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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis**

Band (Jahr): **31 (1909)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | **Nr. 3.** | März 1909.

Neue Moden.

Aus der neuesten „Modenwelt".*)

„Was bringt uns die Mode an neuen Frühjahrskonfektionen?" Jedenfalls keine großen Ueberraschungen, da sich die Neuheiten schon längere Zeit bemerkbar gemacht haben, um nun in ziemlich geschlossener Form aufzutreten.

Fig. 1. Frühjahrskostüm, dessen lange Jacke übertretend schließt u. reich mit Knöpfen besetzt ist.

Erzählen wir zunächst von dem Frühjahrskostüm, diesem heutzutage jeder Dame unentbehrlichen Kleidungsstücke, das im Sommer auch als Reisekleid dient und den treuen Begleiter für kühle Tage bildet.

Bei Anschaffung eines dieser Entoutcas-Kleider geht man natürlich ganz besonders vorsichtig mit sich zu Rate, um keinen Fehlgriff zu tun.

Die Paletots werden halblang bis dreiviertellang getragen; wer die kurze Schneiderform liebt, kann auch diese wählen, wenn die betreffende Dame nicht Anspruch auf den „dernier cri" macht. Die beliebteste Länge ist die bis zum Knie — siehe Fig. 1.*) Der Schnitt ist durchaus neuartig, da die Empireform mit der gekürzten Taille mehr und mehr aus der Konfektion verschwindet. Während die Vorderteile sich nur leicht dem Körper anschmiegen und so überhaupt keinen Tailleneinschnitt markieren, erscheint der Rücken leicht geschweift anliegend mit breitem Rückenteil, das häufig keine Mittelnaht auf-

*) Schnittmuster zu den abgebildeten Modellen liefert zum Preise von 60 Pf. für jeden Rock oder Jacke (Abonnentinnen der Modenwelt 25 Pf.) das Schnittmusteratelier der „Modenwelt", Berlin W 35.

weist. Siehe Fig. 3. Diese Schnittform gibt der Saison ihre Note, d. h. welches Kleidungsstück auch immer die breite Rückenlinie aufweist, dokumentiert sich als wirklich neues Modell. Auch der Abschluß der Vorderteile ist charakteristisch; selten schließt derselbe gerade ab, sondern tritt mehr oder minder breit, wie an Fig. 1, im Dreieck über. Dies schließt aus schneidertechnischen Gründen den üblichen Umlegekragen mit Revers aus. Die Randlinie setzt sich glatt um den Ausschnitt fort und erhält vielfach fest aufgesetzte Kragengarnitur. Häufig sieht man auch wieder den kleidsamen, hochstehenden Stuartkragen, der vorn den Ausschnitt ziemlich frei läßt. Die Aermel sind der Modelinie entsprechend ganz eng und lang und oft ohne irgend welchen Besatz. Das Charakteristische am Kostümpaletot, das er mit dem dazu gehörigen Rock teilt, ist der reiche Knopfausputz. Knöpfe sind schon seit vorigem Sommer die beliebteste Garnitur, aber es ist jetzt so recht eigentlich erst Methode in die Art ihrer Verwendung hineingekommen. Zu beiden Seiten des breiten Rückenteiles dürfen ebensowenig die vielen Knöpfe fehlen wie am vorderen Rande und neben dem Armloch. Immer begleiten blinde Knopflöcher oder Schnurschlingen sie, wiederum ein charakteristisches Merkmal. Die häufig sehr großen Knöpfe zeigen in ihrer Mitte Stoffbezug und sind von einem erhabenen Ring mit Ottomanbekleidung umgeben, der in

Fig. 3. Jackenkostüm mit breitem Rücken und reichem Kopfschmuck.

Fig. 2. Leibchenrock aus blauer Serge mit Seiden- oder Chiffonbluse.

Fig. 4. Mädchenmantel mit bekurbeltem Direktoire-Revers und Kragen.

Farbe und Gewebe mit den Knopflochschlingen übereinstimmt.

Der Kostümrock hat durchgehends ein kurzes Mieder angeschnitten, das durch das bekannte Gurtbandmieder in seiner Form gehalten wird. Seine Form ist vielgestaltig: zweiteilig oder dreiteilig im Glockenschnitt, fünfteilig oder als Faltenrock hergerichtet, der nur sieben bis acht dementsprechend breite Falten aufweist. Die untere Weite schwankt zwischen 180 und 350 cm. Immer aber umspannt der Rock die Hüften faltenlos, um von da abwärts etwas freier auszufallen.

Viele Modelle zeigen jedoch den Leibchenrock, der so außerordentlich beliebt ist und den Fig. 2 in einem besonders kleidsamen Exemplar wiedergibt. Für ein solches Kostüm verwendet man naturgemäß feinfädiges Gewebe wie Tuch oder dunkelblaue Serge.

Das praktische Gebrauchskostüm besteht aus grobem Cheviot oder Homespun in Hellblau, Blau oder Maulwurfsgrau, dem aufs neue sehr beliebten Farbenton. Als „dominierende" Modefarben seien noch genannt: Grün in verschiedenen Tönen, wie Russischgrün, Entenhalsgrün, Oliv- und Nilgrün, ferner Ochsenblutrot und Kupferrot.

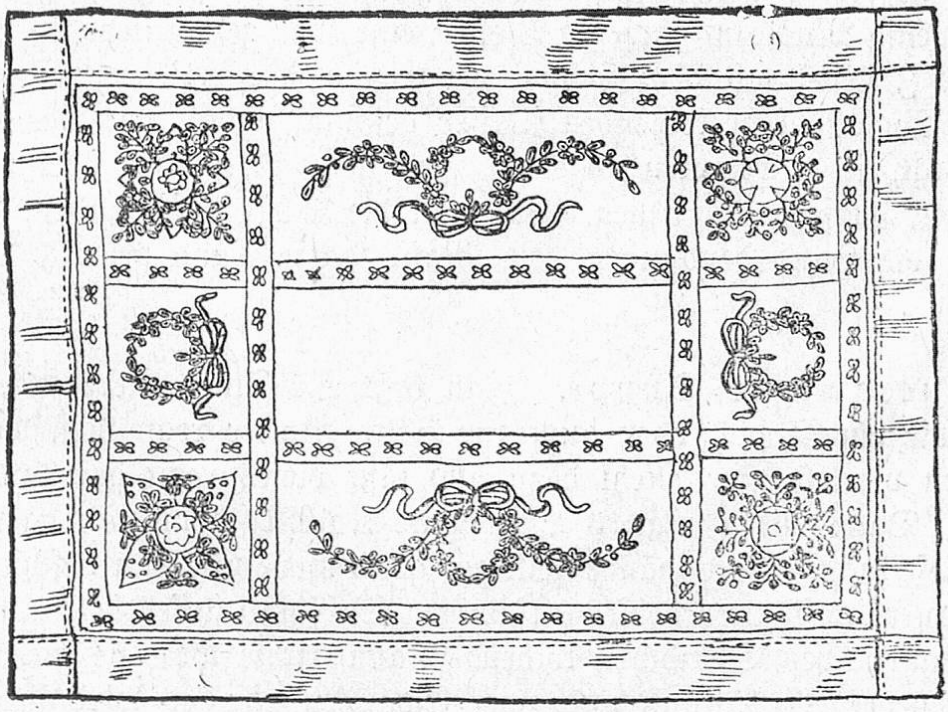

Fig. 5. Wiegendecke mit Lochstickerei und Spitzeneinsätzen.

Auch gestreifte Gewebe in schmalen Dessins werden gern getragen werden, doch darf die Musterung nicht auffallend hervortreten. Die unentbehrlichen Karrees dürfen gleichfalls nicht zu kräftig in der Musterung wirken. Als eleganter gilt aber das glatte Gewebe. Um unsere Ausführungen vollends zu erschöpfen, sei noch des Regenmantels gedacht, der seit längerer Zeit etwas stiefmütterlich behandelt wird. Er zeigt die schlichte Form mit dem angeschnittenen Aermel in möglichst knappem Schnitt und reicht meist bis zum Rocksaum, so daß er seinen Zweck, das Kleid zu schützen, voll und ganz erfüllt.

Zu erwähnen ist noch das eigenartige Kleidungsstück, das „Fourreau", ein Kostüm in Prinzeßschnitt, eng und schlank den Körper bis zu den Knöcheln einhüllend, neuerdings ein Mittelding zwischen Kleid und Mantel mit ausgeprägtem Schluß in ganzer Länge. Zuerst war dieser im unteren Teile nur markiert, jetzt scheint man die offene Form doch praktischer gefunden zu haben und schließt das Fourreau durch Druckknöpfe. G. B.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Fleischbrühesuppe mit Leberklößen. 125 Gramm Kalbsleber wird in dünne Stücke geschnitten und mit dem Messer geschabt, daß alle Sehnen entfernt werden. 70 Gramm Butter zu Schaum gerührt, 3 Eigelb, 3 geschälte, geriebene Semmel, Salz, etwas gestoßene Nelken, wenig Muskatnuß, wenig Pfeffer, eine klein geschnittene, in Butter gebratene Zwiebel mit dem Schnee der Eier und der Leber zusammengerührt. Ein Löffel in kochendes Wasser getaucht, damit von der Masse hineingelegt, in 8 Minuten zugedeckt, gar gemacht, in der Fleischbrühe angerichtet, dürfen nicht stehen. Will man die Klöße rund haben, etwas Mehl in die Hand genommen, die Masse darin rund gerollt, ebenso gekocht.

*

Sauerampfer-Suppe. Man läßt ein Stück Nierenfett, etwa so viel wie ein Ei dick, oder auch zur Hälfte Butter recht heiß werden, gibt einen viertel Liter Mehl dazu und läßt dieses recht gar und gelb werden. Dann rühre man 3 Liter gute Kalbfleischbouillon dazu und sobald diese kocht, einige Hände voll gut gewaschene und fein geschnittene, junge Sauerampfblätter nebst dem nötigen Salz und lasse die Suppe zugedeckt ein halbes Stündchen kochen. Dann richte man sie mit etwas fein geriebener Muskatnuß und zwei Eidottern ab; es wird in etwas Butter geröstetes (in Würfel geschnittenes Weißbrot) dazu gereicht.

Kalbsragout auf französische Art. 1 Kilo Kalbsbrust oder Bug wird in 4 cm große Würfel geschnitten, diese in etwa 100 Gr. heißem Braten- oder Schweinefett schön angebraten und dann herausgenommen. Im zurückbleibenden Fett werden 50—70 Gramm Mehl bräunlich geröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und aufgekocht. Das Fleisch wird wieder beigegeben, nebst Salz und Pfeffer, 10—12 blanchierten kleinen Carotten oder einigen ebensolchen, in Stäbchen geschnittenen gelben Rüben, einem Dutzend glacierten Zwiebelchen und einem Sträußchen Petersilie, zugedeckt in 3/4 Stunden auf mäßigem Feuer gar gekocht. Beim Anrichten entfernt man die Petersilie und schmeckt mit einem Süßchen Maggi-Würze ab.

*

Rindfleisch mit Zwiebeln. In Stücke geschnittenes Rindfleisch, mit einem Teller voll in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen Scheiben Schinken, einigen Scheiben geröstetem Schwarzbrot, Salz, soviel Wasser, daß es bedeckt ist, mit gut verklebtem Deckel zeitig aufstellen, 5 Stunden langsam im Ofen kochen.

*

Fleisch-Knödel. Ein halbes Kilo rohes mageres Rindfleisch wird mit 1/4 Kilo Speck feingehackt, drei altgebackene Semmel fein gerieben, das gehörige Salz, eine Messerspitze Pfeffer, nebst drei Eiern zu dem Fleisch gegeben, gut durcheinander gemengt, in siedendem, gesalzenem Wasser eine Stunde gekocht und in einer Buttersauce zu Tische gegeben.

*

Auflauf von Fleischresten. Die Fleischreste fein gehackt, mit einer Idee Zitronenschale, Kapern, Sardellen, Muskatblüte, Salz, einigen Löffeln geriebener Semmeln, die vorher in Butter geröstet sind. Auf eine mittlere Form drei ganze, 3 Gelbeier, 1/8 Liter Rahm gut darunter gerührt. Sind es Kalbfleischreste, nimmt man noch etwas gehackte Petersilie dazu, ist es Hammel oder Wild, eine fein gehackte Zwiebel, ein Teelöffel Zitronensaft. Eine Blechform, gut mit Butter ausgestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, die Masse hineingefüllt, im Bratofen gebacken oder im Wasserbade gekocht, bis es hübsch hochgegangen ist.

*

Gelbgekochtes Kalbfleisch. In einem passenden Kochtopf wird etwas Butter oder Fett heiß gemacht, eine Lage in Vorlegestückchen geschnittenes Kalbfleisch (saftiges Fleisch oder Kalbsbrust) hineingegeben, etwas Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Mehl, feingeschnittene Zwiebel, gehackte Petersilie, eine Gewürznelke und eine Zitronenscheibe darüber gelegt, wieder eine Lage Fleisch samt allen Zutaten hinzugefügt

und so fortgefahren, bis alles Fleisch eingefüllt ist. Dann wird es gut zugedeckt und auf mäßigem Feuer in einer Stunde im eigenen Saft gar gekocht; sollte es 20—30 Minuten vor dem Anrichten noch keine Farbe angenommen haben, so wird es ungedeckt in den heißen Bratofen gestellt. Beim Anrichten ist der Geschmack mit einem Güßchen „Maggis Würze" zu heben.

*

Einkauf der Fische. Um beim Einkauf toter Fische einigermaßen Gewähr für den Empfang frischer Ware zu haben, sind folgende Kennzeichen zu beachten: Bei frischen Fischen sind die Kiemen rot, die Augen durchsichtig und prall hervorstehend; das Fleisch ist fest, derb und elastisch, so daß Fingereindrücke bald verschwinden; der Geruch an den geöffneten Kiemen ist frisch. Legt man frische Fische ins Wasser, so sinken sie darin unter. — Bei nicht frischen Fischen ist die Umgebung der Augen oft gerötet, die Augen sind eingefallen, ihre Hornhaut ist trübe und undurchsichtig, die Kiemen sind blaß und gelblich oder grau, der Körper hat matte, schmutzige Farbe, ist weich und biegsam und das welke Fleisch läßt sich leicht von den Gräten abziehen. Fingereindrücke bleiben längere Zeit bestehen. Beim Kabeljau (dieser Fisch heißt getrocknet Stockfisch) bleiben Fingereindrücke auch in frischem Zustande etwas länger bestehen, weil dieser Fisch sehr groß, dick und somit weniger elastisch ist. Faule Fische riechen widerlich, besonders beim Oeffnen der Kiemen, und schwimmen auf dem Wasser. Man hüte sich vor dem Einkauf von faulen Fischen, weil der Genuß von solchen sehr gefährlich ist.

*

Pastete von Kabeljau. 1½ Kilo Kabeljau werden in Salzwasser gekocht, dann von Haut und Gräten befreit. Die schönsten Stücke werden in 60 Gramm Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie Salz und Pfeffer gedämpft. Den Rest des Fischfleisches hackt man mit Zwiebeln und Petersilie fein, gibt zwei in Milch geweichte Brötchen und 60 Gramm gedämpfte Butter hinzu, ebenso ein Viertelliter süßen Rahm, Salz, drei ganze Eier und streicht mit dieser Masse eine feuerfeste Platte aus. Auf den Boden gibt man in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln, dann die Fischstücke, gehackte Eier, Fischfarce und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Man kann die Masse mit einem Teigdeckel decken, kann diesen aber auch weglassen; die oberste Lage muß dann aus Farce bestehen. In etwa 45 Minuten ist die Pastete im Ofen gebacken.

*

Gespickter Hecht mit Sardellensauce. Ein schöner, großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit Salz eingerieben. Dann spickt man ihn auf beiden Seiten des Rückens mit Speck-

ſtreifen, belegt ihn mit einigen gut gewaſchenen, von den Gräten befreiten Sardellen und legt ihn in eine Pfanne mit reichlich zerlaſſener Butter, fügt etwas Fleiſchbrühe, Lorbeerblatt, Zwiebel, ſowie einige weiße Pfefferkörner dazu und dämpft den Fiſch im Ofen unter fleißigem Begießen weich. Zu der Sardellenſauce ſchwitzt man Mehl mit Butter hellgelb und verkocht dies mit dem durchgegoſſenen Hechtfond zu einer ziemlich dicken Sauce; auch kann man nach Geſchmack noch einige gehackte Sardellen und Zitronenſaft hinzufügen.

*

Verwendung von Fiſchreſten. Man nimmt eine feuerfeſte Platte, am beſten eine weiße, wie zu Spiegeleiern, beſtreicht ſie mit friſcher Butter. Dann ſchneidet man die ſorgfältig entgräteten Fiſchreſten in kleine Stücke, legt ſie auf die Platte und gießt eine Cremeſauce darauf, welche man wie folgt zubereitet: Man gibt ein Stück friſche Butter in eine Kaſſerolle auf ſchwaches Feuer, vermehrt ſie mit ein wenig Mehl und gießt alsdann unter beſtändigem Rühren ſüßen Rahm nach, gibt etwas Pfeffer und Salz zu und gießt die Sauce nach leichtem Kochen über die Fiſchreſten, ſo daß dieſe ganz bedeckt ſind, ſtreut einige geröſtete Broſamen darauf und läßt alles etwa zehn Minuten im Ofen backen. Die Speiſe wird in der gleichen Platte ſerviert. Kalt ſchmeckt dieſe Speiſe ebenfalls gut. In dieſem Falle richtet man die Fiſchreſten erhöht auf eine gewöhnliche runde Platte und übergießt ſie mit einer Majonaiſe-Sauce, garniert ringsum mit ſchön gelbem Kopfſalat.

*

Kartoffelſpatzen. Uebrig gebliebener Kartoffelbrei oder geriebene Kartoffeln vom Tag zuvor, vermengt man mit in Milch geweichten, zart verrührten Brötchen, 1—2 Eßlöffel gewaſchene und beleſene, ſowie in kochendem Zuckerwaſſer zuvor aufgequollene kleine Roſinen, Zucker, geſtoßenen Zimmt nebſt 1—2 Eier darunter gemengt. Iſt der Teig zu ſchlaff, kommt etwas geriebenes Brötchen dazu, oder ein wenig Mehl, 1 Teelöffelchen Salz. Nun formt man davon in Panirmehl Würſtchen, die ſchön braun gebacken werden. Mit Obſt oder auch nur ſo, mit Zucker beſtreut ſind ſie recht ſchmackhaft.

*

Schupfnudeln. 12 große gekochte Kartoffeln werden gerieben, 250 Gramm Mehl, 6 ganze Eier, Salz und Muskatnuß werden dazu gegeben, ebenſo 1/2 Liter ſauern Rahm und 50 Gramm zerlaſſene Butter. Aus dieſer Maſſe formt man fingerdicke, daumenlange, an beiden Enden ſpitze Nudeln, die in ſiedender Milch etwa 8—10 Minuten gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und in heißem Fett ſchwimmend gebacken werden.

Italienischer Reis. Nachdem 1/4 Kilo Karoliner Reis mehrere Male in kaltem Wasser gewaschen, wird er in ein Sieb zu Abtropfen getan. 90 Gramm ausgekochte Butter werden in einer Pfanne heiß gemacht, eine Handvoll feingewiegte Zwiebeln darin lichtgelb gedämpft, der Reis mit Salz darein getan, einige Male aufgeschäufelt und nach einer Viertelstunde etwas Bratensauce daran gegossen. Der Reis muß halbstündlich immer „aufgelüpft" werden bis er ganz gelb ist; er wird nicht so weich, wie der weiße, ist aber viel kräftiger. Dieser Reis wird zu Fricassé gegeben.

*

Rotkohl muß seine schöne rote Farbe behalten. Zu dem Zweck darf er nicht gebrüht oder abgekocht werden, sondern kommt sofort nach dem Schneiden in heißes Schweinefett oder Speck, der zerlassen und von den Grieben befreit wurde. Der Kohl wird besonders schmackhaft, wenn möglichst wenig Wasser während des Schmorens zugegossen wird. Mit Salz bestreut und einem Eßlöffel Essig übergossen, zieht er gewöhnlich genug Brühe. Der Kohl soll auf langsamem Feuer, am besten in einem Bunzlauer Topf, gar schmoren. Als Würze wählt man nach Belieben einige Pfefferkörner und Gewürznelken. Rotkohl kann als Beisatz für junge Enten dienen.

*

Erbsensalat. Man koche ausgeschotete Erbsen in Salzwasser, lasse sie auf einem Siebe gut ablaufen und erkalten. Dann gebe man Würfelchen von gekochten Kartoffeln, gewiegten Zwiebeln, Salz, Oel oder ausgebratenen Speck, eine Prise Pfeffer daran, mische alles gut und umlege den Salat mit Vierteln von hartgekochten Eiern.

*

Hafergrütze. 1/2 Kilo Hafergrütze läßt man in zwei Liter Wasser eine Stunde langsam kochen, gibt sie durch ein Sieb, ein gutes Stück Butter, Korinthen, Zitronenschale, einige gewiegte Mandeln, etwas Salz und Zucker dazu und läßt sie, hinreichend verdünnt, nochmals aufkochen. Dann richtet man sie auf geröstete Semmelschnitten an.

*

Haarbürsten zu reinigen. Ein ausgezeichnetes Mittel zum Reinigen fett und schmutzig gewordener Haarbürsten ist der Salmiak. In kaltes Wasser gibt man etwas Salmiak, taucht und wäscht die Haarbürste darin und erneuert das Wasser zwei- bis dreimal, je nach Bedürfnis, aber immer kalt und mit etwas Salmiak. Die Bürsten werden tadellos sauber und bleiben hart, während sie in heißem Wasser weich werden.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.