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

Band: 32 (1910)

Heft: 27

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. 7.** Juli 1910.

Vor der Sommerreise.

(Aus der neuesten „Modenwelt".)

Wenn die liebe Sonne freundlich auf die Erde niederblicken will, in ihrer neuesten Nummer, wird sie ihre helle Freude haben an der Farbenbuntheit der geschmückten weiblichen Mitglieder der Erdbewohner. Wie ein aufgerollter Regenbogen flimmern alle Farbentöne buntdurcheinander an Kleidern wie an Hüten und Sonnenschirmen, ja sogar die zarten Frauenhände wirken als farbige Kleckse mit ihren lila, blauen oder grünen Handschuhen. Und unter den stark gekürzten Röckchen, die im Gehen vermöge ihres engen Schnittes noch kürzer erscheinen, lugt der gleiche bunte Strumpf über dem farbigen Schuh hervor. Hervorstechend in der Farbensymphonie erscheint Blau in allen Nuancen, vielfach ins Grünliche hinüberspielend, aber auch Rot und das ihm nahe verwandte, noch leuchtender wirkende Orange sind vielfach vertreten.

Fig. 1. Moderne Kimonobluse mit Saumschmuck und Spitzengarnitur.

Die Farbenfreudigkeit betonen auch die bunten Palmenmusterungen der Kaschmirschals. Daß man die allzu bunt wirkenden Stoffe durch „Verschleierung" zu dämpfen sucht, tut ihrer Farbigkeit wenig Eintrag, gibt jedoch den Toiletten einen ganz entzückenden Charme, ein geheimnisvolles Flimmern, das allerdings nur auf die Nachwirkung berechnet ist. Auf eine modisch gekleidete Schar von Damen ist heute

mehr denn je der Vergleich mit einem Tulpenbeet anzuwenden, ist doch die Modedame tatsächlich wie eine langstielige Tulpe geformt mit ihrem nach unten sich stark verengenden Rock, der nach der Meinung der Schneiderin mit 140 Centimeter reichlich weit genug sei, um darin gehen zu können.

Viele rüsten sich auch schon zum Flug in die Weite, was heutzutage nicht einmal nur bildlich gemeint zu sein braucht, obwohl die große Menge die solidere Beförderung durch die Eisenbahn oder durch das Automobil der im Luftschiff noch vorziehen wird.

Ein Kleiderkoffer ist heute leicht gepackt, sind doch die Toiletten in ihrer Futterlosigkeit so anspruchslos im Raumverbrauch und die weichen Stoffe so schmiegsam und unzerdrückbar, daß schon in einem einfachen Handkoffer mehrere vollständige Kleider mitgenommen werden können. Das gleiche gilt von der Unterkleidung, bei der die reichgarnierten weißen und farbigen Unterröcke nahezu ganz ausscheiden. Die feine Batistwäsche ist gleichfalls so schmiegsam, und an Stelle der Stiefel treten bei der Modedame heute mehr oder weniger tief ausgeschnittene Schuhe aus dünnem Handschuhleder aus Stoff in der Farbe der Toiletten.

Fig. 2. Einfaches Wasch- oder Musselinkleid mit modernem engem Rock.

Um die unerläßlichen Blusen aus Kaschmirseide oder aus einfarbiger Seide, die mit Vorliebe in der kleidsamen Kimonoform getragen werden, und mit

Fig. 3. Praktischer Anzug für das Hochgebirge.

Ausnahme einiger Säumchen oder einer zierlichen Stickerei wenig Ausputz erhalten, jedem Rock anpassen zu können, nehme man im Stoff des Blusenrockes gefärbte Schleierblusen mit, die über die Blusen gezogen, von wunderhübschem Effekt sind und sich außerordentlicher Beliebtheit erfreuen. Erwähnt seien hier noch die hübschen Gürtel aus kräftig farbigem Lackleder, sowie grauem oder modefarbenem Handschuhleder, die der Blusentracht den modischen Schick verleihen.

Das schwierigste Gepäckstück bleibt immer noch der Hut, dessen Behälter an Größe kaum mehr übertroffen werden kann; da jedoch die Mode auch kleine und kleinste Kopfbedeckungen zur Wahl stellt, so kann man den Riesenhut ruhig zu Hause lassen, besonders dann, wenn man in die Berge oder an die See wandern will, wo ja schon die stets vorhandene stärkere Luftbewegung ein Feind des allzu großen Hutes ist. Hier werden die praktischen, anliegenden Turbanbaretts Triumphe feiern.

Fig. 4. Modernes Kinderkleid aus zweierlei Stoff.

Und der lange Stock des Schirmes, der für den großen Hut unerläßlich ist, wie soll der ohne Gefährdung mitgeführt werden? Nichts einfacher als das, denn am Stock sind Griff und Zwinge zum Abschrauben eingerichtet, in erster Linie um beide nach Belieben auswechseln zu können. Doch erweist sich diese Einrichtung auch für die Verpackung außerordentlich praktisch.

Zum Bergsteigesport, zu größeren Wandertouren im Gebirge bieten wir mit Abbildung 3 eine gut ausprobierte Vorlage. Es genügt nicht, einen wetterharten Stoff für das Kostüm

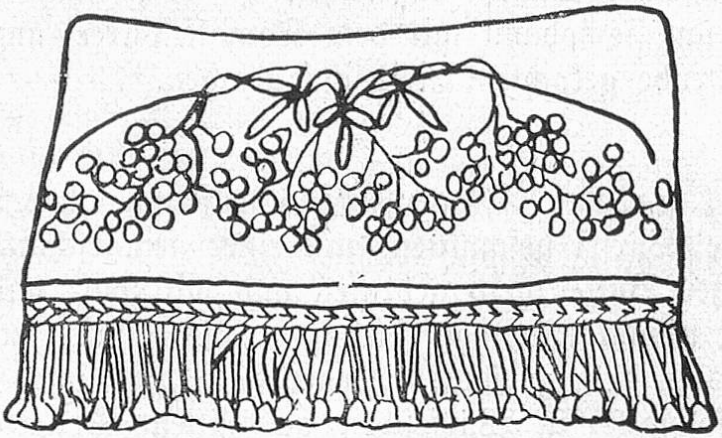

Fig. 5. Stuhlkissen mit Flachstichstickerei. Mustervorzeichnung (gestochene Schablone) liefert das Musterzeichenatelier der Modenwelt Berlin W, Lützowstraße 84 für 50 Pfg.

zu wählen, seine Form muß so eingerichtet sein, daß man bei Sonnenschein einen leichten, hübsch aussehenden Anzug hat, der jedoch durch Aufschlagen des Kragens, Uebereinanderknöpfen der Vorderteile und Hochknöpfen des Rockes Sturm und Regen Widerpart zu leisten imstande ist.

Schnitte zu diesen Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille). Modenwelt-Abonnentinnen erhalten ihn für 25 Pf. portofrei.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbfleischsuppe. Würflig geschnittenes Kalbfleisch wird mit einer Zwiebel in Butter gedämpft und mit dem zur Suppe nötigen Wasser aufgefüllt. Einige getrocknete Pilze (so man hat) und ein Stückchen Brotrinde und genügend Salz und eine Handvoll Reis werden mitgekocht. Ist das Fleisch weich, so ist auch die Suppe fertig, man gießt sie über ein verkleppertes Eigelb und gibt sie mit gerösteten Semmelwürfeln zu Tisch.

*

Tomatensuppe. 6—8 große Tomaten werden halbiert, die Kerne ausgedrückt, dann die Früchte in Stücke geschnitten und in 50 Gramm Butter mit einer fein geschnittenen Zwiebel angedämpft. Dann werden 1/4 Liter Fleischbrühe und ein halbes Glas Weißwein zugegossen, alles etwa 45 Minuten gedünstet und darauf durch ein Haarsieb gestrichen. Zu 100 Gramm Butter rührt man einige Kochlöffel Mehl; ist diese Mehlschwitze hell geröstet und mit 1 1/2 Liter Fleischbrühe zu einer Suppe angerührt, so kocht man sie etwa eine Stunde aus, um sie sodann mit dem Tomatenpüree anzurühren und mit in Fleischbrühe gekochtem Reis aufzutragen.

*

Hammel Pilaw. Mageres Hammelfleisch ohne Knochen wird in 2 cm große Würfel geschnitten, mit einer feingeschnittenen Zwiebel in wenig frischer Butter gelb gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Dann nimmt man das Fleisch heraus, dünstet etwa eine Tasse Caroliner-Reis in dem zurückgebliebenen Fett, gibt einige Löffel Fleischbrühe dazu, sowie 1/2 in Würfelchen geschnittene Sellerie-Wurzel und kocht dies alles samt dem angebratenen Fleisch zugedeckt auf mäßigem Feuer weich, was etwa 1 1/2—2 Stunden Zeit erfordert. 15 Minuten vor dem Anrichten werden 2—3 Löffel Tomatensauce dazugefügt, als-

dann hebt man das Gericht noch mit 1 Güßchen „Maggis Würze" in Geschmack und serviert es sofort heiß.

*

Schafskoteletten à la Jardinière. Bohnen, Erbsen, Rübli, weiße Rüben in kleine Scheiben geschnitten, Champignons — kurz, was und wieviel gerade die Jahreszeit uns zu einer „Jardinière-Platte" bietet, wird in Fleischbrühe weich gekocht, dann in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gelegt und mit wenig Brühe langsam einkochen lassen. Nun werden die Schafskoteletten, welche inzwischen im Ofen oder in einer Bratpfanne weich gebraten worden sind, auf die Fleischplatte geordnet, mit etwas Sauce begossen und mit dem Gemüse garniert. Nach Belieben kann man der Brühe, in welcher die Gemüse gekocht werden, ein wenig Jus vom Bratfleisch oder Liebigs Fleischextrakt beigeben.

*

Meerrettigsauce. Der fast den ganzen Winter auf dem Markt feilgebotene Meerrettig ist zum gesottenen Rindfleisch eine sehr beliebte Beilage. Derselbe wird geschält, gewaschen und abgetrocknet, dann auf dem Reibeisen gerieben und zugedeckt. Hierauf nimmt man ein Stückchen Butter, läßt es in der Pfanne zergehen, doch darf sie nicht braun werden, man rührt so viel Mehl hinein, als die Butter aufnimmt. Nun gibt man den Meerrettig hinein und löscht langsam mit Fleischbrühe ab. Etwas Milch oder Rahm macht die Sauce schön weiß. Salz nach Bedarf. Soll der Meerrettig stark sein, so darf man ihn nicht lange kochen.

*

Gebackene Kalbsleber. Von fettem geräuchertem Speck werden ziemlich viel dünne Scheiben geschnitten, in die kalte Omelette-Pfanne gelegt und auf dem Feuer langsam ausgebraten. Dann legt man die Schnittchen auf die warme Platte und deckt sie zu. Vom Fett wird ein Teil weggegossen und etwas Butter in die Pfanne getan. Die gehäutete Leber wird in Scheiben geschnitten, diese in Mehl gewendet, mit Salz und Pfeffer bestreut und rasch gebacken, damit sie weich bleiben. Dann richtet man die Leber auf die Speckschnittchen an, backt in der zurückgebliebenen Butter schnell einige Sträußchen Petersilie und legt sie auf die Leber.

*

Englische Kräutersauce. Das Gelbe von einigen Eiern wird mit einem Eßlöffel voll gutem Senf, einem halben Eßlöffel Zucker, sowie mit Essig und Oel, Pfeffer und Salz und so vielem dicken, sauren Rahm schaumig gerührt, daß es eine gebundene Sauce gibt. Dieser fügt man nun, sehr fein gehackt, verschiedene Kräuter, wie Schnitt-

lauch, Boretsch, Petersilie, Esdragon, Kresse, Pimpinelle und Zwiebeln (nur kein Sauerampfer und Kerbel!) sowie das Weiße der Eier bei. Zu allen Arten kaltem Fleisch, feiner frischer Wurst oder hartgesottenen Eiern als sehr pikante Sauce empfehlenswert.

*

Estragon-Sauce. Ein Löffel voll frische Estragonblättchen werden mit 6 Löffeln gutem Weinessig und einigen Pfefferkörnern zur Hälfte eingekocht, durchpassiert und in der vorbereiteten blonden Sauce einige Minuten aufgekocht. Uebrige Estragonblättchen werden in kleine Viereckchen geschnitten, in siedendes Wasser getaucht, sofort abgetropft und der Sauce hinzugefügt. Diese wird nun mit etwas frischer Butter und einem Zusatz von Liebigs Fleischextrakt abgeschmeckt.

*

Erdäpfelknödel. Wiener Original-Rezept Man kocht 6 bis 8 große Erdäpfel, schält sie und passiert sie in einen Weidling (Schüssel, Topf) hinein, schneidet 4 Semmeln würfelig und röstet sie in reichlich zerlassener Butter, mischt sie unter die Erdäpfel, gibt drei ganze Eier dazu und soviel Gries als nötig ist, den Teig haltbar zu machen. Aus diesem Teig formt man große Knödel (Klöße), kocht sie in Salzwasser und richtet sie mit gerösteten Semmelnbröseln und heißer Butter an.

*

Nordamerikanische Tomatenrezepte. 1. Tomaten als Gemüse. Man brüht die Tomaten mit kochendem Wasser ab, damit man die Haut abziehen kann und schneidet sie in vier Teile, wobei man aber die Kerne nicht herausnimmt. Die Stücke wirft man gleich in den Topf, worin sie gekocht werden sollen. Das Wasser und den Saft, welcher sich noch im Topfe ansammelt, gießt man ab, weil das Gemüse sonst zu dünn ausfällt (die amerikanischeu Tomaten sind besonders saftig). Man tut etwas Salz daran, eine kleine, feingeschnittene Zwiebel, etwas gestoßenen Pfeffer und Semmelkrumen. Manche fügen auch noch einige Stücke von der Krume eines Weißbrotes dazu. Alles zusammen läßt man nun 20 Minuten auf gutem Feuer kochen, wobei man das Gericht sorgfältig vor dem Anbrennen hütet. In einer kleinen Pfanne wird Butter gebräunt, in welcher man einen halben Löffel Mehl braun anlaufen läßt. Dies fügt man mit etwas weißem Zucker an die Tomaten und läßt das Gericht vor dem Anrichten noch einmal durchkochen. Die Tomaten dürfen nur in ihrem eigenen Safte gedünstet werden. Es kommt kein Wasser dazu. 2. Rohe Tomaten. Sie werden gebrüht, abgezogen, nebeneinander auf eine Schüssel gelegt und mehrere Stunden, bevor man sie auf die Tafel bringt, mit Pfeffer

und Salz bestreut. Anstatt Pfeffer und Salz kann man sie auch mit gestoßenem Zucker bestreuen. Sie sind sehr erfrischend. 3. Salat. Man schneidet die Tomaten in Scheiben mit oder ohne Haut und gibt feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Oel daran.

*

Cornichons (Essiggurken.) Die Stielchen müssen abgeschnitten werden, dann reibt man Stück für Stück mit einem rauhen Tuche ab, legt sie in eine Schüssel, gibt eine Handvoll Salz darüber — wannt sie von Zeit zu Zeit durcheinander und nach zirka zwei Stunden leert man sie auf ein Sieb zum Abtropfen — lege sie in den Topf zurück und gieße kochenden Weinessig darüber, so viel, daß die Cornichons davon bedeckt sind. Am andern Morgen schütte den Essig davon weg in eine gelbe Pfanne, gebe eine kleine Handvoll Salz bei — lasse kochen — und gieße wieder über die Gurken. Am dritten Tag setze man die Cornichons mitsamt dem Essig auf's Feuer — lasse sie einmal aufkochen — wodurch sie wieder schön grün werden — lasse sie dann erkalten. Richte sie dann in einen Steinguttopf oder Glas an und gebe von Zeit zu Zeit ein wenig Pfefferkörner — Dill und Estragon dazwischen. Koche frischen Essig auf und wenig Salz und etwas abgekühlt gebe ihn über die Cornichons. Sie müssen vom Essig bedeckt sein. Mit Papier verbinden.

*

Eispunsch (Ponche glacé.) Man kocht 1/2 kg Zucker mit 3/4 Liter Wasser auf, schäumt ihn, tut die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Citronen dazu, drückt, nachdem der Zucker erkaltet ist, den Saft von drei Citronen hinein und gießt die Mischung durch ein Sieb. Dann läßt man sie fest gefrieren und arbeitet kurz vor dem Anrichten 1/4 Flasche feinen Arak, 1 Flasche Champagner nnd 1 Glas Marasquino darunter. Man serviert den Punsch in Champagnergläsern.

*

Essig- oder Zitronenlimonade. Eine Mischung von Wasser, Essig oder Zitronensaft nebst Zucker wird von manchen Arbeitgebern den Arbeitern im Sommer gereicht und von denselben sehr dankbar angenommen. Der Genuß alkoholhaltiger Getränke wird hierdurch bedeutend eingeschränkt.

*

Reispudding. 1 Tasse Reis wird mit 3/4 Liter süßer Milch und etwas Vanille gar gekocht, und läßt man dann die Masse erkalten. Dann werden 6 Blättchen Gelatine in Wasser ganz flüssig gekocht, dies wird unter den kalten Reis gerührt. Zuletzt rührt man noch eine Tasse Zucker und 1/2 Liter geschlagenen Rahm leicht darunter. Die Masse wird dann in eine Form gefüllt und recht kalt gestellt.

Zwei Griesspeisen, die immer geraten. Ein Liter Milch wird mit etwas Salz, einer Stange Vanille und einer Obertasse Farin zum Kochen gebracht, dann wird langsam eine große Obertasse feiner Gries hineingequirlt, wenn er gar, mit dem Schnee von drei Eiweiß durchgerührt in eine mit Wasser ausgespülte Form getan. — Kalt mit einer Obstsauce verzehrt. Ein halber Liter Wasser und ein halber Liter kräftiger Himbeer- oder Kirschsaft mit einer großen Obertasse Gries dick gekocht, wie oben bemerkt, weiter verfahren. Vanillesauce dazu: 1/2 Liter Milch, ein Stückchen Vanille, ein Eßlöffel Farin gekocht, mit drei Eigelb und einem Theelöffel Kartoffelmehl abgerührt.

*

Omeletten auf italienische Art. Man schwingt das Eiweiß von drei Eiern zu Schnee, gibt die Eigelb, jedes einzeln, dazu, nebst 1—2 Löffel gestoßenen Vanillezucker, klopft alles zusammen und bäckt davon in heißer Butter drei Omeletten.

*

Weingelee. 30 Gramm Gelatine, 9—10 Deziliter guten, alten (französischen) Wein; Schale und Saft einer Zitrone; 1 1/2 Deziliter Johannisbeerkonfitüre, der Syrup von frischen Beeren; 120 Gramm Zucker, eine Nelke und ein Teelöffel Cognac. Die Gelatine wird in Wasser 10 Minuten geweicht, dann bringt man alles zusammen in eine Pfanne und rührt, bis es kocht; alsdann läßt man 10 Minuten langsam weiterkochen, worauf man mit Cochenille färbt und die Flüssigkeit durch ein Tuch seiht. Nachdem man eine Form in kaltem Wasser gespült, füllt man sie und stellt sie an einen kalten Ort. Die Gelee kann auch mit Schlagrahm serviert werden.

*

Schmerzstillendes Mittel bei rheumatischen und gichtischen Leiden. Auch hier könnte man sagen, warum in die Ferne schweifen, sieh', das Gute liegt so nah, nämlich das Kochsalz. Aus alten Servietten und starken Küchenhandtüchern fertigt man mehrere Säckchen, die mit Salz gefüllt und dann auf dem Herde oder Spirituskocher so erhitzt werden, daß es knistert. Hierauf werden die fest zugebundenen Säckchen in alte Wolltücher, wollene Strümpfe oder ähnliches gewickelt und dem Kranken aufgelegt. Nach und nach entfernt man dann die äußeren Hüllen, damit die Wärme nicht nachläßt. Alle 20—30 Minuten sind die Säckchen zu wechseln, solange, bis der Schmerz sich vermindert.

*

Gegen Insektenstiche schützen am besten einige Tropfen Nelkenöl oder Lorbeeröl, welche man auf besonders gefährdete Stellen, wie Hals und Nacken, reibt.

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