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

Band: 32 (1910)

Heft: 1

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: 31.07.2025

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. 1. | Januar 1910.

Neue Moden.

Der natürlichen Entwicklung der Jahreszeiten folgend, widmet die vorsorgende Mode stets zuallererst ihr Interesse der Konfektion, dem neuen Winterkostüm nebst den für die kalten Tage notwendigen Umhüllen. Das Schicksal der herrschenden Paletotform hat sich schon in der Herbstsaison entschieden, es sind durchaus keine umstürzlerischen Ideen, die uns Frau Mode zur Annahme darbietet, der lange Paletot, dessen Schnittform noch die des sommerlichen Leinenkostüms erkennen läßt, wird ins Unendliche variiert werden. Da ist vor allem noch der gleiche breite Rückenteil, der sich nur leicht der Gestalt anschmiegt; allerdings hat er — für den Kenner — seine Schnittform etwas geändert, indem sich seine Seitennähte nicht mehr so linienge-rade dem Seitenteil anfügen, sondern jetzt in leichter Schweifung nach der Schulternaht ins Armloch laufen. Auch die Seitenschweifung hat mehr die Tendenz, der Taillenlinie zu folgen, so daß die meisten Paletots eine nahezu anliegende Form zeigen. Es ist dies eine Konzession von praktischem Wert, der lange gefütterte Mantel aus schwerem Wintergewebe würde belästigend auf die Schultern drücken, wenn nicht die Hüften mittragen helfen. Denn der Winter-

1. Langes Mantelkostüm.

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK 1910 G. 5084.* BERN

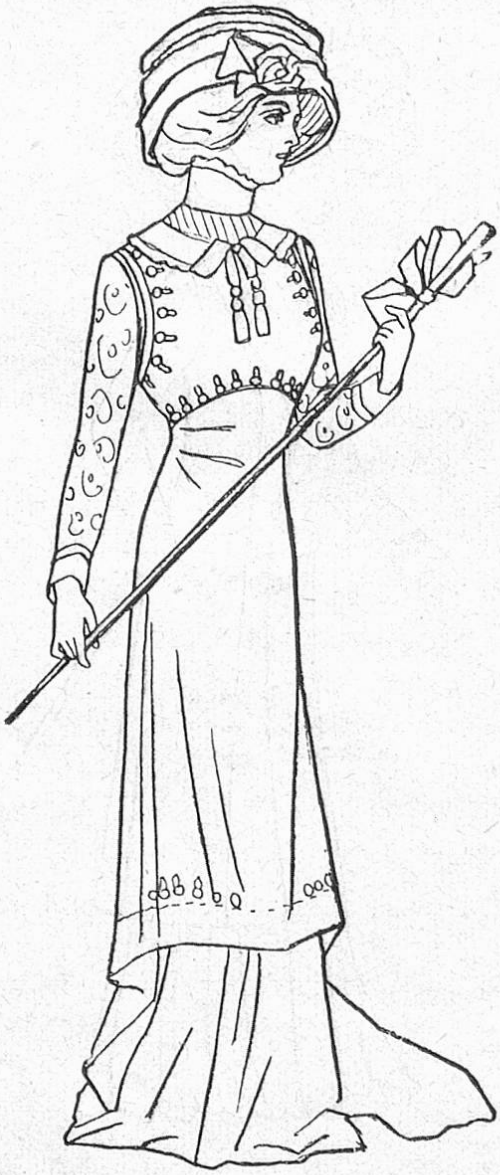
mantel wird so lang getragen werden, daß der Rocksaum nur noch handbreit hervorsieht.

Charakteristisch ist der Halsausschnitt am modernen Mantel: er reicht beinahe bis zum Taillenschluß herab, wo er in den leicht übergreifenden Schluß mit den unerläßlichen drei Knöpfen übergeht. Häufig begrenzt ihn ein mehr oder weniger breiter Schalkragen, aber auch der bekannte Reverskragen, oft mit reicher Verzierung fehlt nicht.

Die untere Weite des Mantels trägt gewissermaßen der Jahreszeit Rechnung; denn im Winter ist es doch nicht mehr angängig, den Paletot ganz offen zu lassen, um überhaupt schreiten zu können und seitliche Schlitze als ein Verstoß gegen die Mode gelten würden, so schneidet man die Seitenteile wieder weiter, ja es macht sich sogar schon eine Vorliebe für leichte Tütenfalten geltend. Wir dürfen also wohl zufrieden sein mit der vernünftigen Moderichtung, dabei sind die neuen Mäntel von einem so gefälligen Schick, wie seit lange nicht.

Und die Aermel zeigen die traditionelle Form des mäßig weiten Keulenärmels, schlicht und lang; wie auch die Schnittform des Paletots variieren möge, sie bleiben sich stets gleich.

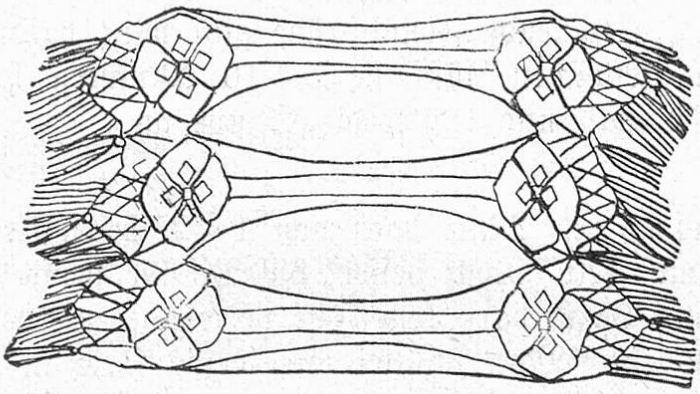
3. Einfaches Kleid.



2. Kleid mit Jäckchengarnitur.

Mehr als Worte mag das Studium der dargestellten Modelle einen Einblick gewähren in die Wintermode. Der typische, im ganzen geschnittene Paletot, ist mit der Abbildung 1 gegeben.

Ebenso wichtig, ja beinahe noch wichtiger für das Kostüm ist die Form des dazu gehörigen Rockes, der dann auch in verschiedensten Formen zur Wahl steht. Beinahe alle steigen noch über den Taillenschluß auf, denn die „gekürzte Taille" behauptet nach wie vor, Dank ihrer unbestreitbaren Kleidsamkeit das Feld. Auch der praktische Leibchenrock wird noch vielfach dem Kostüm beigegeben.



4. Kissen mit leichter Stickerei.

Als Material für das Winterkostüm ist der dickfädige Cheviot das bevorzugteste Gewebe, überhaupt sind alle stark den Faden markierende Texturen, wie Panama, Diagonale u.s.w. dem glatten Tuch in diesem Jahre völlig überlegen. Unter den Farben sind Praliné, Honigfarben, Taupe, Aeroplan (Elektrik, Hellblau), etwas Olive und Grün, sowie Heliotrop in allen Tönen zu nennen; die scharfen Farben der Sommermode verschwinden allmählich wieder von der Bildfläche, für sie waren sommerliches Grün und lachender Sonnenschein Lebensbedingung.

Einige Worte noch der zum Kostüm unerläßlichen Blusen. Im allgemeinen sind es die vertrauten Formen, aber immer mehr behauptet auch im Winter die Batist- und Tüllbluse ihre Beliebtheit, von der praktischen Erwägung ausgehend, daß in geheizten Räumen eine leichte Kleidung gesünder und angenehmer ist, während man sich gegen die Kälte draußen ja nötigenfalls durch Pelze schützen kann. So finden sich die heterogenen Begriffe Pelz und Tüll in harmonischer Vereinigung an der Frauenkleidung. — Mit den Abb. 1 und 2 sind die neuesten Winterhutformen dargestellt, unter denen die Musketärform den ersten Platz einnimmt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Lebersuppe. 250 Gramm Leber wird in Stückchen geschnitten und in Butter mit Zwiebel, Lauch, Gelbrüben und Petersilie gedämpft.

Dann gibt man drei Kochlöffel Mehl daran, röstet es gelb, füllt mit Fleischbrühe nach und gibt beim Anrichten sauren Rahm und geröstetes Brot dazu.

*

Klößchensuppe. 1 Tasse Milch und etwas Salz läßt man aufkochen, nimmt die Pfanne vom Feuer, streut unter Rühren so viel Gries hinein, bis es anfängt dick zu werden. Dann kocht man es 2—3 Minuten lang unter beständigem Rühren, schüttet den Brei, der ziemlich fest sein darf, in ein Schüsselchen. Wenn etwas abgekühlt, fügt man 1 Ei bei. In kochende Fleischbrühe gibt man halbtheelöffelgroße, resp. sehr kleine Klößchen, läßt sie 5—10 Minuten langsam kochen, probiert sie 1—2 mal, und richtet die Suppe an.

*

Flädleinsuppe. Man backt von 1—2 Eiern kleine Omeletten in möglichst wenig Fett. Noch besser, die Pfanne wenn heiß, bloß mit Speck ausreiben. Dazu darf kein Fett verwendet werden, in welchem schon gebacken wurde. Man schüttet nur wenig Teig in die Pfanne, so daß die Omelette klein wird, und man von allen Seiten gut das Schäufelchen unter dieselbe stoßen kann. Wenn etwas abgekühlt, werden die Omeletten in feine Streifen geschnitten und einige Minuten in der kochenden Fleischbrühe aufgekocht.

*

Gebeizter Braten. Ein nicht zu dickes Stück Ochsenfleisch, zirka 1 Kilo, klopfe man gut, und lege es 5—6 Tage lang gut zugedeckt in folgende Beize, stelle es in den Keller und kehre es jeden Tag um. — 1½ Glas Rotwein, 1 Löffel Essig, 1 Zwiebel, 1 Rübe, 1 Handvoll Suppenkräuter, alles klein zerschnitten, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 3 Nelken, 3 Pfefferkörner. Hat man nur 2 Tage Zeit, so gießt man die Marinade heiß über das Fleisch. Dieses wird dann in Backfett gelb gemacht und mit der Beize abgelöscht, gesalzen und auf dem Feuer oder im Bratofen weich gebraten. ½ Kilo Knochen werden mitgekocht, oder ein halber Theelöffel Fleischextrakt dazugegeben. Nachdem die Sauce passiert und entfettet ist, stellt man sie in einem Emailpfännchen aufs Feuer. Sobald sie kocht, rührt man einige Löffel voll Rahm hinein; liebt man die Sauce gebunden, so rührt man zuerst einen Theelöffel voll Maizena mit dem Rahm an und gießt ihn so in die Sauce. Soll diese sehr pikant sein, so reibt man noch etwas Parmesan- oder Emmentalerkäse hinein, nebst gehackter Petersilie. Selbstredend muß sie mehrmals gekostet werden, um zu wissen, was ihr noch fehlt. Ist sie zu stark konzentriert, so wird einfach etwas kochendes Wasser beigefügt.

Sautierte Kalbsleber. 1/2 Kilo Kalbsleber wird abgehäutet, in längliche Stücke geteilt und diese in ganz feine Scheibchen geschnitten. Dann läßt man zirka 60 Gramm süße Butter oder auch mehr in der flachen eisernen Pfanne zergehen, fügt eine gehackte Zwiebel bei und sofort die Leber. Nach 2 Minuten streut man 1 handvoll Mehl darüber, vermengt es schnell und schüttet ein halbes Glas Weißwein dazu. Lebhaftes Feuer. Man muß die Leber beständig untereinanderrühren, und sobald sie inwendig nicht mehr roh ist, streut man Pfeffer und feines Salz darüber, vermengt es schnell und richtet die Leber an.

*

Gefüllte Hammelskeule. Diese läßt man durch den Metzger von den Knochen befreien, klopft sie, und streicht folgende Fülle darauf. Ein in Wasser eingeweichtes und fest ausgedrücktes Semmelbrötchen, rohgehacktes Schweinefleisch, magerer und fetter Speck, Schinken, etwas eingeweichte und feingehackte Champignons, Petersilie, etwas Salz, Pfeffer und 2 Eier. Dann rollt man das Fleisch zusammen und bindet es mit einer Schnur nicht zu fest zu, doch so, daß die Fülle hübsch darin bleibt. 2 Stunden Bratzeit. Die Knochen werden, sobald das Fleisch schön gelb, beigefügt nebst wenig Rotwein, Wasser, Salz, Pfeffer und 1 Zwiebel.

*

Fleischklöße. 250 Gramm Kalbfleisch, 250 Gramm Schweinefleisch, 250 Gramm Rindfleisch in Riemen geschnitten; 2—3 Semmelbrötchen in Wasser eingeweicht (aber 1—2 tägige) und fest ausgedrückt. Erst das Fleisch durch die Hackmaschine gehen lassen und dann noch einmal nebst dem ausgedrückten Brot. Alles in eine Schüssel getan, 3 Eier dazu; Pfeffer und eine kleine Hand voll Salz. Eine Zwiebel, 1 Stück Speck, etwas Petersilie und Sellerie, fein gehackt und verdämpft dazu gegeben und gut vermischt. Ein Holzbrett mit kaltem Wasser überspühlt, die Hände von Zeit zu Zeit in kaltem Wasser gewaschen, ohne abzutrocknen, möglichst kleine und regelmäßige Kugeln von der Masse geformt und auf das Holzbrett gelegt. Wenn alle bereit sind, wird Fleischbrühe oder Wasser kochend gemacht, so viele Kugeln hineingelegt, als auf der Oberfläche nebeneinander Platz haben, und auf ganz schwachem Feuer gesotten. Sobald alle schwimmen, wird ein Klößchen herausgenommen und zerschnitten. Ist es gar und nicht mehr rötlich, so hebt man sie aus der Pfanne und tut den Rest hinein. Zuletzt macht man eine Buttersauce, von der durch ein Haarsieb passierten Fleischbrühe. Endlich gibt man die Klößchen hinein und läßt sie noch einmal aufkochen.

*

Schellfischstückchen. Man verwendet dazu Reste von Schellfisch, Dorsch oder Kabeljau. In halb Essig und halb Wasser kocht man mit Salz und Zwiebel, etwas Petersilie, Pfeffer, einige Stengelchen Pfefferkraut, ein Scheibchen Selleriewurzel, Lorbeerblatt und ein kleines Stückchen Zitronenschale auf, gibt die losgelösten Gräte und die Haut von den Fischen mit zum Aufkochen, löst 1—2 Tafeln Gelatine im Wasser auf und seiht dieses zusammengemischt über die auf eine Schüssel gelegten Fischstückchen, die man am nächsten Tag serviert.

*

Zander (Schill) geschmort. Man gibt in ein passendes, nicht zu tiefes, mehr flaches Geschirr 250 Gramm Butter, läßt sie zerschmelzen, drückt von zwei Zitronen den Saft dazu und läßt den gut gereinigten, geschuppten, in Stücke geschnittenen und etwas eingesalzenen Zander mit Zusatz von etwas Brühe unter öfterem Begießen gar schmoren, wozu der Fisch nur einer halben Stunde bedarf. Es ist zu seinem Wohlgeschmack auch etwas Weinzusatz erforderlich. Um die Sauce etwas sämig zu machen, nimmt man ganz feingeriebene Semmel, der man vorher die Rinde abgeschnitten hat.

*

Käse-Auflauf. Für 6 Personen: 60 Gramm (2 Löffel voll) Mehl, 1/2 Liter Milch (oder Rahm), etwas Salz, 4—5 Eier, 150 Gramm geriebener Käse. — Man rühre das Mehl mit ganz wenig Milch zart und dicklich an, klopft das Salz und die Eigelb, den Käse und die Milch (oder Rahm) darunter. Unmittelbar vor dem Backen ziehe man die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unter die Käsmasse und schütte sie in eine gut mit Butter bestrichene Kochplatte oder Auflaufschüssel und backe bei ziemlich starker Hitze in 20—30 Minuten. Nun bringe den Auflauf sofort zu Tische, bevor er zusammenfällt und serviere ihn als Eingangsspeise ohne ein Beigericht. — Ist die Kochplatte nicht hübsch genug, so stelle man sie auf eine hübsch gefaltete Serviette auf eine andere Platte.

*

Gebackene Käskugeln. Für 6—8 Personen: 300 Gramm (1 große, stark gehäufte Tasse voll) Mehl, 1/2 Liter Milch, etwas Salz, 200—250 Gramm feingeriebener Käse, 5—6 Eier, schwimmendes Backfett. — Nachdem die Milch siedend gemacht, gebe das Mehl auf einmal hinein, rühre gut durch, füge Käse und etwas Salz dazu, rühre den Teig bis er schön glatt und dick ist und sich von der Pfanne löst und richte an. Wenn er etwas verkühlt ist, rühre man die Eier eins nach dem andern darunter und klopfe den Teig, bis er Blasen wirft. Sodann steche mit einem Löffel baumnußgroße Kugeln davon ab und backe sie in einem Pfännchen im heißen, schwimmenden Fett hellbraun.

Kuttelnsalat. Man begieße die gewässerten, zerschnittenen Kutteln mit kochendem Wasser, lasse sie so lange darin, bis sie recht heiß sind, oder man koche sie schnell auf, vertropfe sie nachher, vermenge sie mit fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm.

*

Gebackene Seezungen. Der gereinigte Fisch wird in zerkleppertem Ei und Paniermehl umgedreht und auf beiden Seiten in Butter gebacken. Einige Tropfen Zitronensaft darauf.

*

Risotto. Für 6 Personen werden 250—300 Gramm Reis erlesen und abgerieben, leicht in einem Löffel Fett gelblich mit kleinen Speckwürfelchen angeröstet, 1 fein geschnittene Zwiebel beigegeben und mit so viel weiterer Knochenbrühe gekocht, daß dieselbe am Anfang darüber zusammenfließt. Ist sie langsam eingekocht, so wird ein Glas Weißwein beigegeben und so oft der Reis wieder dick wird, noch etwas Knochenbrühe nachgegossen, bis derselbe körnig ist, was 30 bis 40 Minuten Zeit erfordert. Kurz vor dem Anrichten wird geriebener Käse, sowie 1 kleine Messerspitze Safranpulver oder auch 1 bis 2 verklopfte Eigelb hinein gegeben. Der Reis kann in eine mit Paniermehl ausgestreute Ringform eingefüllt und unmittelbar vor dem Essen auf den Tisch gegeben werden.

*

Griesschnitte mit Birnen. 1 Liter Milch läßt man mit 200 Gramm Zucker und 100 Gramm Butter aufkochen und schüttet unter fortwährendem Rühren 300 Gramm feinen Gries hinein, welchen man an der Seite des Feuers ganz dick ausquellen läßt. Sobald er vom Feuer kommt, vermischt man ihn mit 2 ganzen und 3 gelben Eiern und mit abgeriebener Zitronenschale, breitet ihn auf einem mit Butter bestrichenen Blech zu einer 3 Centimeter dicken Platte aus, läßt ihn erkalten und fest werden. Unterdessen schält man 12—14 kleine Birnen, am besten Muskateller, reibt sie, damit sie weiß bleiben, mit Zitronensaft ein und kocht sie in Wasser mit Zucker weich, den Saft ziemlich dick ein. Sobald der Gries kalt und fest ist, erwärmt man das Blech, damit er sich loslöst und sticht zuerst mit einem größeren Ausstecher runde Platten und diese mit einem kleineren Ausstecher zu Ringen aus, die man in Ei und Semmel wälzt und beim Anrichten in Backfett zu schöner Farbe backt. Sobald man sie abgetrocknet hat, bestreut man sie mit Vanillenzucker, legt in jeden Ring eine Birne, welche man mit etwas von dem Birnensaft übergießt, während man den übrigen, mit Aprikosenmus vermischt, als Sauce besonders gibt.

Kürbisgemüse. Junge, feste Kürbisse werden geschält, in Scheiben geschnitten, das innere weiche Fleisch mit den Kernen entfernt. Wenig Oel wird heiß gemacht, Petersilie daran getan, sowie das zu gleichmäßigen kleinen Stücken geschnittene, feste, weiße Fleisch der Kürbisse, Salz und Pfeffer (kein Wasser). — Das Gemüse muß sehr lange kochen, 2—3 Stunden, und zuletzt das Aussehen von Wirz haben.

*

Kartoffelcroquette. Kartoffeln werden geschält und im Salzwasser weichgekocht und durch ein Sieb getrieben. Für 750 Gramm durchgetriebene Kartoffeln nimmt man 60 Gramm frische Butter, 30 Gr. heißes Fett und Salz, rührt 30 Gramm gutes Mehl und 4 Eier, eines nach dem andern, darunter. Nun läßt man Fett in einer Pfanne heiß werden, legt halbe Eßlöffel voll Kartoffeln in das Fett, soviel wie Platz haben, und bratet sie, bis sie alle rösch sind.

*

Französische Pfefferkuchen. (Vorzüglich.) Man reibe 500 Gramm süße und 750 Gramm bittere Mandeln, vermenge sie mit 1½ Kilo Mehl und mische dann eine Stange Vanille, 8 Gr. Nelken, 4 Gramm Kardamom und die Schale einer Zitrone damit; koche 750 Gr. Honig mit 1 Kilo feinem Zucker, bis beides sich völlig vermischt hat und gieße dies kochend in die vereinigte Masse, füge 30 Gramm in Wasser aufgelöste Pottasche hinzu und knete noch so viel Mehl durch, daß der Teig sich gut ausrollen läßt, rolle ihn aus, steche mit einem Weinglas runde Kuchen daraus und backe sie bei mäßiger Hitze in 7 Minuten braun.

*

Zunge zu salzen. Auf 500 Gr. Zunge rechnet man 500 Gr. Salz und 5 Gr. Salpeter. Dieses kocht man in so viel Wasser, daß es das Fleisch bedeckt, läßt es kalt werden, gießt es darüber und läßt es unter täglichem Umdrehen 10—14 Tage darin liegen. Dann nimmt man sie heraus, macht ein leichtes Salzwasser, dem man Gelbrübe und Sellerie beifügt, und kocht die Zunge darin weich.

*

Kämme zu reinigen. Sehr leicht verstopfen sich eng gezahnte Kämme durch Ansetzen von Staub und Fett; werden die Kämme längere Zeit in diesem Zustande belassen, so wird die Hornfaser durch die Fettsäure zerfressen und die geschwächten Zähne brechen dann beim Gebrauche ab. Um dies zu verhindern, ist eine gründliche Reinigung der Kämme notwendig; man bürstet dieselben zuerst vermittelst einer zu diesem Zwecke vorhandenen scharfen Zahnbürste mit Salmiakgeist sorgfältig aus, spült dann mit schwachem Sodawasser nach und kann die Kämme sofort wieder in Gebrauch nehmen. So behandelte Kämme haben eine fast unbegrenzte Haltbarkeit.

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