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

Band: 31 (1909)

Heft: 6

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 26.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Roch=& Haushaltungschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 2.

februar 1909.



Fig. 1. Ballkleid mit Blumen= girlanden.

Hene Moden.

Aus der neuesten Modenwelt.

Allen Anforderungen gerecht zu werden, welche die Gesellschaftssaison Januar an die Garderobe stellt, ist in diesem Jahre wirklich nicht leicht. Denn es blieb nichts vom vergange= nen Jahre, das man noch einmal "zwischendurch" mittragen könnte; zu sehr hat sich die Mode seither in ihren ganzen Umriffen verändert. Von der Schulter bis zum Rocksaum foll das Rleid in ungebrochenen Linien niederfallen, die feinen Umriffe von Achsel und Hüfte ungetrübt zur Geltung kommen lassend. Rein weiter Aermel, keine blusigen Taillen mehr; nur in gang leichter Faltengebung darf der Kleiderstoff den Oberkörper umspielen — beileibe nicht weiter, wie zur Erzielung des Eindrucks von Ungezwungenheit gerade notwendig ift. Aber genau so entfernt wie von den blufigen Taillen des vorigen und vorvorigen Jahres sind wir auch von den glatten Panzern einer noch frühe= ren Mode. Die armen Schneiderin= nen sind wirklich zu bedauern, für sie bedeutet die diesjährige Mode ein vollständiges Umlernen, ein Um= ttürzen aller durch jahrelange Ueber= lieferung geheiligten Schneiderweis=

heit. Heute muß jede Berufsschneiderin und jede selbstschneidernde Dame das leisten, was man früher für teures Geld von Ateliers für künstlerisch=

individuelle Kleidung verlangte. Aber darum nicht mutloß werden!! Mit einem großen Spiegel, sehr viel Stecknadeln, Geduld und ein wenig Geschicklichkeit läßt sich recht viel erreichen, und das ist wieder das Gute an heutigen Gesellschaftskleidern, daß sie nur geschicktes Drapieren, kein sorgfältiges Ausarbeiten verlangen. Eine gutsißende Futterstaille (ev. mit Rock) bildet den unerläßlichen Grundstein, dann aber wird der oft sehr dünne Oberstoff willkürlich um die Trägerin geswickelt, hier ein wenig straffer gezogen, dort loser herabgezupft, dann



Fig. 2 u. 3. Rokokodame und Sternenkönigin. Für Maskenfeste.

wieder gefaltet oder eingeknotet — bis wirklich Rleid und Träzgerin nur fürzeinander geschafzfen scheinen.

Es geht ein nivellierender Bug durch die ganze Mode, Alster und Jugend trägt ohne Untersichied der Fahre

die gleichen Stoffe, die gleischen Schuhe aus farbiger Ottos manseide, läßt sich die Toiletten in der gleichen eingewickelten

Machart fertigen.
Wo find das
Tanzkleid der
Jugend, wo die
ein bischen steife
Bürde aus=
hauchende Re=
präsentations=
toilette der Ball=
mutter geblie=
ben? Hier be=
ginnt die Thran=

nei der Mode unleidlich zu werden — wir wollen doch nicht alle gleich eingekleidet, wie in Uniform gehen! Gar manches Kompromiß wird wohl geschlossen werden müssen und manche tüchtige Hausfrau, die anderes zu tun hat, als den Offenbarungen launischer Modeeinfälle zu lauschen, wird resigniert darauf verzichten, als "modern" angezogen zu

gelten. Gibt es doch kaum noch ein Kleid, das in althergebrachter Weise aus Rock und Taille besteht, alles soll im Zusammenhang gearbeitet sein und welches ältere Kleid wäre das? Geschickte Hände vermögen ja manches aufzuarbeiten: da werden zunächst alle steifen Stäbe heraus-

getrennt, der Rock wird in "Empirelinie" auf die Taille gesetzt und die fehlende Länge durch einen hohen Sammetsaum oder einen tuchgefüttersten Seidenstreisen ergänzt. Dieser schwere Randsbesatz gehört zum modernen Kleid, er zieht die

Fig. 4. Gewickeltes Prinzeßkleid.

Falten in der gewünschten Weise nach unten, damit sie keine Falls etwa bauschend abstehend.

Die Abendsmäntelsindphanstastisch weit und faltenreich, wie es die römische Toga war, und werden auch wie eine solche mit einem Zipfel über die Schulter geschlasgen. Andere wies



Fig. 5. Kleid mit Blufe für Mädchen von 7—9 Jahren.

der zeigen die strengen Formen eines Abbérockes, glatt, eng, kaum Raum zum

richtigen Schreiten bietend.

Immer knapper und schlichter wers
den auch die Besuchstoiletten, die "Fours
reaus". Bei ihrer Anfertigung ist just
das Gegenteil der Fall, als bei den
"Wickelkleidern"; das Fourreau vers
langt einen tadellosen, recht sorgsam
ausprodierten Schnitt, es erfordert sers
ner die peinlichst genaueste Ausarbeitung
und schneidermäßiges Ausplätten, wenn
es das prüsende Auge der Kritik nicht
scheuen will. Hier hilft keine geniale—
und oft so bequeme!— Falte mitleidig
über die schneidertechnische Mängel fort.

Für Jacken zum Besuchsanzug ist "Loutre" die Losung, wie denn über»

haupt alle Arten von Pelzjacken und Mänteln ganz außerordentlich beliebt sind. Man hat jetzt eine neue Art, die einzelnen Tierfellchen hierfür zu verarbeiten, sie werden in Kreisen oder Halbbogen montiert,

oft genau am Kand der abgerundeten Jacken entlang führend, so daß die Jacken in sich selbst gemustert erscheinen. Die jungen, eben erst in die Gesellschaft eingeführten Damen wählen auch gern das so sehr kleidsame Sammetjacket. Der Kopf verschwindet fast in der großen Pelzstola, die sich bis dicht an die gewaltige Touque aus Kauchwerk oder Schwanenpelz schiebt — ein reizvoller Kahmen für manch pistantes Gesicht.

Schnittmuster zu den abgebildeten Modellen liefert zum Preise von je 60 Pfg. das Schnittmusteratelier der "Modenwelt", Berlin W 35.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Rieren.

Um Nieren gut zuzubereiten, muß man sehr sorgfältig ausmerken, daß sie nicht hart werden. Es ist hauptsächlich Uebungssache, darin eine gewisse Sicherheit zu erlangen. Nicht zu schnelles Feuer und recht kochende Butter sind die Hauptbedingungen zum Saftigwerden der Nieren.

Hunnengericht von Nieren (ungarisches Rezept). Hierzu bedarf man sechs bis acht sehr schöne Hammelnieren. Bevor man sie zurecht macht, muß man erst die Hunnensauce sertig machen, die später in die Nieren gestrichen wird. Man bereitet sie folgendermaßen: zwei rohe Eidotter werden mit vier Eßlöffeln seinem Provenceröl gerührt, ein Löffel voll Estragonessig dazugerührt, Salz, Paprika, Senf, kleine seingehackte Kornichons, gehackter Körbel, Pimpernell, grüner Estragon und Kressenessig (Chiliessig) hinzugetan und alles recht lange und gründslich verrührt, daß sie wie Salbe wird. Nun schneidet man die Nieren in der Mitte auf, entsernt den weißen, harten Kern, bratet jede Hälfte in steigender Butter, streicht in die Höhlung von der Sauce und richtet den Kest der Sauce in einer Sauciere an. Sehr schön werden die Nieren, wenn man sie auf dem Rost braten kann.

Gewöhnliche faure Nieren (schwäbisch). 75 Gramm Butter schwitzt man mit zwei Eßlöffeln Mehl braun, tut in kleine Würfel gehackte Zwiebel und drei in ganz dünne Scheiben geblätterte Kalbsenieren hinein und läßt alles weich dünsten, ein Viertelliter Hannelsfleischbrühe und 1 Deziliter Essig werden daran gegossen. Die Sauce wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Das Gericht läßt man langsam gar dämpfen und gibt es mit Pureekartoffeln zur Tafel.

Risotto mit Kalbsleber. 125 Gramm Reis werden geswaschen und zum Trocknen auf ein Sieb oder Tuch gegeben. Eine

feingehackte Zwiebel wird in 50 Gramm Butter mit dem Reis hells gelb angeröstet, Fleischbrühe, etwas Bratensauce, Pfeffer und Salz zugegeben und der Reis langsam und körnig weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten mischt man unter den Reis mit einer Gabel einige Löffel geriebenen Schweizers oder Parmesankäse, sowie etwas Butter. In Scheiben geschnittene Kalbsleber, die man unterdessen in Butter mit geschnittener Zwiebel in einer Pfanne rasch fertig gemacht, gesalzen und gepfessert hat, mischt man mit der Sauce unter den Risotto, der sosort angerichtet und mit Käse bestreut aufgetragen wird.

Weißkrautsalat mit Speck. Man schneidet das Kraut, welsches sehr fest sein muß, zur Hälste, entsernt den Strunk und hobelt es möglichst sein. Unterdessen röstet man 125 Gramm in kleine Würfel geschnittenen Speck schön hellgelb, gießt den nötigen Essig dazu, salzt und pfessert, wendet das Kraut einige Mal darin um und serviert den Salat noch warm.

Grüner oder brauner Winterkohl. Zeit der Bereitung 4 Stunden. — Man befreit den Winterkohl von den Rippen, kocht ihn in Salzwasser ab und drückt ihn auf einem Siebe aus. In 80 Gramm Sänsefett werden 2 Zwiebeln geschwitzt, der Kohl hineingetan, knapp ½ Liter gute Bouillon aus Liebigs Fleischertrakt hinzugefügt, Salz, Pfeffer und etwas Zucker an den Kohl getan und dieses langsam drei Stunden geschmort. In der letzten Stunde tut man 15—20 Gramm präparierte Hafergrüße an den Kohl, der damit sämig gekocht wird, wobei man sehr acht geben muß, daß er nicht anbrennt.

Graupen und Steinpilze. Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen. — Zutaten: 125 Gramm Graupen, 150 Gramm frische oder getrocknete Steinpilze, 7 Gramm Liebigs Fleisch = Extrakt, 50 Gramm Bouillonfett, 10 Gramm Salz, 20 Gramm Zwiebel, 1³/4 Liter Wasser. — Die Graupen werden so lange kalt gewaschen, bis das Wasser klar abläuft. In einem irdenen Topf sett man die Graupen mit ¹/4 Liter Wasser auf, läßt sie zum Kochen kommen und gießt sie ab. Man fügt Bouillonfett und Zwiebeln hinzu und röstet die Graupen unter Kühren mit dem Holzlöffel durch, dann fügt man ¹/2 Liter Wasser hinzu und läßt sie langsam ³/4 Stunden unter öfterem Kühren kochen. Inzwischen bürstet man feste Steinpilze sauber in kale tem Wasser ab, entsernt nur alte, weiche Teile und schneidet die Pilze in Scheiben, schüttet sie zu den Graupen, fügt 7 Gramm Liebig's

Fleischertrakt und Salz hinzu, kocht das Gericht noch eine halbe Stunde und richtet es an.

Bairisch Kraut. Der Krautkopf wird in 4 Stücke geschnitten (der Stotzen und die verdorbenen Blätter entsernt) und auf dem Hobel oder mit dem Messer in strohhalmdicke Kiemen geschnitten. Diese wers den mit etwas Wasser (auf 1 Kopf 1 Kasseetasse voll) auß Feuer gesbracht und sowie sie anfangen weich zu werden, ein Glas Wein (oder Essig) daran geschüttet, sowie etwas Butter und in Wasser angerührtes Mehl (auf 1 mittelgroßen Krautkopf 1 Löffel voll Mehl und 50 Gr. Butter dazu getan und gar kochen lassen. — Man kann auch das Kraut zuerst im Fett dämpsen und dann erst das Wasser dazutun.

Weiße Rüben. Man sieht auf eine gute Sorte und frische Ware, schält und schneidet die Rüben und legt sie über Nacht in koschendes Wasser, damit der bittere Geschmack sich etwas verliert. Dann werden sie gebrüht, in siedendem Salzwasser mit Beigabe von frischem Schweinesleisch und 1-2 geschälten Kartosseln weichgekocht, zerstoßen und mit einem Mehlteiglein, Milch oder Rahm und frischer Butter aufsgekocht und mit einer Prise Pfeffer gewürzt.

Rosenkohl im Schlafrock. Schöne, feste kleine Rosenkohlköpfe wirft man, sauber geputzt, in siedendes Salzwasser, läßt sie eins mal überwellen, nimmt jie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie sofort in kaltes Wasser, hebt sie schnell heraus, läßt sie trocken ablausen und taucht nun jedes Köpschen einzeln mittels einer Spicknadel in einen flüssigen Ausbacketeig von Milch, Mehl, Si und Salz, sowie nach Beslieben einer Würze von Pfeffer und Muskatnuß und läßt sie in heißem Backsett (sehr gut halb Valmin, halb Schmalz) schön goldbraun backen, worauf man sie als Beilage zu Entenklein, kaltem Hammelbraten, Schinkenschnißel usw. gibt.

Kohlrüben als Salat. Die gereinigten und in Salzwasser abgesottenen Kohlrüben werden in dünne Scheiben geschnitten oder geshobelt in ein Sieb abgegossen und nach dem Erkalten mit Essig, Del, Salz und Pfesser angemacht; beim Mischen achte man darauf, die Scheiben nicht zu sehr zu verletzen.

Semmelscheiben. Man zerschneidet ein Weizenbrötchen in fingerdicke Schnitte, übergießt sie mit süßem Rahm, in dem etwas Banille ausgezogen wurde und der mit 3 Sidottern verquirlt war. Sind sie durchgezogen, hebt man sie heraus, bestreut sie oben dick mit Zucker und Zimmt und brät sie in Butter goldbräunlich. Man reicht sie warm zum Kaffee oder neben frischem Beerenobst. Sehr angenehme Ausshilfe bei plößlich kommenden Gästen, wenn kein Kuchen mehr vorrätig ist. Zede Semmel ist dazu geeignet.

Apfelpudding. Zutaten: Zwei Suppenteller voll in feine Scheiben geschnittene, geschälte Aepfel, dreiviertel Liter Milch, 125 Gr. Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, fünf Gier, drei Eßslöffel voll Rum, Zwiedack, Zimmt und Zitronenschale zum Bestreuen. Die seingeschnittenen Aepfel begieße man mit dem Rum und bestreue sie mit mehreren Eßlöffeln voll seinem Zucker, Zimmt und seingeriedener Zitronenschale, schwenke sie gut darin um und lasse sie wenigstens eine Viertelstunde damit stehen. Butter, Zucker, Milch und Mehl brenne jetzt auf dem Feuer ab, es muß eine dickliche Masse sein, die sich vom Topse ablöst. Schütte diese in eine irdene Schale, verrühre sie mit Eigelb und dem steisen Schnee der Gier, schütte die Aepfel mit dem gezogenen Saft hinein, mische alles gut durcheinander, fülle die Speise in eine mit Butter und Brösmeli ausgestrichene Auflaufform, stelle sie in den Bratosen und backe sie eine Stunde.

Kringel. 1 Pfund geriebene süße Mandeln vermischt man mit 500 Gr. feinem Zucker, fügt ein Likörglas Alkermessaft, den Schnee von 6 Eiweiß und 2 Löffel voll Ingwersirup hinzu. Der geschmeidige Teig kann mit etwas Stärkemehl vermischt werden, damit er sich besser ausrollen läßt. Dann sticht man ihn mit einer Kringelform aus, bestreicht die Kringel mit Eigelb, bestreut sie mit ganz feingewiegtem, kandierten Ingwer und bäckt sie in mäßig heißem Osen hellgelb.

Makkaroni im Ofen gebacken. Für 5 Personen. — 200 Gramm Makkaroni werden in schwach gesalzenem, aber viel Wasser, welches immer stark kochen muß, gekocht. (Dies sollte bei Makkaroni, Nudeln usw. immer beobachtet werden). Nach 25—30 Minuten wers den dieselben weich sein, schüttet sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Unterdessen läßt man 50 Gramm Butter oder Fett heiß werden, gibt 50 Gramm Mehl dazu, verrührt tüchtig, füllt mit 2—3 Deziliter heißer Milch auf und läßt die Sauce unter beständigem Rühren mit 25 Gramm Salz auskochen. Legiert die Suppe mit einem Eigelb,

welches mit etwas Milch verrührt ist, gibt die Makkaroni nebst einer Handvoll geriebenem Käse dazu, mischt alles recht gut und füllt die Makkaroni in eine mit Butter oder Fett ausgestrichene Platte, streut noch etwas Käse darüber, träuselt ein wenig Butter darauf und läßt die Makkaroni in ziemlich heißem Ofen 15-20 Minuten backen.

Apfelkuchen. Man rührt 250 Gramm Butter zu Schaum, gibt 90 Gramm Zucker, 1 Ei und 2 Eßlöffel Rum oder Cognac dazu, rührt nach und nach 350 Gramm gesiebtes Mehl hinzu; das alles versichafft man zu einem guten, mürben Teig, gibt ihn alsdann in eine Tortenform, auch deren Rand muß mit Teig belegt sein, dann bäckt man den Ruchen langsam zu schöner Farbe. Inzwischen schneidet man einige Aepfel (je in 8 Teile), dünstet sie mit Weißwein, Zucker, etwas ganzem Zimmt nicht ganz weich und läßt sie gut abtropfen. Wenn der Ruchen aus dem Ofen kommt, so belegt man denselben mit den Apfelscheiben, gibt dann den Kuchen noch einige Minuten in den Ofen, während man den Apfelsaft zu Gelee einkochen läßt und das Gebäck, das man lauwarm serviert, kurz vor dem Auftragen damit übergießt.

Taschenuhren zu reinigen. Zum Reinigen der Taschenuhren empsiehlt sich folgendes einfache Verfahren. Wan bringe die geöffnete Uhr in eine sie vollständig bedeckende Menge Benzin, bewege sie etwas darin und wiederhole das Verfahren. Die Uhr trocknet nach dem Herausenehmen infolge der Verflüchtung des Benzins von selbst.

Gegen Hiße widerstandsfähiger Kitt wird auf folgende Weise zubereitet: Eine Handvoll gebrannten Kalks wird mit 120 Gr. Leinöl verrührt und zur gewöhnlichen Kittdicke eingekocht. Die so geswonnene Masse läßt man dann im Schatten trocknen. Beim Gebrauch hält man den Kitt über das Feuer oder eine Lampe und versstreicht damit die rissigen Stellen.

Konservierungssalz ist nicht bloß bei Fleischern im Gesbrauch, sondern auch im Haushalt zur Konservierung von Fleisch, Wurst 2c. sehr verwendbar. Dasselbe wird bereitet, indem man 35 Gr. Kochsalz, 30 Gramm Borar, 35 Gramm Salpeter und 6 Gr. Salisylsäure sein pulverisiert und innig miteinander vermischt.

Marmorfarbe wiederherzustellen. Man mischt Kalk mit stärkster Seisensiederlauge, macht daraus eine mitteldicke Flüssigkeit und bestreicht hiermit ziemlich dick die Warmorplatte. Nach 24 Stunden wird diese Kalklauge abgewischt und mit Seise und Wasser nachges waschen. Der Warmor erscheint wie neu und glänzt sehr schön.