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

Band: 32 (1910)

Heft: 40

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. 10. Okt. 1910.

Was wird Mode?

1. Jackenkostüm aus Cheviot und Sammet mit engem Rock.

Wie kommt es, daß in Modenberichten immer so viel vom Wetter die Rede ist? Diese Frage ist leicht zu beantworten: Wetter und Mode sind unzertrennliche Begriffe, d. h. die Mode ist vollkommen abhängig von der Witterung, die in diesem Jahre mehr als je alle Hoffnungen auf schöne Sommertage getäuscht hat. Es nahm uns deshalb durchaus nicht wunder, daß man schon im Juli von den tonangebenden Modehäusern Herbstmodelle verlangte, die naturgemäß noch nicht gegeben werden konnten, da selbst in den tonangebenden Kreisen keine Vorbereitungen getroffen worden waren. Erst jetzt läßt sich einigermassen übersehen, was die Mode uns für die nächste Saison bescheeren wird: enge kurze Röcke, jedoch ohne Einschränkung um die Knie, halblange und kurze Jacken (Abbildung 1) in dem bekannten hübschen Schnitt mit leicht geschweiftem Rücken; ferner Kleider mit leicht verkürzter Taillenlinie. Der Kimonoschnitt des Taillenoberstoffes und der Blusen, wie ihn auch Abb. 3 zeigt, wird weiter seine Herrschaft ausüben, trotz der Auflehnung einiger kühner Schneiderkönige, die der Armlochnaht wieder zu ihrem Recht verhelfen wollen. Wir möchten sogar behaupten, daß erst jetzt der

2. Abend- oder Straßenmantel im japanischen Schnitt mit Kurbelstickerei.

Kimono Allgemeingut werden wird — sogar für diejenigen, die da glaubten, die Annahme der ihnen persönlich unkleidsamen oder sonst unsympathischen Schnittformen verweigern zu dürfen.

Die Modelinie verlangt möglichst engen Anschluß des angeschnittenen Aermels an den Körper; diesen ohne störende Querfalten am Armansatz zu erreichen ist höchste Schneiderkunst, muß aber für den eleganten Sitz des Kleides verlangt werden. Ein kleiner, möglichst unsichtbarer Keil in der unteren Naht gibt dem Aermel die nötige Mehrweite und gewährleistet neben besserem Sitz erhöhte Haltbarkeit des Kleidungsstückes. Immerhin ist ein Hochheben des Armes nur dann ermöglicht, wenn der meist halblange Aermel unten offen und in keinerlei Verbindung mit dem Futterärmel ist. Man wird deshalb naturgemäß, so lange die angeschnittenen Aermelformen gearbeitet werden, den dem Taillenfutter eingefügten Aermel, soweit er unter dem Kimonoärmel sichtbar wird, für sich garnieren, und zwar, wie schon länger üblich, in Uebereinstimmung mit der den Hals umschließenden Gimpe, wodurch in kleidsamer Weise eine Unterbluse imitiert wird. Soll der angeschnittene Aermel bis zum Handgelenk reichen, eng anschließen oder in eine Manschette gefaßt werden, so empfiehlt es sich, die gutsitzende Schnittform mit eingesetztem Unterärmel zu wählen, der häufig in eins mit dem Seitenteil geschnitten wird.

Während das Kleid in den meisten Fällen die vorgenannte Schnittform aufweist, sind die Jacken vorwiegend mit eingesetzten Aermeln gearbeitet, die sich faltenlos dem Armloch einfügen.

„A la Japonaise“ werden dagegen die losen Mäntel geformt, die der eleganten Frau heute ein unentbehrliches Kleidungsstück geworden sind, und von denen Abb. 2 ein hübsches und kleidsames Modell zeigt.

Einfachheit der Form, geringer Stoffverbrauch sind typisch für das moderne Kleid, dafür sind Stoffe wie Ausstattungsmaterial edel und schön in der Wirkung.

Bevorzugt für Kostüme wie Kleider werden Velvet und Sammet in weicher Webart und dunklen Tönen wie Weinrot, Oliv- und Russischgrün, Dunkelblau und vor allem Schwarz, das in allen Geweben beliebt ist. Unter den für Kostüme beliebten Wollstoffen sind für den Herbst Kamm-

garn und Cheviot, für den Winter Eskimo und Tweed in erster Linie zu nennen. Merkwürdig, das edle Tuch muß wiederum im Hintergrunde warten, bis seine Stunde gekommen sein wird.

Am häufigsten aber sieht man die Tailleurs aus Liberty, Cachemire de soie und Moiré in dunklen Farben, und wirklich sind diese Kostüme außerordentlich kleidsam und praktisch, trotz ihres fraglichen Aussehens; sie verdrücken sich nicht, Staub und Sonne üben keinen nachteiligen Einfluß auf sie aus und ihr eleganter Eindruck ist unleugbar, daher ihre anhaltende Beliebtheit.

Die letzte Nummer der „Modenwelt" (Verlag Bruckmann, Berlin W, Lützowstraße 84) gibt mit einer Reihe von Kostümen und Kleidern eine gute Uebersicht über die kommende Mode wie sie wirklich sein wird.

In Paris munkelt man schon vielerlei von den Herbstmoden, die großen Schneider haben die löbliche, allgemein zu unterstützende Absicht, die unterbundenen, lächerlich verengten Fesselröcke (les jupes entravées) in Acht und Bann zu erklären. — dieser Umschwung war vorauszusehen, denn wir haben das Maximum der Engigkeit erreicht — es sollen uns demnach die Winter-Modelle weite Röcke mit gewölbten Falten (godets) bringen. Das wäre eine Tatsache; was aber eher fraglich erscheint, ist die Bereitwilligkeit, mit der unsere Damenwelt diese radikale Wandlung aufnehmen wird. In gut unterrichteten Kreisen herrscht die Ansicht, daß die engen, die Linie modelnden Kleider, die kurzen knappen Tailleurs den heutigen Lebensanforderungen, den modernen Verkehrsmitteln durchaus entsprechen, daß dieselben die natürliche Grazie der Frauen vorteilhafter zur Geltung bringen, und daß die Vorliebe für die gegenwärtige Mode über eine neue Richtung triumphieren wird. G. B.

3. Kimonobluse mit seiden. Blendenpasse.

4. Kinderkleid mit oben u. unten eingereiht. Röckchen.

Schnitte zu diesen Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lützowstr. 84, zum Preise von 60 Pfg. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille). Modenwelt-Abonnentinnen erhalten ihn für 25 Pfg. portofrei.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Suppe von Schellfisch. Ein Kilogramm Schellfisch wird in Salzwasser gekocht, von den Gräten befreit, in Stücke geschnitten. Die Köpfe, Haut und Gräten verkocht man mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Pfefferkönern, 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln in dem Fischwasser noch eine reichliche Stunde, seiht die Flüssigkeit durch, gibt 4—5 Bouillonwürfel von Maggi hinzu, läßt einmal aufkochen, legt den Fisch hinein und legiert die Suppe mit 2 Eigelb, die man in saurem Rahm verquirlte.

*

Boeuf à la mode. Zeit 2 Stunden. 1 Kilo Rindfleisch vom Hohrücken, Eckstück oder Mocken, 100 Gr. Fett, 30 Gr. Speck, 1 Kochlöffel Mehl, 2 Tomaten, 2 Deziliter Fleischbrühe, 3 Deziliter Weißwein, Salz. — Das geklopfte Fleisch wird entweder mit Speck gespikt oder es werden größere Speckstreifen der Fleischfaser entlang eingelegt und das Fleischstück zusammengerollt, gesalzen und gebunden. In $^2/_3$ des Fettes wird der Braten ringsum braun gebraten, während in einer andern Pfanne in dem Drittel des Fettes das Mehl hellgelb geröstet und mit der Fleischbrühe abgelöscht wird. Der Wein wird, nachdem das Fett von dem Braten abgegossen wurde, in zwei Malen unter diesen gegossen und etwas eingekocht, dann die Sauce zugefügt, die Tomaten hineinzerpflückt oder 2 Löffel Tomatenpüree dazu gegeben und zugedeckt langsam, unter zweimaligem Wenden des Fleisches und Entfetten der Sauce, weich gekocht. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengeschoben, die Sauce darüber gegossen, oder teilweise noch extra dazu serviert.

*

Kalbsmilke in einem Schotenrand. 6 Personen, $2^1/_2$ Stunden. $1^1/_2$—2 Liter ausgekernte, frische grüne Erbsen werden in viel flott kochendem Salzwasser schnell abgekocht, recht gut abgetropft und sogleich durch ein Sieb gestrichen. Dann nimmt man ca. 50 Gr. Butter in eine flache Kasserolle, gibt das grüne Erbsenmus dazu, trocknet es auf dem Feuer gut und zieht einen kleinen Löffel Rahm, dann 2 ganze Eier, 4 Eigelb und schließlich 12 Tropfen Suppen-Würze, eine kleine Prise Zucker und das nötige Salz darunter. Dieses Mus füllt man in eine ovale, mit Butter ausgestrichene, glatte Randform und läßt es im Wasserbade stocken. 1 sehr große oder 2 mittlere Kalbsmilken werden abgewellt, gut aus den Häuten gebrochen, mit feinen Speckfäden überzogen und mit Butter und etwas feingeschnittenem

Wurzelwerk gebraten und glasiert. Nun schneidet man die Kalbsmilke, ohne ihre Form zu verändern, in Scheiben, richtet sie in dem gestürzten Rande an, entfettet den Fond der Milke, kocht ihn mit etwas klarer Kalbsjus durch, gießt ihn durch ein Sieb und reicht ihn extra.

*

Kräuter-Mayonnaise. Man streicht 3 hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, verreibt sie mit zwei rohen Dottern, rührt nach und nach abwechselnd in sehr kleinen Quantitäten 125 Gramm Provenceröl, 3 Eßlöffel feingehackte Kräuter, die aus einem Gemisch von Petersilie, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Basilicum, Majoran und Thymian bestehen. Ferner gibt man etwas Salz, 5—6 Löffel Aspic nebst zwei Löffeln Weinessig und den Saft einer Zitrone hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und stellt sie zugedeckt auf Eis.

*

Grünerbsen mit Reis. 1 Kilo Grünerbsen (enthülst 500 Gr.) 250 Gr. Reis, 80 Gr. Fett, 1 Liter Wasser, Salz, 1/4 Zwiebel. — Im heißen Fett wird die geriebene Zwiebel und der Reis schnell geröstet, doch darf der Reis nicht stark gelb werden. Dann gibt man Salz, das kochende Wasser und die enthülsten Erbsen dazu und läßt das Gemüse 1/2 Stunde auf kleinem Feuer weich werden.

*

Kartoffelklöße mit Käse. 100 Gr. Butter werden zerlassen, mit 400 Gr. geriebenen gesottenen Kartoffeln, 100 Gr. zerriebenem Brot, 3 Eiern, 60 Gr. Käse, Salz und Muskatnuß gemengt. Hievon sticht man Klöße ab, welche man zirka 10 Minuten in Wasser kocht und nach dem Anrichten mit gelbgerösteten Brosamen schweißt.

*

Krautklöße. Man schneidet die inneren, zarten Blätter eines großen Krautkopfes von den Rippen, übergießt die Blätter mit heißem Wasser, hackt sie fein, dämpft sie mit viel Butter und etwas Salz weich, läßt sie erkalten, mischt 1/8 Liter Rahm, 2 Eier, 3 Dotter, Muskatblüte, Salz und Weizenmehl hinzu, formt Klöße, kocht sie in Salzwasser gar, begießt sie mit brauner Butter und gibt dieselben zu Ente, Schinken, Koteletten oder Bratwurst.

*

Reis. Der Reis, ursprünglich eine Grasart mit 1—2 Meter langen Halmen, unterscheidet sich in zwei Klassen, der Sumpf- und Bergreis, von denen entschieden aber der letztere als der bessere gilt. Anfänglich nur im südlichen Asien vorkommend, wird er jetzt in allen wärmern Ländern der Erde angebaut. Um nun aber die werten Leserinnen durch weitläufige Auseinandersetzungen über Kultivirung des

Reises nicht zu langweilen, soll hier nur in kurzen Worten die Form und Qualität der gebräuchlichsten, heutzutage im Handel vorkommenden Sorten gedacht werden. Es sind dies folgende: Carolinerreis, der als beste Sorte ganz durchsichtig, klar, glatt, geruchlos, hülsen- und staubfrei sein muß; — Java-Tafelreis, der ebenfalls durchsichtig, klar, aber lange und mit Reifen versehene Körner hat, und dem der gewöhnliche Javareis ganz ähnlich, jedoch weniger durchsichtig und etwas gelb ist; der ostindische Reis, sehr weiß, klein, lang und dünn von Korn; der westindische Reis; — der brasilianische Reis, weiße lange Körner; der levantinische oder türkische Reis, rötlich, schwer und großes Korn; der ägyptische oder alexandrinische Reis und der italienische Reis, der am meisten bei uns vertreten ist und von runder, kurzer und dicker Gestalt, dabei aber weiß, voll und rein ist. — Beim Ankauf merke man darauf, daß ein guter Reis in der Farbe gleichmäßig, voll, groß, hart und länglich von Korn, durchaus trocken, nicht brüchig und wurmstichig oder mit Staub und Hülsen verunreinigt ist, auch nicht unangenehm riechen, nicht säuerlich schmecken darf und beim Kochen viel Schleim geben muß.

*

Einfache Kartoffelklöße. Man kocht mehlige Kartoffeln am Tage vor dem Gebrauch mit der Schale in Salzwasser gar, schält sie ab und läßt sie erkalten. Am andern Tage reibt man die Kartoffeln. Je weniger man dabei mit der Hand die Kartoffel auf das Reibeisen drückt, desto lockerer und besser werden die Kartoffelfasern. Zu einem tiefen Teller derselben verquirlt man dann 2 ganze Eier mit 2 Theelöffel Salz, vermengt diese mit den geriebenen Kartoffeln und verarbeitet so viel Mehl damit, daß man einen Teig erhält, der gerade nur so feucht ist, daß er nicht bröckelt. Nachdem man sich die Hände sehr sauber gewaschen und reichlich mit Mehl bepudert hat, dreht man mittelgroße Klöße davon, welche man zuletzt noch leicht von allen Seiten in Mehl umwendet und dann in siedendem Salzwasser, fest zugedeckt, gar kocht. Es ist zu empfehlen, einen Probeklos zu kochen, da die Klöße weder zu fest noch zu feucht, sondern im Innern recht trocken und lose, fast wie ein Gebäck sein müssen.

*

Risotto. Für 6 Personen werden 250—300 Gr. Reis erlesen und abgerieben, leicht in einem Löffel Fett gelblich mit kleinen Speckwürfelchen angeröstet, 1 fein geschnittene Zwiebel beigegeben und mit so viel Knochenbrühe mit Liebigs Fleischextrakt gekocht, daß dieselbe am Anfang darüber zusammenfließt. Ist sie langsam eingekocht, so wird ein Glas Weißwein beigegeben und so oft der Reis wieder dick wird, noch etwas Knochenbrühe nachgegossen, bis derselbe körnig ist, was 30 bis 40

Minuten Zeit erfordert. Kurz vor dem Anrichten wird geriebener Käse, sowie eine kleine Messerspitze Safranpulver oder auch 1 bis 2 verklopfte Eigelb hinein gegeben. Der Reis kann in eine mit Paniermehl ausgestreute Ringform eingefüllt und unmittelbar vor dem Essen auf den Tisch gegeben werden.

*

Käse-Auflauf. Für 6 Personen: 60 Gramm (2 Löffel voll) Mehl, 1/2 Liter Milch (oder Rahm), etwas Salz, 4—5 Eier, 150 Gr. geriebener Käse. — Man rühre das Mehl mit ganz wenig Milch zart und dicklich an, klopft das Salz und die Eigelb, den Käse und die Milch (oder Rahm) darunter. Unmittelbar vor dem Backen ziehe man die zu Schnee geschlagenen Eiweiß unter die Käsmasse und schütte sie in eine gut mit Butter bestrichene Kochplatte oder Auflaufschüssel und backe bei ziemlich starker Hitze in 20—30 Minuten. Nun bringe den Auflauf sofort zu Tische, bevor er zusammenfällt und serviere ihn als Eingangsspeise ohne ein Beigericht. — Ist die Kochplatte nicht hübsch genug, so stelle man sie auf eine hübsch gefaltete Serviette auf eine andere Platte.

*

Spargel-Salat. Der Spargel wird gereinigt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und wenn ausgekühlt, mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz und einigen harten, passierten Eidottern vermengt.

*

Schokoladenspeise. 250 Gramm gestoßener Zucker werden mit 8 Eidottern 1/2 Stunde lang nach einer Seite hin gerührt, dann mischt man 125 Gr. gestoßene Mandeln, ebensoviel zerlassene Butter, 250 Gr. geriebene Schokolade und den Schnee der Eiweiße darunter, schüttet die Masse in eine butterbestrichene Form, bäckt sie bei mässiger Hitze eine Stunde lang und gibt das Gericht sofort, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

*

Schlüfküchli. 250 Gramm Butter oder 200 Gr. Palmin werden geschmolzen und mit 8 Eiern gut verrührt. Dann werden 500 Gr. Staubzucker, ein Löffeli Zimmtpulver, eine halbe feingehackte Zitronenschale, ein halbes Löffeli Salz, eine Messerspitze Backpulver oder Natron, ein Gläschen Kirsch oder Rum, eine Tasse Rahm darunter gerührt, zuletzt Mehl, bis der Teig sich auswallen läßt und zwar messerrückendick. Der Teig wird in Riemli geschnitten, ein Schlitz gemacht, durchziehen und in heißem Palmin rasch gelb gebacken und wenn vertropft, mit Zucker bestreut.

*

Rahmkuchen. 250 Gramm Butter werden zu Rahm gerührt, 3 Eigelb und ein ganzes Ei, 2 Tassen süßen Rahm und so viel feinstes Weizenmehl hinzugetan, daß ein glatter, geschmeidiger Teig entsteht, der

nicht zu trocken sein darf. Dann rollt man ihn dünn aus, sticht kleine runde oder herzförmige Kuchen aus, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreut sie mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen.

*

Apfelkuchen. 125 Gr. Maizena, 125 Gr. Mehl, 130 Gr. Butter 1 Eigelb, 1 Messerspitze Salz und 2—3 Eßlöffel saurer Rahm werden zu einem Teige verarbeitet. Den Teig läßt man eine Stunde ruhen. Sodann teilt man ihn in 2 ungleiche Hälften, rollt die größere als Boden aus und bringt sie auf das mit Butter bestrichene Blech, belegt sie dicht mit feingeschnittenen Aepfelscheiben und streut Zucker, Korinthen und Zimt darüber. Der Rest des Teiges wird ausgerollt, als Deckel auf dem Kuchen befestigt und, mit Eigelb bestrichen, langsam gebacken. Dieser Teig kann für alle Obstkuchen verwendet werden, nur muß man vor dem Belegen mit Kirschen, Pflaumen 2c. 2c. reichlich geriebenen Zwieback oder Weckmehl streuen; ebenso kann man dem Teige nach Belieben 1—2 Eßlöffel Zucker beifügen.

*

Birnen einzumachen. Harte, fast reife Birnen werden geschält, wenn klein, ganz gelassen, sonst halbirt. Den Einmachekessel füllt man mit zu 1/3 durch Essig gesäuertem Wasser und kocht sie hierin langsam ziemlich gar. Dies Essigwasser, welches dazu dient, alle Unreinigkeiten fortzunehmen, gießt man weg und legt die Birnen in einen Steintopf. Nun kocht man auf je 2 1/2 Kilo roh gewogene Birnen 1 Liter Weinessig und 1 Kilo Zucker, eine Stange Zimmt und einige Gewürznelken, sowie die dünngeschälte Schale einer Citrone. Wenn gut eingekocht, gießt man diesen Essig über die Birnen. Sodann kocht man den Essig nach 3—4 Tagen nochmals auf und gißt ihn kalt über die Früchte, die dann gut zugebunden an einem trockenem Ort verwahrt werden.

*

Wenn man Obst in Flaschen einmacht, so ist eine Hauptbedingung für die Haltbarkeit, die Luft abzuschließen. Zu diesem Zweck legt man die Korke, mit denen man die Flaschen verschließen will, einige Stunden in eine Mischung von 10 Gramm Gelatine und 15 Gramm Glyzerin, das man in einem halben Liter Wasser auflöst. Dann trocknet man die Korke und hat sie durch dieses Verfahren völlig luftdicht gemacht.

*

Helle Lederschuhe reinigt man am schönsten auf folgende Art. Aus weißer Kernseife und ganz wenig lauwarmer Milch schlägt man einen festen Seifenschaum, der nicht naß sein darf, und reibt damit allen Schmutz weg. Nach dem Trocknen erfolgt ein Einlassen mit Parkettwachs.

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