

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 23 (1901)
Heft: 27

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 7.

Juli 1901

Das Barometer in der Küche.

Daß die Schwankungen des atmosphärischen Druckes auf unseren Planeten und auf die Gesundheit seiner Bewohner von bedeutendem Einfluß sind, weiß jetzt jeder. Weniger bekannt indes dürfte es sein, daß das Steigen und Fallen des Barometers selbst in der Küche sich fühlbar macht, das heißt, nicht nur durch die größere oder geringere Wärme, welche dort vorherrscht, sondern dadurch, daß das Kochen selbst davon beeinflusst wird. Je nach dem Druck wechselt nämlich der Kochpunkt des Wassers. Der allgemeinen Regel zufolge tritt das Phänomen des Kochens bei 100 Grad Celsius ein, aber unter einer Bedingung, daß der barometrische Druck 760 Millimeter beträgt. Wenn der Druck sich vermindert, dann sinkt die Temperatur des Kochpunktes und umgekehrt vermehrt sie sich, wenn der Druck erhöht. Steigt also das Barometer, dann kocht das Wasser bei höherer Temperatur, sinkt es, bei niedrigerer. Auf Bergen hat man schon oft beobachtet, daß das Wasser kocht, während sein Hitzeград weit unter 100 ist und auf sehr hohen, wie z. B. dem Mont Blanc, siedet es schon, wenn es kaum lau ist. In tiefen Bergwerken dagegen kocht Wasser erst, wenn es einen Hitzeград von weit über 100 erreicht hat.

Harte Eier könnte man also auf dem Mont Blanc oder anderen sehr hohen Bergen nicht kochen, ebenso wenig wie eine schmackhafte Bouillon oder einen guten Thee erzielen. Das Wasser wird nicht heiß genug, daß es aus dem Fleisch genügend Kraft herauszuziehen, oder daß es die aromatischen Stoffe aus dem Thee in sich aufzunehmen vermöchte. Damit diese Wirkungen sich jedoch fühlbar machen, muß man sehr bedeutende Höhen erreichen. Wenn es sich um zirka 10 Meter handelt oder eine Differenz zwischen dem Parterre und dem fünften Stock, dann beträgt die Abweichung kaum ein Viertel Grad und ist gar nicht bemerkbar.

Das Barometer sinkt um einen Millimeter, falls man am Meeresspiegel eine Anhöhe von 10 Meter hinaufsteigt, das Thermometer fällt, nur um $\frac{1}{27}$ Grad. Bei geringem Unterschied des Niveaus bleibt also

die Temperatur fast dieselbe. Wenn indes ein starker Sturm herrscht, ein derartiger atmosphärischer Druck, daß das Barometer von 760 Millimeter auf 725 hinuntergeht, was in unseren Breiten vorkommt, dann erreicht die Differenz des Druckes 35 Millimeter, sie kann selbst bis auf 40 kommen und wir sind dem gleichen unterworfen, wie auf einem Berge von 400 Meter Höhe. Wasser beginnt dann bereits bei 98,05 zu kochen, und man kann die Temperatur desselben in einem offenen Gefäß nicht vermehren. Es ist selbstverständlich, daß unter solchen Umständen das Kochen mehr Zeit erfordert.

Aber nicht nur dieses wird durch den atmosphärischen Druck beeinflusst. Das Brotbacken z. B. wird dadurch modifiziert. Ist derselbe ein niedriger, so entwickelt sich Kohlensäure in großen Mengen und das Brot ist leichter. Ebenso und aus demselben Grunde ist der Konditor vom atmosphärischen Druck abhängig. In Albuquerque, einem Ort in Neu-Mexiko, der sich 4933 Fuß über dem Meerespiegel befindet, hat man jüngst nach dieser Richtung Experimente angestellt. Das Wasser kocht dort bei 94,05 statt bei 100, und man braucht also mehr Zeit, um gewisse Gerichte zuzubereiten als am Ufer des Meeres und als es die Kochbücher vorschreiben. Die Luft ist außerdem dort so trocken, daß Erbsen, Bohnen, Linsen derart von ihrer Feuchtigkeit verlieren, daß man sie lange im Wasser weichen muß, ehe man sie aufs Feuer bringt. Besonders schwierig gestaltet sich aber das Kuchenbacken; man muß die vorgeschriebene Zahl der Eier, die Quantität Mehl zc. vermehren. Es entwickelt sich eben zu viel Kohlensäure und die Masse steigt zu sehr. Ein Koch oder eine Köchin, die aus Europa nach Neu-Mexiko gelangen, müßten also eine neue Lehrzeit durchmachen.

Um das Barometer dürften sie sich allerdings dabei ebenso wenig kümmern, als sie es bei uns zu Rate zu ziehen pflegen. Die Erfahrung zeigt ihnen da bald, was sie zu tun und zu lassen haben, wie ja auch unsere Hausfrauen gar manches so gelernt haben, was sie in den Büchern nicht finden würden. So haben sie z. B. immer behauptet, daß geschnittener Zucker weniger süß als geschlagener, was meist mit einem skeptischen Achselzucken beantwortet wird. In Wirklichkeit hat die Sache aber ihre Richtigkeit. Das Zerschneiden des Zuckers geschieht mittelst Kreissägen, die sich mit großer Schnelligkeit drehen. Dabei erhitzen dieselben sich naturgemäß und erhitzen an der Schnittfläche auch den Zucker, sowie den gepulverten, der herabfällt. Infolge dieses Erhitzens verwandelt sich letzterer sowohl als der Stückenzucker an seinen Schnittflächen in Traubenzucker. Letzterer aber ist, wenn bei kalten Nahrungsmitteln, Limonaden zc. verwendet, 1½mal weniger löslich, als der richtige Zucker und süßt dreimal weniger als dieser.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Huhn mit Reis. Man lasse $\frac{1}{4}$ Kilo Reis mit Wasser und Salz ankochen und gut aufquellen, füge dann die zurückbehaltene Brühe vom gesottenen Huhn nebst dem Fett hinzu, womit man den Reis gehörig weich und ganz kurz einkocht, den Saft einer Citrone darunter mischt, ihn auf einer länglichen Schüssel anrichtet und das Huhn darüber legt.

*

Felchen aux fines herbes. Der gereinigte Felchen wird auf beiden Seiten mit Einschnitten versehen und in- und auswendig mit Salz und Pfeffer gut eingerieben, in eine Bratpfanne oder Kochplatte in etwas frische Butter gelegt, mit Citronensaft beträufelt, mit einem halben Literglas Weißwein begossen, in mäßig erhitztem Bratofen während 15—20 Minuten unter fleißigem Begießen mit der daran befindlichen Flüssigkeit weichgekocht. In einem Pfännchen werden in wenig frischer Butter gehackter Petersilie, einige ebensolche Spinatblätter und nach Belieben ein Kaffeelöffel fein verwiegte Küchenkräuter gedünstet, ein Löffel Mehl zugefügt, mit der durchpassierten Fleischbrühe und wenn nötig mit Wasser zu einer kleinen Sauce aufgekocht, diese dann noch mit einem halben Theelöffel „Maggiwürze“ gekräftigt und über den hübsch angerichteten Fisch gegeben.

*

Paprika-Geflügel. Eine kräftige, sehr wohlschmeckende Vorspeise, ja sogar auch ein genügendes Mittagsbrod gibt folgendes Gericht: Tauben, Enten oder Hühner, gleichviel ob jung oder alt — nur die Kochzeit ist zu berücksichtigen — werden sauber vorbereitet und in Portionsstückchen zerlegt. Dann mischt man auf einem Teller das nötige Salz mit einer Messerspitze Paprikapulver und reibt jedes Stück damit ein. Ein Gefäß, das groß genug ist, um das Fleisch mit überstehender Brühe aufzunehmen, wird mit Butter — 65 Gramm für jedes ausgewachsene Huhn — auf den Herd gebracht, drei große Zwiebeln, zehn Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt und, sobald die Zwiebeln ein wenig gebräunt sind, die Fleischstücke hinzugefügt. Nachdem alles etwas Farbe angenommen hat, fülle man kochendes Wasser auf und koche das Gericht weich. Brodstücke machen die Brühe, die beim Anrichten durch ein Sieb getrieben wird, sämig, und eine Beigabe von Liebig's Fleisch-extrakt kräftigt sie.

*

Reis und Gries in Milch dickgekocht, kalt gestellt mit 2—3 Eiern vermischt, Würstchen geformt, die man in Ei und Zwieback wendet, in Schmalz bäckt und heiß in geriebener Schokolade wälzt.

Mittel zur Entfernung der Flecken

von	aus Seinwand (Papier)	aus farbigen Geweben:		aus Seide (Cotton)
		Baumwolle	Wolle	
Fett, Petrol.	Seifenwasser, Alkohol, Laugen (Papier vide Seide).	Lauwarmes Seifenwasser Gallseife.	Seifenwasser, Salmiakgeist.	Benzin, Aether, Salmiakgeist, Pottasch, Magnesia, Kreide, Eigelb.
Blut, Eiweiß, Gelatine, Zucker.	Einfaches Auswaschen mit Wasser.			
Firnis und Oelfarben.	Terpentinöl, Benzin — dann Seife.			Benzin, Aether, Seife Vorsichtig abreiben!
Stearin, Wachs.	Durch Löschpapier überplätten — Alkohol von 95 Prozent.			
Bier, Rotwein, Pflanzenfarben, Beerenobst, Gras, rote Tinte, Früchte.	Schwefel-Dämpfe, warmes Chlornasser, Wasserdampf.	Auswaschen mit warmem Seifenwasser oder verdünntem Salmiakgeist.		Ebenso; zart und vorsichtig reiben.
Alizarin-Tinte.	Weinsteinsäure Je älter der Fleck, desto kon- zentrierter die Lösung.	Verdünnte Weinsteinsäurelösung, wenn der Stoff es erlaubt (Probe mit einem Stoffabschnitt unerlässlich).		Ebenso; mit großer Vorsicht.
Rost, Galläpfel-Tinte.	Warme Oxalsäure-Lösung, Verdünnte Salzsäure, dann Zinkspäne.	Wiederholtes Auswaschen mit gelöster Citronensäure, wenn der Stoff gut gefärbt ist.	Ebenso; verdünnte Salzsäure, jedoch nur, wenn die Wolle natürlich gefärbt ist.	Läßt sich nichts machen, alle Versuche verschlimmern den Fleck.
Kalk, Laugen, Alkalien.	Einfaches Auswaschen mit Wasser.	Tropfenweises Aufgießen verdünnter Salzsäure. Der vorher angefeuchtete Fleck wird mit dem Finger abgerieben.		
Tannin, grüne Nußschalen.	Eau de Javelle, warmes Chlor- wasser, konzentrierte Wein- säure-Lösung.	Je nach der Zartheit des Gewebes und der Nuance, mehr oder weniger verdünntes Chlornasser abwechselndes Auswaschen mit Wasser.		
Steinkohlen, Theer, Wagen- schmiere.	Seife, Terpentinöl, abwechselnd mit einem Wasserstrahl.	Abreiben mit Schweinefett, dann einseifen. Nach einiger Zeit abwaschen, abwechselnd mit Terpentinöl und Wasser.		Ebenso; nur statt Terpentinöl ist Benzin zu verwenden, der Wasser- strahl muß aus einiger Höhe auf die Rückseite des Stoffes fallen.

Gedämpftes Kalbfleisch. Ein schönes Stück Kalbfleisch von der Brust oder der sogenannten „Lasse“ wird in ordentliche Vorlegstücke geschnitten, in reichlich Butter auf Kohlenfeuer mit etwas Schalotten oder fein geschnittenen Zwiebeln und Salz goldgelb gedämpft, ein Eßlöffel voll Mehl darüber gestreut und damit anziehen lassen. Hierauf wird die Butter abgegossen und so viel heißes Wasser zum Fleisch gegeben, daß es mit demselben eben steht und ein Kaffeelöffelchen voll erlesene Rosinen und ein Lorbeerblatt beigelegt. So läßt man das Fleisch eine gute halbe Stunde gut zugedeckt dämpfen und fügt eine Viertelstunde vor dem Anrichten einige Löffel voll Weißwein und so man hat, ein wenig Tomaten bei. Fleisch und Sauce werden so sehr schmackhaft und kräftig.

*

Italienischer Reis. Dämpfe 2 große feingeschnittene Zwiebeln in 125 Gramm Butter, thue 375 Gramm Reis dazu, lasse ihn unter beständigem Rühren auf dem Feuer, bis er hellgelb ist, fülle ihn mit 1½ Liter kochender Fleischbrühe auf, gieß 125 Gramm geriebenen Schweizerkäse dazu und lasse alles $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Eine Gabe Fleischextrakt erhöht den Wohlgeschmack der Speise.

*

Kartoffelklöße. 20 gekochte, geriebene Kartoffeln, 3 geriebene Semmeln, 1 Semmel zu Würfel geschnitten und in Speck gebraten, 5 Eier, 3 Löffel voll Mehl werden gut geknetet und zu Klößen geformt, in Wasser und Salz etwa 15 Minuten gekocht. Es wird braune Butter darüber gegeben.

*

Fischsauce. 2 Kaffeelöffel Mehl mit kaltem Wasser glatt angerührt mit 4 Lot ($66\frac{2}{3}$ Gramm) Butter und etwas Muskatnuß, dann kommt von dem Fischsud 2 Schöpflöffel voll darunter, wenn es eine Weile gekocht hat, giebt man im letzten Moment vor dem Anrichten drei verklopfte Eigelb dazu.

*

Zwiebelsuppe. 5 bis 6 große Zwiebeln schneidet man in Scheiben und dämpft sie in einer Kasserole mit Butter gelblich, bestreut sie mit ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl und füllt so viel Wasser auf, als man Suppe nötig hat, fügt Salz und Pfeffer hinzu und läßt die Zwiebeln langsam gar kochen. Zwei bis drei Weißbrote schneidet man in Scheiben, röstet sie und legt sie in die Suppenschüssel, gießt die Suppe darüber und schüttet noch einige Hände voll geriebenen Parmesankäse hinein; nachdem man alles gut durchgerührt, wird serviert. So einfach und billig diese Suppe herzustellen ist, so wohlthuend und wohlschmeckend ist sie.

Kalbfeischsuppe. Man koche und schäume Kalbfeisch gut ab. Dann dämpfe man Butter mit einem Löffel voll Mehl bis es gelblich wird, gießt die Kalbfeischbrühe durch ein Sieb hinzu und giebt nach Belieben einige Schwarzwurzeln, Blumenkohl oder Spargeln, sowie abgebrühten Reis dazu.

*

Ochsenfleischsuppe. Ein Ochsenfleisch wird in Stücke zerschnitten, mit kaltem Wasser bis zum Kochen gebracht, mit frischem Wasser abgespült, mit einigen Scheiben magerem Speck, Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie, einem Lorbeerblatt, drei Nelken, einigen Pfefferkörnern, etwas Salz in eine Kasserole gelegt. Läßt es fünf Minuten schwizen, gießt dann $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, ebensoviel Fleischbrühe dazu, bringt es aufs Feuer und läßt es langsam weich dämpfen. Die Essenz wird durch ein Haarsieb geseiht, abgefettet, mit etwas brauner Sauce und Fleischbrühe vermischt, die passend geschnittenen Schwanz-Fleischstücke dazu gethan und mit einem Glas Madeira vollends weich gekocht, öfters abgeschäumt und entfettet.

*

Russische Suppe. Etwas Sommerkohl kocht man mit einem Stück Schweine- oder fetten Rindfleisch weich, legt eine Bratwurst dazu und nimmt sie mit dem Fleisch heraus, wenn es gar ist. Nun röstet man Butter und Mehl, thut die Brühe dazu, rührt es mit Eidotter und saurem Rahm ab und schneidet Fleisch und Wurst in Stückchen hinein.

*

Flädleinsuppe. Von drei Löffeln Mehl, drei Eiern und der nötigen Milch wird ein Pfannkuchenteig gemacht, von demselben ganz dünne Pfannkuchen gebacken, dieselben kalt gestellt und nachher in feine Nudeln geschnitten, in die Suppenschüssel gethan und die kochend heiße, durch Fleischextrakt gekräftigte Fleischbrühe daran gegossen, sodann etwas Muskatnuß und fein zerschnittener Schnittlauch dazu gethan.

*

Gute Nudeln. Bei kleinen Portionen rechnet man auf die Person ein Ei. Man verrührt die Eier in einer Schüssel und rührt Mehl daran. Dann verschafft man es mit viel Mehl auf dem Nudelbrett so lange, daß es beim Durchschneiden kleine Löcher zeigt.

*

Risotto. Für sechs Personen rechnet man 300—400 Gramm erlesener Reis, am besten Karoliner. In einem schwachen Löffel Butter werden 1—2 Löffel in feine Würfelchen geschnittener Speck oder noch besser, ebensolcher saftiger Schinken und eine geschnittene Zwiebel kurz gedünstet, der Reis zugefügt, schön hellgelb geröstet, mit soviel Fleisch- oder Knochenbrühe oder auch nur Wasser abgelöscht, daß der Reis

vollständig damit überdeckt ist, auf mäßiges Feuer gegeben und wenn möglich ohne darin zu rühren, gekocht. Sollte die Flüssigkeit eingedampft sein, bevor der Reis weich ist, so fügt man nach und nach noch weitere Brühe oder Wasser, sowie eine halbes Literrglas Weißwein zu und kocht den Reis schön körnig weich, was 30—40 Minuten Zeit und gelindes Feuer erfordert. Einige Minuten vor dem Anrichten wird etwa 100 Gramm geriebener Emmenthaler oder Parmesankäse unter den Reis gemengt und derselbe (statt mit dem früher beliebten Safran gefärbt) nun durch einen Löffel „Maggiwürze“ und nach Belieben mit 2 verklopften Eigelb beim Anrichten in Farbe und Wohlgeschmack gehoben.

*

Orangen-Creme. Rühre sechs Eigelb mit einem halben Pfund Zucker schaumig, gieß den Saft von zwei Orangen und einer Citrone, ein Glas Rhein- oder Moselwein, ein kleines Gläschen Arac, zuletzt ein Blatt rote, 8 Blatt weiße Gelatine bekannterweise dazu. Filtriere alles in eine Porzellanform und stürze es nach ein paar Stunden.

*

Kirschen-Pudding. 120 Gramm Butter werden schaumig gerührt und mit vier in Milch eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, 120 Gramm gestoßenem Zucker, 120 Gramm grob gestoßenen Mandeln, dem Gelben einer halben Citrone, einem Löffel voll Zimmt und sechs Eiern gut verrührt. Ehe man den Pudding einsetzt, mischt man einen Teller voll ausgeteinte Kirschen unter die Masse, die nun, in die mit Butter ausgestrichene und mit Brot ausgestreute Puddingform gefüllt, eine Stunde gekocht und mit einer Kirschensauce serviert wird.

*

Kuchen zu Creme oder Obst. Neun Eier, so schwer als diese wiegen, Zucker, sechs Eier schwer Pudermehl, Saft und Schale ein Citrone. Eigelb und Zucker rührt man eine halbe Stunde, schlägt das Weiße der neun Eier zu festem Schaum, mischt es darunter, stellt dann die Masse auf einen Topf mit kochendem Wasser und rührt so lange, bis sie lauwarm ist. Dann nimmt man den Teig herunter und rührt fort bis er wieder kalt geworden ist und giebt dann erst das Mehl darunter. Ist dies gut verrührt, bäckt man den Kuchen gleich in einem ziemlich heißen Ofen. Backzeit $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde.

*

Apfelspeise. Rote Calvillen werden in Scheiben geschnitten und in Wein, Wasser und Zucker leicht durchgekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Darauf giebt man die Apfelschnitze in eine Kristallschüssel und läßt sie darin erkalten. Vor dem Anrichten wird diese Speise mit Vanille gewürzt und Schlagrahm darüber gethan.