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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 31

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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. 8. | August 1909.

Neue Moden.

(Aus der neuesten „Modenwelt").*)

1. Kostüm mit langem Ueberzieher. 2. Kleid mit am Saum draviertem Rock.

Paris. — Es hilft uns alles nichts, wir müssen immer wieder neidlos anerkennen, daß die Pariserin einen unerreichbaren Schick im Tragen der neuen Schöpfungen der Mode hat; das liegt bei ihr im Blute, sie erfaßt einen neuen Stil so vollständig, daß sie sogar die Silhouette ihres Körpers ihm anzupassen vermag. So fragen wir uns heute wieder: „Wo sind eigentlich die starken Damen geblieben?" Wir sahen nur hüftenlos schlanke Sylphiden; die Präraffaeliten hätten ihre helle Freude an diesen Modellen für ihre Gestalten haben können. Aber auch Anhängerinnen für die Verbesserung der Frauenkleidung könnten jetzt an den Modedamen eine Augenweide haben, wenn sie glauben dürften, daß die schlanke Silhouette ohne merkbaren Tailleneinschnitt auch wirklich Natur wäre und nicht, wie es tatsächlich der Fall ist, durch ein raffiniert geschickt konstruiertes Korsett erreicht würde.

So überrascht es jetzt wiederum, wie groß die Pariserinnen auf einmal wirken. Zunächst macht ja das schlanke Fourreau

*) Schnitte zu diesen Abb. liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Potsdamerstr. 38, portofrei zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille).

größer aussehend, aber das genügt nicht zum modegerechten Aussehen, dazu muß der Stöckelschuh helfen. So stolzieren die Damen auf denkbar hohen Absätzen, und ich habe sie im Verdacht, daß eine Einlage im Schuh auch noch einen Zentimeter Höhe zugibt, denn die kleinen Füßchen wirken merkwürdig stark im Höhendurchmesser. Was tut man nicht alles, um das Wunderwerk von Hut in die richtige Balance zu bringen! Eine zu kleine Gestalt würde lächerlich wirken unter diesen Riesengebäuden, also muß man groß sein oder doch groß scheinen.

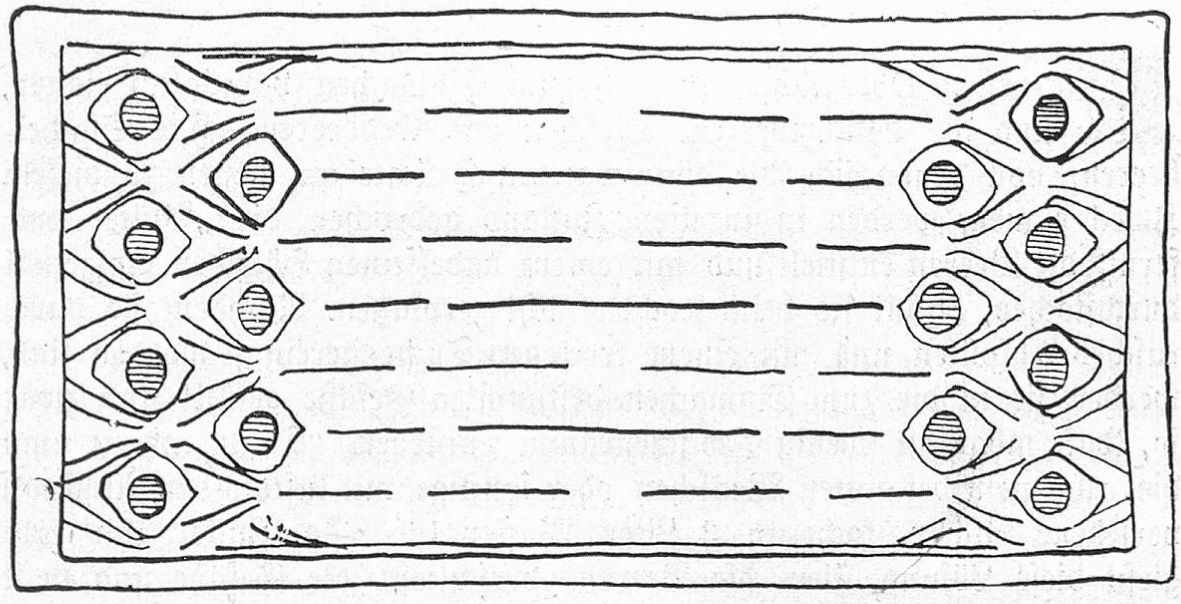
Wir haben kaum je ein so farbenprächtiges Modenbild gesehen, als es der grüne Rasen von Auteuil am Tage des letzten Rennens bot, denn buntere Farben, als die Mode jetzt bevorzugt, sind nicht mehr denkbar. Diese Farbenfreudigkeit wirkt in der Masse deshalb vor allem so stark, weil die ganze Gestalt den einen kräftigen Ton aufweist. Wer würde gewagt haben, so lange es Frau Mode nicht erlaubte, ein Hellgrün oder ein kräftiges Lila für sein Straßenkostüm zu wählen? Und um diese Farben noch zu betonen, auch den Riesenhut samt Garnitur, die Handschuhe und die Strümpfe genau im gleichen Ton zu nehmen? Manche Damen lassen sogar die zierlichen Halbschuhe aus dem kräftigen Shantung, Tussor oder Leinen des Kostüms arbeiten, wenn sie nicht weiches Wildleder in der gleichen Farbe vorziehen. Selbstverständlich ist auch der Spitzenstoff oder Chiffon, der die Bluse formt, im gleichen Tone eingefärbt. Nur die Gimpe, die häufig mit hübschem, kleinem Ausschnitt gefertigt ist, zeigt den kleidsamen, gelblichen Ton und löst damit den allzu harten Gegensatz der scharfen Farben zum Fleischton des Halses etwas auf. Und wahrhaftig, was sahen wir! Der Stehkragen scheint verschwunden. Der schlanke Hals hebt sich frei aus dem zierlichen, runden oder eckigen Ausschnitt der Gimpe.

3. Praktischer Blusen-Anzug für Knaben. 4. Faltenkleidchen mit Spitzenbluse.

Und nun zu den Toiletten, die sich uns bei dieser großen Modenschau präsentieren. Die Hälfte all der Tausenden von Eleganten trug einen langen, langen Ueberzieher, eng bis an die Grenzen der Möglichkeit, schlicht in den Linien und völlig besatzlos bis auf die nie fehlenden Knopfverzierungen. Merkwürdig, höchst merkwürdig! Aber wenn man zunächst den Eindruck hatte, als wirkten all diese von Kopf bis zu Fuß auf einen Farbenton gestimmten Damen ungraziös, so mußte man doch bald erkennen, daß auch diese neue Mode ihres Reizes im einzelnen wie für die Gesamtwirkung nicht entbehrt. Wie sitzt das aber auch alles und wie ist es gearbeitet!

Das ist höchste Schneiderkunst! Und wir werden diese Ueberzieherkostüme gewiß im Winter bei uns gleichfalls als Uniform sehen, dessen bin ich sicher.

Warum hüllten sich aber die Eleganten alle in diese schweren Gewänder? Die Sonne schien doch so warm, daß vor allem die in der Minderzahl befindlichen, duftigen Toiletten zu voller Wirkung gelangten. Ganz einfach deshalb, wenn es Frau Sonne erst zwei Tage vor dem Rennen einfiel, auch wieder einmal die armen, fröstelnden



Mustervorlage zu einem Teppich, einer Wand- oder Truhendecke. Verkleinert auch als Nähtischdecke oder Salonläufer verwendbar. Original-Entwurf von Matha Wesche, Friedenau-Berlin.

Pariser mit ihren Strahlen zu beglücken, so mußten die für kühle Witterung berechneten Kostüme auch in der Sonne standhalten. Ich hätte ja nun allzugern gesehen, wie eigentlich der Rockabschluß war und wie die Blusen arrangiert erschienen, aber lieber litt die Pariserin Qual, als daß sie ihre Toilette durch Ausziehen des Ueberziehers zu derangieren wagte. Daß die Ueberziehermode übrigens auch auf duftige Toiletten übertragbar, lehrten einzelne Tüll- und Voilekostüme, denen sich gleichfalls der lange Sack gesellte. Die Abbildungen 1 u. 2 zeigen

Toiletten von der beschriebenen Modenschau; hier sehen wir vor allem das neue Kostüm mit Abbildung 1. Beachtenswert sind auch die Hüte, die größer wirken denn je, sich aber durch die Bewegung der Krempe allmählich zur bekannten Rembrandt-Form entwickeln. Die Notiz, die vor einiger Zeit durch die Zeitungen lief, daß die Pariserinnen sich nicht dazu verstehen würden, so große Hüte wie die deutschen Damen zu tragen, ist vollständig widerlegt. Solche Monstra würde man in Berlin wirklich kaum zu tragen wagen. Blumen und Früchte in überreicher Fülle zieren sie; es sind nicht nur bescheidene Büschel von Kirschen oder Johannisbeeren, nein, große Aepfel, Pfirsiche und dergleichen vermischen sich mit riesigen Bandschleifen zur Hutgarnitur, der sich noch häufig langwallende Bandenden gesellen.

Wer kein Kostüm trug, dessen Toilette zeigte meist noch die leicht ansteigende Empirelinie, gemischt mit einer neuartigen Draperie, die die Stoff-Falten des Rockes ganz unten nahe dem Saum zusammenrafft. Siehe Abbildung 2.

Das Einmachen des ersten Obstes.

Die ersten Obstfrüchte, die sich zum Einmachen vorzüglich eignen, sind die Stachelbeeren, Kirschen und Erdbeeren. Die Stachelbeeren, von denen sich die dünnschaligen Früchte am besten zu diesem Zweck eignen, werden in unreifem Zustand gebrochen, die „Blüte" entfernt, die Beeren entstielt und mit einem nadelfeinen Hölzchen einigemal durchstochen, damit sie beim Kochen nicht zerplatzen. Nachdem sie durch rasches Abspülen und mit einem trockenen Tuche gereinigt worden sind, werden sie in die zum Einmachen bestimmten Gefäße gefüllt und zwar so, daß möglichst wenig Zwischenräume entstehen. Dazu nimmt man die allgemein bekannten Weckschen oder sonstige mit luftdichtem Abschluß versehene Gläser, kocht in 3 Liter Wasser 1½ Kilo Zucker klar und gießt diese Lösung über die Beeren, verschließt die Gefäße und stellt sie mit kaltem Wasser in den Kochtopf, welches man schnell zum Kochen bringt. Halblitergefäße müssen 6—8 Minuten, Litergefäße 10—12 Minuten kochen. Diese Art Stachelbeeren sind vorzüglich sowohl als Kompott, als auch zum Belegen von Torten. Auch für alle Sorten Kirschen eignet sich diese Einmachmethode. Füllt man sie entkernt ein, so lege man in jedes Gefäß einige Kerne. Die Zuckerlösung besteht hier aus 1 Kilo Zucker für 3 Liter Wasser. Die Kochzeit beträgt 10—12 Minuten, resp. 15—20 Minuten. Erdbeeren kann man auf dieselbe Weise konservieren. Da jedoch bei diesen während des Kochens viel Saft entsteht, so empfiehlt es sich, hier keine Zuckerlösung, sondern

eine Beigabe von 4—6 Eßlöffel gemahlenen Zucker pro Einlitergefäß anzuwenden. Die Kochzeit ist dieselbe wie bei den Stachelbeeren. Sie eignen sich zu Kompott, wie auch zum Ansetzen einer guten Bowle.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Pilz-Suppe, einfache. Bereitungszeit 3/4 Stunde. — Für fünf Personen. — Zutaten: 1/2 Kilo gesäuberte Pilze, 50 Gramm ausgebratener Speck, 2 feingewürfelte Zwiebeln, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, eine Prise Pfeffer, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, die in Butter gerösteten Croutons eines Milchbrotes, Petersilie, Muskatnuß. Speck, Zwiebeln, Mehl lasse man gelblich rösten, gebe Salz, die Pilze, Petersilie dazu, dann das Fleisch-Extrakt mit dem nötigen Wasser und lasse die Suppe nett sämig werden. Beim Anrichten füge Muskatnuß zu, nebst den Semmelcroutons.

*

Braunes Kalbsragout. Kalbsbrust oder Laffe wird in viereckige Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, in einer flachen Pfanne in Butter, unter fortwährendem Umwenden braun gebraten, zwei Kochlöffel Mehl darüber gestreut und noch einigemal umgewendet. Nun gibt man etwas Fleischbrühe, 1 Glas Weißwein, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, nach Belieben etwas Zitronenschale und 1 Zwiebel mit einigen Nelken dazu, sowie etwas Maggiwürze und kocht das Ragout in einer Kasserolle etwa 1—5/4 Stunden.

*

Geschabtes Fleischsteak. Bereitungszeit zirka 10 Minuten. Für 5 Personen. — Zutaten: 1 Kilo Schabefleisch, 130 Gramm Butter, 6 Eigelb, 1/8 Liter Rahm, 25 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 5 Tropfen Zitronensaft, 1 Prise Pfeffer, Salz. — Das Schabefleisch wird mit 1 Eigelb, 3 Eßlöffeln kaltem Wasser, einer Prise Pfeffer und genügend Salz vermischt und alsdann in fünf, etwa 2 1/2—3 Zentimeter starke Fleischklösse geformt. Die Klösse werden unter öfterem Wenden in 130 Gramm steigender Butter vier Minuten gebraten. Inzwischen hat man 5 Eigelb, 1/8 Liter Rahm, 3—4 Eßlöffel Wasser, 25 Gramm Liebigs Fleischextrakt und 5 Tropfen Zitronensaft miteinander verquirlt und im Wasserbade dick gerührt, worauf man die fertigen Fleischsteaks mit dieser Tunke übergießt. Die gebräunte Bratbutter wird nicht mitgegeben.

*

Gespickte Koteletten. Die zugerichteten Koteletten werden auf einer Seite dick gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit einer

Bratengarnitur in süßer Butter auf der untern Seite schön gelb gebraten; nun wird das Fett abgeschüttet, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe oder Bratensauce zugegossen und die Koteletten in 20—30 Minuten zugedeckt weichgedämpft. Der sich bildende Fond wird mit etwas Wein aufgelöst und zur Sauce aufgekocht, mit welch' letzterem die Koteletten noch begossen werden, bis sie glasiert sind; dann ordnet man sie — mit Manschetten besteckt — hübsch auf eine runde Platte, vermischt die Sauce mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" und gibt es zu den Koteletten.

*

Marmelade von Kirschen, Aprikosen und anderm Steinobst. Saubere reife Früchte werden abgewischt und entsteint. Es werden die Früchte mit gleich schwer Zucker abgewogen. Dann wird in eine tiefe Schüssel, gut glasiert, eine Lage Früchte und eine Lage Fruchtzucker gelegt; so bis die Schüssel voll ist. Dann wird dieselbe gut gedeckt, über Nacht in den kühlen Keller gestellt. Tags darauf wird alles (ohne Wasser, weil der Zucker Saft gezogen hat) in einer Messing- oder Emailpfanne auf Feuer gesetzt und bei fleißigem Aufrühren gekocht, bis die Früchte und der Zucker zu einem feinvermengten Brei verkocht sind. Dann wird die Marmelade in trockene Gläser oder Töpfe geschüttet, wenn ganz erkaltet, mit einem in Rum oder anderm Schnaps getränkten Papier belegt und der Topf noch mit einem Pergamentpapier, das stark durchnäßt sein muß, verbunden.

*

Gebackene Griesklöße mit Johannisbeer-Kaltschale. In Milch gekochter, erkalteter Griesbrei wird in Würfel geschnitten, im Ei umgedreht in schwimmender Butter gebacken, nachher in Zucker und Zimmt gewälzt und auf eine Schüssel geschichtet und folgende Kaltschale darüber gegeben: 1/2 Kilo Johannisbeeren wird mit 200 Gr. Zucker und 1/2 Glas Wasser kurz aufgekocht, beiseite gestellt bis zu völligem Erkalten.

*

Johannisbeerkuchen. Man mache einen Teig aus 125 Gr. Butter, 250 Gramm Mehl, 2 Eiern und einer Hand voll feingesiebten Zucker, knete ihn aber nur wenig, walze ihn ziemlich dünn aus, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter und Semmelbrösel, lege den Teig darauf, lasse ihn an der Wärme fingerhoch gehen und streue alsdann schöne reife Johannisbeeren darauf. Dann schlage man von 6 Eiweiß einen Schnee, nehme 325 Gramm feingestoßene Mandeln, 325 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, mische es in den Schnee, bestreiche mit etwas weniger als die Hälfte der Masse die Johannisbeeren, lege nochmals Beeren darauf und schließe mit dem Uebrigen. Bestreue den Kuchen gut mit Zucker und lasse ihn bei gelinder Hitze backen.

Kirschkuchen. Ein Butterteig wird den Abend vorher gerichtet. Tags darauf belegt man damit die Form, streut gestoßenen Zwieback darauf, legt halb saure, halb schwarze, ausgesteinte Kirschen darauf und gibt einen Guß von Eierschnee mit Zucker und Zimmt darüber.

*

Pfirsichkuchen. Belege ein Kuchenblech mit Mürbeteig, bestreue mit gestoßenem Zwieback und feingehackten Pfirsichkernen. Schneide jeden Pfirsich in acht Teile und lege sie im Kranz auf den Teig. Streue etwas Zucker darüber und gib den Kuchen in mäßig heißen Ofen. Nach dem Herausnehmen streue noch Zucker darüber nach Belieben.

*

Stachelbeerpudding. Koche 1 Kilo Stachelbeeren zu einem feinen Mus, rühre sie beständig, da sie leicht anbrennen. Sodann gib 2 Eigelb, 50 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker und eine Tasse geriebene Semmel zu je 1/2 Liter Mus, verrühre alles gut zusammen, zuletzt mische den steifen Schnee der Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine gutausgestrichene Puddingform und backe oder siede 3/4 bis 1 Stunde. Gib den Pudding mit Zucker bestreut zu Tische.

*

Rührei mit Tomaten. Einige Tomaten werden gewaschen, halbiert oder in Scheiben geschnitten, mit einem kleinen Stückchen Butter, Salz und Pfeffer und wenn nötig mit ganz wenig Wasser zugedeckt weichgedünstet vom Feuer gezogen, mit etwas „Maggis Suppenwürze" gekräftigt, auf eine heiße ovale Platte angerichtet und warm gehalten. In der Omelettenpfanne wird ganz wenig süße Butter zerlassen, 3—4 mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Wasser tüchtig verklopfte Eier hineingegeben, mit der Gabel so lange durchgerührt, bis sie anfangen dicklich zu werden (oben sollen sie noch feucht sein) und die Masse hübsch kranzförmig um die Tomaten angerichtet. — Bei zu schwachem Feuer trocknen die Eier langsam aus.

*

Kirschen in Essig einzumachen. Den gut ausgereiften süßen oder sauren Kirschen stutzt man die Stiele ab, kocht unterdessen auf 1 Kilo Früchte 1/2 Liter guten Weinessig mit 1/2 Kilo Zucker auf, sobald er klar ist, gibt man die Kirschen hinein und läßt sie 2—3 Mal aufkochen, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, tut sie in die Gläser mit ein wenig dazwischen gestreuten ganzem Zimmt und Nelken. Der Essig wird noch etwas eingekocht und erst, wenn er kalt geworden, über die Kirschen gegossen. Die Gläser werden auf übliche Weise zugebunden und aufbewahrt.

Kirschen und Heidelbeeren in Branntwein. Frische Heidelbeeren oder Kirschen werden schichtweise mit dem gleichen Gewichte Staubzucker in Gläser gefüllt, mit Kirschwasser oder auch gutem Branntwein übergossen, so daß es über den Früchten zusammengeht. Die Gläser werden mit einer Blase zugebunden und 1 bis 3 Wochen an die Sonne gestellt. Ebenso lassen sich auch Erdbeeren einmachen.

*

Einfache Einlegeart für Heidelbeeren. Die so wohlschmeckende und gesunde Heidelbeere wird noch viel zu wenig zu Einlegezwecken verwendet, und das mag wohl daran liegen, daß die meisten Hausfrauen das bekanntlich sehr oft vorkommende Explodieren der Flaschen und Büchsen und die damit verbundene „waschechte Schmutzerei" fürchten. Eine derartige Gefahr liegt aber niemals vor, wenn man die Heidelbeeren auf folgende, sehr einfache und doch sehr bewährte Art einlegt. Die Beeren werden sauber gelesen und gewaschen und in einem recht breiten Gefäße (am besten Steingut) ohne Zusatz von Zucker oder Wasser auf den mäßig heißen Herd gestellt. Sobald die Beeren das erste Mal aufstoßen, werden sie rasch vom Herd genommen und nachdem sie etwas verkühlt sind, in sauber gereinigte Bier- oder Weinflaschen gefüllt. Hierauf wird jede Flasche bis zum äußersten Rande mit kaltem Brunnenwasser voll gefüllt, mit einer halben Eierschale oder einer kleinen Papierdüte bedeckt und an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahrt. Von Zeit zu Zeit gieße man etwas Wasser nach, so daß es immer bis zum Rande der Flasche reicht. Will man die Heidelbeeren in Gebrauch nehmen, so entferne man vorsichtig das dünne Häutchen, das sich auf jeder Flasche bildet und gieße dann das Wasser ab, ehe man die Beeren ausfüllt. Sie schmecken wie frische und halten sich mit diesem Wasserverschluß jahrelang tadellos, ohne durch Gährung eine Explosion herbeizuführen. Den nötigen Zucker und etwa gewünschte Würze fügt man erst kurz vor dem Anrichten hinzu. Empfehlenswert ist es, die Flaschen vor dem Einfüllen der Beeren auszuschwefeln.

*

Schlechten Kaffe wesentlich zu verbessern. Man übergießt zu diesem Zwecke die schlechteren Sorten von Kaffee mit kochendem Wasser, rührt einige Male um, gießt hierauf das übelriechende Wasser ab, trocknet den Kaffee und brennt ihn wie gewöhnlich zum Gebrauche. Auf diese Weise gelingt es, schlechte Sorten, die außerdem oft lange in feuchten Gewölben aufbewahrt wurden, wieder genießbar herzustellen.

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