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

Band: 32 (1910)

Heft: 14

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: 11.08.2025

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. 4.** April 1910.

Frühlingsanfang im Reich der Mode.

Aus der neuesten „Modenwelt").

Sich nicht wiederholen! immer etwas Neues bringen! Das ist die große Sorge, das ewige und ausschließliche, aber unerreichbare Trachten der tyrannischen Mode. Und dabei ist die letzte Frühjahrsneuheit, die am Pariser Horizont auftaucht, der Turban!

Der große Turban aus altem verblaßtem Seidenbrokat, aus Metallstoffen auf das ungeheuerlichste drapiert, mit riesigen Aigretten, dichten Federtuffen verziert, der Turban, aus zweifarbigem Seidenmusselin oder Tüll gedreht und mit voluminösen Rosen garniert! Und natürlich der Turban aus Strohgeflecht und Bast (Abb. 2 und 3). — Brauche ich Ihnen zu sagen, daß diese Kopfbedeckungen manches Mal recht hübsch sein können — im allgemeinen aber eher häßlich wirken? — Man muß seines äußern Menschen wirklich sehr sicher sein, um diese Neuheit zu tragen, die jedenfalls zu jenen Modelaunen gehört, die nicht für alle zur Nachahmung geeignet sind. — Die Versuche, die bisher in Frühjahrshüten gemacht worden sind, kann man nicht als allzu glücklich bezeichnen; wir haben unförmige, sehr hohe Toques aus Taffet, Stroh und Sammet, Roßhaar und Liberty, mit einer verschwenderisch. Fülle von Federn und Reihern verziert oder durch große Tüll-

Fig. 1. Kleid in Russenform aus Wollstoff mit Tressenbesatz.

Fig. 2. Turbanhut aus Metallstoff oder Strohgeflecht.

Fig. 3. Turbanhut aus Bastgeflecht od. zweifarbigem Tüll.

Fig. 4. Rückansicht zu Fig. 2.

Fig. 5. Rückansicht zu Fig. 3.

puffen, die ganz nach hinten angebracht sind, vervollständigt.

Für die eleganten Hüte suchen die Pariser Modistinnen stilvolle Vorbilder aus der Zeit François I. Die Gemälde von Lawrence, Reynolds, Lancret bieten ihnen nachahmungswerte Vorbilder — natürlich sind wieder die sehr großen Formen in Sicht, die bekanntlich, allen Bemühungen zum Trotz, nie ganz aufgegeben worden sind.

Die Sammetkostüme im allgemeinen und speziell die schwarzen Sammettailleurs werden uns den Uebergang zur schönen Jahreszeit vermitteln; für das Frühjahr steht uns der schwarze Atlas als bevorzugtes Gewebe bevor — Atlastailleurs mit sehr gekürzten Röcken und ebenfalls kurzen Jacken; Nachmittagskleider aus schwarzem Atlas und ebensolche Abendtoiletten.

Die fußfreien Röcke fangen an, mit Uebertreibung „fußfrei" zu werden; für die Straßenkleider hat diese Modelaune entschiedene Berechtigung, aber das Bestreben, die gekürzten Roben auch in den Salon zu verpflanzen, ist weder logisch noch ästhetisch einwandsfrei und dürfte keinen Erfolg haben.

Eine zu erwähnende Uebertreibung sind die nach unten eingeengten, gleichsam umgürteten Kleider und Mäntel, welche die Beine wie zusammengeschnürt erscheinen lassen; entweder sind diese Kleider ganz unterbunden oder es ist nur die rückwärtige Hälfte des Rockes oder des Mantels in einen gürtelartigen Bund eingezogen — es wirkt apart, originell, was will man mehr?

Wenn man die Wäschehäuser durchwandert, so fällt einem manches Erwähnenswerte auf. Die letz-

ten Saisons brachten der farbigen Seiden- und Trikotunterkleidung viel Sympathien entgegen, heute hat sich unser Geschmack wieder gründlichst geändert — wir erleben wieder einmal den Triumph der weißen, duftigen, „spitzenschäumenden" Wäsche. — Die Hemden erscheinen kurz und knapp, sehr in die Taille geschnitten, meist ärmellos, nur mit einer Achselspange versehen; die Beinkleider kurz, sehr eng, vermeiden umfangreiche Garnitur; Spitzeneinsätze mit Banddurchzug, feine Stickerei mit Spitzeninkrustationen und Bandschleifen sind allein gestattet; nichts was Platz brauchen und die Linie beeinträchtigen könnte. Sehr beliebt sind natürlich die schlanken Kombinations, die allen von der Mode an Hemden u. Beinkleidern gestellten Anforderungen am besten gerecht werden können. — Die weißen Batist- und Linonunterröcke sind verschwenderisch mit Volants (aber eng anliegend und fast nicht eingereiht), Spitzen und Stickereien verziert; breite Bänder durchziehen die Einsätze od. einen in durchsichtigem Stoff angebrachten Saum. — Als Regel gilt für die elegante Frau, eine Bänderfarbe zu wählen, die ihrer Wäsche zur charakterisierenden Verzierung wird.

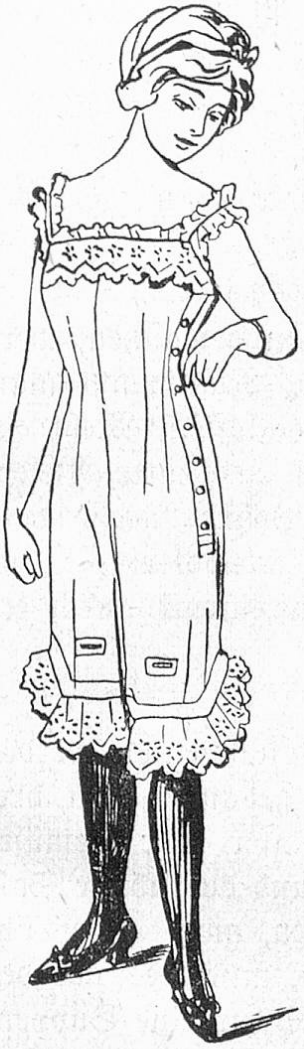

Fig. 6. Kombination mit Stickerei und Spitzen.

Fig. 7. Einfaches Kleid aus zweierlei Stoff (Rock u. Mieder aus Tuch, Taille aus Tüll).

Der Sommer dürfte uns viele kragenlose Taillen bringen, zu denen ein Umlegekragen von plissiertem Linon und ebensolche Aermelaufschläge getragen werden sollen. Wir gehen den Lingeriekragen und -Manschetten in den verschiedensten Ausführungen entgegen, die bei keinem Kostüme fehlen werden. — Krawatten, Jabots, Rabats, kurz alle weißen duftigen Ergänzungen unserer Toilette wird die Mode wieder

begünstigen und da soll der Kulturmensch nicht mit leiser Ironie konstatieren, daß es im Leben, wie im Bereich der Mode — nichts wirklich Neues und Nochnichtdagewesenes gibt! Parisiana.

Schnitte zu vorstehenden Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lützowstraße 84, zum Preise von 60 Pfg. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille).

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Weiße Bohnensuppe. Nachdem die Bohnen gewaschen, werden sie in lauem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Nun macht man von einem eigroßen Stückchen Butter mit zwei Kochlöffeln Mehl ein gelbes Einbrenn, dünstet eine Zwiebel mit etwas gewiegter Petersilie, gibt die durch einen Durchschlag gedrückten Bohnen dazu, verdünnt sie mit Fleischbrühe oder Wasser und läßt sie noch eine Weile kochen. Vor dem Anrichten wird die Suppe noch einmal durch ein feines Sieb getrieben.

*

Froschschenkel-Suppe. 2 Bündchen Froschschenkel werden mit Butter, Zwiebeln, etwas gehackten Petersilien gedämpft, mit drei Kochlöffel voll Mehl bestreut und mit 1,5 Liter Wasser oder Gemüsebrühe übergossen, man gibt 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken und das nötige Salz hinzu, läßt die Froschschenkel langsam weich kochen, gießt die Brühe ab, treibt das Fleisch derselben durch ein Haarsieb, mischt es mit der Brühe und kocht es noch ein wenig auf; dann tut man in eine Suppenschüssel drei Eigelb, ein Stückchen Butter, eine halbe Tasse voll süßen Rahm, etwas Muskatnuß, verrührt dies, gibt einige geröstete Brotschnitten dazu und richtet die Brühe darüber an.

*

Rahmbraten. Ein schönes Stück Kalbfleisch z. B. Frikandeaustück wird gespickt, mit Salz eingerieben (nach Belieben mit wenig weißem Pfeffer gewürzt) und über Nacht in 3—5 Deziliter süßen Rahm eingelegt. Andern Tags gibt man das Fleischstück mit einem Teil Rahm in die Bratpfanne, fügt ein Rübchen und eine Brotkruste bei und läßt es unter öfterem Begießen und Nachgießen des zurückbehaltenen Rahmes gar werden. Der Braten muß bräunlich und glänzend aussehen. Zum Schluß wird die Sauce mit einem Güßchen „Maggis Suppenwürze" abgeschmeckt, ein Teil davon über den Braten und der übrige Teil in eine vorgewärmte Saucière gegeben.

Dinde au marrons. Der Truthahn oder Truthenne wird gespickt und mit folgender Farce gefüllt. Bratwurst-Gehäck wird, wenn nötig noch mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer feinst geschnittenen Schalotte gewürzt und mit ca. 1 Liter Kastanien, (die man vorher röstet oder bratet, jedoch ohne sie Farbe annehmen zu lassen) vermischt. Nachdem die Oeffnung zugenäht, wird das Geflügel mit 1 Speckbande umbunden und in 1½ Stunden unter fleißigem Begießen im Bratofen oder am Spieß gebraten. Die Sauce wird entfettet, mit „Maggis Würze" abgeschmeckt und in einer vorgewärmten Sauciére extra serviert.

*

Schweinsnierli auf französische Art. Die Schweinsnierli werden in feine Scheibchen geschnitten, in heiße Butter auf starkes Feuer gegeben, Salz, Pfeffer, feinst gehackte Petersilie, Schalotten und Zwiebeln unter fortwährendem Schütteln der Pfanne zugefügt. Wenn die Nieren zusammenfallen, wird etwas Mehl darunter gerührt, zuletzt ein Glas Champagner oder sonst ein feiner Wein zugegossen, alles tüchtig durchgerührt, ohne kochen zu lassen und mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" im Geschmack gehoben.

*

Holländische Sauce zu Fisch. Man schwitzt Weizenmehl in Butter hellgelb, verrührt es mit etwas Fleischbrühe von „Liebigs Fleischextrakt" und fügt 5—6 Sardellen, eine kleine Zwiebel und Zitronenschale, alles sehr fein gewiegt, hinzu, zuletzt noch ein Glas Wein und etwas Zitronensaft.

*

Champignonsauce. Man macht ein wenig frische Butter heiß, dünstet darin eine fein geschnittene Zwiebel mit etwas Mehl gelblich, fügt 2—3 Eßlöffel voll gehackte Champignons dazu und dünstet sie so lange mit, bis alle Feuchtigkeit eingedampft ist. Dann wird nach und nach die nötige Fleisch- oder Knochenbrühe hinzugefügt, sowie ein Glas Wein, ein Lorbeerblatt, und nach Belieben 1—2 Löffel gehackte Trüffeln, die Sauce noch 15 Minuten aufgekocht, mit Beigabe von „Liebigs Fleischextrakt", eine Prise Cayenne und etwas gehackte Petersilie angerichtet.

*

Rührei er mit Schinken. Acht Eier nebst einer Untertasse voll in kleine Würfel geschnittenem, gekochtem Schinken werden in einer Kasserolle mit einem Schneebesen geschlagen, dann mit reichlich Butter auf langsames Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis sich ein nicht zu dünner, gleichmäßiger Brei gebildet hat; nachdem man das nötige Gewürz beigefügt hat, richtet man denselben sogleich an und serviert ihn mit einigen Tropfen guter Sauce.

Citronenspeise. Eine Tasse süßer Rahm wird mit einer Tasse feinem Mehl und sechs Eiern glatt gerührt und unter beständigem vorsichtigen Rühren gekocht. Nach Erkalten gibt man die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone nebst Zucker nach Belieben dazu und mischt eine Hand voll geriebener Mandeln hinein. Die Masse wird im Ofen aufgezogen.

*

Majonnaise. In einem irdenen Topf mischt man 5 Eigelb, 7 Eßlöffel feines Olivenöl, 6 Löffel Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt, 6 Löffel guten Weinessig und eine Prise Pfeffer, eine Prise Zucker und ein wenig Citronensaft. Den Topf stellt man in kochendes Wasser und schlägt alles mit einem silbernen Löffel so lange über dem Feuer, bis es schön glatt und dick ist.

*

Omelette mit Champignons. 6 Eier werden mit etwas Salz, einer Prise weißem Pfeffer, einem Kaffeelöffel voll feingehackter frischer Petersilie und drei Eßlöffeln süßem Rahm gut verrührt. Einige Minuten vor dem Gebrauche erhitzt man in einer Omelettenpfanne ein Stückchen frische Butter, gießt die Eier hinein und läßt sie leicht anziehen. Schon vorher hat man drei Eßlöffel voll in feine Scheibchen geschnittene Champignons in einem Stückchen Butter mit etwas Salz, Pfeffer und Citronensaft gedämpft und die gezogene kurze Sauce mit etwas Liebigs Fleischextrakt gewürzt. Nun füllt man die Champignons in die inzwischen ausgebackene Omelette, rollt diese dann zusammen und gibt sie, wenn sie schöne Farbe genommen, auf eine erwärmte Porzellanschüssel.

*

Schwarzwurzeln sollen sich leicht zerbrechen lassen, innen weiß und fest sein, milchweißen Saft haben. Sie werden sauber gewaschen, dann geputzt, so daß kein schwarzes Pünktchen daran bleibt, nicht zerschnitten, sondern sofort in eine Schüssel, in eine Mischung von zwei Teilen Wasser, 1 Teil Essig, etwas Mehl eingerührt, gelegt. Dies kann schon abends vorbereitet werden, um das zeitraubende Reinigen während der Kochenszeit zu vermeiden. Vor dem Kochen werden die Wurzeln in fingerlange Stücke geschnitten, mit einem Stück Butter und Wasser eben bedeckt, etwas Salz und erbsengroß doppelkohlensaures Natron, bei gutem Feuer weich gedünstet, dann leicht mit Mehl gestäubt, zum Anrichten rührt man 1—2 Eidotter an die Sauce.

*

Aal mit Kräutern. Man reinigt den Aal, häutet ihn, nimmt ihn aus, wäscht und trocknet ihn, schneidet ihn in Stücke und kocht sie

in einem Fischsud von 1¾—2 Liter Wasser nebst zwei Zwiebeln, Salz, Pfefferkörnern, Citronenschale, einem eigroßen Stück Butter, Gewürz und einem Salbeisträußchen 15—20 Minuten. Dann dünstet man zwei bis drei Löffel Mehl in zerlassener Butter, gibt Salz, Pfefferkörner, Citronenschale, Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein bis zwei Schalotten, etwas Thymian, Estragon und Basilikum dazu, ferner etwas von der durch ein Sieb gegossenen Fischbrühe, ein Drittelliter Rotwein und etwas milden Weinessig, läßt alles 10 Minuten kochen, rührt die Sauce durch ein Sieb, schmeckt sie ab und gießt sie über die auf warmer Schüssel angerichteten Aalstücke.

*

Fischragout mit Klößen. Zwei- bis dreierlei verschiedene Arten Fisch werden in Stücke geschnitten, gewaschen, gesalzen und mit etwas Weißwein, Fleischbrühe und Butter fertig gekocht, aus der Brühe genommen und kalt gelegt. Die Schwanzstücke der Fische werden enthäutet, das Fleisch wird von den Gräten geschält und fein gewiegt. 3 Semmeln werden in Milch eingeweicht und in Butter mit fein gehackten Zwiebeln abgedämpft; wenn diese Masse halb erkaltet ist, wird das Fischfleisch darunter gerührt, ebenso 2 Eigelb und ein ganzes Ei, sowie Salz und Pfeffer. Von dieser Farce werden kleine runde Klöße geformt und in Salzwasser gekocht. Die Brühe wird durchgeseiht und mit einer weißen Mehlschwitze zu einer Sauce gekocht, mit Citronensaft abgeschmeckt und mit 2 Eigelb legiert. Die Fischschnitten werden in Stücke geteilt, die Klöße und die Sauce werden dazu gegeben, abgeschmeckt, etwas Butter darunter geschwenkt und das Ganze, auf tiefer Schüssel angerichtet, mit Blätterteigfleurons umlegt und serviert.

*

Fischsud. Man kocht in genügend Wasser mit etwas Essig folgende Kräuter und Würze: 1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel mit Nelken besteckt, 1 Sträußchen Petersilie, einige Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenschale und genügend Salz, solange bis die gelbe Rübe weich ist. Dann seiht man es durch und gibt den Fisch samt dem Essig, womit der Fisch gebläut wurde, dazu. In diesem wird der gesalzene Fisch dann langsam weich gekocht, wie lange dies zu geschehen hat, kommt auf die Art des Fisches an. Dieser Fischsud kann einige Mal verwendet werden, falls nicht zu lange Pausen gemacht werden.

*

Löwenzahn-Gemüse. Sehr schöner Löwenzahn wird sauber gewaschen, abgequellt, zum Kochen gebracht und mit frischem Wasser abgespült; nachdem das Wasser abgetropft ist, wird derselbe mit einem Stückchen Butter gedünstet, bis er weich ist, mit 2 Eigelb, etwas süßem

Rahm, einem Stückchen Butter legiert und das nötige Gewürz dazu getan.

*

Roher Krautsalat. Feingeschnittenes Rot- oder Weißkraut bestreut man mit zwei Kaffeelöffeln voll Salz und arbeitet es mit zwei Kochlöffeln durch, indem man das Kraut immer zwischen die Kochlöffel faßt und leicht drückt. Nun läßt man es eine halbe Stunde abliegen. Dann rührt man drei Löffel voll Oel und den geseihten Saft einer Citrone dazu, arbeitet es wieder mit den Kochlöffeln durch und fügt eine reichliche Prise gestoßenen Zucker bei. Gehäuft angerichtet, besiebt man den Salat mit frisch gestoßenem Pfeffer.

*

Salat zu Rindfleisch, welcher sich längere Zeit hält. Meerrettig wird geraspelt, ebenso gekochte rote Rüben, dann Koriander, Pfeffer, Salz, Zucker und Essig beigemischt. Beim Gebrauch kann man nach Belieben Oel untermischen.

*

Heißes Wasser als Heilmittel. Ein englischer Arzt schreibt: Geringe Kopfschmerzen hören bei gleichzeitiger Applikation von heißem Wasser auf den Nacken und die Füße bald auf. Eine in heißes Wasser getauchte, rasch ausgewundene Serviette auf den Magen gelegt, wirkt fast augenblicklich gegen Kolik. Nichts kuriert rascher eine Lungenkongestion, eine Halsentzündung oder einen Rheumatismus wie Heißwasserkompressen. Eine mehrfach zusammengelegte, in heißes Wasser getauchte und dann ausgewundene Serviette auf die schmerzhafte Stelle gebracht, bringt bei Zahnschmerzen und Neuralgien rasch Erleichterung.

*

Durchnäßte Regenschirme müssen stets aufgespannt getrocknet werden, da sich sonst das Wasser an der scheibenförmigen Stoffunterlage an dem Drahtringe ansammelt, den Stahl zum Rosten bringt und den Stoff verdirbt. Sonnenschirme aus Baumwolle, Bast oder Seide spannt man auf, bürstet den Stoff mit Seife und lauwarmem Wasser innen und außen tüchtig ab, wäscht mit klarem Wasser nach und läßt den Schirm aufgespannt trocknen. Dem Seifenwasser kann man, falls die Schirmfarbe es erlaubt, einige Löffel Salmiakgeist zusetzen. Bei der Reinigung mit Salmiakgeist werden polierte Griffe mit Papier überzogen. Wenn die hellfarbigen Schirme nicht zu schmutzig sind, reibt man die Stoffteile des aufgespannten Schirmes mittels einer Bürste mit Kartoffelmehl ab.

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