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: 30.12.2025

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. 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 durchaus nicht mehr respektiert wird, so ist doch die rechte Freudigkeit dahin, man feiert noch Feste und treibt Mummenschanz, aber es ist nicht mehr Prinz Karneval, unter dessen Narrenszepter man sich amüsiert Die letzten Nummern der Modenwelt bringen wieder eine reiche Auswahl v. Kostümen für Maskenbälle und Kostümfeste, dann muß dies Kapitel 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 Luftschiff, den Aeroplan oder den Nordpol versinnbildlicht. Das Zeppelin-Luftschiff ist bereits auf dem Maskenpanorama der Modenwelt vom 1. Jan. 1907 dargestellt worden, heute ist ein „Eindecker" oder „Zweidecker" viel mehr dernier cri. Deshalb dürfte die kleidsame Kopfbedeckung, Abb. 1, gewiß viel Anklang finden, vor allem für „Kopffeste".

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

Wer der Entdeckung des Nordpols gedenken will, der wird sich in ein echtes Lappen-Kostüm hüllen oder gar einen Eisbär darstellen, besonders niedlich wirken kleine Knaben in diesem Kostüm.

Auf historische Treue wird erfreulicherweise bei Zeitkostümen oder Trachten immer mehr Gewicht gelegt.

Als einzigen, aber besten Rat 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.

Wer darauf keinen Wert legen will oder kann, der wähle ein Phantasie-Kostüm, statte es mit allem Raffinement des modernen Geschmackes aus und suche die vorteilhafteste Form für Kleidsamkeit zu finden. Das Kostüm, Abb. 2, ist z. B. genau einem Modekupfer jener Zeit nachgebildet. Auch Empirekostüme lassen sich leicht in tadelloser Echtheit ko-

Fig. 2. Biedermeierkostüm aus gestreiftem Stoff.

Fig. 3. Maskenkostüm: Aegypterin.

pieren und zwar mit Hilfe eines jetzt hochmodernen Ballstoffes. Der wundervolle Seidenvoile mit seinen eingewebten Schleifenfiguren, die Silberperlen und -Flittern beleben, paßt sich gleich gut dem Empirestil wie der Moderne an. Denn mit modernen Geweben müssen wir ja heute selbst beim echtesten Kostüm rechnen. Alter Stoff, wenn er auch in kleinen vielbewunderten Resten uns überkommen ist, verträgt nicht mehr die Strapazen einer Ballnacht.

Ueber Balltoiletten im Modestil schreibt unsere Pariser Berichterstatterin noch allerlei Interessantes

Die Ballkleider sind auf mannigfache Art ausgeschnitten, rund, eckig, oval, spitzig entblößen sie den Hals, aber immer begleitet v. einer mattgetönten od. weißen Tülleinfassung, ein doppelter Vorstoß aus durchsichtig. Gewebe umgibt den Ausschnitt, hierdurch einen gefälligen Uebergangvermittelnd. — Die Achselspangen sind entweder auf der Schulter angebracht oder lassen dieselbe frei und umschließen den Oberarm, zuweilen sehen wir Puffärmelchen, die an 1830 erinnern oder eine mit Blumen oder Pelz eingefaßte kleine Draperie, die einen kleinen Aermel vorstellen soll. Ganz neu sind: 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 durchsichtigen Stoffen wie das Unterkleid, bei anderen durchsichtige Ueberkleider aus Tüll, Seidenchiffon, Meteor auf schweren Stoffen wie Sammet, Brokat, Atlas und dergl. Diese Ueberkleider werden mit matten Gold- oder Silberborten, mit perlengestickten, glitzernden Kanten oder Pelzstreifen eingefaßt.

Fig. 4. Maskenkostüm: Balletteuse f. kl. Mädchen

Fig. 5. Kostüm eines fahrenden Schülers aus d. 15. Jahrhund.

Blumen verwendet man wenig zur Verzierung der Balltoiletten; höchstens eine große exzentrische Blüte in abstechender Farbe oder Metall am Ausschnitt. Große Vorliebe bringt man den dunklen Farben entgegen und wo helle Farben in Verwendung kommen, dämpft man dieselben durch Ueberkleider aus dunklem Chiffon oder Tüll. Neue Farben sind: „tête de nègre“, ein bräunliches Dunkelgrau, „aile de corbeau“, ein schwärzliches Blau „hirondelle“ ein bläuliches, sehr dunkles Lila, „sapin“, ein dunkles Grün.

Eine Skala der Verdaulichkeit.

Die Verdaulichkeit unserer Speisen wird in dem eben erschienenen „Chemischen Koch- und Wirtschaftsbuch" von Dr. Klenk in einer übersichtlichen 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, Erbsen- und Bohnenbrei, Hafergrütze;

1¾ Stunden: gekochtes Hirn und gekochter Sago;

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

2¼ Stunden: frische ungekochte Milch, gekochter Truthahn;

2½ Stunden: gebratener Truthahn, gebratene Gans, Lammfleisch, Spanferkel, in den Hülsen gekochte Bohnen, Linsen;

2¾ Stunden: Pudding, geröstetes 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, hartgesottene Eier, alter Käse, frische Bratwurst, eingesalzenes Rindfleisch, gekochte Kartoffeln, frisches Weizenbrot, gekochter Weißkohl, gekochte Zwiebel;

4 Stunden: gekochtes und gebratenes Geflügel, Kalbsbraten, Hammelbraten, gesalzener Lachs, trockenes Brot mit Kaffee;

4½ Stunden: gekochtes zartes Hammelfleisch, frisch gesalzenes Pökelfleisch und Sauerkraut;

5 Stunden: sehr hart gesottene Eier, gebratene Rauchwurst, Steinobst, Kirschen, Pflaumen, Rosinen, Mandeln, Nüsse, Pilze;

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

Zusatz von viel Oel, Fett und Säuren erschwert die Verdauung, dagegen wird sie befördert durch Zusatz von Salz, Gewürz (Pfeffer, Senf), altem Käse, Rettich, 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 Tische.

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

Paragraphen des Straf- und Zivilgesetzbuches. 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 Hühner- und Fasanenflügel gleich einem Jongleur nur mit dem Messer zu behandeln und die Gräten des Fisches lieber heroisch herunterzuschlucken, als sie mit den Fingern auf den Teller zu legen. Sogar beim Benutzen 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 Faltenhemd und Weste, so ist der Anstand aufs schwerste verletzt. In den 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 Schnupftuch zu benutzen. Solche spitzzüngigen ästhetischen Seelen in ihrem heiligsten Empfinden für den Anstand zu kränken, ist nicht ratsam. Also merke dir: Nachdem du die Serviette mit höchster Grazie vom Teller genommen und entfaltet hast, 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 vielleicht 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 Rühren durch ein Sieb in die Suppenschüssel und gibt nach Belieben gebähte Schnitten und Klößchen darunter.

Böhmische Knödel und Sauerkohl. Man schneidet feinen Räucherspeck und mageren rohen Schinken ganz fein, bratet beide etwas an, schneidet Weißbrot in kleine Würfel, rührt Milch mit Mehl und Eiern zu einem lockeren Teig, untermischt die Semmelwürfel 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 Schmalz oder Butter (auf ein halbes Kilo Kohl) zergehen, fügt eine halbe feingehackte Zwiebel dazu, sowie einen ebenso feingehackten Apfel, läßt das Sauerkraut darin weichdämpfen, gießt etwas Weißwein oder Apfelwein hinzu und einige rohe geriebene Kartoffeln, 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 aufs Feuer gesetzt mit 1 Stück frischer Butter, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblätter. 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 Karpfen. Der Karpfen wird geputzt, 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 ist, 5 große Zwiebeln in Wasser und läßt sie so lange sieden, bis sie ganz breiig werden; gibt dann einen gut gehäuften 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 während eines viertelstündigen Siedens mehreremal behutsam auf. Nach dem allem hat der Fisch bei geschlossenem Herde noch eine gute Viertelstunde ruhig zu sieden, während dessen etwas Sauce herausgenommen, mit etwas Rahm untermengt und wieder daraufgegossen wird. Es wird dann der Karpfen auf einer Bratenschüssel 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 kühlem Ort wie Sulz stocken.

Wirz (gebratener). Der Wirz wird gereinigt, gekocht, abgeschüttet, gut ausgedrückt und fein 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 herausgestochen, zwischen den mit Mehl bestreuten Händen geformt und plattgedrückt, 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 Stückchen frischer Butter und zwei Löffel voll kräftiger Kalbfleischjus event. Fleischextrakt nebst dem nötigen Salz und erwärmt es.

*

Sauce tortue. In ein wenig Butter wird eine fein geschnittene Zwiebel, ein zerschnittenes Rübli, 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 Pfefferkörner hinzugefügt, alles aufgekocht (auf mäßigem Feuer), durchpassiert, wieder aufs Feuer gegeben und nun gar gekocht. Durch Beigabe von einer Prise Cayennepfeffer und etwas Liebigs Fleischextrakt 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 Reibenapf und mischt die auf Zucker abgeriebene Zitronenschale darunter, rührt aber so lange weiter, bis die Masse kalt ist, gibt alsdann den Eierschnee dazu, füllt den Teig in eine gebutterte, mit einem Papierblatt ausgelegte Form und backt sie 1 Stunde 15 Min. im bain-marie. Die Speise wird gestürzt und mit Chaudeau gegeben.

*

Schwäbisch-Spätzle. 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 aufkocht und dann auf ein Sieb schüttet. Man läßt in einer Pfanne Butter oder Fett braun werden, gibt die Spätzle 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 Zitronensaft gut durcheinander, füllt damit die Einschnitte und bindet die Brötchen wieder zusammen. Nun gießt man vorsichtig heißen Rotwein 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 Wasser 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 Hände 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 rasten. 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 eindreht. 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.

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