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

Band: 31 (1909)

Heft: 10

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-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 3.

März 1909.

Hene Moden.

Aus der neuesten "Modenwelt".*)

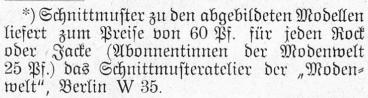
"Was bringt uns die Mode an neuen Frühjahrskonfektionen?" Jedenfalls keine großen Ueberraschungen, da sich die Nenheiten schon

längere Zeit bemerkbar gemacht haben, um nun in ziemlich geschlossener Form aufzu treten.

Erzählen wir zunächst von dem Frühs jahrskostüm, 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 Fehl= griff zu tun.

Die Paletots werden halblang bis dreis viertellang getragen; wer die kurze Schneis derform 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 Empiresorm 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 Kücken leicht geschweift anliegend mit breitem Kückenteil, das häusig keine Mittelnaht aufs



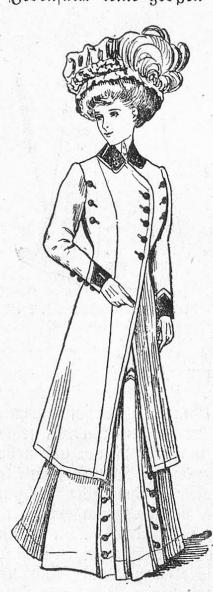


Fig. 1. Frühjahrskostüm, dessen lanze Jacke übertretend schließt u. reich mit Knöpfen besetzt ist.

weist. Siehe Fig. 3. Diese Schnittform gibt der Saison ihre Note, d. h. welches Kleid= ungsstück auch immer die breite Kückenlinie aufweist, dokumentiert sich als wirklich neues Modell. Auch der Abschluß der Vorderteile ist charakteristisch; selten schließt derselbe ge= rade 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 Häufig sieht man auch Aragengarnitur. wieder den fleidsamen, hochstehenden Stuartkragen, der vorn den Ausschnitt ziemlich frei läßt. Die Aermel sind der Modelinie entsprechend ganz eng und lang und oft ohne irgend welchen Besat. Das Charakteristische am Kostümpaletot, das er mit dem dazu gehörigen Rock teilt, ist der reiche Anops=



Fig. 2. Leibchenrod aus blauer Serge mit Seiden: oder Chiffonbluse.

ausput.
Rnöpfe
find
schon seit
vorigem
Sommer
die belieb=
teste Gar=
nitur,
aber es



so recht eigentlich erst Methode in die Art ihrer Berwendung hineinge= kommen. Zu beiden Seiten des breiten Rückenteiles dürfen ebenso= wenig die vielen Anopfe fehlen wie am vorderen Rande und neben dem Armloch. Immer begleiten blinde Knopflöcher oder Schnur= schlingen sie, wiederum ein charak= teristisches Merkmal. Die häufia sehr großen Anöpfe zeigen in ihrer Mitte Stoffbezug und find bon einem erhabenen Ring mit Ottomanbekleidung umgeben, der in



Fig. 4. Mädchenmantel mit befurbeltem Direttoire = Revers und Kragen.

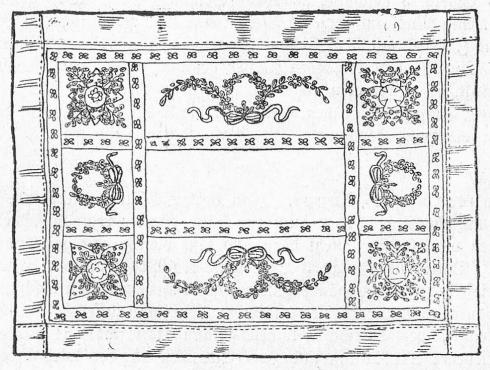
Farbe und Gewebe mit den Knopfloch=

schlingen 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 Leibchen= rock, der so außerordentlich beliebt ift und den Fig. 2 in einem besonders kleidsamen Exemplar wiedergibt. Für ein solches Kostüm verwendet man naturgemäß feinfädiges Ge= webe wie Tuch oder dunkelblaue Serge.

Das praktische Gebrauchskostum besteht aus grobem Cheviot oder Homespun in Hell= blau, Blau oder Maulwurfsgrau, dem aufs neue sehr beliebten Farbenton. Als "domi= nierende" Modefarben seien noch genannt: Grün in verschiedenen Tönen, wie Ruffisch= grün, Entenhalsgrün, Oliv= und Nilgrün, ferner Ochsenblutrot und Kupferrot.



Big. 5. Wiegendede mit Lochstiderei und Spigeneinfagen,

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

Bu 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.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Fleisch brühesuppe mit Leberklößen. 125 Gramm Kalbsleber wird in dünne Stücke geschnitten und mit dem Messer geschabt, daß alle Sehnen entsernt werden. 70 Gramm Butter zu Schaum gerührt, 3 Eigelb, 3 geschälte, geriebene Semmel, Salz, etwas gestoßene Nelken, wenig Muskatnuß, wenig Pfesser, eine klein geschnittene, in Butter gebratene Zwiebel mit dem Schnee der Eier und der Leber zusammengerührt. Ein Lössel in kochendes Wasser getaucht, damit von der Masse hineingelegt, in 8 Minuten zugedeckt, gar gemacht, in der Fleischbrühe angerichtet, dürsen nicht stehen. Will man die Klöße rund haben, etwas Wehl 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 Kalbfleischbouillou dazu und sobald diese kocht, einige Hände voll gut gewaschene und sein geschnittene, junge Sauerampfblätter nebst dem nötigen Salz und lasse die Suppe zugedeckt ein halbes Stündchen kochen. Dann richte man sie mit etwas sein geriebener Muskatnuß und zwei Eidottern ab; es wird in etwas Butter geröstetes (in Würfel geschnittenes Weißbrot) dazu gereicht.

Ralbsragout auf französischen Art. 1 Kilo Kalbsbruft oder Bug wird in 4 cm große Würfel geschnitten, diese in etwa 100 Gr. heißem Bratens oder Schweinesett schön angebraten und dann heraussgenommen. Im zurückbleibenden Fett werden 50-70 Gramm Mehl bräunlich geröstet, nit 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 gesschnittenen gelben Küben, einem Dutzend glacierten Zwiedelchen und einem Sträußchen Petersilie, zugedeckt in $^3/_4$ Stunden auf mäßigem Feuer gar gekocht. Beim Anrichten entsernt man die Petersilie und schmeckt mit einem Güßchen MaggisWürze ab.

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

Fleisch=Anödel. Ein halbes Kilo rohes mageres Kindfleisch wird mit ½ Kilo Speck seingehackt, drei altgebackene Semmel sein gerieben, das gehörige Salz, eine Messerspiße Pfesser, 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 sein gehackt, mit einer Idee Zitronenschale, Kapern, Sardellen, Muskatblüte, Salz, einigen Lösseln geriebener Semmeln, die vorher in Butter geröstet sind. Auf eine mittlere Form drei ganze, 3 Gelbeier, ½ Liter Kahm gut darunter gerührt. Sind es Kalbsleischreste, nimmt man noch etwas gehackte Petersilie dazu, ist es Hammel oder Wild, eine sein gehackte Zwiebel, ein Teelössel Zitronensfast. Sine Blechsorm, gut mit Butter ausgestrichen, mit Semmelkrumen bestreut, die Masse hineingefüllt, im Bratosen gebacken oder im Wassersbade gekocht, bis es hübsch hochgegangen ist.

Gelbgekochtes Kalbfleisch. In einem passenden Kochtopf wird etwas Butter oder Fett heiß gemacht, eine Lage in Vorlegestückschen geschnittenes Kalbsleisch (saftiges Fleisch oder Kalbsbrust) hineinsgegeben, etwas Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Mehl, seingeschnittene Zwiedel, 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 Bratsofen gestellt. Beim Anrichten ist der Geschmack mit einem Güßchen "Maggis Würze" zu heben.

Einkauf der Fische. Um beim Ginkauf toter Fische einigermaßen Gewähr für den Empfang frischer Ware zu haben, find folgende Renn= zeichen zu beachten: Bei frischen Fischen sind die Riemen rot, die Augen durchsichtig und prall hervorstehend; das Fleisch ist fest, derb und elastisch, so daß Fingereindrücke bald verschwinden; der Geruch an den geöffneten Riemen 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 un= durchsichtig, die Riemen sind blaß und gelblich oder grau, der Körper hat matte, schmutige Farbe, ist weich und biegsam und das welte 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, befonders beim Deffnen der Riemen, und schwimmen auf dem Wasser. Man hüte sich vor dem Einkauf von faulen Fischen, weil der Genuß von solchen fehr gefährlich ift.

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 seingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie Salz und Pfesser gedämpst. Den Kest des Fischsleisches hackt man mit Zwiebeln und Petersilie sein, gibt zwei in Milch geweichte Brötchen und 60 Gramm gedämpste Butter hinzu, ebenso ein Viertelliter süßen Kahm, Salz, drei ganze Eier und streicht mit dieser Masse eine feuersseste Platte aus. Auf den Boden gibt man in Scheiben geschnittene, gekochte Kartosseln, dann die Fischstücke, gehackte Eier, Fischsarce und fährt so fort, dis 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 vie 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 Kückens mit Speck-

streifen, belegt ihn mit einigen gut gewaschenen, von den Gräten bestreiten 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 Osen unter fleißigem Begießen weich. Zu der Sardellensauce schwitzt man Mehl mit Butter hellgelb und verkocht dies mit dem durchgegossenen Hechtsond zu einer ziemlich dicken Sauce; auch kann man nach Geschmack noch einige geshackte Sardellen und Zitronensast hinzusügen.

-X-

Verwendung von Fischresten. Man nimmt eine feuerseste 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 Kühren süßen Kahm nach, gibt etwas Pfesser 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.

*

Rartoffelspaten. Uebrig gebliebener Kartoffelbrei oder gestiebene Kartoffeln vom Tag zuvor, vermengt man mit in Milch gesweichten, zart verrührten Brötchen, 1-2 Eßlöffel gewaschene und beslesene, sowie in kochendem Zuckerwasser zuvor aufgequollene kleine Kosinen, Zucker, gestoßenen Zimmt nebst 1-2 Eier darunter gemengt. Ift der Teig zu schlaff, kommt etwas geriebenes Brötchen dazu, oder ein wenig Mehl, 1 Teelöffelchen Salz. Nun formt man davon in Panirsmehl 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 ½ Liter sauern Rahm und 50 Gramm zerlassene Butter. Aus dieser Masse formt man fingerdicke, daumenlange, an beiden Enden spiße Nudeln, die in siedender Milch etwa 8—10 Minuten gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und in heißem Fett schwimmend gesbacken werden.

Italienischer Reis. Nachdem 1/4 Kilo Karoliner Keis 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 seingewiegte Zwiebeln darin lichtgelb gedämpst, der Reis mit Salz darein getan, einige Male aufgeschäuselt und nach einer Viertelstunde etwas Bratensauce daran gegossen. Der Reis muß halbstündlich immer "aufgelüpst" werden bis er ganz gelb ist; er wird nicht so weich, wie der weiße, ist aber viel kräftiger. Dieser Reis wird zu Fricasse 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 Schweinesett 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 Pfesserkörner und Gewürznelken. Kotkohl kann als Beisat sür junge Enten dienen.

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

Hafer grüße. ½ Kilo Hafergrüße 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.

Heinigen 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 Bedürsnis, aber immer kalt und mit etwas Salmiak. Die Bürsten werden tadellos sauber und bleiben hart, während sie in heißem Wasser weich werden.