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

Band: 32 (1910)

Heft: 32

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. 8.** August 1910.

Hochsommermoden.

(Aus der neuesten „Modenwelt".)

Paris zeigt wieder alle Anzeichen der Verödung: herabgelassene Jalousien, verminderten Wagenverkehr und das Fehlen der eleganten Flaneurs beiderlei Geschlechts. Die Hitze ist aber auch wirklich nirgends so unerträglich als hier in den engen luftlosen Straßen und den weiten sonnendurchglühten Plätzen. Es ist eine recht undankbare Sache, gegenwärtig von der Mode zu sprechen; große Loblieder auf die Schönheit usw. der neuen Gebilde lassen sich beim besten Willen nicht singen. Man fragt sich nur immer wieder, wie es möglich ist in einer Zeit des Friedens, der gedeihlichen Entwicklung der Völker eine derartige Dekadenz in den Modeformen zu finden.

Fig. 1 und 2. Autohüte, die die kommende Hutform haben.

Die ausschweifendste Phantasie eines Humoristen könnte keine eigenartigere Silhouette malen als die der streng modern in ein Tailor made gekleideten Frau, wenn sie sich mit trippelnden Schritten durch das Gewühl der Boulevards ihren Weg bahnt. „A la Japonaise" heißt die Kleiderform, aber leider oder glücklicherweise haben die Frauen es in der kurzen Zeit des Bestehens der engen Kleidung noch nicht gelernt, sich darin zu bewegen wie eine Japanerin in ihrem Kimono.

Fig. 3. Eine Toilette vom modernsten Schick.

lassen Revers und Manschetten das abstechend farbige Futter sehen, das Eleganteste sind jedoch die Kostüme aus rabenflügelblauem großgewässerten Moiree im schlichtesten Schnitt, ohne irgendwelche Steppnähte, mit großen Knöpfen aus dem gleichen Stoff. Von dem Schick einer solchen Toilette kann man sich schwer einen Begriff machen, wenn sich ihr noch ein großer schwarzer Roßhaarhut mit glockenförmiger Krempe gesellt, dessen

Etwas anders wirkt die Rockform bei den elegenanten Seidentoiletten. Hier könnte man sich manchmal beinahe mit ihr aussöhnen — wenn man sie nicht in der Bewegung sieht.

Die hervorstechendste Modeneuheit sind die buntfarbig seidenen Tailleurs: kurz enge Röcke mit einem nur gerade die Hüften deckenden Paletot im Phantasieschnitt. Häufig

Fig. 4. Hochsommerkleid mit Kimonotaille.

einzigen aber kostbaren Schmuck ein riesiger weißer oder blauweißer Reiherstutz bildet. Die blaue Farbe dominiert in all ihren Nuancen, aber von zehn Toiletten zeigen mindestens sieben das tiefdunkle und doch kräftige Blauschwarz des Schwalben- oder Rabenflügels. Man hat oft das Gefühl, daß es nur diese eine Modefarbe gäbe, und doch findet man dann wieder beinahe jeden Farbenton an den Toiletten, am meisten das scharfe Rot der Geraniumblüte. Erwähnenswert sind auch vor allem die Echarpes aus weicher Seide, die der Pariserin die jetzt nicht brauchbare Pelzkrawatte ersetzt. Es ist dies ein etwa 3 Meter langes, 50 Centimeter breites Stück schwarzer oder dunkelblauer Seide mit weißem Seidenfutter, das meist an beiden Enden durch einige Falten der Länge nach verschmälert wird. Manche schlingen sie eng um den Hals und lassen die gekreuzten Enden über die linke Schulter herabhängen, andere legen die Echarpe um die Schultern, wobei meist das weiße Futter als Revers umgelegt wird, das wirkt besonders über dem Paletotkleid höchst originell. Jede Dame gibt dem Streifen Seide durch graziöses Umnehmen seine originelle Note und allen scheint diese Echarpe völlig unentbehrlich.

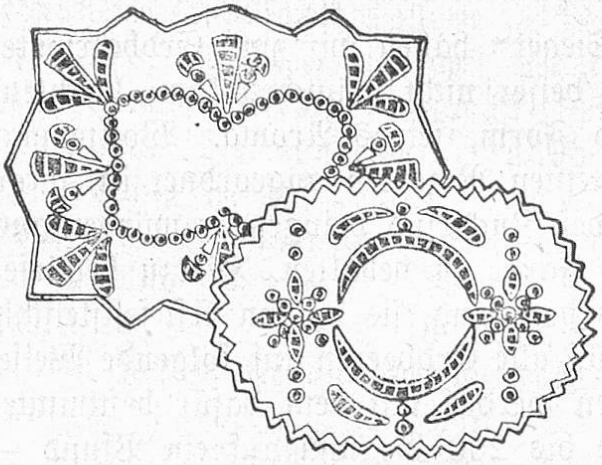

Fig. 5 und 6. Zwei Tablettdeckchen mit englischer Stickerei. Mustervorzeichnung (gestochene Schablone) liefert das Musterzeichenatelier der Modenwelt, Berlin W, Lützowstr. 84, für 35 Pf. (40 h.).

Erfreuliches ist zu berichten von den Hüten und den Frisuren. „Die Modenwelt“ (Verlag F. Bruckmann A.-G., Berlin W 35) zeigt in den neuesten Nummern besonders hübsche Abbildungen für solche, besonders die moderne Frisur ist von großem Reiz und gibt dem Kopf eine sehr schöne Form. Der Chignon aus Locken oder gewundenen Haarsträhnen ist auf dem Hinterkopfe aufgebaut, um ihn schlingt sich ein Zopf oder ein Banddiadem, flach dem Scheitel aufliegend. Das Vorderhaar ist wenig bauschend arrangiert. Man sieht heute schon viel hängende Locken in den Chignons und es wird prophezeit, daß wir zum Winter „Schmachtlocken“ haben werden. Unmöglich ist dies nicht, wenn wir sie uns auch nicht zu der modernen Silhouette hinzuzudenken vermögen.

Schon finden wir aber in einem der elegantesten Hutsalons der Rue de la Paix, noch wohlgehütet hinter verschlossenen Türen, den Schutenhut der Biedermeierzeit und zwar bereits in verschiedenen Formen mit breiten Bindebändern und Innengarnitur. Wirklich, es fehlen

nur die Hängelocken. Das Charakteristische am modernen Pariser Hut ist seine absolute Schlichtheit. Ein bißchen Band, eine einzelne Blüte oder eine wundervolle Pleureuse, das ist alles, aber der Hut hat eine schöne Linie und sitzt wie angegossen auf dem Kopf. Er darf sogar nicht mehr das übliche Futter haben, wenn er, wie meist, aus durchscheinendem Geflecht ist. Sehr beliebt sind die gelblichen Florentiner mit Verschleierung von schwarzer Chantillyspitze.

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.

Ueber das Einmachen von Erdbeeren.

In „Deutsch-Evern" und „Sieger" haben wir zwei Erdbeersorten zum Einmachen, wie man sie sich besser nicht wünschen kann, leuchtend rote Farbe, passende Größe und Form, feines Aroma. Wollte man aber diese Sorten, wie in den meisten Rezepten angeordnet ist, sofort nach dem Reinigen in den kochenden Zuckersud bringen, so würden auch sie nicht imstande sein, Form und Farbe zu behalten. Hierzu bedürfen die Beeren erst einer gewissen Vorbereitung, sie müssen erst festfleischig gemacht werden. Dies geschieht für alle Erdbeeren auf folgende Weise: Die entstielten, gewaschenen Beeren werden mit dem dafür bestimmten feinen Zucker — wir rechnen 150 bis 200 Gramm auf ein Pfund — lagenweise durchstreut und in eine Kasserolle geschichtet. So bleiben sie bis zum dritten Tage stehen, während man sie täglich einmal durchschwenkt. Alsdann läßt man sie in dem entstandenen Saft heiß werden, aber nicht kochen, danach erkalten, nimmt die Beeren mit dem Schaumlöffel aus dem Saft, läßt diesen so stark einkochen, daß er die vorhandenen Beeren noch bedecken kann, gibt nach dem Abkühlen beides, Saft und Beeren, in Konserven-Gläser und sterilisiert 10 Minuten bei 70 Grad. So eingemacht, sind die Erdbeeren von schöner Farbe und Form, haben festes Fleisch und schwimmen nicht, wie meistens nach anderen Rezepten, alle dicht gedrängt oben im Glase auf dem Saft, sondern füllen das Glas gleichmäßig im Safte von unten bis oben.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Petersiliensuppe. Bereitungszeit 30 Minuten. Für 5 Personen. Zutaten: 40 Gramm Butter, 2 Eßlöffel voll feingewiegte Petersilie, 3 Eßlöffel Mehl, Salz, 2 Eidotter, 5 Eßlöffel Rahm oder Milch, 5 Gr.

Liebigs Fleischextrakt. — Röste das Mehl im Fett hell, dünste die Petersilie damit, gib genügend Wasser, Salz und den Fleischextrakt dazu, lasse es glatt kochen und rühre mit Ei und Rahm ab.

*

Apfelsuppe mit Rosinen. Man kocht 1½ Kilo geschälte Aepfel in 2 Liter Wasser mit Zucker, Zimt und Zitronenschale weich, rührt die Suppe durchs Sieb, gibt 125 Gr. Sultanrosinen und eine Handvoll Korinthen darein, ein Glas Wein dazu und quirlt 2 Löffel Kartoffelmehl in Wasser klar, fügt es der Suppe bei und läßt alles noch gut durchkochen. Mit kleinen Makronen richtet man die Suppe an.

*

Rehrücken, französisch. 2 Stunden. Zur Umlage hat man gedünsteten, englischen Sellerie geschält, in 12 Centimeter lange Stücke geschnitten, blanchiert und mit Schinkenscheiben und fetter Fleischbrühe fertig gemacht. Ferner füllt man Zwiebeln mit einer fetten Bratwurstmasse, unter die man eine ordentliche Prise frischgehackte Petersilie und einen Schuß Maggi Würze gezogen hat, worauf sie mit Butter und etwas fetter Fleischbrühe eingerichtet und langsam weich gedünstet werden. Endlich gehören zur Garnitur einige glasierte Schmorgurken. Der Rehrücken wird mit nicht zu wenig Butter schön englisch gebraten, wobei ein wenig Fleischbrühe untergegossen wird. Den Bratfond fettet man gut ab, verkocht ihn mit der nötigen klaren Madeirasauce, gießt ihn durch ein feines Sieb und schmeckt ihn mit einigen Tropfen Maggi-Würze recht sorgsam ab. Muß die Sauce längere Zeit heiß gehalten werden, so darf dies nur in einem Wasserbade geschehen.

*

Falsche Zunge. Ein gutes, großes Kuheuter läßt man vom Metzger 8—10 Tage pöckeln und 4—5 Tage gut räuchern, dann läßt man es auf gelindem Feuer langsam weichkochen und in der gleichen Brühe erkalten; es läßt sich nicht nur als Aufschnitt, sondern auch zu delikaten Fleischsalaten vorzüglich verwenden.

*

Rindfleischplätzli. Etwas Sellerie, Rübli wird fein geschabt, eine Zwiebel fein gewiegt. Das Fleisch wird geklopft, Fett in die Pfanne, darauf eine Lage Fleisch und darüber von den gemischten Gemüsen gestreut, sowie Salz, Pfeffer, und einige ganze Nelken, wieder etwas Fett, dann Fleisch und das übrige und so fort, das Ganze etwas anbraten lassen, etwas Wasser zugeschüttet und eine Stunde zugedeckt weich gedämpft.

*

Lammrücken. Für 3 Personen. Ein Kilo Lammrücken, Salz und Pfeffer, ein Eßlöffel Butter, Bratengemüse, ¼ Liter Fleischbrühe.

Der Lammrücken wird gesalzen, mit dem Bratengemüse und heißem Fett in den Ofen gestellt, gelb gebraten, etwas heiße Fleischbrühe zugegossen und unter Begießen weich gebraten. Will man einen größern Lammrücken zubereiten, so läßt man die Schlegel daran und stutzt die Knochen so kurz wie möglich. Zubereitungszeit: 1¼ Stunden.

*

Krebse zu kochen. 2 Dutzend Krebse, 2 Liter Wasser, 2 Eßlöffel Salz, 1 Prise Kümmel, ¼ Zwiebel. — Man reinigt die Krebse mit einer Bürste und wirft sie lebend in stark kochendes Salzwasser, dem man Zwiebel und Kümmel beigibt, und kocht sie darin etwa zehn Minuten. Muß man viele Krebse kochen, so darf man sie nicht zu schnell nacheinander ins Wasser werfen, damit das Wasser nicht aus dem Kochen kommt. Auf eine Serviette erhöht angerichtet, garniert man sie mit Petersilie und Zitronen und gibt sie mit süßer Butter zu Tische. Zubereitungszeit: ¾ Stunden.

*

Fleischglace (Extrakt). Zeit 4 Stunden. Fleischabfälle aller Art, Schinken, Knochen, Kalbs- oder Schweinsfüße, Suppengemüse, 1 Zwiebel, Salz. — Die verschiedenen Fleischstücke und Knochen werden in einen Suppentopf (am besten eignet sich ein irdener) mit so viel kaltem Wasser zugesetzt, daß es einige Zentimeter darüber steht. Man kocht langsam, schäumt es ab und läßt es noch wenigstens 3½ Stunden weiterkochen. Es sollte möglichst wenig gerührt und niemals kaltes Wasser zugegossen werden. Man passiert die Brühe in eine Schüssel und läßt sie an kühlem Orte erstarren. Diese Glace wird zur Verbesserung von Suppen, Sauce und Fleischgerichten verwendet. Sie ersetzt zum Teil den gekauften teuren Fleischextrakt.

*

Russische Pirogge. Man nehme einen Dampfkochtopf oder einen Schnellbrater und lege folgendes hinein: ½ Kilo in Würfel geschnittenes, ziemlich mageres Schweinefleisch, ebenso viel geschnittenes Schöpsenfleisch und zwei gut geputzte und ausgegrätete Häringe, welche sehr fein geschnitten werden, mehrere kleine geschälte Zwiebeln und zwei Lorbeerblätter. Hierzu kommen ungefähr 3 Liter rohe geviertelte oder in Scheiben geschnittene Kartoffeln. Fleisch und Häringe untermenge man mit Salz und feinem Gewürz oder Pastetenpulver. Man nehme auf das obige Quantum einen knappen gestrichenen Theelöffel voll und schichte nun erst Fleisch, dann Kartoffeln, und wiederhole dasselbe, so weit die Masse reicht. Man verteile die Zwiebeln und Lorbeerblätter recht gleichmäßig, gieße über die Masse ¼ Liter Wasser, schließe den Deckel und lasse sie eine Stunde dünsten; sie muß ziemlich fest sein.

Dem Fleisch bleibt alle Kraft erhalten, die sich den Kartoffeln mitteilt, da nur wenig Wasser zugegossen wurde und die Dämpfe nicht entweichen können. Man kann auch andere Fleischsorten wählen, nur müssen sie zu gleicher Zeit weich werden. Das Gericht ist äußerst nahrhaft und pikant.

*

Tournedos. Ein Stück Filet (Lummel) schneidet man in hübsche gleichmäßige, dünne Tranchen und legt sie während 5—6 Stunden in eine aufgekochte und wieder abgekühlte Marinade. Nachdem die Tranchen gut abgetropft sind, trocknet man sie auf lebhaftem Feuer rasch gelb und legt sie kranzförmig auf eine vorgewärmte Platte. Den Fond kocht man mit etwas Brühe und 2 Löffeln saurem Rahm auf, schmeckt ihn mit wenigen Tropfen „Maggi-Würze" ab und gießt ihn in die Mitte der Platte.

*

Sauce hollandaise. In einem Schüsselchen verrührt man einige Eigelb, in die man einen Löffel Fleischbrühe rührt. Dann bereitet man eine Süßbuttersauce. Wenn diese genügend gekocht hat, so gibt man unter beständigem Rühren, auf sehr schwachem Feuer, die Eigelb-Liaison hinein, hebt die Kasserolle sofort weg und richtet die Sauce an. Man kann auch die fertige Süßbuttersauce in die Liaison einrühren und die Sauce in heißes Wasser stellen, bis man sie braucht.

*

Fischsud. Reichlich Wasser, stark gesalzen, in den Fischkessel, etwas Sellerie, 1—2 Rüben, 1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner, 3 Nelken, 2 Zitronenscheiben, 1/4 Glas weißen Essig. Nachdem der Sud 20—30 Minuten gekocht, gibt man die Fische hinein, die nur schwach kochen dürfen, die meisten bloß 5—10 Minuten. Sobald sie zerfallen wollen, wird das Kesselsieb herausgenommen und die Fische auf die lange Platte dressiert, zugedeckt und warm gestellt bis zum Auftragen. Dann mit Petersilie und nach Belieben mit ausgestochenen Salzwasserkartöffelchen garniert.

*

Einfache Dessert-Creme mit Maraschino. Ein Weinglas voll Maraschino und 375 Gr. Zucker werden in einem Napf mit der Schneerute dickflüssig geschlagen, mit 1 Liter dickem, saurem Rahm vermischt und mit kandierten Edelkastanien in Glasschalen serviert.

*

Mürber Teig zu Obstkuchen. 1/2 Kilo Weizenmehl, 300 Gr. vom Salze befreite Butter, 200 Gramm Zucker, 4 Dottern und ein Tassenkopf voll Kartoffelmehl werden zusammen so lange geknetet, bis

das Ganze eine glatte, gebundene Masse geworden, welche sich aufrollen läßt. Von dem aufgerollten Teige formt man Platten von beliebiger Größe, legt einen Rand herum, kerbt denselben mit einem Messer ein, bestreicht ihn mit Eiweiß und bäckt ihn bei mäßiger Hitze zu schöner Farbe. Dieser Teig läßt sich auch zu kleinen Sternen, Streifen u.s.w. formen, mit grobem Zucker und gehackten Mandeln, auch Zuckerguß bestreuen und sehr lange in Blech- oder Porzellanbüchsen, zum Gebrauche aufbewahren. Man belegt die vorrätigen Platten mit frischgekochtem oder eingemachtem Obste und erhält dadurch ganz vorzüglich schmackhafte Obstkuchen, welche selbst an Stelle einer Mehlspeise beim Mittagessen serviert werden können.

*

Rhabarberkompott. 1 Kilo Rhabarber, 300—400 Gramm Zucker, 2 Deziliter Wasser, 1 Messerspitze doppelkohlensaures Natron, beliebig 1 Stückchen Zimt. — Die gewaschenen Rhabarberstengel werden geschält, je nach Dicke längs in Hälften oder Viertel geteilt und diese in 3—4 Centimeter lange Stäbchen geschnitten. Zucker, Wasser, Natron und Gewürz werden kochend gemacht, der geschnittene Rhabarber wird hineingegeben, ungedeckt langsam weichgekocht, mit dem Schaumlöffel auf die Platte gezogen, der Saft dicklich eingekocht und darüber gegossen.

*

Das Reinigen heller Sommertoiletten: Weiße Strohhüte werden mit pulverisierter Zitronensäure mittels eines feuchten Tuches gründlich gerieben; ist dies fast vollständig eingetrocknet, so stäubt man Schwefelblüte auf das Stroh und bürstet so lange, bis der Hut vollständig rein ist. — Blusen und Röcke aus Seide reinigt man von trüben Stellen und schmutzigen Kanten durch Abreiben mit heißem Spiritus mittels eines Wattebausches. (Vorsicht! Im Wasserbad erhitzen.) — Blutflecken entfernt man auch aus sehr diffizilen Stoffen durch Auflegen gewöhnlicher Weizenstärke, mit Wasser angefeuchtet; die Flecken sind nach vollständigem Trocknen wegzubürsten. — Gelbe Ledergürtel behandelt man mit Benzin. — Rehlederne, dänische Handschuhe werden weich und rein durch folgende Behandlung: In einen Liter lauwarmes Wasser kommt ein Eßlöffel Stearinöl, ein Eßlöffel Salmiak und ein Körnchen Soda. In dieser Mischung reibt man die Handschuhe (ohne Seife), bis sie sauber sind; dann spült man in reinem, lauem Salmiakwasser nach. — Weiße Unterröcke bezw. deren Volants erhalten eine weiche, nicht aufdringliche Stärke durch Eintauchen in eine gekochte Mehlstärke. Man kocht aus Wasser und etwas Mehl ein geschmeidiges Mus, verdünnt dies mit Wasser und zieht den Spitzenvolant durch.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen