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

Band: 31 (1909)

Heft: 31

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.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 8.

August 1909.

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 Kör= pers ihm anzupassen vermag.

Neue Moden.

(Ans der neuesten "Modenwelt").*)



1. Kostümsmit langem 2. Kleid mit am Saum Neberzieher. draviertem Rock.

So fragen wir uns heute wieder: "Wo sind eigentlich die starken Damen geblieben?" Wir faben nur hüftenlos schlante Shlphiden: die Bräraffaeliten hätten ihre helle Freude an diesen Modellen für ihre Gestalten haben können. Aber auch Anhängerinnen für Verbefferung der Frauen= fleidung könnten jest 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 kon=

So überrascht es jett wieders um, wie groß die Pariserinnen auf einmal wirken. Zunächst macht ja das schlanke Fourreau

struiertes Korsett erreicht würde.

^{*)} Schuitte zu diesen Abb. liesert 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 denks bar 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 fo farbenprächtiges Moden= bild gesehen, als es der arune Rasen von Auteuil am Tage des letten Ren= nens bot, denn buntere Farben, als die Mode jett bevorzugt, sind nicht mehr denkbar. Diese Farben= freudigkeit wirkt in der Masse deshalb vor allem so stark, weil die ganze Gestalt den einen kräf= tigen 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 Riefen= hut samt Garnitur, Handschuhe und die Strüm= pfe genau im gleichen Ton zu nehmen? Manche Da= men lassen sogar die zier= lichen Halbschuhe aus dem kräftigen Shantung, Tuffor oder Leinen des Kostüms arbeiten, wenn sie nicht



3. Prattischer Blusen= Unzug für Anaben.

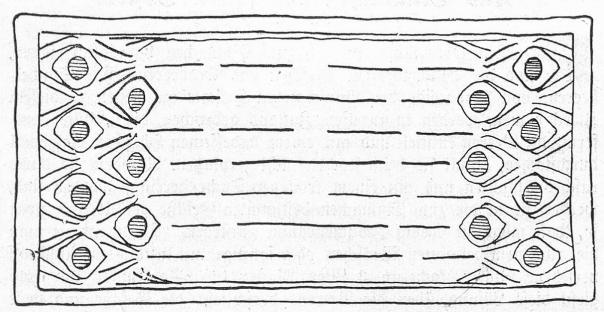
4. Faltenkleidchen mit Spigenbluse.

weiches Wildleder in der gleichen Farbe vorziehen. Selbstverständlich ist auch der Spitzenstoff oder Chiffon, der die Bluse formt, im gleichen Tone eingefärdt. Nur die Gimpe, die häusig mit hübschem, kleinem Aussschnitt gefertigt ist, zeigt den kleidsamen, gelblichen Ton und löst damit den allzu harten Gegensatz der scharfen Farben zum Fleischton des Halse etwas auf. Und wahrhaftig, was sahen wir! Der Stehkragen scheint verschwunden. Der schlanke Hals hebt sich frei aus dem zierslichen, runden oder eckigen Ausschnitt der Gimpe.

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

Das ist höchste Schneiderkunst! Und wir werden diese Ueberzieherskostüme 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 geslangten. 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 Wands oder Truhendecke. Verkleinert auch als Nähtischdecke oder Salonläufer verwendbar. Original-Entwurf von Matha Wesche, FriedenausBerlin.

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 Dual, als daß sie ihre Toilette durch Ausziehen des Ueberziehers zu derangieren wagte. Daß die Ueberziehermode übrigens auch auf dustige 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 Kembrandt-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 über-reicher Fülle zieren sie; es sind nicht nur bescheidene Büschel von Kirschen oder Johannisbeeren, nein, große Aepfel, Pfirsiche und der-gleichen vermischen sich mit riesigen Bandschleisen zur Hutgarnitur, der sich noch häusig 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 zusammen-

rafft. Siehe Abbildung 2.

Das Einmachen des ersten Obstes.

ie ersten Obstfrüchte, die sich zum Einmachen vorzüglich eignen, find die Stachelbeeren, Kirschen und Erdbeeren. Die Stachel= beeren, von denen sich die dünnschaligen Früchte am besten zu diesem Zweck eignen, werden in unreifem Zustand gebrochen, die "Blüte" ent= fernt, die Beeren entstielt und mit einem nadelfeinen Hölzchen einigemal durchstochen, damit sie beim Rochen nicht zerplaten. 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 1 1/2 Kilo Zucker klar und gießt diese Lösung über die Beeren, verschließt die Gefäße und stellt sie mit kaltem Waffer in den Rochtopf, welches man schnell zum Rochen Halblitergefäße muffen 6-8 Minuten, Litergefäße 10-12 Minuten kochen. Diese Art Stachelbeeren sind vorzüglich sowohl als Rompott, als auch zum Belegen von Torten. Auch für alle Sorten Rirschen eignet sich diese Ginmachmethode. 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 Exlöffel 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 ausgesbratener Speck, 2 seingewürfelte 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, Peterssilie dazu, dann das Fleisch=Extrakt mit dem nötigen Wasser und lasse die Suppe nett sämig werden. Beim Anrichten süge Muskatnuß zu, nebst den Semmelcroutons.

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

Geschabtes Fleischsteak. Bereitungszeit zirka 10 Minuten. Für 5 Personen. — Zutaten: 1 Kilo Schabesleisch, 130 Gramm Butter, 6 Eigelb, ½ Liter Rahm, 25 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 5 Tropsen Zitronensaft, 1 Prise Pfesser, Salz. — Das Schabesleisch wird mit 1 Eigelb, 3 Eßlösselu kaltem Wasser, einer Prise Pfesser und genügend Salz vermischt und alsdann in fünf, etwa 2½—3 Zentimeter starke Fleischklösse geformt. Die Klösse werden unter österem Wenden in 130 Gramm steigender Butter vier Minuten gebraten. Inzwischen hat man 5 Eigelb, ½ Liter Rahm, 3—4 Eßlössel Wasser, 25 Gramm Liebigs Fleischertrakt und 5 Tropsen Zitronensaft miteinander verquirlt und im Wasserbade diet gerührt, worauf man die fertigen Fleischsteaßs mit dieser Tunke übergießt. Die gebräunte Bratbutter wird nicht mit=gegeben.

Gespickte Roteletten. 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 gesbraten; 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 "Waggi»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 tiese 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 Sast gezogen hat) in einer Messings oder Emailpsanne auf Fener gesetzt und dei fleißigem Auferühren gekocht, dis die Früchte und der Zucker zu einem seinvermengten Brei verkocht sind. Dann wird die Marmelade in trockene Gläser oder Töpse geschüttet, wenn ganz erkaltet, mit einem in Kum oder anderm Schnaps getränkten Papier belegt und der Tops noch mit einem Pergamentspapier, 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: ½ Kilo Johannisbeeren wird mit 200 Gr. Zucker und ½ 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 singerhoch gehen und streue alsdann schöne reise Johannisbeeren darauf. Dann schlage man von 6 Eiweiß einen Schnee, nehme 325 Gramm seingestoßene Mandeln, 325 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, mische es in den Schnee, bestreiche mit etwas weniger als die Hälfte der Masse die Johannisbeeren, lege nochsmals Beeren darauf und schließe mit dem Uebrigen. Bestreue den Kuchen gut mit Zucker und lasse ihn bei gelinder Hiße backen.

Rirschkuchen. 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 Auchenblech mit Mürbeteig, bestreue mit gestoßenem Zwieback und seingehackten Pfirsichkernen. Schneide jeden Pfirsich in acht Teile und lege sie im Aranz auf den Teig. Streue etwas Zucker darüber und gib den Auchen 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 gesriebene Semmel zu je ½ Liter Mus, verrühre alles gut zusammen, zuletzt mische den steisen Schnee der Eiweiß darunter, fülle die Wasse in eine gutausgestrichene Puddingsorm und backe oder siede ¾ 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 Stücken Butter, Salz und Pfesser 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 Tropsen Wasser tüchtig verklopste Sier hineingegeben, mit der Gabel so lange durchgerührt, bis sie ansfangen dicklich zu werden (oben sollen sie noch seucht sein) und die Masse hübsch kranzförmig um die Tomaten angerichtet. — Bei zu schwachem Feuer trocknen die Eier langsam aus.

Rirschen in Essig einzumachen. Den gut ausgereiften süßen oder sauren Kirschen stutt man die Stiele ab, kocht unterdessen auf 1 Kilo Früchte ½ Liter guten Weinessig mit ½ Kilo Zucker auf, sobald er klar ist, gibt man die Kirschen hinein und läßt sie 2—3 Mal aufstochen, 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 zusgebunden und ausbewahrt.

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 Beidelbeeren. Die so mohl= schmeckende und gesunde Beidelbeere wird noch viel zu wenig zu Ginlegezwecken 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 Schmuterei" fürchten. Eine derartige Gefahr liegt aber niemals vor, wenn man die Beidelbeeren 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 ober Wasser auf den mäßig heißen Berd gestellt. Sobald die Beeren das erste Mal aufstoßen, werden sie rasch bom Herd genommen und nach= dem 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 Gierschale oder einer fleinen Papierdute bedeckt und an einem dunklen, kuhlen Ort aufbewahrt. Von Zeit zu Zeit gieße man etwas Waffer nach, so daß es immer bis zum Rande der Flasche reicht. Will man die Beidelbeeren in Gebrauch nehmen, so entferne man vorsichtig das dunne 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 her= beizuführen. Den nötigen Bucker und etwa gewünschte Burze fügt man erst turz bor dem Anrichten hinzu. Empfehlenswert ist es, die Flaschen vor dem Ginfüllen der Beeren auszuschwefeln.

-X-

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 Gewölden ausbewahrt wurden, wieder genießbar herzustellen.