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

**Band:** 32 (1910)

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-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 2.

februar 1910.

## Neue Moden.

(Aus der neuesten "Modenwelt".)

Der Fasching gibt in diesem Jahre nur eine kurze Gastrolle. Wenn auch in vielen Gegenden der Zeitpunkt des Fastenbeginns durch= aus nicht mehr respektiert wird, so ist doch die rechte Freudigkeit dahin,

man feiert noch Feste und treibt Mummenschanz, aber es ist nicht mehr Prinz Kar= neval, unter def= sen Narrenszepter man sich amüsiert Die letzten Rum= mern der Moden= welt bringen wie= der eine reiche Auswahl v. Ko= stümen für Mas= tenbälle und Ro= stümfeste. dann muß dies Rapitel wieder für ein Jahr geschlossen

werden, drängt sich doch bereits die Frühjahrsmode dazwischen, die auch schon berücksichtigt sein will.

Welches Maskenkostüm ist wohl das aktuellste? Natürlich nur jenes, das in irgend einer Weise das Luftsschiff, den Aeroplan oder den Nordspol versinnbildlicht. Das Zeppelins Luftschiff ist bereits auf dem Mass

tenpanorama der Modenwelt vom 1. Jan. 1907 dargestellt worden, heuteist ein "Eindecker" oder "Zweis decker" viel mehr dernier cri. Dess halb dürfte die kleidsame Kopfs bedeckung, Abb. 1, gewiß viel Ans

klang finden, vor allem für "Kopf=

feste".

Wer der Ents
deckung des Nords
pols gedenken
will, der wird
sich in ein echtes
Lappen = Kostüm
hüllen oder gar
einen Sisbär dars
stellen, besonders
niedlich wirken
kleine Knaben in
diesem Kostüm.

Auf historische Treue wird erfreulicherweise bei Zeitkostümen

oder Trachten immer mehr Gewicht aelegt.

Als einzigen, aber besten Kat bei Herstellung eines Kostüms können wir nur immer wieder betonen, die historische Treue zu ehren, sobald es sich um ein echtes Kostüm handelt, nur so wird ein künstlerisches Ganzes geschaffen.



Fig. 1. Maskenkopfput: Aeroplan für tête-parée-Feste.

Wer darauf keinen Wert legen will oder kann, der wähle ein Phantafie-Kostum, statte jes mit allem Raffinement des modernen Geschmackes



Fig. 2. Biedermeierkoftum aus gestreiftem Stoff.

pieren und zwar mit Silfe eines jest hochmodernen Ballftoffes. Der wundervolle Seidenvoile mit seinen eingewebten Schleifenfiguren, die Silberperlen und -Flittern beleben, paßt sich gleich gut dem Empirestil



Fig. 3. Maskenkoftüm: Aegypterin.

wie der Moderne an. Denn mit modernen Geweben müssen wir ja heute selbst beim echtesten Rostum rechnen. Alter Stoff, wenn er auch in kleinen vielbewunderten Reften uns überkommen ift, verträgt nicht mehr die Strapazen einer Ballnacht.

Ueber Balltoiletten im Mode= stil schreibt unsere Pariser Bericht= erstatterin noch allerlei Interessantes

Die Ballkleider sind auf man= nigfache Art ausgeschnitten, rund,

ectia, oval, spikia entblößen sie den Hals, aber immer begleitet v. einer mattgetönten od. weißen Tüllein= fassung, ein dop= pelter Voritor aus durchsichtig. Gewebe umgibt den Ausschnitt, hierdurch einen gefälligen Ueber= gangvermittelnd. — Die Achsel= spangen sind ent= weder auf der Schulter ange= bracht oder lassen dieselbe frei und umschließen den Oberarm, 311= weisen sehen wir Buffärmelchen, die an 1830 er= innern oder eine mit Blumen oder

Aermel vorstellen foll. Gang neu find: ein Band oder eine Perlenreihe, die die Schulter freilassend, den Oberarm umschließen und einen bauschigen Chiffonärmel zum Abschluß haben.

Bei vielen Ballkleidern, besonders für junge Mädchen, sehen wir die Tuniken aus gleichen durch= sichtigen Stoffen wie das Unterfleid, bei anderen durchsichtige Ueberkleider aus Tüll, Seiden= chiffon, Meteor 'auf schweren Stof=

fen wie Sam= met, Brokat, At= las und dergl. Diese Ueberklei= der werden mit matten Bold= oder Silberbor= ten, mit perlen= gestickten, glitern= den Kanten oder Belzstreifen ein=

gefaßt.

Blumen ver= wendet man we= nig zur Berzie= rung der Ball= toiletten; böch= stens eine große erzentrische Blüte in abstechender Farbe oder Me= tall am Aus= schnitt. Große Vorliebe bringt man den dunklen Farben entgegen und wo dieselben durch

Ueberkleider aus dunklem Chiffon oder Tüll. Neue Farben sind: .. tête de nègre", ein bräunliches Dunkelgrau, "aile de corbeau", ein schwärz= liches Blau "hirondelle" ein bläuliches, sehr dunkles Lila, "sapin", ein dunkles Grun.

Pelz eingefaßte Fig. 4. Masken- Fig. 5. Koftum eines Farben in Berkleine Draperie, kostüm: Ballet- fahrenden Schülers wendung komdie einen kleinen teusef. kl. Mädchen aus d. 15. Jahrhund. men, dämpft man

# Gine Skala der Verdaulichkeit.

Die Verdaulichkeit unserer Speisen wird in dem eben erschienenen "Chemischen Kochs und Wirtschaftsbuch" von Dr. Klenk in einer überssichtlichen Tabelle dargestellt. Danach ist gekochter Reis die am leichtesten verdauliche Nahrung, da eine Stunde zum Verdauen genügt. Es brauchen

1½ Stunden: geschlagene Eier, Gerstensuppe, gebratenes Wildbret, weich gekochte Aepfel und Birnen, Obst als Mus gekocht, Lachs und Forelle, gekocht, Spinat, Sellerie, Spargel, Erbsens und Bohnenbrei, Haferarütze:

13/4 Stunden: gekochtes Hirn und gekochter Sago;

2 Stunden: gekochte Milch, rohes Ei, gekochte Gerste, gebratene Ochsenleber, gekochte saure Aepfel, gekochter Stockfisch;

21/4 Stunden: frische ungekochte Milch, gekochter Truthahn;

2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden: gebratener Truthahn, gebratene Gans, Lammfleisch, Spanferkel, in den Hülsen gekochte Bohnen, Linsen;

23/4 Stunden: Pudding, geröftetes zartes Rindfleisch, Hühner-

Frikasse, Austern;

3 Stunden: weich gesottene Eier, geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, gebratener Barsch, Steinbutt und Scholle, Kuchen;

- 3½ Stunden: gebratenes Schweinefleisch, gesalzene Butter, hartsgesottene Eier, alter Käse, frische Bratwurst, eingesalzenes Kindsleisch, gekochte Kartoffeln, frisches Weizenbrot, gekochter Weißkohl, gekochte Zwiebel;
- 4 Stunden: gekochtes und gebratenes Geflügel, Kalbsbraten, Hammelbraten, gefalzener Lachs, trockenes Brot mit Kaffee;
- 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden: gekochtes zartes Hammelfleisch, frisch gesalzenes Vökelfleisch und Sauerkraut;

5 Stunden: sehr hart gesottene Gier, gebratene Rauchwurft, Steinsobst, Kirschen, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Rüsse, Vilze;

6 Stunden: altes Pökelfleisch, gebratene Neunaugen und fetter Aal.

Zusatz von viel Del, Fett und Säuren erschwert die Verdauung, dagegen wird sie befördert durch Zusatz von Salz, Gewürz (Pfeffer, Senf), altem Käse, Kettich, Zucker und Wein. Daß alte Leute schon an Indigestionen (Verdauungsbeschwerden), so z. B. nach dem Genuß von Spickal gestorben sind, ist geschichtlich erwiesen.

## Vom sogenannten Anstand bei Gische.

Der zivilisierte Mensch ist bekanntlich einbandagiert in sogenannte Anstandsregeln. Sie übertreffen an Zahl und Kniffigkeit die vielen

Paragraphen des Straf- und Zivilgesethuches. Ein ausgezeichnetes Gedächtnis ist erforderlich, sie alle zu behalten, und ein großes Maß von Geistesgegenwart, sie im rechten Moment zu beachten. Unter ihrem Zwange ist man jedoch bisweilen geneigt, mit Faust zu rufen: "Es möchte kein Hund so länger weiterleben!" Nimmst du als Gast an festlich geschmückter Tafel ein leckeres Diner ein, gleich kommt der Anstand, um dir den Genuß zu vergällen. Er mutet dir zu, selbst das härteste Brot zu brechen und nicht zu schneiden, die heißeste Suppe à tempo mit den andern Gästen herunterzulöffeln, die zähesten Sühner= und Fasanenflügel gleich einem Jongleur nur mit dem Messer zu be= handeln und die Gräten des Fisches lieber heroisch herunterzuschlucken, als sie mit den Fingern auf den Teller zu legen. Sogar beim Benuten der Serviette tritt er als kategorischer Imperativ an dich heran. Bindest du die Serviette um den Hals, ziehst du sie durchs Knopfloch, steckst du sie zwischen Hals und Kragen — horribile dictu — zwischen Falten= hemd und Weste, so ist der Anstand aufs schwerste verlett. Augen aller Nachbarn und Nachbarinnen flackert deutlich der Weheruf: "Schauerlich in jedem Falle!" Man lispelt spöttisch von Barbierstube und Einseifen, flüstert von Taktlosigkeit und Tölpelhaftigkeit und hält dich für fähig, die Serviette sogar als Schnapftuch zu benuten. Solche spitzüngigen ästhetischen Seelen in ihrem heiligsten Empfinden für den Anstand zu fränken, ist nicht ratsam. Also merke dir: Nachdem du die Serviette mit höchster Grazie vom Teller genommen und entfaltet haft, gebietet es dir der Anstand, sie mit ebenderselben Grazie über deine Kniee zu breiten. Ja, einzig und allein über die Knie! Siehe, das ist der wahre Anstand! Und so du anders verfährst, weil es dir viel= leicht praktischer erscheint, statt der Knie Faltenhemd, Weste und Rock zu schützen, so bist du ein Mensch ohne Anstand, was so viel heißt, daß du nicht mehr wert bist, zur wirklich feinen Gesellschaft gerechnet zu werden.

## Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Hirnsuppe. Man lege das Kalbshirn, damit sich das Blut herauszieht, in lauwarmes Wasser, häutet es ab, wiegt es mit einer Zwiebel und etwas Zitrone, röstet zwei Kochlöffel Mehl mit eigroß Butter zart hellgelb, füllt mit guter Fleischbrühe auf, verrührt das Ganze und läßt es eine Viertelstunde aufkochen. Dann verklopft man 1-2 Eigelb, gießt die Suppe unter fortwährendem Kühren durch ein Sieb in die Suppenschüssel und gibt nach Belieben gebähte Schnitten und Klößchen darunter.

Böhmische Knödel und Sauerkohl. Man schneidet seinen Käucherspeck und mageren rohen Schinken ganz sein, bratet beide etwas an, schneidet Weißbrot in kleine Würsel, rührt Milch mit Mehl und Siern zu einem lockeren Teig, untermischt die Semmelwürsel und das Fleisch, formt länglich runde Klöße und kocht sie in siedendem Salzwasser ab. Sie werden auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht, in der Mitte der Schüssel bergartig aufgebaut und mit brauner Butter übergossen. Das Sauerkraut oder Sauerkohl brüht man, es auf ein Sieb legend, schnell ab, läßt in einer Kasserolle 50 Gramm Schnalz oder Butter (auf ein halbes Kilo Kohl) zergehen, fügt eine halbe seingehackte Zwiebel dazu, sowie einen ebenso seingehackten Apfel, läßt das Sauerstraut darin weichdämpfen, gießt etwas Weißwein oder Apfelwein hinzu und einige rohe geriebene Kartosseln, die den Sauerkohl glätten und binden. Wer es liebt, süßt mit ein wenig Zucker.

Hecht mit Kartöffelchen. Der gut geputzte und ausgenommene Hecht wird mit kochendem Salzwasser auß Feuer gesetzt mit 1 Stück frischer Butter, Bewürz, Zwiedeln, Lordeerblätter. Wenn er langsam gekocht ist, muß er noch 1/4 Stunde im Sud dünsten und wird dann mit Petersilie, Senf, Sardellenbutter und abgekochten Kartöffelchen serviert.

Ungarischer Rarpfen. Der Karpfen wird geputt, der ganzen Breite nach in vier fingerlange Stücke geteilt und wenigstens 2 Stunden gut eingesalzen stehen gelassen. Man schneidet zu je einem Kilo Karpfen, wenn derselbe recht fett ift, 5 große Zwiebeln in Wasser und läßt sie so lange sieden, bis sie ganz breiig werden; gibt dann einen gut ge= häuften Kaffeelöffel voll echten Königs-Paprika darein, rührt um und gießt 1/4 Liter heißes Wasser mit etwas Weinessig gemengt darauf, legt dann die Fischteile der Reihe nach hinein, stellt die Kasserolle auf den offenen Herd und schüttelt dieselbe mahrend eines viertelftundigen Siedens mehreremal behutsam auf. Nach dem allem hat der Fisch bei geschlosse= nem Serde noch eine gute Viertelftunde ruhig zu sieden, während deffen etwas Sauce herausgenommen, mit etwas Rahm untermengt und wieder daraufgegossen wird. Es wird dann der Karpfen auf einer Bratenschüffel seiner Länge nach zusammengestellt, darüber bis zur Hälfte der Fischhöhe Sauce gegeben und darauf noch etwas Rahm geträufelt. Der Rest der Sauce wird nebenbei in der Saucière serviert. Auch kann der auf diese Art bereitete Fisch kalt genossen werden, nur läßt man ihn an fühlem Ort wie Sulz stocken.

Wirz (gebratener). Der Wirz wird gereinigt, gekocht, absgeschüttet, gut ausgedrückt und sein gehackt. Nun werden zwei geriebene Milchbrötchen, 2 Eier, Salz, ca. 70 Gramm weiche Butter dazu getan und das Ganze tüchtig verrührt. Aus der Masse werden Klöße heraussgestochen, zwischen den mit Mehl bestreuten Händen geformt und plattsgedrückt, in Mehl gewendet und gelbbraun herausgebacken. — Will man diese Speise für sich allein servieren, so kann eine Blumenkohlsauce dazu gegeben werden.

Tomaten = Sauce. 100 Gramm roher Schinken oder magerer Speck wird in kleine Würfel geschnitten, mit einer großen Zwiebel, einer Karotte und etwas Butter in einer Kasserolle gedünstet, dann werden zehn Stück ausgedrückte Tomaten nebst einem halben Lorbeerblatt, ein bis zwei Nelken, Pfefferkörnern und einem halben Glas Weißwein dazu gegeben, läßt es langsam dick einkochen, preßt es durch ein Haarsieb und tut es in eine Kasserole mit einem Stückhen frischer Butter und zwei Löffel voll kräftiger Kalbsleischjus event. Fleischertrakt nebst dem nötigen Salz und erwärmt es.

Sauce tortue. In ein wenig Butter wird eine fein geschnittene Zwiebel, ein zerschnittenes Kübli, etwas grob verwiegte Kräuter mit 50 Gramm in Würfelchen geschnittenem Rohschinken auf mäßigem Feuer gedünstet, 1½ Tassen gute braune Grundsauce, sowie ein halbes Glas Madeira, etwas Tomatenpuree und einige Pfesserkörner hinzugesügt, alles aufgekocht (auf mäßigem Feuer), durchpassiert, wieder auß Feuer gegeben und nun gar gekocht. Durch Beigabe von einer Prise Cahennespfesser und etwas Liebigs Fleischertrakt wird die Sauce beim Anrichten noch pikanter gemacht.

Zitronenmehlspeise. Man gibt 9 Eidotter, 130 Gramm Butter, 30 Gramm Zucker und den Saft einer Zitrone in eine Kasserolle und rührt die Masse auf dem Feuer zu Creme, schüttet sie in einen Keibenapf und mischt die auf Zucker abgeriebene Zitronenschale dars unter, rührt aber so lange weiter, bis die Masse kalt ist, gibt alsdann den Eierschnee dazu, füllt den Teig in eine gebutterte, mit einem Papiers blatt ausgelegte Form und backt sie 1 Stunde 15 Min. im bainsmarie. Die Speise wird gestürzt und mit Chaudeau gegeben.

Schwäbisch=Spätle. ½ Kilo Mehl wird mit einem Ei, Salz und Milch zu einem festen Teig gerührt. Man streicht diesen durch ein Sieb mit großen Löchern in kochendes Salzwasser, kann ihn auch vom Brett ab mit dem Messer rasch in das Wasser schaben; es müssen ganz kleine Fleckchen oder Stücke sein, die man 5 Minuten auskocht und dann auf ein Sieb schüttet. Man läßt in einer Pfanne Butter oder Fett braun werden, gibt die Späyle hinein, schwenkt sie gehörig darin um und richtet sie an. Auch kann man noch einige frische Eier darüber schlagen und backen.

Gefülltes Weißbrot. Längliche, altbackene Brötchen schneidet man so ein, daß sich Scheiben bilden, die aber unten mit der Kruste zusammenhängen. Dann rührt man ein Eigelb, zwei Eiweiß zu Schnee, 125 Gramm Zucker, ebensoviel gestoßene Mandeln und etwas Zitronensfaft gut durcheinander, füllt damit die Einschnitte und bindet die Brötchen wieder zusammen. Nun gießt man vorsichtig heißen Kotwein darüber, nur so viel, als das Brot einsaugen kann, paniert die Brötchen und backt sie in heißem Fett.

Milchrahm=Strudel. Man nimmt 350 Gramm feinstes Mehl auf das Brett und sprudelt ein Ei und etwas Salz mit lauem Waffer ab, daß beim Mischen ein weicher Teig wird, der sich anfangs anklebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, bemehlt die Sande und arbeitet den Teig ab, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn mit lauem Wasser bestreicht und eine Schüssel darüber stürzt; dann läßt man ihn eine halbe Stunde raften. Zum Ausziehen des Teiges wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl bestaubt, der Teig etwas ausgetrieben, daraufgelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird. Den dicken Rand schneidet man weg. Die Fülle: 120 Gr. frische Butter wird flaumig abgetrieben, 3 Dotter, 120 Gramm Zucker, 1/4 Liter saurem Rahm und von 3 Eiweiß fester Schnee langsam dazu gerührt, zum Schluß noch eine Handvoll Semmelbrösel hineingemischt. Diese Fülle streicht man auf den Teig, zieht das Tuch auf einer Seite mit beiden händen langsam in die Höhe, damit der Teig sich zusammenrollt, worauf man ihn in eine runde, mit Butter ausgeschmierte Kasserolle schneckenartig ein= dreht. Nun läßt man den Strudel, nachdem man ihn außen mit Butter bestrichen hat, schön hellbraun in der Röhre backen. Man schneidet ihn in größere Stücke und bestreut dieselben mit Zucker. Es wird auch eine Milchsauce dazu serviert. Ein wenig Milch wird heiß gemacht und ein bis zwei Dotter nebst Vanillezucker hineingesprudelt.