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

Band: 33 (1911)

Heft: 14

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: 11.02.2026

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. 4. April 1911.

Vom Promenadenkostüm und vom Brautkleid.*)

Fig. 1. Jackenkostüm mit wechselnder Streifenlage aus blauweiß gestreifter Seide. Tüllhut in Turbanform.

Paris. — Mit den ersten Frühjahrstagen kommen die Morgenpromenaden im „Bois" wieder an die Tagesordnung, da sieht man die ersten Tailleurs der demi-saison, die kleinen einfachen Kostüme, die den Damen eine so unvergleichliche Allüre, einen so jugendlichen Schick verleihen. Die schon im Herbst in den Vordergrund getretenen Ratinés, finden als Uebergangstailleurs erst recht ihre Verwendung; die meist abstechend farbige Rückseite gibt Anlaß zu sehr hübschen Zusammenstellungen; die Außenseite ist gewöhnlich dunkel, die Innenseite heller gewebt; diese Kehrseite liefert dann das Material zu den Aufschlägen, Blenden oder Seitenbahnen. Ein ganz reizendes Kostüm war aus schildplattfarbigem Ratiné, die innere Seite hell nußfarbig. Ueber den glatten hellen Rock fiel eine kurze, zu beiden Seiten tiefe Zacken bildende dunkle Tunika, der kurze dunkle Paletot zeigte einen matrosenartigen Kragen, mit sehr großen weichfallenden Aufschlägen aus nußfarbigem Ratiné und ebensolche umgestülpte Aufschläge an den Aermeln. In der Zusammenstimmung der Töne lag der besondere Reiz des Kostüms. Hübsch wirken Ratinés in zwei Nuancen von Blau, Grau, Violett; Ziegelrot und Hellrot ist etwas zu grell. Weiß und schwarz gemischte englische Stoffe, Grisaille, grau ineinander verschwommen sind beliebt, manchmal sind diese mit fast undefinierbaren Farbentupfen durchsprenkelt, wie Hellrot, saftig Grün, Mandarinengelb. Glatte

pied de poule's mit feinen, weitauseinanderlaufenden Streifchen durchzogen, nattierte Damiers, von denen die Karrees einem fast gar nicht zum Bewußtsein kommen, champagnefarbige Ratinés, Cheviots und rauhes Tuch, dies sind die allerneuesten Stoffbeobachtungen bei diesen Morgenwanderungen.

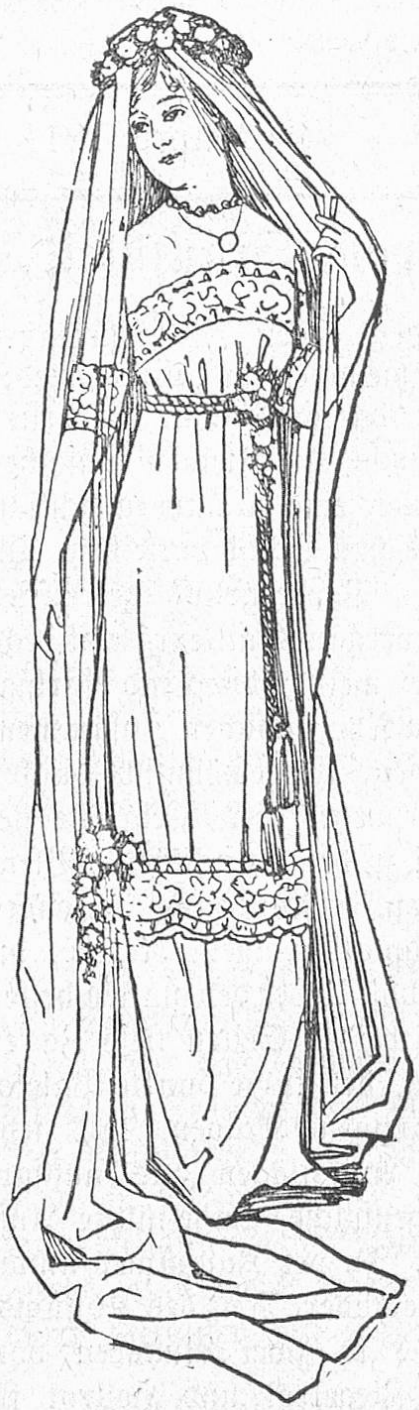

Fig. 2. Brautkleid mit Tunika und Ueberschleppe. Aus Crêpe de Chine und Chiffon, garniert mit Brüsseler Spitzen.

Die Tailleurs im allgemeinen unterscheiden sich nicht wesentlich von denen des letzten Frühjahres, es sei denn durch ihre nicht mehr gar zu auffallende Kürze, die Röcke bleiben fußfrei, enganliegend, aber zeigen doch weniger Uebertreibung.

Die Jacken sind sehr gekürzt, meist unter einem einzigen großen Knopf, einer Spange geschlossen, oder übereinander gekreuzt und an der Seite befestigt.

Große Kragen, matrosenartig oder rund, mit großen weichfallenden Aufschlägen, Kapuzen in den verschiedensten Formen mit hellem oder schalartig gemustertem Futter werden viel getragen.

Bei den neuerdings hochbeliebten Atlas- und Seidentailleurs haben wir die mannigfachsten Phantasien: Kragen, die wie Fichus drapiert erscheinen, Empireremini szenzen, die Taillen unter dem Busen durch eine Naht oder eine durchgezogene kleine Schnur angezeigt; die Kimonoärmel erweitern sich und werden bis unter die Ellbogen bemessen. Man fühlt in der Mode noch ein Herumtasten und Probieren, man wartet ab, ob die Neuheiten Anklang haben, ob sie durch die tonangebenden Modedamen Bestätigung finden werden.

Reizende Promenadenkleider aller Art bringt die „Modenwelt" (Verlag F. Bruckmann A.-G., Berlin W 35, Lützowstraße 84) in ihrer neuesten Nummer, der wir unsere Abbildungen entnommen haben.

Die letzten Wochen haben einige sehr elegante Hochzeiten gebracht, die von neuem den Beweis lieferten, daß das klassi-

Fig. 3. Mäntelchen mit abgebundener kurzer Taille für Kinder von 3—6 Jahren. Aus Leinen oder Rohseide.

sche weiße Atlaskleid durch allerlei moderne Gewebe mehr und mehr verdrängt wird.

Die einfacheren Brautkleider stellt man aus Crêpe de Chine, Ondoyante, Seidenchiffon und wie all die Durchsichtigkeiten unserer Gegenwart heißen mögen, her; die Schleier, die man gerne über das Gesicht bis zur Taille drapierte, zieren jetzt nur mehr den Haarschmuck, man geht so weit, ihn zuweilen in eine haubenartige Form zu stecken. Man hat es versucht, fußfreie Brautkleider in die Mode zu bringen, diese Bestrebung ist jedoch gänzlich gescheitert; am beliebtesten sind gegenwärtig die schmalen eckigen Schleppen, die, vom Kleid unabhängig, an der Taille beginnen, als eine Nachahmung der Hofschleppen bezeichnet werden können. (Siehe Abb. 2.)

Für unsere Bräute bringt die neueste Modenwelt entzückende Vorlagen in Hochzeitskleidern, Polterabend- und Standesamtstoiletten und allen andern Gewändern, die eine junge Frau gebraucht.

Wir hatten schon öfter Gelegenheit, jene neuaufkommende Richtung zu erwähnen, welche die Linie ohne beengendes, beeinflussendes Mieder zur Geltung kommen läßt. Wie alles sehr Originelle, mit dem gewohnten Dagewesenen im scharfen Widerspruch Stehende, traten diese Versuche nur sehr vereinzelt auf und konnte man davon nur erwähnungsweise sprechen — heute präzisiert sich aber diese Tendenz, viele Modedamen wagen es (denn bis dato ist es ein wirkliches Wagnis) die „robe à la Gerard" zu tragen, jene geradlinigen geschmeidigen Kleider, die kaum unter dem Busen durch eine Schnur gegürtet sind. Diese so ganz neuartige Silhouette wirkt verblüffend und muß um so mehr hervorgehoben werden, als der Unterleib, der seit Jahren auf scheinbar unerklärliche Weise eskamotiert wurde, in unsere Anatomie wieder aufgenommen erscheint.

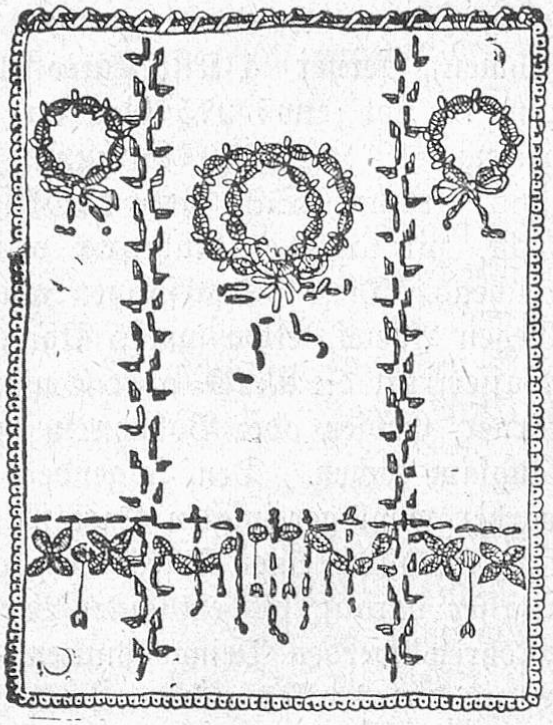

Fig. 4. Scheibengardine mit Bändchenstickerei auf Filetstoff. Größe: 50×68 cm.

Es sind alle Anzeichen vorhanden, daß in sehr absehbarer Zeit die rundlichen Formen, die angenehme Fülle, als von der Mode begünstigt, wiederkehren dürften.

Doch nun genug von der Mode, erwähnen wir noch die Handarbeiten, unter denen Weißstickereien aller Art und Spitzenarbeiten augenblicklich so sehr beliebt sind. Daß auch die Handarbeiten in der Modenwelt eine Stätte eifriger Pflege finden, beweist aufs neue die ihr entnommene Scheibengardine Fig. 4, die sich mit leichter Mühe nacharbeiten läßt.

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

Ein hundertjähriges Suppenrezept.

Für Haushaltungen mit großem Dienstpersonal dürfte nachstehendes, über hundert Jahre altes Rezept seiner Billigkeit wegen von Interesse sein. Dabei wollen wir jedoch nicht über die Güte des Geschmackes urteilen, diesen zu ergründen bleibt der kundigen Köchin überlassen. Es heißt da: „Man nehme" — also auch damals schon frug man nicht um das „woher" und „ob man kann" — zu dieser Sparsuppe 1 Kilo Maisgraupen oder auch bloße gestoßene Maiskörner (man kann auch Gerstengraupen oder gestoßene Erbsen und Bohnen nehmen), ferner 4 Kilo Kartoffeln, 2 Kilo weiße Rüben oder Möhren, 16 Lot (etwa 275 Gramm) Knochenmehl oder, in dessen Ermangelung, 12 Lot (200 Gramm) Speck, dann 1 Kilo Brot, 22 Lot (385 Gramm) Salz und 15 Kilo Wasser. Diese Quantität ist, gekocht, zur täglichen Nahrung von zwanzig Personen vollkommen hinreichend. Diese „Sparsuppe" wird nun auf folgende Weise zubereitet: Gegen Abend, etwa um 5 Uhr, kocht man in einem Kessel 8 Maß Wasser, tut die Mais- oder Gerstengraupen oder die zerstoßenen Maiskörner, Erbsen oder Bohnen in den Kessel und läßt sie die Nacht über langsam kochen. Den folgenden Morgen läßt man die 4 Kilo der vorher wohl gereinigten Kartoffeln gut sieden, zerstößt sie nachher und läßt sie durch einen Durchschlag ablaufen, gießt dann 2 Maß lauliches Wasser darauf, bis ein dicker Brei daraus wird; auch die Rüben oder Möhren werden kleingeschnitten und eine halbe Stunde lang gekocht. Wenn dieses alles zubereitet ist, wirft man alle Ingredienzen zu dem Mais in den Kessel, tut das vorher mit hinlänglichem heißem Wasser aufgelöste Knochenmehl oder den zerlassenen Speck und das Salz hinzu, rührt die ganze Masse gut um und läßt sie dann noch drei Stunden

lang kochen. — Diese Suppe ist viel einfacher und wohlfeiler als die bekannte Rumfordsche Suppe, und hat vor ihr außerdem den großen Vorteil, daß sie sich gegen fünf Tage lang hält und genießbar bleibt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Hammelfleisch auf Schweizer Art. Mageres Lammfleisch schneidet man in Würfel, bratet diese in Butter oder Fett mit 1—2 Löffeln fein verwiegten Zwiebeln schön gelb, würzt mit Salz und Pfeffer und gießt etwas Fleischbrühe oder Knochenbrühe zu. Nach 20 Minuten fügt man 300—400 Gramm blanchierten Reis und einige feingeschnittene Sellerieſcheiben hinzu und läßt alles langsam gar werden. Beim Anrichten schmeckt man das Gericht mit etwas saurem Rahm und einem Güßchen „Maggi-Würze" ab.

*

Französische Schnitzel. Von Kalbfleisch, z. B. Kalbsnuß, schneidet man 4 Centimeter lange Tranchen, klopft sie mit der Faust, spickt sie dann mit Speckstreifchen, die man vorerst in Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie umwendet und bestreut die Schnitzel noch leicht mit Mehl. In heißer Butter werden sie nun beidseitig gelb angebraten und mit etwas Fleischbrühe schön weich gedämpft. Die Sauce wird entfettet, mit Citronensaft und etwas „Maggis Suppenwürze" verfeinert, und mit Perlzwiebelchen zum Fleisch angerichtet.

*

Kalbsleber. Die Leber muß möglichst frisch angewendet werden, sie muß hell aussehen und darf nirgends erweichte oder anders gefärbte Stellen zeigen. Leberschnitten; Es werden 1 Zentimeter dicke Schnitten geschnitten, diese mit Salz und einer Prise Pfeffer eingerieben und zugedeckt eine Stunde liegen gelassen. Dann werden sie leicht in Mehl gewendet und in heißer Butter 5 Minuten gebraten. Wenn beim Hineinstechen kein Blut mehr heraustritt, ist die Leber genügend gebraten. In die Brühe gibt man noch ein Stückchen Butter, etwas fein gehackte Petersilie und etwas Liebigs Fleischextrakt und richtet sie über die Leber an.

*

Leber gebraten. Man tut 1 Kilo Rindsleber oder eine Kalbsleber in einen Tiegel, der mit Speckscheiben gut ausgelegt ist. Fängt sie an zu braten, so gießt man nach und nach etwas Bier an, fügt auch ein paar Körner englisch Gewürz und Pfeffer bei. Ist die Leber gar, so macht man die Sauce mit geriebenem Brot, das vor dem Reiben im Ofen getrocknet wurde, seimig.

Rindsvögel, auch lose Finken genannt. 6 Personen, 2 Stunden. Vom sogenannten Kopfe eines Rinderfilets schneidet man 10 Scheiben von je 100 Gramm Gewicht ungefähr und 10 Zentimeter Länge bei 5 Zentimeter Breite, die leicht geklopft und gewürzt werden. Auf jedes Stück legt man einen ziemlich dicken viereckigen Streifen fetten Speck, den man in einer Mischung von Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie gewürzt hat, rollt die Scheiben über dem Speck zusammen, umbindet sie mit Faden und röstet sie über lebhaftem Feuer mit etwas klarem Suppenfett an. Dann ordnet man sie in einer flachen Kasserolle, gibt in die Pfanne, in der man sie angeröstet hat, zwei in Scheiben geschnittene Zwiebeln, läßt diese Farbe nehmen, gießt das Fett ab, fügt zu den Zwiebeln eine Flasche einfaches Bier und kocht beides zusammen auf, um es dann über die Röllchen zu gießen. Nun fügt man — wenn vorhanden — noch ein wenig Bratensaft hinzu und läßt zugedeckt weich schmoren. Die fertigen Stücke hebt man in eine andere Kasserolle. Den Fond fettet man gut ab, bindet ihn mit klargerührtem Mehl, schmeckt mit etwa fehlendem Salz und etwas Libigs Fleischextrakt ab und gießt ihn über die Röllchen. Passende Zugabe Kartoffelpurée.

*

Goulache à la minute. Zu Würfel geschnittene Kartoffeln werden in heißer Butter schön gelb gebraten und zum Gebrauch in die Wärme gestellt. Ein guter Eßlöffel geschnittene Zwiebel wird in etwas Butter goldgelb geröstet, ein Kilo in Würfel geschnittenes Ochsenfleisch (Filet, Huft) beigegeben, rasch angebraten, mit Salz, Paprika und wenig Mehl bestreut, wenn alles schnell Farbe angenommen, die vorbereiteten Kartoffeln zugefügt, bis sie heiß sind, dann alles hübsch auf eine heiße Platte angerichtet, der Fond in der Kasserolle mit einem Eßlöffel Wein und etwas wenig Brühe oder Wasser aufgelöst, dann mit etwas Tafelsenf, sowie einem Güßchen „Maggis Suppenwürze" gekräftigt und sofort angerichtet.

*

Hecht mit Kartoffeln. Der abgekochte Hecht wird in Stücke gepflückt und von den Gräten befreit; zugleich kocht man Salatkartoffeln ab, schält und schneidet sie in Scheiben und dünstet sie mit Zwiebeln in Butter, wobei man Fischbrühe angießt mit etwas Liebigs Fleischextrakt. Nun gibt man auf eine Schüssel abwechselnd Kartoffeln und Fisch und richtet bergartig an. Obenauf kommen Kartoffeln, zuletzt eine Decke von mit Zwiebeln gebratenem Häring.

*

Makkaroni mit Wein. 250 Gramm Makkaroni werden in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ½ Stunde gekocht. Auf in Siebe

geschüttet zum Abtropfen, werden sie mit 2 Vorlegelöffeln voll Rahm, 125 Gramm süßer Butter und ebensoviel Parmesankäse durchgeschwenkt. Eine Obertasse voll geriebene Semmelbröseln hat man derweil mit Moselwein zu einem Brei erweicht und dieser wird noch schnell mit zwei Gabeln untergemengt. Die Makkaronimasse wird in eine gut ausgebutterte ofenfeste (am besten Porzellan-) Schüssel gefüllt, mit geriebenem Käse überstreut und ½ Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Diese Makkaroni werden von unseren Herren mit Vorliebe gegessen und wenn ich ein gutes Gemüse dazu gebe, so gilt ihnen dieses Gericht so viel wie eine gute Fleischplatte.

*

Makkaroni mit gedörrten Zwetschgen. Bereitungszeit 1½ Stunden. — Für 5 Personen. — Erforderlich: 750 Gramm in Stückchen gebrochene beste Makkaroni, 6 Eßlöffel in 30 Gramm Butter geröstete, geriebene Semmelbrösel, 1 Kilo beste gedörrte Zwetschgen, einige Stückchen Würfelzucker, 2 Gewürznelken, 1 Stückchen Zimmt, 15 Gramm Fleischpepton der Compagnie Liebig, Salz. In Salzwasser werden die Makkaroni weichgekocht, auf einem Sieb abgetropft, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit den Semmelbröseln überstreut. Die abgebrühten Zwetschgeu wurden inzwischen mit Zimmt, Nelken und Zucker im Wasser weich gekocht, das Fleisch-Pepton dazu gegeben und mit den Makkaroni angerichtet. Man kann auch mit einwenig Kartoffelmehl die Zwetschgensauce binden, oder statt des Wassers ewas Weißwein zum Kochen der Zwetschgen nehmen.

*

Warme Kräutersauce. 2—3 Zwiebeln, 1—2 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, wenig Thymian und Basilikum werden fein verwiegt in Butter mit ganz wenig Zucker gedünstet, mit 2 Löffel Mehl bestäubt, mit der nötigen Fleischbrühe und nach Belieben ganz wenig Essig ca. 10 Minuten aufgekocht. Als Zugabe nach dem Kochen empfiehlt sich ein Güßchen „Maggi-Würze" zur Erreichung des größtmöglichen Wohlgeschmackes.

*

Um Aufläufe recht locker und hoch zu bereiten, ist es notwendig, auf recht guten, steif geschlagenen Eiweißschnee zu achten, der bei Aufläufen und Puddings bekanntlich die Stelle der Hefe vertritt, welche in Kuchen und Weißbrot das Aufgehen veranlaßt. Der Eiweißschnee muß fest, dabei doch durchsichtig sein. Am besten schlägt sich Eiweiß, das man schon tags vorher abgelassen und welches über Nacht kalt, womöglich im Sommer auf Eis gestanden hat. Es muß so genau vom Eigelb getrennt werden, daß auch nicht die geringste Spur Eigelb mit in das Eiweiß fällt. Es kann das ganze Eiweiß gefährden. Der

Kessel oder die Schale, in der das Eiweiß geschlagen wird, ebenso dre Schneebesen darf allein nur für diesen Zweck benutzt werden. Haftet durch den Gebrauch für andre Speisen auch nur die kleinste Spur von der dem Eiweiß schädlichen Substanz daran, wie z. B. Fett, welches der größe Feind des Eiweißes ist, so wird der Schnee schmierig. Beim Schlagen muß man den Schnee möglichst auf einem Platz im Kessel halten; um dies zu ermöglichen, stellt man den Kessel schief. Es würde nämlich sonst unmöglich sein, das ganze Eiweiß beim Schlagen in Bewegung zu halten, was dringend notwendig ist, wenn das Eiweiß sich über die ganze Innenfläche des Kessels ausbreiten würde. Und dieses „in steter Bewegung halten" der ganzen Masse ist das Geheimnis des Erfolges. Schlägt man nur einen Teil des Eiweißes, während der andre ruht und gar nicht vom Schneebesen erreicht wird, dann wird die Masse ungleich und risselig, der Schnee unfertig und unkräftig.

*

Aufgekochte Omelettes. Man backe etliche Omelettes, je nach Bedarf — bestreicht eine Auflaufform mit süßer Butter und gibt die aufgerollten Omelettes nebeneinander in die Form; gießt frische Milch daran, so daß sie damit bedeckt, ebenso auf jede Omelette einen Eßlöffel voll Puderzucker, etliche Stückchen Süßbutter und läßt dieses auf dem Feuer zu einer dicken, hellgelben Sauce einkochen.

*

Bohnenwasser eignet sich sehr gut zum Entfernen von Flecken aller Art aus Stoffen, ohne dem Gewebe oder der Farbe zu schaden. Man kocht getrocknete weiße Bohnen, ohne Salz, in Wasser weich. schüttet sie auf einen Durchschlag und sammelt die Brühe, welche man erkalten läßt. Die beschädigten Stoffe, bezw. die fleckigen Teile derselben weicht man darin ein und wäscht sie ohne Seife damit aus, Rotweinflecken, Fett und sogar Tinte verschwinden aus farbigen und weißen Stoffen bei dieser Behandlung, wenn die Flecke nicht zu alt sind und die Tinte nicht ätzend war. Wollene, farbige, baumwollene, schwarze, sogar seidene Stoffe werden wie neu, wenn man sie in lauem Bohnenwasser wäscht. Auf 500 Gr. Bohnen nehme man vier Liter weiches Wasser, am besten Regenwasser. Hat man die Stoffe darin gut durchgewaschen, so spüle man sie zweimal in lauwarmem, weichem Wasser und hänge sie nach leichtem Ausdrücken zum Trocknen auf oder noch besser, man schlage sie in trockene Tücher ein und bügle sie dann halbfeucht auf der innern Seite. Nachher werden sie fast wie neu aussehen.

*

Marmor zu reinigen. Man nehme Essig und Salz und reibe mit letzterem, wenn gehörig getränkt, den Marmor rein.

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