

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 32 (1910)
Heft: 49

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: 02.02.2025

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. 12.

Dez. 1910.

Von den Eiern.

Der Geschmack der Eier ist sehr verschieden und von der Lebensweise sowie der Nahrung des Tieres, welches das Ei gelegt hat, abhängig. Am deutlichsten tritt der Unterschied im Geschmack bei Eiern von Wildgeflügel zutage. So schmecken die Eier wilder Gänse und Enten, ebenso wie die der Möven, tranig und nach Fischen, was übrigens auch von den Eiern des zahmen Wassergeflügels, welches viel Weide auf Seen und Flüssen hat, gesagt werden kann. Nicht umsonst zählt man die Kibitzeier so hoch, sondern nur, weil ihr Geschmack besonders zart und fein ist. Bei den Hühnern sind die Eier der Zwerg-rassen am wohl-schmeckendsten, dann folgen die der Hamburger, darauf die der Aiaten und am wenigsten fein im Geschmack sind die Eier der Mittelmeerrassen. Man kann ebenso richtig sagen, daß, je größer das Hühnerei ist, umso mehr verliert sich sein Wohlgeschmack. Immerhin ist hier der Unterschied bei den Eiern der verschiedenen Hühnerrassen ein so geringer, daß er eigentlich nur von Feinschmeckern empfunden wird. Man legt bei uns dem Wohlgeschmack der frischen Hühnereier viel zu wenig Gewicht bei und doch ist dies leicht und würde manchem, der heute sagt, die Eier schmecken fade oder schlecht, zu einer andern Meinung befehren. Den größten Einfluß hat das Futter. Verdorbene, schlecht und stark riechende Stoffe geben dem Ei ebenso wie zu viel Fleisch bezw. Knochen einen schlechten Geschmack. Viel Grünes, und gleichmäßige Verteilung von vegetabilischer und animalischer Nahrung machen das Ei wohl-schmeckend. Eier von Hühnern, die nur mit Körnern ernährt werden, schmecken auch nicht gut, und sollte man immer für richtige Futtermischungen sorgen. Sehr günstigen Einfluß auf den Geschmack der Eier haben kleine Gaben von Delsämereien, wie Sonnenblumenkerne, Hanf und dergleichen an die Hühner. Aber auch äußere Einflüsse verändern oft den Geschmack des Eies. Dasselbe ist äußerst em-

pfänglich und nimmt leicht den Geruch seiner Umgebung an: es darf daher bis zu seinem Verbrauch nur in luftigen, nicht etwa dumpfigen Räumen aufbewahrt werden, und bei der Versendung ist dem Verpackungsmaterial viel Sorgfalt zu widmen. Auch der Hühnerstallgeruch zieht leicht in das Ei ein, weshalb man die frischgelegten Eier nicht zu lange im Stall liegen lassen soll. Dem Verkäufer ist dann noch anzuraten, die Eier abzuwaschen. Saubere Ware wird stets bessere Preise erzielen, so daß sich die kleine Mühe wohl lohnt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gewärmter Braten. Kalbsbratenreste schneidet man in Scheiben, ebenso zerteilt man Zitronen, reibt Schwarzbrot, wie auch Käse-
reste und schichtet dies lageweise auf eine Schüssel. Man vermischt Bratensauce mit etwas saurem Rahm und $\frac{1}{2}$ Glas Wein, gießt sie über das Fleisch und bäckt dies im Ofen 30 Minuten. Geröstete Kartoffeln reicht man nebenher.

*

Füllung für Enten. 125 Gramm abgeriebene Semmelwecken werden in Wasser eingeweicht. Dann schält man einige Zwiebeln, etwa 60 Gramm, wiegt sie ganz fein und gießt kochendes Wasser darauf. Sie müssen 10 Minuten dämpfen, dann gießt man sie ab, vermischt sie mit eingeweichter Semmel, der leicht gebratenen Entenleber und einigen pulverisierten Wachholderbeeren, 500 Gr. feingewiegter Schweinsleber, etwas Salbei, zwei Eiern, einer guten Messerspitze Paprika, Salz und Gewürz und streicht die Masse in die Enten, die man hübsch „dressiert“ und zunäht. Nach Belieben kann von dem oben genannten auch nur die Hälfte genommen werden.

*

Rotkraut mit Speck und Äpfeln. 6 Personen. 2 Stunden. Man schneidet einen recht festen Rotkrautkopf in 4 Stücke, entfernt die Strünke und groben Blattstücke, schneidet die Kerne heraus. 100 Gr. magern Speck schneidet man auf 7—8 Minuten in kochendes Wasser. Dann gießt und kühlt man es ab. 4 schöne rotbackige Winteräpfel, von festem Fleisch und nicht zu süß, schneidet man in je sechs Stücke, schält diese und schneidet die Kerne heraus. 100 Gramm magern Speck schneidet man in Würfel und hält diese 6 Minuten in kochendes Wasser. Auf den Boden eines irdenen Kochtopfes gibt man eine Lage Rotkraut, schüttet die Hälfte des Specks und der Äpfel darüber und streut eine

kleine Prise Pfeffer und ein wenig Salz darauf. Darüber kommt wieder Kraut, darauf der Rest der Äpfel und des Specks und oben auf das letzte Kraut, sowie Salz und Pfeffer. Ueber das ganze gießt man 2 Löffel Suppenfett oder Schweineschmalz, 1 Glas Rotwein und soviel Fleischbrühe, daß die Flüssigkeit bis zur halben Höhe des Krautes steht. Nun läßt man aufkochen, deckt den Topf zu und schiebt ihn in den Ofen. Nach 1½ Stunden ist das Kraut fertig und wird jetzt mit 8—10 Tropfen Maggiwürze überspritzt und mit einer Gabel durchgerührt, damit sich die Würze gleichmäßig verteilt. Das Kraut wird im gleichen Topfe zu Tische gegeben.

*

Gurkensauce. Eine Gurke wird geschält, von den Kernen befreit und in sehr dünne Scheiben geschnitten. In wenig frischer Butter wird ein Kochlöffel Mehl gedünstet, die Gurken, etwas Salz und Pfeffer, ½ Lorbeerblatt, etwas Estragon, 2—3 Löffel Essig und etwas Fleischbrühe zugesügt und zu einer bindigen Sauce aufgekocht. Vor dem Servieren wird sie passiert, mit einem Gäßchen „Maggi-Würze“ abgeschmeckt und zu Hammel- oder Kalbfleisch serviert.

Weihnachtsgebäck.

Pain anglais. 125 Gr. Mandeln, 150 Gr. Zucker, 250 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 2 ganze Eier, ½ Zitrone. Die Mandeln schälen und hacken und mit dem Zucker und der halben Zitrone mischen; hierauf das Mehl zusetzen, dann die Butter und die Eier. Dies alles zu einem festen Teig kneten. Diesen Teig in zugespitzte, fingerdicke Stücke schneiden oder rollen, diese mit einem Messer der Länge nach aufschneiden (wodurch sie sich schön öffnen), mit einem Pinsel ein wenig mit Eigelb bestreichen und bei guter Hitze backen.

*

Lebküchli. ½ Schoppen Milch, 5 ganze Eier oder 10 Eigelb, 2 Löffel Schweineschmalz, 500 Gr. Zucker, 1 Löffel Trieb Salz und 1 Zitronenschale werden zusammengerührt, dann Mehl zugesügt bis der Teig die gehörige Dicke hat, ausgewallt und mit kleinen Förmchen ausgestochen, nachher mit Eigelb bestrichen und in mäßiger Hitze gebacken.

*

Kastanienkompott. Abgeschälte Kastanien werden gebrüht, die zweite Schale abgezogen und in kaltes Wasser gelegt. Zucker wird mit Wasser und einem Stückchen Orangenschale aufgekocht, darin die Kastanien weichgekocht und ganz oder zu Scheibchen geschnitten in die Kompottschüssel gelegt. Der Zucker wird mit Wein, etwas Zitronensaft einge-

kocht und etwas über die Kastanien durchgeseiht. Erkalte wird die Schüssel mit Johannisbeergelee serviert.

*

Leckerli. 1 Kg. weißer Zucker, 1 Kg. Honig, 1 Kg. 500 Gr. Mehl, 30—40 Gr. Zimmt, 6 Gr. Nelken, 450 Gr. Mandeln, 2 Zitronenschalen und etwas Muskatnuß werden in einer Schüssel gut untereinander gemengt, Honig und Zucker, aber vorher in einer Pfanne gut erwärmt und beigegeben und dann noch warm kleine Teige daraus geformt. Der Zusatz von Mehl soll nicht mehr groß sein. 1 cm dick ausgerollt werden die Leckerli auf ein mit Mehl bestreutes Backblech gelegt und bei mittlerer Hitze gebacken.

*

Salztengel. 50 Gr. gesottene und ebensoviel süße Butter zusammen schaumig gerührt und mit 280 Gr. Mehl und einer kleinen Kaffeetasse Milch zu einem Teig angemacht. Nachdem dieser gut verarbeitet, macht man Stengel in Länge und Dicke eines Bleistiftes, welche man mit Ei bestreicht, mit Kümmel und Salz ein wenig bestreut und auf einem mit Butter bestrichenen und wieder abgeriebenen Blech schön bäckt.

*

Schweizerbägen. 500 Gr. Zucker wird mit 4 Eiern 1 Stunde gerührt, dann gibt man 625 Gr. geriebene Mandeln, 500 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale und 8 Gr. Zimmt dazu. Setzt kleine Häuflein auf's Blech und bäckt sie in gelinder Hitze.

*

Zürcher Birnwecken. Zu 20 Wecken. 1 Kg. 500 Gr. Mehl, 375 Gr. süße Butter werden zu Stücken von 30 cm. Länge und 25 cm. Breite ausgewallt und folgendermaßen gefüllt: 5 Kg. dürre, schöne Birnen (nicht Schnitze), werden 5—6 Stunden gekocht, wenn sie schön weich sind, werden sie gut ausgedrückt, von allem Harten befreit, und mit Folgendem vermengt und verarbeitet: 500 Gr. Mandeln — ungeschält, — gehackt, ebenso 1 Zitrone, Zitronat, Orangeat, Zimmt, Anis, ein wenig Nelkenpulver, Muskat, Pfeffer, 2 Glas Kirchwasser, alles gut vermengt, die Teigstücke bestreichen und wie ein Päckchen gebunden. Mit Eigelb bestreichen und dem Bäcker zum Backen gegeben.

*

Apfel-Weckli. Ein schöner Apfel wird mit Pastetenteig ganz umgeben, mit Eigelb bestrichen und gebacken oder ein Stückchen Teig wird mit Apfelmus oder geschnittenen Äpfeln krapfenartig gefüllt und in Butter gebacken.

*

Apfel-Wecken (aus alter Zeit). Pastetenteig wird wie zu Birnwecken ausgewallt und mit einer Fülle von Apfelmus oder folgender Fülle belegt: Fein geschnittene und beschnittene Äpfel werden mit halb Wasser, halb Wein, Rosinen, Zucker und Zimmt gekocht oder die Pastete mit fein geschnittenen Apfelstückchen belegt, auf die man süße Butter schneidet und mit Rosinen, Zucker und Zimmt bestreut. Gefüllt, angestrichen und gebacken wie Birnwecken.

*

Elberfelder Kringel. 500 Gr. Mehl, 185 Gr. Butter, 125 Gr. Zucker, 2 Eier, 4 Gr. gestoßenen Zimmt, Milch, soviel nötig ist, und 125 Gr. Sultaninrosinen oder Korinten oder 1 Tasse Konfitüre und 35 Gr. frische Hefe. Die Hälfte des Mehles rührt man mit der lauwarmen Milch, den Eiern und der Hefe an, läßt es aufgehen und nimmt dann die Hälfte des Zuckers dazu und soviel Mehl, daß der Teig verarbeitet werden kann; die zerlassene Butter gibt man nach und nach dazu, sowie auch das übrige Mehl. Dann wird der Teig nicht zu dünn ausgewallt, der übrige Zucker, nebst Zimmt und Rosinen (oder Konfitüre), darüber gestreut, vorsichtig aufgerollt und zu einem offenen Kranze (halbmondförmig) geformt. Dieser wird dann auf ein Blech gelegt, und wenn er gut gegangen ist, mit Eigelb angestrichen und im Ofen gebacken.

*

Schokolade-Birnen. Gute Birnen werden geschält, in 2 oder 3 Teile geschnitten. Butterschmalz zergehen lassen, die Birnen darein gegeben, mit Wasser, Zucker und etwas ganzem Zimmt. Dann in einer anderen Pfanne wird etwas Zucker mit ein klein wenig Butter braun geröstet, eine Tasse Rahm oder Milch dazu schütten, nebst etwa zwei Löffel in Milch aufgelöstes Reis- oder Stärkemehl; alles aufkochen lassen und nachher in die andere Pfanne zu den weichgekochten Birnen geben, dann alles zusammen noch einmal aufkochen und anrichten.

*

Schenkeli. 500 Gr. Butter wird mit 5 Eiern (eins nach dem andern) schaumig gerührt, dann gibt man die Hälfte einer Zitronenschale feingehackt bei, sowie 125 Gr. flüssig gemachte frische Butter, nach Belieben noch etwas Kirchwasser und zuletzt noch 500 Gr. Mehl, das tüchtig darunter gearbeitet werden muß. Der Teig muß schön glatt und dehnbar sein und beim Durchschneiden kleine Löcher aufweisen. Man schneidet ihn nun in kleinere Stücke, rollt diese fingerdick aus und schneidet fingerlange Stengelchen, die man in schwimmendem heißen Fett backt.

Linzerli. 650 Gr. Mehl, 250 Gr. süße Butter, 250 Gramm Zucker, 250 Gr. feingebackene Mandeln, 2 Eier, einer halben Zitrone Saft und feingehackte Schale und 100 Gr. gute Schokolade. Erst rührt man die Butter schaumig, hiernach gibt man eine Handvoll Mehl dazu, dann den Zucker, die Mandeln, Zitrone, Schokolade, die Eier und zuletzt alles Mehl. Nachdem diese Masse einige Stunden gestanden, wird sie auf dem Wirkbrett glatt gearbeitet, ausgerollt und runde kleine Blätzli ausgestochen. Auf das eine Johannisbeerkonfitüre gestrichen, das zweite darauf gelegt, dem Rand entlang festgedrückt, auf ein Blech gelegt und vor dem Backen mit Eigelb bestrichen.

*

Mandelbrötchen. 4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 300 Gramm feinem Zucker, 50—60 Gr. Zitronat und ebensoviel Orangeat und dem Saft einer Zitrone vermischt. Dann fügt man 250 Gr. geriebene Mandeln bei, setzt Häufchen auf Oblaten und bäckt sie in gelinder Hitze.

*

Haselnuß-Brödchen. Sechs große Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 500 Gr. Zucker eine Stunde gerührt. Dann kommen 375 Gr. ausgefernte Haselnuß mit 125 Gr. rohen Mandeln (beides fein gewiegt) darunter. Von dieser Masse werden längliche Brödchen geformt und folgender Zuckerguß aufgestrichen: 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen und 125 Gr. feiner Zucker mit etwas Vanille darunter tüchtig gerührt, bis der Guß steif ist.

*

Tabakrollen. 250 Gramm Mehl, 60 Gr. geschälte und gestoßene Mandeln, 125 Gr. Zucker, 60 Gr. Butter, ein halbes Gläschen Wein, und 4 Löffel voll saurer Rahm werden recht durcheinander gemacht, ein Kaffeelöffel voll gestoßener Zimmt, etwas Muskatnuß und Melken dazugetan; diesen Teig wälzt man messerrückendick aus, schneidet kleine Hölzchen, bestreicht dieselben mit Butter, umwickelt sie mit dem zu Streifen geschnittenen Teig, umbindet sie mit Bindfaden und läßt sie in Schmalz schön gelb backen; dann bestreut man sie mit Zucker und Zimmt und füllt sie mit einer Marmelade aus.

*

Schokolademuscheln. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 250 Gr. Zucker hineingerührt, 65 Gr. geriebene Schokolade, 250 Gr. mit der Schale geriebene Mandeln, 5 Gr. Zimmt, Schale und Saft, und eine halbe Zitrone damit verarbeitet. Davon nimmt man nußgroße Bällchen und drückt sie mit Muschelförmchen aus, setzt sie auf ein gut bestrichenes Blech und bäckt sie.

Kleines Dessert (Konfekt).

Allgemeines. Die Teige für kleines Dessert sind meistens einfacher und weniger umständlich, als viele der bisher erwähnten Teigsorten. Bei vielen Dessertteigen ist es von Vorteil, sie noch am Vorabend zuzubereiten. Nicht nur kann diese Arbeit am Abend mit mehr Muße geschehen, sondern das Ruhen über Nacht macht den Teig fest und steif, so daß beim Verarbeiten des Teiges weniger Mehl nötig ist und das Gebäck dadurch luftiger und leichter wird.

Sind laut Rezept statt der ganzen Eier nur die Eiweiß zu verwenden, so werden diese zu steifem Schnee geschlagen. Die Mandeln vorbereitet wie bei Torten. Das Konfekt wird vor dem Backen mit Zucker bestreut, damit es beim Backen weniger verläuft und breit wird. Durch die Beigabe von einigen Körnchen Salz in den Teig wird das Konfekt schmackhafter.

Viele Dessertteige wallt man gewöhnlich aus, sticht davon beliebige Formen aus, oder schneidet sie in Stücke, oder man sticht mit einem Löffel beliebige Teigstücke aus.

*

Mailänderli. Für 80 bis 85 Stück: 250 Gramm Butter, 250 bis 300 Gramm feinen Zucker, 500 Gr. Mehl, 3 bis 4 Eier, einige Körnchen Salz, von einer halben Zitrone die Schale feingehackt und den Saft. — Nachdem die Butter leicht geschmolzen, rühre man sie schaumig; sodann Eier, Salz, Zucker und Zitrone nach und nach beigefügt und zuletzt das Mehl langsam darunter gemengt, der Teig zugedeckt und vier Stunden (oder über Nacht) an die Kühle gestellt. Hierauf wird er in 5—6 Stücke geteilt, das Blech leicht mit Mehl bestreut und jedes Stück bleistift dick ausgewallt. Hernach steche mit kleinen, in Mehl getauchten Ausstechformen beliebige Figuren aus, lege sie auf ein bestrichenes Blech, bestreiche sie mit verklopftem, etwas feinem Zucker, vermischtem Eigelb, und backe bei mittlerer Hitze im Ofen hellbraun.

*

Pfannkuchennudeln. Gebackene Pfannkuchen werden zu Nudeln geschnitten und in eine Form, recht gut mit Butter ausgestrichen, gelegt. Pfannkuchenmasse wird mit Dotter, Rahm, Zucker mit Pomeranzen- oder Zitronengeschmack abgesprudelt, darübergegossen, mit Zucker bestreut und gebacken.

*

Gerührter Gugelhopf. Für 6—8 Personen: $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 150—180 Gramm frische Butter, 100 Gramm feiner Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, eine Tasse Milch, etwas feingehackte Zitronen-

schale, 25—30 Gramm frische Preßhese und nach Belieben 60 Gramm geschälte, feingehackte Mandeln und 10 Gramm bittere Mandeln. Man rühre die Butter schaumig und klopfe die Eier, eins nach dem andern, und hernach den Zucker, Salz, Zitronen und Mandeln darunter. Die Preßhese wird in wenig lauer Milch zart aufgelöst, mit der übrigen Milch vermengt und dem Teig beigegeben, zuletzt ist das Mehl langsam beizufügen. Nun wird der Teig geklopft, bis er Blasen wirft und sich von der Schüssel löst, sodann in eine gut mit Butter bestrichene und mit Zucker und 50 Gramm feingehackten Mandeln ausgestreute Gugelhupfform gefüllt, zugedeckt mehrere Stunden zum Aufgehen an die Wärme gestellt und bei guter Hitze im Ofen gebacken. Nach Belieben wird nach dem Backen der Gugelhupf mit einer Rahmglasur überzogen und noch kurz im Ofen trocknen gelassen.

*

Mandelleckerli. Für 60—65 Stück: 250 Gramm Butter, 250 Gramm feiner Zucker, 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Mandeln, 2 Eiweiß, 2—3 Messerspitzen Zimmet, etwas feingehackte Zitronenschale, einige Körnchen Salz. — Die Mandeln werden nun abgerieben und dann feingehackt. Nachdem die Butter wenig zerlassen und einige Minuten schaumig gerührt, werden Zucker, Mandeln und Gewürze, hernach die 2 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß und zuletzt das Mehl nach und nach zugesügt. Hierauf wird diese Masse leicht zu einem zusammenhängenden Teig gewirkt, zugedeckt und über Nacht an die Kühle gestellt. Nun der Teig in 5—6 Stücke geteilt, jedes Stück auf einem mit Mehl bestreutem Blech bleistift dick sorgfältig (da der Teig leicht bricht) ausgewallt, in längliche, 3 fingerbreite Vierecke geschnitten, mit einem Messer auf ein Blech gelegt und bei mittlerer Hitze im Ofen hellbraun gebacken.

*

Mandeltorte. Dazu gehören: $\frac{1}{2}$ Kilo recht süße, große Mandeln, 375 Gramm feingesiebter Zucker, 14 frische Eier, eine Zitrone und 2 gehäufte Eßlöffel feines Kartoffelmehl. Die Mandeln zieht man ab, wäscht, trocknet sie und reibt sie recht fein (am besten in einer Mandelreibe, wie sie die Konditoren haben), auch die Eidotter mit dem Zucker, worauf die Zitrone abgerieben wurde, tut die Mandeln hinzu und rührt nun die Masse nach einer Seite $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden, gibt dann das zu recht festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu und mischt es leicht unter, sowie das Kartoffelmehl, füllt es alsbald in die geschmierte, mit ganz fein veriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt sie bei mäßiger Hitze $1\frac{1}{4}$ Stunde, wobei man dafür sorgt, daß die Hitze von oben und unten gleichmäßig ist. Recht locker und schön wird die Torte, wenn man etwas Hirschhornsalz unter das Kartoffelmehl mischt und unter die Masse rührt.