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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 27

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. 7. Juli 1911.

Sommerkostüme und Sommerkleider.

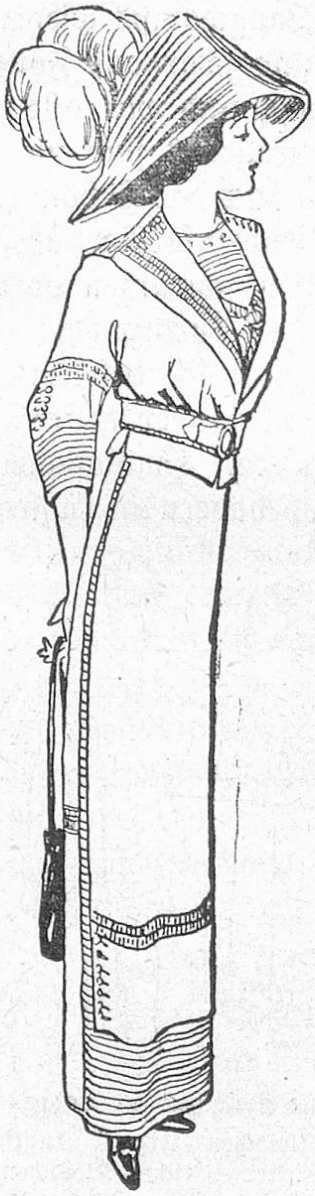

Fig. 1. Kostüm mit kurzem Jäckchen aus einfarbigem Stoff mit gestreiftem Besatz.

Pariser Modenbericht. Interessant für die Frühjahrs- und Sommermode ist das Osterrennen, der „Prix du Président". In Longchamps findet sich aus diesem Anlaß alles zusammen, was Anspruch erhebt, dem „Tout-Paris" anzugehören und es kommen hier die allerletzten Neuheiten zum Vorschein — denn es ist eine Art Generalprobe für die kommende Sommersaison. Der Haupteindruck, den man gewinnt, ist und bleibt: Enge und Knappheit der Röcke. — Die natürliche Abhilfe dieser Ueberenge hat man in den geschlitzten Roben gefunden, die zu den verschiedensten Variationen Anlaß geben. — Sehr elegant sind die linksseitig durch große Kugelknöpfe oder Capochons zusammengeknöpften Röcke, die, zwei bis drei Knöpfe offen lassend, auch resolutes Ausschreiten ermöglichen; dieselben machen einen schicken Eindruck und gelten dabei durchaus „comme-il-faut". Andere zeigen einen seitlich nach oben geschweiften, leicht verkürzten Rockrand, noch andere sind tatsächlich geschlitzt, aber der Schlitz kommt nur beim Gehen zum Vorschein, und entblößt vom Bein nicht mehr, als sich mit althergebrachten Regeln des Anstandes vereinbaren läßt. Denn unter dem geschlitzten Ueberkleid liegt ein Unterkleid in Stoff wie Farbe von ersterem entweder gänzlich abstechend, oder wenigstens in hellerer oder dunklerer

Fig. 2. Abgepaßtes Stickereikleid (Kartonrobe) mit breitem Schärpenarrangement.

Nuance gehalten. — Das Allerneueste sind die losen, vorn und rückwärts gerade herabfallenden Stoffbahnen, die überdies diese Schlitze verdecken. Sie sind entweder auf den Schultern oder in Gürtelhöhe vermittels Knöpfen, Schnallen, Spangen auffällig befestigt, fallen von hier lose und gerade (nur durch lange Fangstiche befestigt), entweder bis zum Rocksaum herab, oder sie schließen in der Höhe der Knie durch eine Fransengarnitur ab.

Die weißen Toiletten waren an dem sonnig-heißen Sonntag in Longchamps wieder besonders stark vertreten, und zwar aus Foulard, Seide, Serge, Cheviot und vor allem aus Velvet! Diese Velvettailleurs sind nicht nur das Eleganteste, sondern auch das Schönste. Sie sind reinweiß oder elfenbeinfarbig, oder von weit auseinandergerückten schwarzen oder dunkelblauen feinen Streifchen durchzogen — mit farbigem Umlegekragen als belebende Note. — Diese weißen, glatten oder gestreiften Velvetkostüme werden im Hochsommer am Strand und in den Modebädern an kühlen Tagen das weiße Wollkleid ersetzen. Auch viele schwarze Taffettailleurs, aus jenem wundervollen reichen Taffet, den die Mode wieder begünstigt, unterbrachen sehr wohltuend das Bild, und bewiesen von neuem die große Bevorzugung des schwarzen Anzuges. Es ist unglaublich, wie viel Fransengarnituren in Verwendung kommen, bald aus Seide, Chenille, Perlen oder Wolle, in allen Breiten und Ausführungen. Sehr bewundert wurden einzelne prächtig und vornehm wirkende Toiletten aus alten Spitzen; Venezianer Gipüre, Point de Gêne, Point de Milan und andere Kostbarkeiten werden in höchst geschmackvoller Weise mit Seidenkaschmir, Marquisette oder Seiden-

Zwei erste Kleidchen für Babies.

Fig. 3. Kleidchen mit bestickter Passe.

Fig. 4. Englisches Kleidchen.

(Gestochene Schablonen liefert das „Musterzeichenatelier der Modenwelt", Berlin W, Lützowstraße 84, für 50 Pfg.)

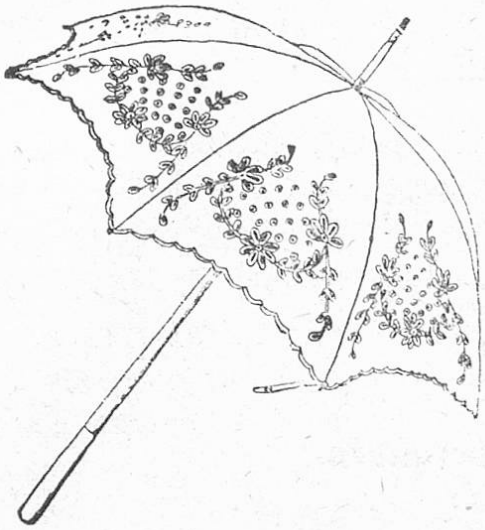

Fig. 5. Achtteiliger Sonnenschirm mit Lochstickerei. Gestochene Schablone liefert das „Musterzeichenatelier d. Modenwelt", Berlin W, Lützowstraße 84, für 60 Pfg. (75 h.). Größe: 53 cm, m. Stock 107 cm.

musselin vereinigt. Eine aus dem Hause Buzenet stammende Toillette wurde viel bewundert. Sie bestand aus weiß und blaßlila, breit gestreiftem Taffet; gelblicher, von einer schmalen Valenciennesspitze eingefaßter, reich bestickter Batist bildete das Unterkleid, über welches das Taffetüberkleid fiel, in große, runde Zacken ausgebogt, deren jede einzelne Streifenbreite aufwies. Die Taille drapierte ein gesticktes Batistfischu mit Spitzenumrandung; ein schärpenartiger Gürtel aus lila Taffet fiel vorne links bis auf den Kleidersaum.

An allen Toiletten und Kostümen finden wir eine Lingeriebeigabe; für die Tailleurs beschränkt sich dieselbe auf Matrosenkragen oder Umschlagkragen, sowie Manchetten; über die Seiten- oder Stoffaufschläge fallen oft gestickte Doppelrevers, die aus Linon oder feinem Leinen hergestellt, reich von Hohlsäumen, Richelieu-, Colbert- oder Plattstichstickerei durchbrochen, wahre Meisterwerke der Nadel sind. Fig. 1 bringt ein Kostüm mit kurzem Jäckchen, das der „Modenwelt" (Verlag Bruckmann, Berlin W, Lützowstr. 84) entnommen ist. Für die Nachmittagskleider mischt man die vergilbten nach alten Mustern ausgeführten Stickereien, mit allen denkbaren Seidenstoffen, mit durchsichtigen, hellen, wie dunklen Geweben. Die durchsichtigen, anschmiegenden Stoffe sind noch stark an der Tagesordnnng, was bei der luftigen Unterkleidung, die die Mode vorschreibt, oft derartig plastische Wirkungen erzeugt, daß sie gelinde ausgedrückt, „ungewohnt" genannt werden müssen! — Und man behanptet in den wohlunterrichteten Modekreisen, daß der Sommer mit seinen Linons, Voiles und Mousselinstoffen uns noch größere Ueberraschungen in dieser Hinsicht bringen wird! —

Was die Hüte anbelangt muß konstatiert werden, daß die kleinen Formen fast vorherrschen; es tauchen viele Ninicheformen auf. Kleine, hohe, schmalrandige Hüte scheinen mit Straußfedern umwickelt, andere sind rückwärts von Pleureusen gekrönt.

Auch die allbekannten „Kartonroben" finden in diesem Sommer freudige Aufnahme. Fig. 2 zeigt eine solche mit breitem Schärpenarrangement.

Der hübsche Sonnenschirm, Fig. 5, der zu keiner eleganten Toilette fehlen sollte, ist waschbar und besteht aus leicht getöntem Leinen,

das zu jedem Waschkleid passend erhältlich sein dürfte. Er ist mit Lochstickerei verziert und am Rand langettiert.

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.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Tauben mit Spargelgemüse. Die Tauben werden wie gewöhnlich vorgerichtet, sauber ausgewaschen und dann mit allerlei Suppengrün und ganz wenig Gewürz weich gekocht. Alsdann nimmt man sie aus der Brühe und teilt sie vorsichtig in Viertel. Unterdessen läßt man den sorgfältig geschälten und in halbfingerlange Stücke geschnittenen Spargel in etwas Taubenbouillon, die man vor der Salzzugabe abgenommen hat, (Spargel wird, in ungesalzenem Wasser gekocht, weit zarter und schmackhafter und bleibt schön weiß, das gleiche ist der Fall bei Blumenkohl, erst zuletzt wird eine Prise Salz zugegeben) weich kochen, röstet fein geriebene Semmel in Butter gelb und läßt sie nebst fein gewiegter Petersilie mit dem Spargel aufkochen. Nun füllt man noch so viel Bouillon als nötig ist hinzu, auch erforderlichen Falls noch etwas Salz, legt die geviertelten warm gestellten Tauben auf eine Schüssel und füllt das kochendheiße Spargelgemüse darüber. Den Rand garniert man mit kleinen Butterklößchen, die folgendermaßen bereitet werden: Man rührt ein Stückchen frische Butter, etwa wallnusgroß, zu Schaum, schlägt zwei ganze Eier dazu und verrührt die Masse mit soviel geriebener Semmel, etwas Salz und Muskatnuß, wie nötig ist um kleine runde Klößchen formen zu können, wozu man die Hand mit Semmelkrume bestreuen muß. Je lockerer die Klößchen werden, desto wohlschmeckender sind sie. Man kocht sie ebenfalls in der Taubenbrühe auf und nimmt sie, sobald sie wenige Minuten an der Oberfläche schwimmen, sorgfältig mit der Schaumkelle heraus. Sie müssen sogleich zu Tisch gegeben werden. Für einen größern Haushalt kann man zu diesem Gerichte statt der Tauben Ochsenfleisch nehmen.

*

Kalbskopfragout. Ein Kalbskopf wird, nachdem er sehr sauber mehrmals gewaschen ist, in Salzwasser weich gekocht, dann alles Fleisch sorgsam abgelöst und in kleine Stückchen geschnitten. Nun nimmt man ein gutes Stück Butter, läßt es zergehen, rührt Mehl hinzu und macht

davon eine hellbraune Einbrenn, gibt eine kleine, mit zwei Nelken bespickte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, ein kleines Gläschen Wein und etwas Essig daran und läßt alles gut durchkochen, nach und nach von der Kalbskopfbrühe zugießend. Nachdem die dickliche Sauce durchs Sieb gerührt ist, legt man die Fleischstückchen hinein und bringt alles, mit einer Beigabe von Liebigs Fleischextrakt nochmals zum Kochen. Eine kleine Büchse eingemachte Champignons verbessert dieses feine Ragout, das auch am Tage vor dem Gebrauch fertiggestellt werden kann. Zuletzt garniert man Blätterteigschnitten um die Schüssel.

*

Schweinskoteletten mit Brotsauce. 6 Personen. 20 Min. 6 kleine, gut geklopfte Schweinskoteletten salzt und pfeffert man, taucht sie in zerlassenes Schmalz und paniert sie. In einer Pfanne oder Kasserolle läßt man 2 Löffel Schweineschmalz oder gutes Bratenfett heiß werden, legt die Koteletten hinein und macht sie langsam gar, wobei man sie von Zeit zu Zeit umwendet. Gleichzeitig gibt man einen reichlichen Löffel gehackte Schalotten in eine kleine Kasserolle, schwitzt sie mit einem nußgroßen Stück Butter, fügt 2 mittelgroße Löffel ganz feingeriebenes Weißbrod zu, schwitzt dies noch einen Augenblick, füllt mit 2 Löffeln Essig und knapp 2 Deziliter Fleischbrühe auf und läßt 7—8 Minuten kochen. Hierauf macht man die Sauce mit einer Prise Pfeffer, einer Messerspitze gehackter Petersilie und 6 Tropfen Maggis Würze fertig, richtet die Kotteletten im Kranze auf einer runden Schüssel an und gibt die Sauce in die Mitte.

*

Vorzüglicher Fleischsalat. 250 Gramm übriggebliebenes Kochfleisch, 1½ Löffel feines Salatöl, 2 Löffel Rahm, 1½ Löffel Zitronenessig, etwas geriebene Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Das Fleisch wird fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann wird von den Zutaten eine fein angerührte Sauce gemacht und das Fleisch darin gewendet, bis es gleichmäßig feucht ist; dann wird es wurstartig in einen Ballen geformt, in ein längliches Schüsselchen angerichtet und mit kleinen Stücken von hartgekochtem Ei und Grünem, beliebig auch mit Randen oder mit kleinem Salat von gelben Rüben ringsum garniert.

*

Karotten mit Spargel. Dazu können Suppenspargel genommen werden, die man schält und in Salzwasser abkocht. Die jungen Karotten werden auch nur in Salzwasser abgekocht. Beides mischt man dann untereinander, schwenkt das Gemüse mit frischer Butter und

gibt reichlich feingewiegte Petersilie hinzu. Das Gemüse schmeckt besonders gut, wenn man zwei Drittel Spargel und ein Drittel Karotten nimmt.

*

Eiermilch für Kranke. Von einem Liter Milch nimmt man soviel in ein kleines Töpfchen, um Eier damit verquirlen zu können. Hierauf wird die Milch mit Zucker oder Saccharin versüßt, etwas Vanille zugefügt und bis zum Kochen gebracht, dann vier Eidotter, welche mit kalter Milch verrührt sind, angebrüht und der Schnee von den vier Eiern löffelweise in die heiße Masse gesetzt. Man stellt es auf Eis.

*

Kartoffel-Koteletts. Tags zuvor gekochte und erkaltete Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit etwas Salz, gewiegter Petersilie, geriebener gerösteter Semmel und einigen Eiern gut untermengt. Dann formt man Koteletts daraus, paniert sie mit Ei und geriebenem Schrotbrot und bäckt sie in heißer Butter schön braun.

*

Kroquetten von Kartoffeln. Man rührt 70 Gr. Butter zu Schaum, mischt allmählich 2 Eier, einen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Salz, weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß, sowie 6 gehäufte Eßlöffel voll geriebene, gekochte Kartoffeln, einer mehligen Art dazu, formt die Maße zu kleinen, daumdicken Würstchen, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie aus und benützt sie zur Garnierung von großen Fleischgerichten.

*

Sago-Auflauf. Man gibt 1 Liter Milch aufs Feuer und fügt sobald sie kocht, 125 Gr. Sago bei und kocht es zu einem dicken Brei, der sich von der Kasserolle ablöst. Nun gibt man den Brei in eine Schüssel und läßt ihn auskühlen. Vermischt ihn alsdann mit einem Stückchen schaumig gerührter Butter, drei Eidottern, nach Geschmack Zucker, einem bischen Vanille, einer Prise Salz und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, gibt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie im Ofen zu schöner Farbe. Der Auflauf muß sofort serviert werden.

*

Wassereierkuchen. Man mischt 1 Tasse voll Mehl mit 3 Eßlöffeln voll Zucker und etwas Salz, brüht dies mit einer Tasse kochenden Wassers und rührt und quirlt es so lange, bis es ganz klar ist. Ist es völlig kalt geworden, so schlägt man 3 ganze Eier hinzu, verquirlt es wieder gut und bäckt nun in mäßig heißer Pfanne Eierkuchen davon. Da selbst in den geordnetsten Haushaltungen die Milch ein-

mal sauer wird, kann man dies sehr wohlschmeckende Aushilfsrezept gar nicht genug empfehlen.

*

Stachelbeeren-Compott. Die unreifen Stachelbeeren werden von Stiel und Fliege gereinigt und in 4 Teile geschnitten. Auf je 1 Pfund Beeren rechnet man einen halben Liter Wasser und 400 bis 450 Gramm Zucker. Dies alles wird gekocht, bis die Flüssigkeit Gelee-Dicke hat.

*

Süßteig als Unterlage zu Kuchen, Torten und Törtli. Man verwendet dazu 500 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eier und nach Belieben abgeriebene Zitronenschale oder Zimmet. Eier und Zucker werden gerührt, die Butter schwach zerlassen beigefügt, Zitronenschale beigegeben und zuletzt das Mehl darunter gewirkt.

*

Reis und eingemachte Zwetschgen. 500 Gramm Reis wird mit Zucker in Milch ausgequollen, alsdann die abgeriebene Schale einer oder der Saft zweier Zitronen und eine Prise Salz damit verrührt. Wenn der Reis halb kalt ist, werden vier stark geschlagene Eier dazu gegeben, wodurch der Reis eine sehr schöne Farbe annimmt. Inzwischen ist ein Glas abgezogener, gedämpfter Zwetschgen auf einen Durchschlag gelegt worden, zum Abtropfen. Damit belegt man erst den Boden einer Form, füllt dann eine Schicht Reis darauf, deckt die Zwetschgen und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist, wobei der Reis die Decke bilden muß. Zum Anrichten wird die Speise ausgeschüttet, der Zwetschgensaft wird mit einem Gläschen Arrack verrührt und gibt die Sauce.

*

Mosaikschnittchen. Man höhlt ein längliches Weißbrötchen aus und füllt es mit folgendem: Butter, zu Rahm gerührt, vermischt man mit würfelig geschnittenem Schinken, Kalbsbraten, Zunge, hartem Eiweiß, kleinen Pfeffergurkenscheiben und Sardellen; dieses Gemenge wird fest in das Brötchen eingestampft, auf Eis gestellt und anderen Tages mit einem sehr scharfen Messer in feine Scheiben geschnitten und mit Kopfsalat garniert aufgetragen.

*

Weißbrotpudding. 250 Gramm alte Semmeln, gut getrocknet und gestoßen, werden mit 80 Gramm zerlassener Butter und 1/2 Liter Milch, 4 Eigelb, 80 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale gerührt und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß daruntergezogen. In eine mit Butter gut bestrichene Form wird die Hälfte der Masse eingefüllt, mit einer handvoll entkernter Kirschen bestreut, die andere Hälfte darüber

gefüllt, mit einigen Butterstückchen belegt und drei Viertelstunden im Wasserbad im Ofen gebacken. Man gibt eine Kirschensauce dazu.

*

Einen guten Schenkeliteig bereitet man aus 500 Gramm Mehl, 250 Gramm Mehlzucker, 125 Gramm süßer Butter, 4 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Mehlzucker, Butter und Eier werden längere Zeit gerührt, ehe man das Mehl nach und nach beifügt. Es empfiehlt sich, die Eier zu salzen, der Teig wird kräftiger. Die Schenkeli werden in Backfett schwimmend gebacken.

*

Fleckwasser. Ein gutes Fleckwasser, das selbst die zartesten Farben nicht verändert, bereitet man auf folgende Weise: 26 Gramm gereinigtes Terpentinöl, 157 Gramm Weingeist und ebensoviel Schwefeläther werden mit 15 Tropfen Zitronenöl tüchtig zusammengeschüttelt und dann in einer gutverschlossenen Flasche aufbewahrt. Will man das Fleckwasser anwenden, so befeuchtet man die Flecke und ein Löschpapier damit und reibt mit letzterem diese aus.

*

Ein Hauptmittel gegen Wanzen. Behufs Vertreibung dieser in vielen Wohnungen äußerst lästigen Gäste sind schon vielerlei Vorkehrungen empfohlen worden. Unter allen diesen Vertilgungsmitteln dürfte jedoch das nachstehende, welches bezüglich seiner Wirksamkeit kaum etwas zu wünschen übrig läßt, in Folge seiner Billigkeit und seiner leichten, bequemen Anwendung den Vorzug verdienen. Das Mittel besteht in nichts anderem als in verdünntem Tischlerleim, den man in die Fugen, Zapfenlöcher und Risse der Bettstellen mittelst einer kleinen Gießkanne, wie sie gewöhnlich den Kindern als Spielzeug geschenkt wird, hineinlaufen läßt oder eingepinselt oder sonstwie hineinbringt; ebenso verfährt man mit den Stirnenden der Bettseiten, mit den Fugen der Thürbekleidungen 2c., kurz bei allen Rissen in Holzwerk oder hinter losgelöstem Papier. Wenn dieses oder klaffendes Holz gleichzeitig wieder an seinem Orte befestigt werden soll, muß selbstverständlich unverdünnter Leim angewendet werden. Damit der in die Fugen nicht eingedrungene, am Rande zurückbleibende Leim nach dem Trocknen nicht sichtbar werde, muß er, so lange er noch flüssig ist, also gleich nach seiner Anwendung, mit einem nassen Lappen oder Papier abgewischt werden. Die Wirkung des Leimes besteht darin, daß die damit überzogenen Eier nicht mehr auskriechen können, die lebenden Tiere aber dadurch den Erstickungstod finden oder, falls sie bei der Anwendung des Mittels herauskriechen, leicht getötet werden können.

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