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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **33 (1911)**

Heft 1

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. 1.** Jan. 1911.

Feststimmung in der Mode.

Fig. 1. Bluse aus zweierlei Stoff mit Perlstickerei. Gestochene Schablone zur Perlstickerei liefert das „Musterzeichenatelier der Modenwelt" Berlin W, für 75 Pfg. portofrei.

Das neueste Heft der Modenwelt (Verlag: Bruckmann, Berlin W 35, Lützowstr. 84) gibt eine Fülle von Anregungen zur Herstellung von hübschen Handarbeiten, die den Aufenthalt im geschützten Haus aufs angenehmste verkürzen. Jetzt ist die rechte Zeit, um elegante Toiletten-Einzelheiten für festlich-gesellige Anlässe herzustellen. Am meisten befriedigen die praktischen Gebrauchsgegenstände wie z. B. eine aparte Schürze oder Bluse, eine Matinee, ein Morgenrock, ein Unterrock, eine Echarpe u. dergl. Für all dieses finden sich in der Modenwelt hübsche Vorlagen, die von geschickter Hand gefertigt, wertvolle und elegante Toilettestücke ergeben, ohne allzu große Opfer an schmale Börsen zu stellen.

Vor allem möchten wir auch auf die großen Riesenpompadours wie Figur 4 und 5 aufmerksam machen, deren Herstellung wenig Zeit und Geschicklichkeit erfordert und die jeder Dame unentbehrliche Toilettenrequisiten sind. Stellt man sie aus alten Brokatgeweben mit Goldspitzen und -Borten her, so passen sie nicht nur zu jeder Toilette, sondern sind auch das Neueste und Eleganteste, was die Mode augenblicklich bietet. Ein hochwillkommenes Geschenk wird auch einer der Riesenmüffe sein, die man jetzt so wunderhübsch aus buntem Brokat mit Pelz- oder Plüschrand

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK 1911 G. 42144.* BERN

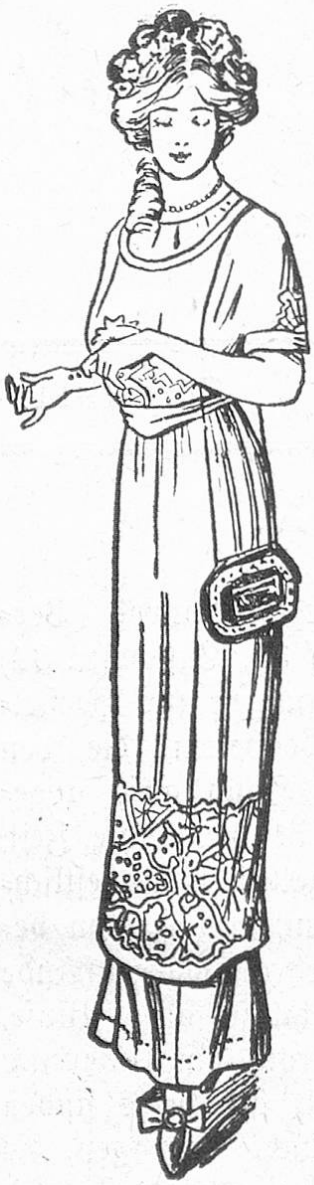

Fig. 2. Jugendliches Tanzkleid aus rosa Seide mit Chiffonüberkleid. Gestochene Schablone für die Schablonenmalerei der Borte liefert das „Musterzeichenatelier der Modenwelt" Berlin W, für 1 Mark portofrei.

herstellt. Wer Zeit und Lust hat, kann auch eine schöne Borte, eine breite oder schmälere Bordüre auf Tüll oder Chiffon mit Gold, Seide und Perlen als Angebinde sticken, wie sie an Fig. 2 verwendet ist, denn Stickereien aller Art gesellen sich heute jeder Toilette als vornehmster Schmuck. Führt man solche selbst aus, so sind sie beinahe kostenlos herzustellen, während sie naturgemäß sehr teuer sind, wenn sie gekauft oder bestellt werden müssen.

Ja, diese Kleider, die so einfach aussehen und doch so kostbar in der Herstellung sind, machen den Modezeitungen oft schwere Sorgen im Interesse ihrer Leserinnen, die nach der neuesten Mode sich zu kleiden wünschen und bei Auswahl des Modelles gewiß den Zeitungen häufig den Vorwurf machen, daß sie zu kostbare Vorlagen brächten. Aber die Mode bietet eben keine anderen Modelle als diese schlicht wirkenden Kostbarkeiten in Sammet, Seide und Perlstickereien für die Abendtoilette. Würde man ihnen das schöne Gewebe nehmen, die Stickerei durch einfachen Besatz ersetzen wollen, was bliebe da übrig? Ein eng geschnittener Sack ohne irgendwelchen Reiz! Man braucht aber gegenwärtig so wenig Stoff für die engen Röcke, die schlichten Kimonotaillen, daß man schon ein teures Gewebe wählen kann, ohne daß das Material mehr kostet als früher für die weiten Kleider mit dem großen Stoffverbrauch. Ein Trost zum mindesten.

Fig. 3. Kinderkleid aus grünem Wollstoff und grünem Sammet.

Das jugendliche Ballkleid ist in seiner Schlichtheit von einem köstlichen Reiz mit seiner kurz gegürteten Taille, dem fußfreien Rock und

der in mehrfachen Lagen aus duftigen Geweben darüberfallenden Tunika. Diese gürtet um die Knie oder noch tiefer meist ein breiter gestickter oder gemalter Streifen, der oft noch von Perlfransen abgeschlossen wird, oder eine dicke Metallschnur, die mehrfach umgewunden mit dicken Troddeln niederfällt. Das geheimnisvoll Verschleierte liebt man immer noch sehr und es ist von besonderem Reiz, wenn im flutenden Licht des Ballsaals und der Bewegung des Tanzes unter dem Chiffon des Ueberkleides hier eine funkelnde Goldborte, dort die eingewebten Metallfäden des Unterkleidstoffes aufblitzen, oder wenn uns plötzlich zum Bewußtsein kommt, daß die zart wirkende Toilette auf einem grellfarbigen Rot oder Blau gearbeitet ist, dem mehrfache Lagen hellgetönter Gaze ihren duftigen Reiz verleihen.

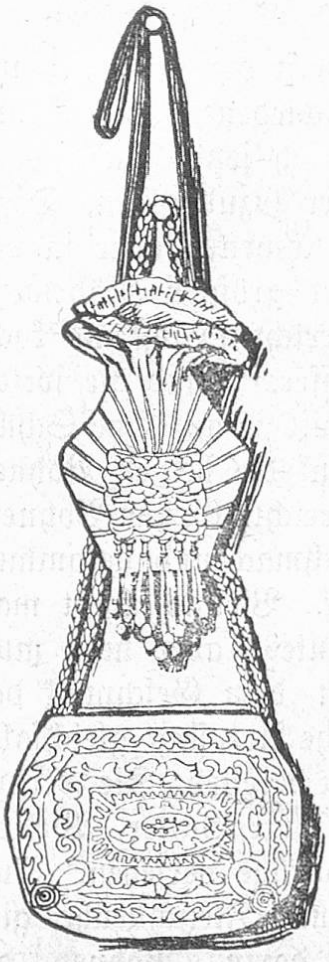

Fig. 4 und 5. 2 große Pompadoure aus Sammet mit Soutacheverzierung. Schnitte und Mustervorzeichnungen sind in Nr. 4 der „Modenwelt" vorgezeichnet.

Ein tiefer Ausschnitt ist bei dem losen Schnitt der modernen Taille ein Unding, er würde haltlos über die Schultern rutschen und der enge Rock müßte eine unmodische Erweiterung erfahren, sollte eine Schleppe eleganten Fall erhalten. Schleppenlose Gesellschaftskleider auch für ältere Damen sind daher gegenwärtig durchaus nichts Seltenes; daß das Ballkleid der Jugend kurz, sehr kurz ist, wird die Freude am Tanz bei Damen und — Herren bedeutend erhöhen.

Merkwürdig fügt sich in die schlanke Modelinie das in Fächerplissee — nicht Sonnenplissee — gebrannte Chiffon- oder Tüllkleid. Es schmiegt sich der Figur gut an, wirkt duftig in seinen Faltenlagen und ist deshalb für jugendliche Tanzkleider sehr zu empfehlen.

Auch an den Kinderkleidern finden wir überall den Einfluß der Kimonomode mit ihren angeschnittenen Aermeln und der engen Röcke mit ihrem abstechenden Ansatz. Ein niedliches Kleidchen dieser Art, das aus Wollstoff und Sammet zusammengestellt war, zeigt Abbild. 3.

Schnitte zu diesen Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lützowstraße 84, zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille). Modenwelt-Abonnentinnen erhalten ihn für 25 Pf. portofrei.

Etwas von der grünen Bohne.

Die Hausfrauen wissen nur selten, wie nahrhaft die grüne Bohne ist, sonst würden sie sie des öftern in verschiedenen Zubereitungen auf den Tisch bringen. Bei uns hat es sich auch jetzt immer mehr eingebürgert, die grünen Bohnen auf englische Art zuzubereiten. Dazu müssen die Bohnen noch jung und zart sein, sie schmecken aber in der Zubereitung ausgezeichnet und besitzen auch den größten Nährwert. Man fädelt sie, will man sie auf englische Art herrichten, ab, und kocht sie in stark siedendem und scharf gesalzenem Wasser. Sind sie weich, dann läßt man sie auf einem Sieb abtrocknen, häuft sie auf eine Schüssel und reicht sie mit frischer Butter, die man auf die heißen Bohnen legt, und die zergeht, während man die Bohnen reicht. Grüne Bohnen, die lange gestanden haben, verlieren am Wohlgeschmack und bekommen leicht einen scharfen, unangenehmen Nachgeschmack. Vielfach kocht man die Bohnen auch unter Beisetzung des Bohnenkrautes, aber man muß damit vorsichtig sein, da das Bohnenkraut nicht dem Geschmack des einzelnen entspricht. Grüne Bohnen auf französische Art sind gleichfalls recht wohlschmeckend, wenn gleich nicht so leicht zu bereiten. Sie werden ebenfalls in Salzwasser weichgekocht, abgetropft, mit Butter, Pfeffer, feingehackter Petersilie und etwas kräftiger Fleischbrühe versehen. Nun macht man eine Sauce aus einer Mehlschwitze und Fleischbrühe, gibt die Bohnen hinein und schwenkt sie eine Weile darin. Bohnen, die man auf diese Weise bereitet, können schon ausgewachsener sein, es empfiehlt sich aber, sie in Stücke zu brechen. Rind- oder Hammelfleisch schmeckt als Beigabe sehr gut dazu. Ein schlesisches Gericht ist das Sauerkochen der Bohnen, zu dem Zweck werden sie in Salzwasser gekocht, abgetropft und nachher mit dem Safte einer Citrone und mit Zucker nach Geschmack versehen. Die süßsauren Bohnen, die man häufig auch als Schnittbohnen kennt, finden unter den Gourmets große Anhänger.

Jubiläum der Kresse.

Der Küche steht in diesem Jahr eine Art kulinarischer Säkularfeier bevor: vor 100 Jahren wurde nämlich die Kressekultur in Frankreich eingeführt. Jeder, der Frankreich besucht hat, weiß, welche große Rolle dieses schon von den alten Persern geschätzte Kraut drüben spielt; in den Restaurants werden Braten kaum ohne die Beilage „Cresson" verabreicht, wobei allerdings zu bemerken ist, daß fast stets an dem als „santé du corps" bezeichneten Gewächs nur herumgestochert wird. Als

Salat wird die Kresse gleichfalls häufig zubereitet, jedenfalls viel häufiger als östlich der Vogesen. Die Kultur der Kresse stammt aus Deutschland, denn 1810 pflanzte der Feldscher Gardon, der in Erfurt die Kresse-Anlagen gesehen und bewundert hatte, in Saint-Léonard, zwischen Senlis und Chantilly, zum ersten Male in Frankreich Kresse an. Seither hat sich die Kultur verbreitet, und man sieht häufig die schwimmenden Beete dieser Pflanze, besonders in der Umgebung von Paris, in Enghien, Saint-Gratien, Luzarcher u. s. w. Die Zucht soll sehr einträglich sein, da auf jeden Quadratmeter ein Franken jährlich als Erträgnis entfällt. Man kann der Kresse in Paris sogar eine soziale Bedeutung beimessen, da sie zu den Lebensmitteln gehört, die in den Straßen von armen Leuten ausgeboten werden und ihnen somit den kärglichen Lebensunterhalt sichert. „Die Küche".

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Reisrouladen. Scheiben von Ochsenfleisch werden recht dünn und flach geklopft und mit halb gar gekochtem Reis und in Butter geschwitzter Zwiebel gefüllt. Jede Scheibe wird zu einem Würstchen gerollt, gebunden, gesalzen und gepfeffert und in Butter, reichlich Bouillon gar gekocht. Man läßt, wenn die Rouladen weich sind, die Sauce noch besonders einkochen, nach Belieben kann man mit etwas Fleischextrakt würzen. Vor dem Anrichten legt man die Rouladen wieder in die Sauce, übergießt sie reichlich und läßt sie bräunen.

*

Schweinskopf mit grünem Kohl. Bereitungszeit 2 1/2 Std. Für 6 Personen. Zutaten: 4 Kilo geräucherter Schweinskopf, 8 Köpfe grüner Kohl, 1 gepökelte Wurst, 2 Liter Kartoffeln, 10 Gr. Butter, 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, Pfeffer und Salz.

Man legt den geräucherten Schweinskopf vor Gebrauch in kaltes Wasser, streift den grünen Kohl von den Fasern ab und läßt das Fleisch, Kohl und eine gepökelte Wurst zusammen kochen. Wenn der Kohl gar ist, nimmt man ihn heraus, legt ihn aufs Sieb, läßt ihn dann mit 2 Litern Siedkartoffeln, 10 Gramm Butter, etwas Fleischbrühe aus 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz und Pfeffer nach Belieben 20 Minuten in einem Topf schmoren. Das Fleisch, welches 2 Stunden kochen muß, wird mit dem Kohl zusammen angerichtet.

*

Rindfleischplätzli. Etwas Sellerie, Rübli wird fein geschabt, 1 Zwiebel fein gewiegt. Das Fleisch wird geklopft, Fett in die Pfanne,

darauf 1 Lage Fleisch und darüber von den gemischten Gemüsen gestreut, sowie Salz, Pfeffer und einige ganze Nelken, wieder etwas Fett, dann Fleisch und das übrige und so fort, das ganze etwas anbraten lassen, etwas Wasser zugeschüttet und 1 Stunde zugedeckt weich gedämpft.

*

Lungenbraten auf Wiener Art. Nachdem man ein schönes Stück Lungenblatt von Haut und übrigem Fett gereinigt hat, legt man es in einer Beize von halb Essig, halb Wasser, bestreut es mit Mehl und fügt Lorbeerblätter, Zwiebeln, Gewürz, Nelken, Petersilienwurzel und gehörig Salz zu. Läßt es darin drei oder vier Tage liegen, nimmt es dann heraus, spickt es zierlich mit Speck, steckt es auf einen Spieß und läßt es dann langsam über dem Feuer garbraten. Während dieser Zeit begießt man regelmäßig mit dieser Beize sowie mit etwas Rahm, doch muß das Fleisch anfangs etwas vom Feuer ferngehalten und nur gegen Ende schön braun gemacht werden, weil es sonst zu sehr austrocknet. Das herabtropfende Fett wird in einer Bratpfanne aufgefangen, etwas Mehl hineingestäubt und etwas Rahm dazugegeben, damit eine dickflüssige Masse entsteht.

*

Kuttelnsalat. Man begieße die gewässerten, zerschnittenen Kutteln mit kochendem Wasser, lasse sie so lange darin, bis sie recht heiß sind, oder man koche sie schnell auf, vertropfe sie nachher, vermenge sie mit fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm.

*

Linsen. Nachdem die Linsen gut gelesen sind, legt man sie über Nacht in kaltes Wasser. Am andern Tag setzt man sie mit kaltem Wasser auf lebhaftes Feuer, läßt sie kochen, macht unterdessen eine schöne Einbrenn mit Schmalz, Mehl und Zwiebeln, löscht diese mit Fleischbrühe und ein wenig Essig ab, gibt die Linsen dazu, salzt sie und läßt sie vollends weich kochen.

*

Gewürfelte Kartoffeln mit Eier. Die Kartoffeln werden nach dem Sieden in dicke Scheiben geschnitten, woraus Querstreifen und aus diesen dicke Würfel formiert werden, worauf solche mit einem Stück Butter in eine Kasserolle gegeben, und mehrere Male geschüttelt, alsdann einige Eier gut verkleppert und über die Kartoffeln geschüttet werden. Wenn sie gut angezogen haben, gibt man sie zu Tisch.

*

Gebackene Käskugeln. Für 6—8 Personen: 300 Gramm (1 große, stark gehäufte Tasse voll) Mehl, 1/2 Liter Milch, etwas Salz, 200—250 Gramm feingeriebener Käse, 5—6 Eier, schwimmendes Back-

fett. — Nachdem die Milch siedend gemacht, gebe das Mehl auf einmal hinein, rühre gut durch, füge Käse und etwas Salz dazu, rühre den Teig bis er schön glatt und dick ist und sich von der Pfanne löst und richte an. Wenn er etwas verkühlt ist, rühre man die Eier eins nach dem andern darunter und klopfe den Teig, bis er Blasen wirft. Sodann steche mit einem Löffel baumnußgroße Kugeln davon ab und backe sie in einem Pfännchen im heißen, schwimmenden Fett hellbraun.

*

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 Scheiben geschnitten in die Kompottschüssel gelegt. Der Zucker wird mit Wein, etwas Zitronensaft eingekocht und etwas über die Kastanien durchgeseiht. Erkaltet wird die Schüssel mit Johannisbeergelee serviert.

*

Ziegerkrapfen. 6 Personen. Teig: 2 Deziliter Milch, 30 Gr. Butter, 1 Prise Salz, 250 Gr. Mehl, 375 Gr. Fett (zum Backen), Zucker zum Bestreuen. Fülle: 125 Gr. weißer Zieger (von 1 Liter geschiedener Milch), 1 Ei, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Mandeln, 1—2 Eßlöffel Rahm, 2 Eßlöffel Rosinen. Die Milch, die Butter und das Salz werden aufgekocht, das Mehl hineingegeben und alles gerührt, bis es sich von der Pfanne löst. Dann nimmt man den Teig auf ein Brett, knetet ihn schnell und wallt ihn dünn aus. Nun sticht man mit einer großen Tasse runde Stücke aus, bestreicht den Rand mit Wasser, legt in die Mitte einen Teelöffel Fülle, legt den Teig zusammen und drückt den Rand fest. Die Krapfen werden in heißem Fett schwimmend braun gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut. Fülle: Der weiße Zieger wird durch ein Sieb gestrichen und mit dem Ei, Zucker, Zimt, Rosinen, den geschälten, geriebenen Mandeln und dem Rahm schaumig gerührt. In Städten erhält man weißen Zieger in jeder bessern Konditorei.

*

Nudelspeise. Man bereitet auf bekannte Art einen Nudelteig, rollt ihn dann aus, schneidet ihn in fingerlange und breite Streifen und läßt diese etwas trocknen. Dann kocht man sie in gesüßter Milch gar und läßt sie verkühlen, gibt dazu einen Löffel Butter, etwas Zucker, sechs ganze verquirlte Eier, Sultanrosinen und Korinthen, füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene feuerfeste Porzellanform und läßt dies eine Stunde im Ofen backen. Statt der Rosinen kann man auch schichtweise feingeschnittene Aepfel dazwischengeben, in letzterem Falle reicht man dazu rohen süßen Rahm, sonst eine Weinsauce.

Reisspeise. 150 Gramm Reis werden in 3 Deziliter Wasser kernig gekocht, hierauf gibt man fünf Eßlöffel Zucker, Saft von zwei Zitronen, das Gelbe einer Zitrone und einen Eßlöffel Arrak dazu. Eine zierliche Form wird ausgespült, mit der Hälfte des Reises gefüllt, mit Himbeermarmelade oder einer solchen von Aprikosen überstrichen, die andere Hälfte Reis darüber gegeben und kaltgestellt. Man gibt Himbeersaft dazu.

*

Zur Winterbehandlung der englischen Pelargonien im Zimmer. Der Standort sei am Fenster eines mäßig geheizten Zimmers. Ein Keller ist zur Ueberwinterung zu dunkel und feucht, doch ist ein vorübergehender, nur kurzer Aufenthalt in einem hellen Keller nicht immer zu verwerfen, darf aber nie allzulang ausgedehnt werden. Zulässig ist ein solcher Aufenthalt, wenn bei sehr strenger Kälte das Zimmer nachts über nicht ganz frostsicher ist.

*

Enge Handschuhe weiter zu machen. Man befeuchtet ein weißes Tuch und wickelt in dasselbe die zu engen Handschuhe ein. Nach einigen Stunden nimmt man dieselben heraus und man wird beim Anziehen finden, daß das Leder weit dehnbarer geworden ist. Um der Farbe des Leders nicht zu schaden, darf das Tuch selbstverständlich nicht zu naß sein.

*

Zur Entfernung von Kaffee- und Schokoladenflecken dient vorzugsweise Glyzerin. Man reibt die Flecken mittelst eines Schwammes mit bestem raffinierten weißen Glyzerin ein, widerholt dies einige Male und wäscht mit destilliertem Wasser oder Spiritus aus. Selbst zarte Farben auf Seide leiden durch Glyzerinbehandlung selten.

*

Mittel gegen Heiserkeit. Dieselbe tritt ein, wenn der Ueberzug der Schleimhaut des Stimmapparates geschwollen oder entzündet ist, die Stimmbänder mit Schleim belegt oder geschwürig sind. Bei Heiserkeit sind folgende Regeln zu beachten: Man spreche so wenig als möglich, atme sowohl bei Nacht als bei Tag warme reine Luft ein, genieße keine kalten Getränke und keine reizenden, gewürzhaften, spirituosen Stoffe, besonders nicht Pfeffer und Senf. Gegen Heiserkeit hilft oft ein Umschlag aus gekochten und gut zerdrückten Kartoffeln, der in einem Tuch abends vor dem Zubettegehen, so warm es zu vertragen ist, um den Hals gelegt wird. Ueberschläge von heißem Wasser, öfters erneuert, sind ebenfalls sehr wirksam. Sehr gut ist auch folgendes Gurgelwasser indem man 1/2 Ltr. Salbeitee in 5 Gr. Alaun auflöst.

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