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

Band: 31 (1909)

Heft: 45

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: 24.08.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen **Nr. 11.** November 1909.

Neue Moden.

(Aus der neuesten „Modenwelt".)

Fig. 1. Hüftpassenkleid mit Knopfschmuck.

So sind wir also wieder mitten drin in der Wintersaison, ohne daß wir den Sommer mit all seiner strahlenden Wärme, auf die Tag für Tag unsere duftigen leichten Toiletten warteten, so recht eigentlich genießen konnten. Es geht wie ein erleichtertes Aufatmen durch die Welt der Mode, daß wir nun nicht mehr so abhängig von Wetterlaunen sind, der Winter ist immerhin ein zuverlässigerer Gesell als der Sommer, er verspricht wenigstens nicht mehr wie er halten kann. Und spendet er uns einmal etwas mehr Wärme, als wir erwarten dürfen, so nehmen wir sie dankbar hin und lüften nur ein wenig die Pelzhülle, die der leichten Toilette als Ergänzung gegen die Unbilden der kalten Witterung dient. Denn eine Dame, die nur einigermaßen den Modevorschriften folgt, trägt heutzutage kein schweres warmes Kleid mehr; das bedeutet einen großen Fortschritt sowohl in künstlerischer wie hygienischer Beziehung.

Steif appretiertes Futter und eine Menge von Stahlstangen in den Taillen, dickes Zwischenfutter und derbe Futterröcke, womöglich mit Gazeeinlage im Rocksaum, verderben völlig den Schnitt des Kleides, mag es auch nach dem elegantesten Schnitt und im kostbarsten Material hergestellt sein. Die Mode verlangt ein anschmiegendes Gewand, das in ästhetischer Weise die Vorzüge der natürlichen Gestalt hervorhebt. Das läßt sich nur mit einer sorgfältig ausprobierten Unterkleidung, bei der alles Ueberflüssige vermieden ist, und

einem möglichst futterlosen Obergewande erreichen. Eine Kombination von Beinkleid und Hemd aus Batist, darüber (oder auch wohl darunter) das elegant geschnittene Korsett mit gerader Front und langem Hüftteil, dann ein weich fallender seidener Unterrock, dem wiederum die Untertaille angearbeitet ist, das bildet die ganze Unterkleidung der eleganten Frau.

Das heute stets im ganzen gearbeitete Kleid, gleichviel ob es Prinzeßschnitt oder Empireform aufweist, ist entweder einem zusammenhängenden Futterkleide aufgebracht oder, wenn angängig, ganz ungefüttert hergestellt.

Fig. 2. Aufgeschlagener Filzhut mit Sammetkopf.

Charakteristisch am modernen Kleide ist auch, daß es nahezu immer im Rücken geschlossen wird. Für Gesellschafts- und Balltoiletten sind ganz wunderhübsche Modelle zur Wahl gestellt. Sehr modern ist immer noch der angeschnittene Ueberärmel in enger Form (s. Fig. 3), der der Schulter ihre schlanke Linie wahrt. Hier sei gleich gesagt, daß alle Versuche, den weiteren Aermel zu lancieren, vorläufig kläglich gescheitert sind an dem Widerstand des Publikums. Zielbewußt treibt die Mode den drapierten Kleidern zu, die schon lange prophezeit waren, nun treten sie in so verlockender Gestalt auf mit den nur zart angedeuteten Falten in den weichen Geweben, daß man in kurzem keine ungebrochene Linie mehr wird sehen wollen. Um die Taille zieht sich der Stoff in leichter Drapierung bis zur Hüfte, diese selbst straff umspannend, oder die Draperie beginnt erst unter den Knieen, hier den Rock scharf zusammenraffend in Knoten und Schleifen. Auch der hübschen Mode der umgeschlungenen Echar-

Fig. 3. Drapiertes Kleid aus staubiglila Tuch mit gleichfarbiger Kurbelstickerei.

pes mit ihrer ungezwungenen Faltengebung werden wir im Salon und Ballsaal häufig begegnen. Selbst die leicht geraffte Schürzentunika tritt wieder auf; ein besonders hübsches Modell zeigt sie vorn ziemlich glatt, im Rücken fest zusammengefaltet unter die hier in Voluten ausladenden Bretellen der quer drapierten Taille tretend. Die Schleppenbahnen fallen dazwischen eingereiht in glatten Linien nieder. Für die Jugend sind runde Röcke auch im Salon gestattet. Diese werden meist einer schmalen Hüftpasse leicht angekraust und sind auffallend gerade und eng geschnitten.

Das große Pariser Haus Paquin versucht Röcke von nur 150 Centimeter Weite zu lancieren, so schlimm wird es hier nicht gleich werden, aber Röcke von 3 Meter Weite gehören nicht mehr zu den Seltenheiten. Das sind gute Aussichten für das Aufarbeiten vorjähriger Toiletten, da man recht wohl die aus dem Rock genommene Bahn zu einer neuen Taillengarnitur verwerten kann. Auch die Vorliebe für das Zusammenstellen von zwei verschiedenen Stoffarten einer Farbe, oder zweier gut zusammenstimmender Farben einer Gewebeart ist dem Aufarbeiten günstig.

Pelz wird auch mehr denn früher zu Verbrämungen als breite Streifen angebracht, manches Kostüm zeigt diese Neuheit in besonders auffallender Weise. Auch zu den schlichten Linien der Prinzeßroben stimmt solch ein Pelzstreifen als Randabschluß wundervoll.

Und welche Pelzarten man bevorzugt? Wollte man sie aufzählen, so würde wohl kaum eines der Tiere fehlen, deren Felle geeignet erscheinen, uns zu wärmen und zu schmücken. Zu den Riesenpelzmützen verwendet man wieder all die rauhen Felle der Bären- und Fuchsarten, zu Mänteln und Besatz die flachen, schmiegsamen Pelze, wie Nerz, Seal, Breitschwanz und wie sie alle mit Recht oder zu Unrecht heißen mögen. G. B.

(Schnitte zu diesen Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lützowstr. 84, zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille). Modenwelt-Abonnentinnen erhalten ihn für 25 Pf. (30 Heller) portofrei.)

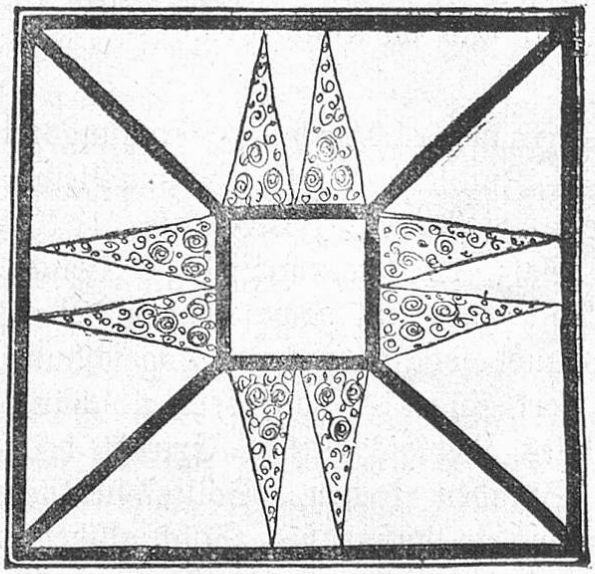

Fig. 4. Mitteldecke für einen Frühstücks- oder Kaffeetisch. Aufnäharbeit und Schnurstichstickerei.

(Gestochene Schablone liefert das Musterzeichenatelier der „Modenwelt" für 75 Pf.)

Die Zitrone als Hausmittel.

Die Zitrone ist eine der nützlichsten Früchte, selbst abgesehen von der hervorragenden Rolle, die dieselbe im Bereich der Küche spielt. — Reibt man z. B. erfrorene Hände und Füße, ehe die Froststellen aufbrechen, rechtzeitig jeden Abend mit Zitronensaft ein, oder bindet Zitronenscheiben darauf, so wird in kürzester Zeit das Brennen und Jucken der leidenden Teile nachlassen und bald ganz verschwinden. — Aufgesprungene und rote Hände werden durch Einreibungen mit Zitronensaft, wenn nicht blendend weiß, so doch glatt, und verlieren jedenfalls die Sprödigkeit der Haut. — Bei leichten Fiebern, besonders bei erkälteten Kindern, tun zwei Zitronenscheiben auf den Schläfen oft Wunder und machen Chinin und ähnliches häufig überflüssig. — Auch zur Beförderung schöner, rosiger Fingernägel trägt das fleißige Bürsten mit Zitronensaft bei, und als Zahnreinigungsmittel genügen wenige Tropfen, ins Mundwasser getan, ohne daß sie die Gesundheit der Zähne beeinträchtigen. — Warme Zitronenlimonade für Kranke ist zu bekannt, um erwähnt zu werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Parmesansuppe. (Für 6 Personen.) Man schneidet für 25 Rp. geräucherten Speck in ganz feine Würfel und etwa ebenso viel weiße Zwiebeln. Dies dünstet man zusammen mit etwas weißem Pfeffer, doch muß es weiß bleiben. Man rührt nun nach und nach zwei Liter kaltes Wasser daran, und wenn alles kocht, gibt man sechs Eßlöffel geriebenen Parmesankäse hinein. Mit diesem muß die Suppe gut durchkochen, sie ist nahrhaft und wohlschmeckend.

*

Suppe aus Hammelbrühe. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4 Personen. — Zutaten: 1 Kilo Hammelfleisch, 1 Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 1 Porree, 1 Kohlrabi, 1 kleiner Kopf Wirsing, 3—4 Mohrrüben, Salz, 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 1½ Löffel Graupen. Das Fleisch wird gut gewaschen, mit 2½ Liter kaltem Wasser angesetzt, gesalzen und, sobald es kocht, abgeschäumt. Inzwischen putzt man das Wurzelwerk, fügt es nach dem Abschäumen hinzu und setzt 6 Gramm aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt bei. Die Suppe muß langsam 1½—2 Stunden kochen. Sollte sie noch etwas hammlig schmecken, werfe man ein nußgroßes Stück glühende Holzkohle hinein, welche den Geschmack beseitigt. — 1½ Eßlöffel Graupen werden mit

einigen rohen Kartoffelscheiben und etwas von der obengenannten Brühe oder 6 Gramm Fleisch-Extrakt gar gedünstet und der Suppe, nachdem diese durch ein Sieb gegossen, beigefügt.

*

Kanapee von Sardellen. Vor oder nach der Suppe zu servieren. Scheiben von Milchbrot werden leicht geröstet. Schöne Sardellen werden gewaschen, leicht geschabt und von den Gräten befreit. Die Hälfte davon werden verwiegt, mit zwei harten Eigelb durch ein Sieb gestrichen und mit etwas frischer Butter und Olivenöl zu einer dicken Masse gerührt, die noch mit Senf, Salz und Pfeffer, verwiegter Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Capern, wenig Essig und einigen Tropfen Maggi's Suppenwürze vermischt wird. Die Semmelscheiben werden mit dieser Masse bestrichen und mit den übrigen, in Streifen geschnittenen Sardellen gitterförmig belegt.

*

Hirnschnittchen. Ein in Salzwasser weichgekochtes Kalbshirn wird sehr fein gewiegt, dann mit zwei Eigelb, Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl vermischt. Von nicht zu frischem Weißbrot schneidet man dünne Scheiben, streicht die Masse darauf, taucht sie in Eiweißschnee und bäckt sie schwimmend in Butter und Backfett hellbraun. Diese Hirnschnittchen bilden eine passende Beigabe zur Fleischbrühe.

*

Gebratene Kutteln. Für 3—4 Personen 500 Gramm. Dieses Quantum vom Metzger schon gekochte Kutteln lege man 1—2 Stunden in kaltes Wasser, schneide in fingerlange, schmale Riemlein, brate sie nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, Pfeffer und Salz in 60 Gr. süßer Butter, bis der Saft eingebraten ist, und serviere die Kutteln zu Kartoffelsalat oder dergleichen.

*

Rumpsteaks nach Gourmand-Art. Bereitungszeit 1/4 Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: 750 Gramm Schwanzspitze, 125 Gramm Rindermark, 120 Gramm Butter, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 2 Eßlöffel gehackte Schalotten, 2 Eßlöffel Tomatenpuree. Von der abgelegenen Schwanzspitze eines zarten Ochsenschlegels schneidet man fünf gleich starke Scheiben, salzt und pfeffert dieselben, bestreiche sie mit zerlassener Butter und bratet die Rumpsteaks auf einem Roste oder in Ermangelung dessen in einer Pfanne bei guter Hitze fünf Minuten. Sodann legt man in die sich durch das Braten ergebende Höhlung eines jeden Rumpsteaks einen kleinen Löffel gehacktes, ausgewässertes Rindermark. Weiter schwitzt man in einer kleinen Kasserolle zwei Eßlöffel feingehackte Schalotten mit Butter an, jedoch ohne daß selbige

sich färben, fügt 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, nebst zwei Eßlöffeln Tomatenpuree, einem Eßlöffel guten Weinessig und einigen Körnchen Paprika hinzu, läßt alles einmal aufkochen und mischt unter fortwährendem Schlagen vermittelst einer Schneerute 100 Gramm feine Butter und zum Schluß ein wenig gehackte Petersilie darunter. Jetzt werden die Rumpsteaks auf einer langen Schüssel angerichtet und die bereitete Sauce darumgegossen.

*

Pommerscher Rippespeer. Zu böhmischen Knödeln mit Sauerkohl paßt pommerscher Rippespeer. Man verwendet dazu das ganze Rippenstück, von dem das Feste zumeist abgelöst ist, knickt die Rippen, ohne sie zu durchhauen, und läßt sie einige Tage in Salz liegen. Nun bereitet man eine Füllung von kleingemengter (zwei Liter) Aepfeln, geriebenen Semmeln, etwas abgeriebener Zitronenschale, etwas Zucker und gut gereinigten entkernten Backpflaumen. Hiermit füllt man die Zwischenräume des Rippespeer, umbindet es mit weißem Papier, damit die Füllung eingeschlossen ist und bratet es 2½—3 Stunden weich. Nun befreit man es von Papier und Bindfaden, schneidet den Braten zwischen den Rippen durch und verdickt die Sauce, die man von der Kasserolle losgespült hat.

*

Hasenrücken in der Beize. ⅛ Liter guten Essig, ebensoviel Wasser, Salz, etwas Zwiebel, in Scheiben geschnittene Suppenwurzeln, Pfefferkörner, 2—3 Wacholderkörner, ein kleines Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, läßt man kurze Zeit kochen, dann erkalten und übergießt den gesäuberten, gewaschenen Hasenrücken mit der Beize. Nach 2—3 Tagen, wenn der Rücken gebraten werden soll, nimmt man ihn aus der Beize, durchzieht ihn mit dünnen Speckstreifen und läßt ihn, mit reichlich Fett zugesetzt, im Rohr braten. Von der am Herde schon früher brodelnden Beize begießt man fleißig. Zuletzt treibt man den Rest derselben durch ein Haarsieb, rührt ½ Kaffeelöffel Mehl, etwas Zitronensaft, ein Stückchen Zucker, nußgroß Butter und 5 bis 6 Eßlöffel guten Rahm daran, übergießt damit das Fleisch im Rohr und läßt ein wenig einkochen. Ein größerer Hasenrücken ist in ¾ bis einer Stunde gar gebraten.

*

Lungenbraten mit Sauce für 5—6 Personen. Ein Kilo oberer Lungenbraten, möglichst ohne Fett und Haut, wird leicht gewaschen. In einer Kasserolle läßt man dünngeschnittene Suppenwurzeln Zwiebel, Lorbeerblatt mit etwas Fett anlaufen, legt das Fleisch hinein, gießt zwei Löffel Essig und drei Löffel Wasser daran, und dämpft es ungefähr eine Stunde weich, dann werden die Suppenwurzeln durch ein

Haarsieb gedrückt, mit einem Kaffeelöffel voll Mehl, 1/8 Liter gutem Rahm, einem Stückchen guter Butter und Zucker gequirlt, über das Fleisch gegossen. Die Sauce würzt man noch mit Wein oder Zitronensaft und färbt sie mit gebranntem Zucker braun.

*

Pfefferfleisch vom Kalb. Bereitungszeit 3/4—1 Stunde. Für 3 Personen. Zutaten: 750 Gramm Fleisch, 30 Gramm Mehl, 50 Gr. Speck, 80 Gramm Butter, 1/4 Liter Wasser, darin aufgelöst 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, eine Prise Pfeffer, eine Prise Curry-Pulver, Salz. Aus einem derben Stück Kalbfleisch, Keule oder Blatt, schneidet man fingerdicke Scheiben in Koteletten-Größe, klopft und bestreut eine jede mit einer Messerspitze Pfeffer und Salz und nach Belieben mit einer Prise Curry-Pulver. In Mehl gewendet, brät man sie in Speck und Butter oder gutem Bratfett hellbraun, gießt ein Viertelliter Bouillon aus 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt hinzu und läßt das Fleisch darin noch drei Viertelstunden schmoren; dann wird die Sauce mit 1 Theelöffel Mehl gebunden.

*

Kastanien als Wintergemüse. Schöne Kastanien werden geschält, in Salzwasser halb weich gekocht und gehäutet. In frischer Butter wird eine fein geschnittene Zwiebel, ein Kochlöffel Mehl leicht geröstet, mit der nötigen Brühe oder warmen Wasser zur Sauce aufgekocht, Salz und die Kastanien beigefügt und letztere in 20—30 Minuten gar gekocht. Man verfeinert das Gericht durch eine Beigabe von saurem Rahm und durch ein Güßchen Maggis Würze.

*

Kartoffelcroquettes. Uebrig gebliebene Kartoffeln werden geschält, in diese kommen auf ca. 1 Kilo Kartoffeln 3 ganze Eier und 3 eischwer ausgelassene Butter, etwas gestoßener Zucker und das nötige Salz. Nun wird die Masse mit Hinzufügung von so viel Mehl (mit den Händen) so lange verarbeitet, bis dieselbe sich von Hand und Schüssel vollständig löst. Dann werden kleine Kuchen geformt und in der Omelettenpfanne mit ziemlich viel Fett auf beiden Seiten langsam gebacken und stark mit Zucker und Zimmt bestreut.

*

Rote Haselnüsse. 500 Gramm Haselkerne sind hierzu nötig. Von 500 Gramm Hutzucker kocht man einen dicklichen Syrup, tut 2 Löffel roten Kermessaft dazu und legt die abgebrühten Haselkerne hinein. Man läßt sie solange in dem roten Zucker, bis sie sich unter stetem Umrühren mit einem silbernen Löffel ganz mit dem Zuckersyrup umhüllt haben, legt sie dann behutsam mit zwei Teelöffeln auf ein mit

Oel oder Wachs eingeriebenes Blech und läßt sie oben auf der Herdplatte trocken werden. Dann stellt man sie kalt und löst mit einem Messer die erstarrten Kügelchen von dem Blech, um sie bis zum Gebrauch aufzubewahren. Ein Zusatz von geriebener Vanille oder Zitronensaft zu dem Zuckersyrup verfeinert die Nüßchen noch.

*

Zander gedämpft. Der gut geschuppte und gewaschene Zander wird abgetrocknet, auf beiden Seiten eingeschnitten, und in Mehl, welches mit Salz und Pfeffer vermischt worden, umgekehrt, und in reichlich Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Wenn er beinahe fertig ist, so werden zwei fein gehackte Zwiebeln dazu gestreut, läßt ihn noch ein wenig anziehen, gießt einige Löffel Essig daran und kurz vor dem Anrichten etwas guten Jus und gehackte Petersilien.

*

Maluns. Bündner Kartoffelgericht zum Kaffee: Man schält einige gekochte Kartoffeln und reibt sie, gibt sie alsdann in eine ziemlich große Schüssel, füge Weißmehl und Salz bei. Zu einem Drittel Kartoffel ca. zwei Drittel Mehl, die Masse muß mit der Kelle ganz luftig ohne Zutat von Milch oder Wasser durcheinander gerührt werden. Nun bratet man die Maluns in Schmalz unter fleißigem Umrühren, bis sie anfängt, eine gelbliche Farbe anzunehmen. Dann gibt man sie in die Schüssel zurück und läßt wieder Schmalz heiß werden und röstet sie dann zum zweiten Mal, bis sie schön gelb ist. Apfelmus dazu paßt sehr gut, da das Gericht ziemlich trocken ist.

*

Nußtorte. 10 Eigelb werden mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, 250 Gramm geriebene Nüsse, 50 Gramm gesiebtes Mehl, einen Eßlöffel Kirschwasser und der steife Schnee der 10 Eier sorgfältig darunter gemischt. Die Masse wird in eine gut bestrichene Form gefüllt und bei guter Hitze gebacken.

*

Pelzwerk zu waschen. Man kocht gute weiße Hausseife in Wasser und gießt die Brühe durch ein Tuch. In der lauwarmen — ja nicht heißen — Brühe wäscht man weißes Pelzwerk, ohne zu reiben, bloß durch sanftes Drücken und Eintauchen, wiederholt dies einigemale mit frischer Seifenbrühe und zuletzt mit reinem Fluß- oder Regenwasser. Man trocknet es an der Luft, bestreut das Pelzwerk mit Puder — Stärkemehl — und kämmt dasselbe so aus. Zuletzt klopft man es mit einem weichen Riemen aus.

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