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

Band: 32 (1910)

Heft: 18

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

Noch=& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Mr. 5.

Mai 1910.

Aprillaunen der Mode.

(Aus der neuesten "Modenwelt".)



Fig. 1. Kinderkleid mit langer Taille. (Für Woll- und Waschstoffe geeignet.)

Paris. — Bei jedem Saisonwechssel sind unsere Erwartungen hoch gesspannt und wir hoffen immer wieder, daß die Mode uns Nochnichtdagewesenes bringen wird. Kommt dann die Zeit heran, so stellt sich heraus, daß sich in gewohnter Weise das eine aus dem andern entwickelt, daß, was im Herbst und Winter angedeutet schien, zum Leitmotiv der Frühjahrstoiletten wird.

Zu konstatieren ist bei allen neuesten Schöpfungen unserer großen Modehäuser die Einfachheit im Gesamteindruck und in der Linie; es ist fast eine Uniform, die die eleganten Damen adoptiert zu haben scheinen: das Fourreau aus leich= tem, geschmeidigem Stoff mit der hoben Rockbahn, aus gleich= oder andersfarbi= gem, dichterem Gewebe, aus welchem auch der Tailleneinsatz und die ergän= zenden Unterärmel hergestellt sind. — Diese Toiletten sehen wir gegenwärtig überall — auf der Bühne, im Foper des Theaters, bei den Fünfuhr = Tees, beim Rennen, bei Bifiten, furz an allen Orten wo der tonangebenden eleganten Pariserin zu begegnen ift.

Der Unterschied liegt bei diesen Toiletten in den Geweben und in der Farbenzusammenstellung. Sine Neuerung bringen diese Roben naturgemäß mit sich — die abstechende Jacke aus englischen Geweben oder aus glatten einfarbigen Stoffen, die seit Jahren durch die Kostüme verdrängt waren. Ueberhaupt ist es ein charakterisierendes Merkmal unseres heutigen Geschmacks, abstechende Farben und Stoffe zu vereinen; nie war die Verwendung des Schongetragenen, des Ausbes



Fig. 2. Kleid aus grüner Seide mit verschleiernder Voiletunika.

wahrten so erleichtert wie gerade jest, und dies dürf= te mancher praktischen Frau als eine recht ange= nehme Mode= laune erschei= nen. Die Tail= leurs sind tompliziert und phanta= sievoll fom= biniert. Die Röcke u. 3a= cken zeigen die übereinstim= menden Ar= rangements: Banneaur. übereinan= dergeklappte



oder geknöpf= Fig. 3. Schleiermantel aus te Aufschläge, Loile=Ninon für Kennen usw. Faltenein=

säte, eingekräuselte oder aufgesteppte Teile. Die Köcke verengern sich häusig unterhalb der Aniee durch einen gürtelartigen Streissen; ebensolche gürtelartige Bahnen sind dann am Paletot, die Hüsten umfassend, angebracht. Diese zusammengezogenen oder unter den Anieen unterbunden scheinenden Koben werden die herrschende Form unserer Sommertoiletten sein! Sollen wir sie

hübsch finden? Jedenfalls ist sie neu und originell. Auch die Ueber= kleider und die Verschleierungen Seidenchiffon sind äußerst beliebt; wir sahen ein Modell aus schalartig bunt bedrucktem Crêpe de Chine, mit grauem Seidenchiffon verschleiert, der aber so arrangiert war, daß die Taille mit einfachen,

der Rock mit zweifachen, der hohe Saum mit drei= übereinandergeleg= fach tem Chiffon verschiedene Töne ergab; der dadurch erzielte Effekt war un= gemein ansprechend. Auch durch entsprechend; ange= brachte Falten und Nähte schattiert man, wenn ich mich so ausdrücken kann, die Toiletten und erzielt dadurch eigenartige Wir= fungen, die einen großen

Reiz haben. Noch immer ist es ausgesprochene Mode, die Taillen kimo= noartig zu drapieren, die Alermel erscheinen vielfach weit und angeschnit= den Unterärmeln, den rei. Gestochene Scha-Achselansatz begleiten Fal- blone liefert d. Mustertenarrangements, Sticke Beichenatelier d. Modenrei und Spigenblenden.

große Neuheit gelten-ver= Mis schwenderisch angebrachte Verl= stickereien in ganz neuer Ausführ= ung. Mme. Paquin trug beim letten Rennen im Auteuil ein Tailleur aus negerbraunem Atlas, dessen kurze Jacke über und über mit kleinen grauen Glasperlchen bestickt war; von weitem machte es den Eindruck von Soutache= stickerei; der Rock war durch einen breiten ebensolchen Stickereistreifen abgeschlossen.

Für das Frühjahr haben wir vielederartige Kombinationen:Idie kleinen runden Perlchen, immer im gleichen Ton, bilden Arabesten, Blumen, fünstlerische Motive, die sehr schick wirken.

Für den Sommer verspricht man uns Perlstickereien, auf wei= Bem Leinen, auf Linon und Muf=

felin in Borzellanperl= chen ausgeführt, von sehr aparter Wirkung. Tuffor und rauhe Seiden mit breiten angewebten, bunt= gestickt scheinenden Streifen, Foulards mit großen Tupfen, die in den Bordüren sich abstufen, Woll= musselin mit bunten Mu= stern, Leinen mit abge= paßten Rändern, Bar= rège und Gaze auf anders= farbigem Untergrund gel= ten als Neuheiten für Frühighrstoiletten.

Schärpen aus indi= schen Schals mit ver= schiedenartigen Umrand= Pompadour ungen, kleine Umhänge ten, mit enganschließen= mit leichter Goldsticke- aus changierendem oder einfarbigem, mit Seiden smusselin überzogenem Taft, Kragen im Genre welt für 50 Pf. Senri II, sieht man eben-

falls viel. Gern und häusig wer= den als Garnitur große Schnallen verwendet. Für die Kleider und Mäntel stoffüberzogene Schnallen, feidenumsponnen oder aus Spigen= stoff über Draht gespannt; für die Hüte große Schnallen ganz aus Blumen (Rosen, Beilchen, Ganseblümchen aneinandergebunden).

Sehr frisch und der Jahreszeit angemessen sind Atlas= und Stroh= hüte, deren große aufgeschlagene Arempen gänzlich mit Blumen ge=

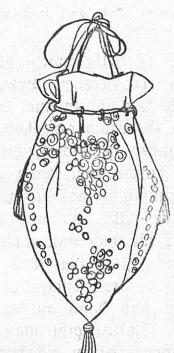


Fig. 4.

füttert erscheinen; es ist eine Pflasterung von aneinandergefügten Blüten, die zu dem Teint einen poetischen Rahmen bilden. Parisiana.

Schnitte zu diesen Abbildungen liesert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lütowstraße 84, zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille).

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Frühlingssuppe. Dieselbe wird aus Wasserkresse, Kerbel, etwas Petersilie und Kopfsalat bereitet. Letterer wird gut gewaschen, in schmale Streischen geschnitten und in einer Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Salz bis zum Gebrauch aufgehoben. Die übrigen Zutaten werden ebenfalls sehr sauber gewaschen, hierauf in kochendem Salzwasser drei Minuten gut durchgekocht, dann auf einem Siebe möglichst trocken ausgedrückt. Hierauf gibt man sie mit zwei Löffeln Butter in eine Schüssel, verrührt sie recht fein und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Diese Mischung tut man nun in eine Kasserolle, verrührt dasmit zwei Löffel Wehl recht glatt, fügt nach und nach leichte Hühnersoder Kalbsleischbrühe, sowie den feingeschnittenen Salat hinzu, läßt alles zusammen aufkochen und dann an der Seite des Feuers ungesfähr 20 Minuten ziehen. Zuletzt gibt man Pfesser und Salz hinzu, die Suppe muß sämig, aber nicht zu dick sein; man serviert dazu geröstete Semmelscheibchen.

*

Sauerampfer pflückt man von den Stielen, wäscht sie gut und dünstet sie mit Butter im eigenen Saft weich. Nun streicht man die Blätter durch ein Sieb, versmischt sie mit 1 Löffel Mehl und gießt 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser mit 1 Theelöffel Fleischertrakt und 15 Tropfen Maggi darüber. Nun kocht man die Suppe unter beständigem Kühren auf, kostet sie mit Salz und nach Geschmack mit etwas Muskatnuß ab, zieht sie mit 1-2 Eigelb ab und richtet sie über gerösteten Semmelstücken an.

*

Suppe von Grahambrotresten. Von Pfarrer S. Aneipp aufs wärmste empsohlen für Magenschwache und Bleichsüchtige. Die Resten werden an einem Reibeisen abgerieben, etwas angeröstet oder sonzt in siedendem Wasser mit dem nötigen Salzzusaß eingerührt. Im Selbstkocher eingestellt, oder im Ofen, oder auf reduzierter Flamme weich aufgekocht. Mit 1-2 Eiern gebunden und etwas Käsemischung gibt das eine Suppe, deren Nährgehalt auf Stunden hinaus genügt. Ungeröstet wird etwas Fett beigegeben.

Gedämpfte Gans. Dazu eignen sich die alten Gänse, die man wenigstens 8 Tage lang in der Luft hängen lassen muß. Man schneide sie in passende Stücke, setze sie mit Speckscheiben, Gewürz, Wurzelwerk, Zwiebeln und kaltem, weichem Wasser in einer gut verschließbaren Kasserolle (am besten Schnellbrater) auf den Herd und lasse sie einige Stunden recht schmoren, sehe aber dann und wann nach Zuletzt wird die Sauce gebräunt, seimig gemacht und, wenn ein Kestschen Kotwein vorhanden ist, damit verbessert; Soja, Katochup, Fleischsertrakt tun es auch.

Leberknödel. 300 Gramm Kalbsleber werden sein geschabt, eine in Stücke geschnittene, kleine Zwiebel wird mit etwas grüner Peterssilie geröstet und mit 150 Gramm abgeriebener, erweichter Semmel zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. 150 Gramm Butter rührt man zu Rahm, gibt 1 Ei und 1 Eigelb, Salz, Pfesser, die Fleischsmasse und 100 Gramm geriebene Semmel dazu und läßt den Teig eine halbe Stunde stehen, schmeckt ihn ab, formt kleine Knödel und kocht diese in Salzwasser ab. Ebenso bereitet man Fleischklößchen.

Koteletts von Hammel. Von Kippenstück werden die Kücksgratknochen abgehauen, die Rippen etwas abgestutzt, das auswendig lose Fleisch abgeschnitten und dann die Rippenstücken mit dem Messer eingeschnitten und mit dem Hackmesser durchgehauen. An jeder Kippe muß das Kotelett sein, das mit der Breitseite des Hackmessers leicht geschlagen wird, dann abgerundet, worauf das Fleisch am Ende des Rippchens gegen das Kotelett geschoben wird. In das hierzu nötige Salz kommt eine Prise Pfesser und man salzt auf beiden Seiten leicht die Rippenstücken. Diese werden in zerlassene Butter eingetaucht, in Brösel paniert, auf beiden Seiten rasch gebacken, gute Jus aus Liebigs Fleischextrakt darunter gegossen und sofort serviert.

Spanisches Voressen. Rind-, Schaf- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen wird zu vierectigen Vorlegestücken geschnitten. Zwiebeln, Sellerie, Wirz und gelbe Küben, von letzteren je ein Teller voll, wer- den geschnetzelt. (Auch andere Gemüse sind passend, z. B. grüne Bohnen oder Weißkraut). In eine festschließende Kasserolle, deren Boden mit Butter bestrichen und mit einigen Speckscheiben belegt ist, streut man

zuerst das Rindsleisch ein, gibt Pfesser und Salz darüber und dann eine Lage Gemüse. In der Weise folgt Schaffleisch und darnach das Schweinesleisch je mit Gewürz und einer Lage Gemüse. Auf das alles werden zwei Schöpflössel voll Fleischbrühe gegossen. Obenauf kommen nach Belieben geräucherte Würstchen. Das Gefäß wird luftdicht versichlossen und drei Stunden ohne Nachsehen langsam auf Glut gekocht. Beim Anrichten werden die Würste weggenommen, die Schüssel auf die Kasserolle gelegt und festgehalten, während erstere rasch überstürzt wird. Die Würste werden zerschnitten und nach Belieben noch mit sein geschnittener Jungenwurst im Kranze um das Gericht gelegt. So hat man in einer Schüssel verschiedenes Fleisch und Gemüse, weshalb das Gericht als ein gutes Gesellschaftsessen sür den Abend bereitet werden kann.

Grüne Sauce. Die grünen Gewürzkräuter wurden in Altfrankfurt vielsach für sich zu einem außerordentlich wohlschmeckenden Salat, der unter dem Namen "Grüne Sauce" bekannt war, ansgemacht. Namentlich im Sommer ist er wegen seines erfrischenden und erquickenden Wohlgeschmacks ein willkommenes Gericht. Sauerampser, Petersilie und die Blätter von Lattich können außer jenen noch als Ergänzung zugesetzt werden. Selbstverständlich darf die Zwiebel nicht sehlen. Sämtliches zu diesem Salat verwandte Grün sollte nur in ganz früher Entwicklung, weil es dann noch zart ist, benützt werden. Es muß sein gehackt und mit Essig und Del, Pfesser und Salz gewürzt sein. Auch mischt man mehrere hartgesottene Eier darunter.

Rartoffeln mit weißer Sauce. Die rohen Kartoffeln wers den gewaschen, geschält, in gleichmäßige Scheiben geschnitten, in siedensdem Salzwasser halbweich gebrüht und abgetropft. Mit einem Stückschen Butter, 1-2 Kochlöffel Mehl, Fleischbrühe oder auch nur Karstoffelbrühe, wird eine weiße Buttersauce bereitet, Salz, Muskatnuß und etwas Weißwein zugefügt, die Sauce aufgekocht, die Kartoffelscheibchen darin fertig weich gekocht, indem man Sorge trägt, daß die Scheibchen ganz bleiben. Das Gemüse wird mit gehacktem Grünzeug garniert und mit "MaggisWürze" gekräftigt.

Spinat. Die gut verlesenen und gewaschenen Blätter werden in siedendem Salzwasser solange gekocht, bis die Stengel weich sind und sich zerdrücken lassen, dann in ein Sieb abgeschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Mit der Hand wird er ballenweise fest ausgedrückt und auf dem Hackbrett sein verwiegt. Nun wird eine Gemüsesauce

bereitet, d. h, man röstet etwas Mehl in heißer Butter leicht gelb und gießt Bouillon zu (auf 50 Gramm Butter 40 Gramm Mehl und einen halben Liter Bouillon). Der fein verwiegte Spinat kommt nun hinein und wird unter öfterem Kühren zu einem dicklichen Brei gekocht. — Nach Belieben kann man ihn mit Scheibchen von hartgesottenen Eiern oder Spiegeleiern garnieren.

Bärentorte. 250 Gramm gemahlene, ungeschälte Mandeln oder Haselnüsse werden mit 250 Gramm Puderzucker, etwas Banillin nehst 6 ganzen Eiern, die man nach und nach hinzugibt, eine halbe Stunde lang gerührt. Dazu kommen dann 250 Gramm auf dem Reibeisen seingeriebene saftige rote Küben (nicht die kleinen gelben) und zuletzt 50 Gramm feines Mehl und 2 Löffel Kirschgeist. Diese Masse wird in eine stark mit Fett bestrichene und mit Brosamen ausgestreute Springs oder Tortensorm eingefüllt, gleichmäßig glatt gestrichen und dreiviertel Stunden im Osen gebacken. Man kann die Torte, wenn erkaltet, mit Rums oder Kirschwasserglasur bedecken oder auch nur mit Zucker bestreuen. Das Gebäck schmeckt, wenn 2 Tage alt, besser als ganz frisch und hält sich an einem kühlen Ort lange seucht.

Ereme von Kathreiner's Aneipp=Malzkaffee. Man siedet drei Viertelliter Milch, fügt eine halbe Tasse Kathreiner's Kneipp=Malzkaffee in Körnern bei und läßt die Mischung in gedeckter, auf dem Ofenrand aufgestellter Kasserolle während 15—20 Minuten ziehen, alsdann seiht man sie durch und fügt 200 Gramm Zucker hinzu. Fünfrohe Eier werden aus den Schalen gebrochen und in einer Schüssel tüchtig gerührt; dann gießt man nach und nach, unter fortwährendem Umrühren die siedende Milch dazu, seiht durch und schüttet die so ershaltene Ereme in kleine Tassen oder Töpschen, welche man solange im warmen Wasserbad hält, die Treme die nötige Festigkeit erlangt hat. — Um eine weiße Kassecreme zu erhalten, verwende man den Kassee in Körnern, nicht gemahlen.

Nußpudding. 105 Gramm Butter, 105 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebene Rüsse, 30 Gramm geriebene Chokolade und 35 Gramm feine Brösel werden mit 6 Dottern schaumig gerührt, und von 6 Eiweiß der Schnee daruntergezogen. Eine mit Butter ausgesstrichene Form wird mit Mehl ausgestäubt, die Masse eingefüllt und in Dunst eine Stunde gekocht. Man gibt dazu Kompott oder Fruchtsauce.

Rezept für Käs=Creme. 3 Gier werden mit einem halben Liter Milch gut verrührt aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren zum Kochen gebracht, hierauf 5—6 Löffel geriebener fetter Käse zugegeben, die Ereme nochmals anfgekocht, angerichtet und verswendet.

Die vielfachen Vorteile einer haltbaren, stets gebrauchsfertigen Fleischbrüße leuchten unseren Hausfrauen wohl ohne weiteres
ein. Da ist es denn am Plate, auf den Bouillon- Würfel der Firma Maggi, die durch ihre Würze und Suppen seit langen Jahren das Vertrauen aller Kreise besitzt, empsehlend hinzuweisen. Maggis Bouillon-Würfel zu 5 Rappen ermöglicht, nur durch Uebergießen mit kochendem Wasser, die sofortige Herstellung einer delikaten Fleischbrühe. Es ist aber von großer Wichtigkeit, beim Einkauf auf die Kennzeichen der Echtheit, den Namen "Maggi" und die Fabrikmarke "Kreuzstern" zu achten. Denn auch hier gilt das alte, wahre Wort: "Für den Magen ist das Beste gerade gut genug."

Beim Aufwischen des Fußbodens im Krankenzimmer schütte man in einen Eimer Wasser 10-12 Löffel Lysol, rühre dies gut um und wische den Fußboden damit auf. Dieselbe Lösung kann man auch für Nachtgeschirre benußen. Wärterinnen, welche mit an ansteckenden Krankheiten leidenden Kranken zu tun haben, sollen, wenn sie das Zimmer verlassen, sich die Hände stets mit einer Bürste bei Benußung einer Lysollösung und Seife gründlich reinigen.

Schuhsohlen dicht und bedeutend haltbarer zu machen. Man setze zu drei Eglöffel Leinölfirnis einen halben Eglöffel voll Terpentinöl, überstreiche damit die Sohle und laffe es eingehen; fobald es eingezogen, überstreiche man es nochmals, und fahre damit fort, bis der Firnis stehen bleibt und nichts mehr einziehen will. Dann läßt man es in der Sonne oder in der Wärme völlig ein= trocknen. Will man die Schuhe gleich am nächsten Tag anziehen, so nimmt man auten Bernsteinlack, oder einen anderen guten, harten Lack und verfährt damit, wie oben bezeichnet. Durch beide Mittel gewinnt die Sohle eine solche Särte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Gebrauch und bei der schlechtesten Witterung länger als zwei der besten Sohlen aushält und keine Feuchtigkeit durchläßt. Ich selbst wende dieses Mittel seit vielen Jahren mit gutem Erfolge für sämtliches Schuhwerk an, und wiederhole das Verfahren öfters, nachdem die Schuhe oft längere Zeit getragen find. B.