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

Band: 32 (1910)

Heft: 45

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

Roch=& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Mr. 11.

Mov. 1910.

Modesorgen.

Zum ersten Male seit langen Jahren regt sich in uns, so verrät die "Modenswelt" in ihrer neuesten Nummer, wieder ein Gessühl der Unbotmäßigkeit gegenüber den Geboten unserer Herrscherin, der allgewaltigen Mode. Denn wis können ihre Schöpfungen nicht mehr in Einklang bringen mit den Wünschen unserer Leserinnen, die sich gegen viele Extravaganzen der Wintermode auslehnen.

Die Modenzeitungen könsnen heute viel besser wie in früheren Zeiten die Stimsmung des Publikums gegensüber der Mode beurteilen; durch die Neuerung, die sie durch Schaffung ihrer Auss

kunftssalons getroffen haben, sind sie in persönsliche Verbindung zum minsdesten mit ihren Verliner Leserinnen getreten. Hier sitzen die Damen gemütlich um den Riesentisch mit den "klugen Büchern", in denen



um den Riesentisch mit den Fig. 1 u. 2. Zwei moderne, elegante Kleider.

forgfältig rubriziert, all das verseinigt ist, was die Blätter an Mosdellen jeder Art bieten. "Fräulein, ich möchte einen Taillenschnitt mit eingesetzten Aermeln, die Kimonosform mag ich gar nicht leiden. Und einen hübschen Faltenrock dazu. Sch

finde ja gar nichts bei ihnen."

"Za, gnädige Frau, da müssen Sie schon etwas weiter zurück= blättern, die neuesten Modelle zeigen alle Rimonoschnitt und glatte, enge Röcke." Und das Fräulein findet tatfächlich nach langem Suchen ein Modell aus einer Frühjahrsnummer, das die gewünschte Schnittform auf= weist.

"Nein, das ist mir zu altmodisch, da geben Sie mir lieber doch einen engen Rock, aber 2,40 Mtr. weit muß er sein," bestimmt die Dame.

Die Redaktion wird dann wiederum von der oft ratlosen Verkäuferin gebeten, doch den Wünschen ihrer Kundinnen entspre-

chend, weitere Röcke zu bringen. Was tun? Hier werden uns täglich enger werdende Röcke vors gelegt als "Allerneuestes", und das neben kommen fortlaufend die Wüns sche der Leserinnen nach Rockschnitten nicht unter 2 Mtr. Weite. Zwei Meter weite Köcke! Das erscheint der Modedame als ein völlig überflüssiges Maß von Weite, weil sie sich längst von der veralteten Ansicht emanzipiert hat, daß ein Kleider-

rock einen Falten= wurf aufweisen muffe. Für eine glatt den Unterkörper um= spannende Röhre ae= nügt ja schon ein noch viel geringerer Um= fang als zwei Meter. Und wenn man nicht schreiten kann, so trippelt man, und wenn auch dies nicht möglich ist, so gibt es ein ganz vorzüg= liches Mittel, den Füßen mehr Bewe= gungsfreiheit zu

schaffen. Man runs
det den Rockrand
vorn und hinten
stark nach oben aus,
das gibt eine völlig
neuartige Form und
ist tatsächlich die eins
zige Möglichkeit, den
Rock zu erweitern,
ohne daß er seine
gewünschte Faltens
losigkeit einzubüßen
braucht.

Nebrigens zum Tanzkleid der jungen Damen ist der kurze Rock unter 2 Meter Weite gar nicht so übel. Die Probe hat ergeben, daß man in 1,40 Mtr. weitem Rock



Fig. 3. Ballkleid mit scharfgrünem Chiffon-Ueberkleid und neuer Schärpe.

noch recht bequem und — graziös tanzen kann, ja daß der faltenlose Rock sogar weniger hindert, als der vorjährige weitere, lange und unsgefütterte, in den man sich so leicht verwickeln konnte.

Die hübschen Ballkleider der heutigen Moden lassen erkennen, daß die neue japanische Moderichtung weit geeigneter für die duftigen und kostbaren Seidengewebe der Gesellschaftstoiletten, als für die schlichten Straßen= oder Hauskleider erscheint. Im strahlenden Licht des Ball=sales werden die gleißenden bunten Seidengewänder mit der diskreten Verschleierung und den vielfarbigen Stickereien ihre größten Triumphe feiern.

Die Toiletten werden noch immer vielsach aus zweierlei Geweben kombiniert. Vor allem spielt Sammet bei unseren Winterroben eine hervorragende Rolle. Poiret, der neue und so viel besprochene Cousturier in Paris, bei welchem man beinahe ein Bittgesuch einreichen muß, um seine Schöpfungen anschauen und kausen zu dürfen, der einen Kunden nur nach vorhergehender Verabredung empfängt, hat einige höchst aparte Wodelle aus alten indischen Schals und Sammet zusammensgestellt: der Rock ist aus geschmeidigem Sammet (velours frisson, velours mousseline) gesertigt, dem die hohe Bordüre des Schals als Absschluß dient; die Taille erscheint aus Schalstoff und Sammet in versschiedenen Anordnungen zusammenkombiniert. Paquin bringt, der schon in der vorigen Saison ausgesprochenen Tendenz treu bleibend, die sehr verkürzte Taillenlinie.

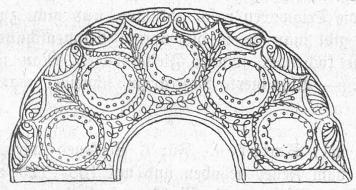


Fig. 4. Fächer mit Tülldurchzug und Perlen. Mustervorzeichnung auf Kattun liesert unser Musterzeichenatelier für 75 Pf. Breite 15 cm.

Der Fächer spielt beim Ballkleid zwar nicht mehr die Rolle wie früher und namentlich die Jugend lehnt ihn gern ab, aber bei allen älteren Damen ist er nach wie vor beliebt. Darum wird auch der absgebildete, der "Modenwelt" entnommene Fächer gewiß gern als Weihsnachtsgeschenk von den geschickten Leserinnen nachgearbeitet werden.

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

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Nudelsuppe. 2 Eier und eine Prise Salz werden gut gerührt und so viel Wehl damit gemischt, bis der Teig gewirlt werden kann und nicht mehr an den Händen klebt. Dieser wird dann dünn ausgewalzt. Wenn die Stücke halb trocken sind, rollt man sie zusammen und schneidet sie in schmale Streifen, legt die Nudeln in kochende Fleischsbrühe, läßt sie 10 Minuten darin kochen und richtet die Suppe über seingeschnittenes Gemüse an.

Teigwarensuppe mit Fleischbrühe. Auf ein Liter fertiger Suppe rechnet man 40-45 Gramm Fideli, Eiergerste, Buchstaben, Suppenmaccaroni u. s. w. Man giebt eine beliebige Sorte in nicht sehr scharf gesalzene, klare, siedende Fleischbrühe, oder: läßt sie unter öfterm Durchrühren ½ Stunde ziemlich scharf sieden, zieht sie vom Feuer und läßt sie gedeckt noch 10-15 Minuten quellen, ehe man sie anrichtet. Diese Suppen werden mit reichlich Grünem und Muskatznuß gewürzt.

Man kann diese Teigwaren auch blanchieren, d. h. in obiger Weise in gesalzenem Wasser rasch kochen, dann in ein Sieb schütten und, wenn das Wasser abgelausen ist, das Sieb in ein Gefäß mit kaltem Wasserstellen, damit die Teigwaren rasch abkühlen, und nicht zusammenkleben. Gut vertropft gibt man sie in die warme Suppenschüssel und begießt sie hernach mit kochender, frischer Fleischbrühe. Man serviert sie mit Reibkäse extra. — Blanchierte Waccaroni schneidet man in 2—3 cm lange Stücke.

Risotto mit Schinken. Für 6 Personen wird körnig weichsgekochter Reis vom Feuer gehoben und mit 100-125 Gr. geriebenem Käse, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß leicht vermischt. Hernach bestreue man eine Rochplatte gut mit Butter, fülle die Hälfte Reishinein, lege darüber eine Lage gekochten, sein geschnittenen oder gehacksten Schinken (150-200 Gr.), decke mit der andern Hälfte Reis zu, gieße 2-3 verklopste, mit 1/3 Tasse Wilch verdünnte Sier darüber, bestreue mit 2 handvoll geriebenem Käse und backe in heißem Osen 1/2 bis 3/4 Stunden. Man serviere das Gericht in der Rochplatte und stelle diese nach Belieben auf eine hübsch gefaltete Serviette. Ein sehr nahrshaftes Gericht. Statt Schinken kann auch gekochter Wagerspeck verwendet werden.

Leberklösse. Für 6 Personen: ½—¾ Kilo junge Kindsleber, 100 Gramm seingehackter Speck, 1—2 Lössel seingehackte Zwiebeln und Grünes, eine Prise seingeriebener Mayoran, 2 Eier, 2—3 Lössel seinsgeriebenes, gedörrtes Brot, Salz, Pfesser, etwas Muskat, und, wenn vorrätig, 2—3 Lössel Kahm. Die Leber wird mit einem Lössel aus Haut und Adern geschabt, sein gehackt und mit den genannten Zutaten gut durcheinandergerührt. Dann mache man 2 Liter Wasser mit etwas Salz (oder Knochenbrühe) siedend, steche 20—30 Minuten vor Essenzzeit mit einem Kasselössel Klösse von dem Teig ab, lege sie in die heiße Brühe, koche sie langsam 5—10 Minuten, richte sie auf eine warme Platte an und bestreue sie, nachdem sie mit etwas Leberbrühe und heißem Fett üllergossen sind, mit gelbgerösteten Zwiedeln. Sauerkraut zu Leberklössen ist eine sehr besiebte Wahlzeit. Die Leberbrühe wird zu Suppe verwendet.

Ralbskoteletten auf dem Rost gebraten. Die hübsch zusgeschnittenen und rundlich dressierten Koteletten werden nach dem Einssalzen mit Olivenöl oder zerlassener Butter bestrichen und über schwascher Kohlenglut auf dem Rost oder auf dem Gas auf beiden Seiten gelb gebraten. Bratezeit 12—15 Minuten. Eine sehr schmackhafte Zusbereitung.

Hammel=Gulasch mit Reis. Manschneide ein Kilo Hammelfleisch in Würfel, brühe diese mit kochendem Wasser ab und lasse sie abtropsen. Währenddem röstet man 150 Gr. würslich geschnittene Zwies beln in 100 Gr. Schmalz mit ein wenig Paprika braun und weich. Dazu gebe man das Hammelsleisch, rühre alles gut durch und lasse es unter öfterem Schütteln 1/4 Stunde zugedeckt dünsten, gieße von Zeit zu Zeit etwas Wasser nach und lasse es abermals 15 Minuten schmosren, um endlich 375 Gr. abgebrühten Reis hinzuzusügen und soviel Wasser anzugießen, dis das Ganze bedeckt ist. Sobald der Reis weich wird, ist auch das Fleisch gar, es müßte denn von einem sehr alten Tiere gewesen sein. Statt Reis kann man auch geschälte, mittelgroße Kartosseln dazu geben. Für 5—6 Personen ausreichend.

Frishstew. Ein Kilo gut geklopftes Fleisch aus Keule oder Rücken wird in talergroße Stücke geschnitten und schichtweise mit in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln und überbrühten Weißkohls blättern, Pfeffer, Salz und gehackten Zwiebeln in eine Kuddingform gepackt: dann gieße man Wasser hinein, so daß es mit der Masse gleichs steht. Lege ein Stück Butter und etwas Liebigs Fleischextrakt darauf, schließe die Form und lasse das Gericht 2—3 Stunden im Wasserbade kochen. Für 6 Personen ausreichend.

Gekochtes Suhn mit Reis. Das sauber vorbereitete Suhn. sei es henne oder hahn, wird mit kochendem Waffer zugesett, abge= schäumt und mit Mohrrübe, Petersilie und Estragon gar, aber nicht zu weich gekocht. Darnach nehme man auf 8-10 Personen 500 Gramm Reis, blanchiere ihn, nehme Salz, etwas Butter und Waffer, später Hühnerbrühe hinzu und laffe ihn an der Seite des Berdes dick auß= quellen. Hierauf bereitet man eine Sauce von 50 Gramm Butter, die man mit 2 Eglöffel Mehl verrührt und mit Hühnerbrühe und geguirl= tem saurem Rahm ablöscht, geriebene Muskatnuß und etwas Baprika. sowie Zitronensaft und das Gelbe von 1-2 Eiern erhöhen den Ge= schmack. Das Huhn wird nach Vorschrift tranchiert und in die Mitte einer Schüffel, der Reis ringsherum gelegt, oder vorher in einen Reis= rand gedrückt und über das huhr gestülpt. Dann gieße man die Sauce über das Fleisch. Ausreichend für 5—6 Personen. Frisches oder Reste von Kalbfleisch lassen sich mit verwenden. Blumenkohl und Bruchspargel sind passende Beigaben. Mit Leber, Magen und der Suppenmohrrübe verziert man das Bericht.

Bunter Teller oder Appetitschnitten. Hierzu bestreicht man nicht zu dunne Brot oder Semmelschnitten mit Butter und belegt diese auf die verschiedenste Weise mit kaltem Aufschnitt, wobei mancher Fleisch= rest treffliche Verwendung findet, selbst gekochtes und geriebenes Rind= fleisch, wenn es mit Sardellenbutter oder Anchovispaste, etwas Senf und Schnittlauch oder Zwiebeln vermengt wird. Rober Schinken wird in Streifen geschnitten und auf mit Butter und Senf bestrichenes Brot gelegt. Bratenrefte, die fich nicht mehr in Scheiben schneiden laffen, werden fein gewiegt, mit Essig und Provenceröl angefeuchtet und mit Rapern vermischt. Ralbsbraten schneidet man in Streifchen und ber= wendet ihn mit Sardellen. Vorzüglich eignen sich zu Schnitten hartgetochte Gier sowohl, als auch Eigelb und Eiweiß getrennt, gehackt und mit Sardellen, Rapern, Schnittlauch und faurem, buntem Gelee belegt. Selbst eine in Scheiben geschnittene Pfeffergurke, etwas geschabter Ret= tich oder Radieschen verfehlen ihre Wirkung nicht, und Brötchen mit Kaviar, Hummern, Lachs und anderm feinem Aufschnitt reizen den Appetit. Für ältere Herren nimmt man dem Brot die Rinde und belegt dieses mit besonders weichen, zarten Dingen, wie Zunge, wohl wissend, daß die Aufmerksamkeit angenehm berührt. Das Kastenbrot läßt sich besonders gut zu Schnitten verwenden und darf mit Pumper=

nickel zusammen auf dem bunten Teller nicht fehlen. Geschmackvoll ordenet man alles auf einem Teebret oder einer Schüssel, aus deren Mitte ein aus einer Zitrone geschnittenes Körbchen, mit Petersilie gefüllt und durch einen Speil auf ein Stück Brot befestigt, hervorragt.

Spargelfauce. Eine weiße Buttersauce mit Eigelb ist die gewöhnlichste Spargelsauce. Außerdem kann man 100 Gramm Butter mit 3 Eigelb schaumig rühren, Spargelwasser dazu gießen und dünn auf dem Feuer rühren, bis die Sauce zu kochen anfängt. Oder: Ein kleiner Löffel Mehl wird mit zwei Wallnuß groß Butter, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel dickem saurem Rahm, Salz, Muskatnuß und fast zwei Tassen Spargelwasser auf dem Feuer gerührt bis zum Kochen, dann abgenommen, noch etwas weiter gerührt und gleich aufgetragen.

Königliche Senfsauce. 40 Gramm Butter, 3 Eidotter, 1 Eßlöffel Senf, ein wenig Salz und Zucker, ungefähr ½ Tasse scharfer Essig und 1 Tasse Wasser oder Fleischbrühe von Liebigs Fleischertrakt werden auf dem Feuer so lange gerührt, die sich die Masse verdickt und dem Austochen nahe ist. Man schweckt die Sauce ab und fügt nach Belieben etwas Schnittlauch hinzu. Vorzüglich zu allen Fleischsülzen, kaltem Fleisch Salat, und dabei leicht verdaulich.

Rartoffelsalat. Die Kartoffeln werden weich gekocht, dann geschält und fein geschnitten. 1-2 Lauchstengel, eine Zwiebel und Peterssilie wird feingehackt und dazu getan. Auch Kresse oder Nüßlisalat kann man darunter mischen. Hierauf wird Pfeffer, Salz und Muskatnuß darüber gestreut, eine Tasse heiße Fleischbrühe beigefügt und mit Del und Essig angemacht.

Spargel = Salat. Der Spargel wird gereinigt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und wenn ausgekühlt, mit Essig, Del, Pfesser, Salz und einigen harten, passierten Eidottern vermengt.

Blumenkohl kocht man in Salzwasser mit etwas Essig weich, und gibt ihn dann zum Abtropsen auf ein Sieb. Nun rührt man sauren, dicken Rahm mit einem Eidotter schaumig, fügt tropsenweise unter beständigem Rühren gutes Olivenöl hinzu, dann Zitronensaft, Salz und Pfesser. Den abgetropsten Blumenkohl legt man in eine Salatschüssel und schüttet obige Sauce darüber.

Duittenbaiser. Zutaten: 2 Eiweiß, 250 Gr. feingesiebten Zucker, 250 Gramm Duittenmark. — Einige Duitten werden geschält und vom Kernhaus befreit, in vier Teile geschnitten und mit etwas Wasser in zugedeckter Kasserolle weichgekocht, dann durchgetrieben, worauf man das Mark erkalten läßt. Die Eiweiß schlägt man zu steisem Schnee, gibt den Zucker hinzu und rührt zulet das Duittenmark darunter. Von dieser Masse setzt man teelöffelweise kleine Häuschen auf Papier oder Oblaten und läßt sie in mäßigwarmem Ofen trocknen, eventuell auf demselben. Sie werden in Blechbüchsen aufbewahrt.

Duittengelee. Bon dreißig Duitten werden fünfzehn geschält, die anderen bloß mittelst einer Serviette gereinigt. Die dreißig Duitten werden dann in je 5—6 Stücke geschnitten, die Kerne werden heraussgenommen und sorgfältig ausbewahrt. Ein Kilo grauer Reinetteäpfel wird gereinigt, die Früchte ungeschält in vier Stücke geschnitten und nebst den Duittenkernen zu den Duitten in ein geeignetes Geschirr gezeben; man gießt so viel Wasser hinzu, daß solches die Früchte eben bedeckt und läßt kochen, dis letztere unter dem Drucke des Fingers nachzgeben; dann schüttet man das Ganze auf ein Sieb und läßt das Obst gut abtropsen. Den so erhaltenen Sast vermischt man mit dem gleichen Gewicht Zucker und läßt auf lebhastem Feuer unter stetem Umrühren tüchtig kochen, dis ein Tropsen der Konstiüre, auf einen Teller gebracht, geliert. Dann stellt man das Geschirr mit der Gelee auf eine Sche des Herdes, vermischt letztere mit dem durch ein Haarsieb gelasse nen Sast einer halben Zitrone und füllt die Gelee in Gläser.

Schokolade Makronen. 500 Gr. ungeschälte Mandeln stößt man mit 4 Eiweiß zu einem Brei, vermengt dies mit 625 Gr. gestoße nem Zucker, 300 Gr. geriebener Schokolade und dem Schnee von 8 geschwungenen Eiweiß. Man formt kleine Häuschen, setzt sie auf Oblaten und bäckt sie bei geringer Hiße.

Hortensien. Im Herbst sollen dieselben so lange als nur immer möglich im Freien stehen bleiben, damit sie das Holz recht ausreisen können, was zur Hervorbringung großer und schöner Blütendolden im nächsten Jahre ein wesentliches Erfordernis ist. Solche Hortensien, welche im Freien ausgepflanzt sind, können, wie es oft geschieht, zur Ueberwinterung im Spätherbst mit guten Erdenballen ausgehoben und in Sand oder Erde eingeschlagen, im Reller oder sonstigem frostsreiem Lokale ausbewahrt werden; der Keller muß aber, wie schon bemerkt wurde, trocken sein, sonst faulen die Triebspizen ab und dann ist es für das nächste Jahr mit dem Blühen vorbei.