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

Band: 33 (1911)

Heft: 19

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-& Haushaltungschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Mr. 5.

Mai 1911.

Was für ein Sommerkleid wähle ich?



Fig. 1—2. Moderne Kleider aus Wollsmousseline oder Foulardseide mit abstechendem Besatz.

Es gab in diesem Frühjahr im Modereich viel aufregende Er= eignisse, allmählich klärt sich die Situation wieder und man lernt einsehen, daß niemand nötig hat sich eine ihm widerstrebende Mode= form aufzwingen zu laffen. Eben= sowenig wie ein großer Teil der Damenwelt die überengen Röcke sich zu eigen machte, ebenso oder noch weniger werden sie dem Hofenrock Gefolgschaft leiften. Uebrigens gibt es hente schon recht vernünftige Formen des omi= nösen Rleidungsstückes, bas häufig nur die Stelle des fonft ub= lichen Futterrockes vertritt, fo daß der Oberrock tunikaartig geschlitt lose darüber fällt.

Wir wollen aber heute dieses vielbesprochene Themanur streifen, da wir einmal aussührticher von den Stoffen und Farben für Sommerkleider und Blusen sprechen wollen. Alle Gewebe, ob in Seide, Wolle oder Baumwolle, sind weich und unaprettiert, wie sie die immer noch schlank dem Körper anliesgenden Kleiderformen bedingen. Ueber die wieder außergewöhnlich



Fig. 3. Niedliches Kleid aus Wasch- oder Wollstoff für kleine Mädchen.

beliebten Foulards haben wir bereits berichtet; wir möchten noch hinzufügen, daß auch für diese leichten Seidengewebe, wie für Liberthseiden, die Streifenmuster in allen | Breiten vorherrschend sind. Das heißt, das einfarbig dunkelblaue oder schwarze Gewebe ist in mehr und minder breiten Zwischenräumen mit seinen weißen Streisen bedruckt und durchwebt.

Die gestreisten Stoffe lassen sich sehr wirkungsvoll verarbeiten, wenn man die Streisenlage teils längs, teils quer oder auch schräg zur Geltung kommen läßt, siehe Fig. 2. Neuerdings machen den Streisen die seinen Punktmusterungen wie Fig. 1 den Vorrang streitig. Solche und ähnliche Modelle bringt in reicher Auswahl die "Modenwelt" (Verlag Bruckmann, Berlin W, Lüßowstraße 84) in ihren neuesten Nummern, denen wir unsere Abbildungen entnommen haben.

Unter den leichten Wollstoffen steht für das einfache Gebrauchskleid ein lange mißgesachtetes Gewebe, der schlichte Wollmusselin an Beliebtheit obenan. Der Stoff liegt zwar nur 76—80 cm breit, ist aber so preiswert, daß das Material für ein vollständiges Kleid

etwa 8—10 Mark kostet. Da man jetzt eine große Auswahl ganz reizender moderner Musterungen darin findet und Wollmusselin sehr haltbar und leicht waschbar ist, dabei trotz seiner Leichtigkeit undurch= sichtig ist, so daß er kein Futter nötig hat, dürste dieses Gewebe viel Aussicht haben, wieder so beliebt zu werden wie ehemals.

Wir finden hier die gleichen Streifen- und Punktmuster wie beim Foulard und die gleichen zarten Farbentöne, die natürlich in der stumpsen Wolle nicht so brillant wirken. Auch Wollbattist ist ein empsehlens- werter Stoff, der konsistenter ist als der Musselin und meist eingewebte seine Streifen oder Karos zeigt. Weiter sind zu nennen Popeline, Satinbindungen und leichtes Tuch.

Der schlichte Voile wird für elegantere Kleider wieder außerordentslich viel Verwendung finden, man tut gut, die etwas besseren Qualistäten zu wählen, weil diese viel schöner im Fall sind und in der Wirksung den kostbaren Seidenvoiles nahe kommen. Von Waschstoffen sind feines glattes Leinen, Halbleinen und Zephirs zu nennen.

Die Farbenkollektionen zeigen vorswiegend blaue Töne, daneben etwas gedämpftes Rot, ein feines Grün und vielfach ein reizvolles Grau wie angeslaufenes Silber.

Für Farbenzusammenstellungen ist die Verbindung von Marineblau und Weinrot sehr beliebt, wobei das Not nur in Aufschlägen, Paspel und Knöpfen

zur Wirkung gelangen barf.

Alle die vorgenannten Stoffe sind auch für die unsterblichen Blusen geeignet, von denen jede Frau doch mehrere besitzt, abgesehen von den weißen Battistblusen, von denen man nicht genug haben kann. Es wird die Leserinnen deshalb interressieren zu hören, daß die Redaktion

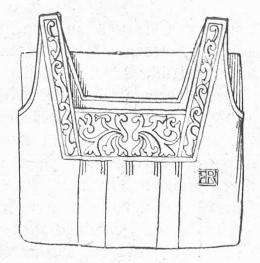


Fig. 4. Taghend mit Richelieu-Stickerei. Gestochene Schablone liefert das Musterzeichenatelier d. "Modenwelt", Berlin W, Lützowstr. 84, für 35 Pfg.

der "Modenwelt", Berlin W, Lütowstr. 84, wieder ein neues Blusensalbum herausgegeben hat mit einer vermehrten Anzahl von Modellen, das wie bekannt zum Preise von Mk. 1.— in den Buchhandlungen zu haben ist.

Die Kimonoform herrscht noch immer vor, doch gibt es für Battists und Hemdblusen auch eingsetzte Aermelformen, bei denen ein Mittelteil bis zum Halsausschnitt aufsteigt, so daß die ungebrochene Schulterlinie gewahrt bleibt.

Man wird in diesem Sommer — vorausgesetzt daß Frau Sonne uns gnädig ist — sehr viel Waschkleider tragen, die viel Madeirasstickerei, Spitzeninkrustationen und dergl. ausweisen werden. Derartige Toiletten ergänzt man durch Paletot, Jacke oder Volero vom gleichen Stoff.

Die Wäsche wird heute wieder gern mit Handstickerei verziert, diesem schönsten und bei Selbstanfertigung auch billigsten Schmuck.

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

Gffet Grünes.

Zur gegenwärtigen Zeit erheben sich allerorten eindringliche Stimmen, die den Mitmenschen zurufen: Esset Grünes! Leider aber verhallen oft diese Mahnungen gleich den Worten des Predigers in der Wüste,

denn gar viele sind zu träge, um während der Saison auch saisonmäßig zu leben. Sie müßten ja dann je nach der Jahreszeit einen

anderen Rüchenzettel aufstellen und das ist viel zu mühsam!

Außerdem aber ist die Mehrzahl der Menschen so sehr an Fleisch gewöhnt, daß sie das Grünzeug, dem ja die Vegetarier so sehr das Wort reden, höchstens als Gemüsezukost oder als Salatbeigabe zu sich nehmen, während doch eigentlich in der warmen Jahreszeit der pflanzslichen Nahrung in erster Linie der Vorrang eingeräumt werden müßte. Im Winter mag man gern der kräftigen Fleischkost huldigen, aber in gegenwärtigen Frühlingstagen sollte die Gemüses oder Salatschüssel viersmal so groß als der Vratenteller sein! Denn junge, grüne Gemüse, vor allem nber der herrliche, frische Kopfsalat, sind nicht nur nahrhaft, sondern wirken auch sehr blutreinigend, ein Faktor, der durchaus nicht zu unterschäßen ist!

Pflanzliche Kost macht das Blut, das in den warmen Tagen, wie man sagt, nur zu leicht etwas eindickt, dünnflüssiger und läßt so die Müdigkeit, die wir aus jenem Grunde oft zur Frühjahrszeit empfinden, weit weniger fühlbar werden. In reichster Fülle spendet uns jett die Natur ihre herrlichsten Schätze. Wir brauchen nur zuzugreifen und unseren Tisch mit den zarten Gemüsen und Salaten zu besetzen, die speziell im Mai von köstlicher Frische sind und schon bald werden wir einsehen, daß die Mahnung, die wir den vorstehenden Zeilen voraus-

ichicken, ihre Berechtianna bat.

Blüten als Leckerbissen.

Akaziengelee. Etwa 8-10 tadellose Akaziendolden, je nach Größe, spült man leicht ab, befreit dann die weißen, stark dustenden Blüten mittels eines spißen Scherchens von allem Grün und allen Stielen und wirft sie in warmes Wasser, das man langsam, fest zuges deckt zum Kochen bringt. Nach einer halben Stunde seiht man es durch. Hat die Flüssigkeit nun das Aroma der Blüten aufgenommen, so giebt man sie zu ½ Kilo Zucker, den man darin klar kocht und soweit einssiedet, daß er beim Auftropsen auf einen Teller seststeht. Sin Tropsen Alkermessaft gibt dem Gelee eine schöne rosa Farbe. Man bewahrt das Gelee wie Fruchtgelee auf und verwendet es zum Füllen kleiner Törtchen, Rudelpastetchen, Pralinees u. dgl. Man kann das Gelee auch in Kristallschalen gefüllt mit Makronen oder anderem seinen Gebäck zum Nachtisch servieren.

Ausgebackene Akazienblüten. Man wählt zarte, wohl aus= gebildete Akaziendolden, teilt sie mit der Schere in zwei Teile, spült sie stuber ab, taucht sie in eine ziemlich flüssig gehaltenen, süßen Backteig backt sie in siedender Butter aus, läßt sie auf Fließpapier abtropfen, bestreut sie mit Puderzucker und trägt sie heiß auf.

Hollunderblüte mit ihren zahlreichen Sternchen gibt eine schmachafte Füllung für Omeletten. Man spült die Blüte völlig sauber ab, damit kein Käferchen daran bleibt, streift sie von den Stielen, bestreut sie mit Zucker, schlägt einige Eidotter mit Zucker schaumig und füllt die Masse, der man noch den Schnee des Eiweiß beifügen kann, in einseitig ges backene Omeletten, die man über der Füllung zusammenschlägt und unter einem Glutdeckel oder mit einer Schausel glasiert.

Ausgebackene Hollunderblüten. Man fäubert die Dolden sorgsam, taucht sie in einen Ausbacketeig, bäckt sie in heißem Backsett goldgelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und trägt sie auf.

Randierte Rosen. Mit ganz kurzem Stiel abgeschnittene, halberblühte rosa Rosen taucht man in folgende Lösung: Pulverifiertes Gummiarabicum löst man auf dem Feuer in Rosenwasser auf, so daß eine dünne, sprupartige Flüssigkeit entsteht, die man etwas abkühlen läßt, ehe man die Rosen, am Stiel fassend, ganz hineintaucht, dann ganz mit feinstem Puderzucker überstäubt und in die Sonne stellt. Rühl und dunkel aufbewahrt, halten sich diese Art kandierte Rosen mehrere Tage und bilden eine reizende Garnitur für süße Speisen, Torten und Gelees.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Französische Schnitzel. Von Kalbsleisch, z. B. Kalbsnuß schneidet man 4 Centimeter lange Tranchen, klopft sie mit der Faust, spickt sie dann mit Speckstreischen, die man vorerst in Salz, Pfesser 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 gedämpst. Die Sauce wird entsettet, mit Citronensaft und etwas "Maggis Suppenwürze" versfeinert, und mit Perlzwiedelchen zum Fleisch angerichtet.

Kalbsleber. Die Leber muß möglichst frisch verwendet werden, sie muß hell aussehen und darf nirgends erweichte oder sanders gesfärbte Stellen zeigen. Leberschnitten: Es werden 1 cm dicke Schnitten geschnitten, diese mit Salz und einer Prise Pfeffer eingerieben und zusgedeckt eine Stunde liegen gelassen. Dann werden sie leicht in Mehl gewendet und in heißer Butter 5 Min. gebraten. Wenn beim Hineins

stechen kein Blut mehr heraustritt, ist die Leber genügend gebraten. In die Brühe gibt man noch ein Stückhen frische Butter, etwas seinsgehackte Petersilie und etwas Liebigs Fleischertrakt und richtet sie über die Leber an.

Leber gebraten. Man tut 1 Kilo Kindsleber oder eine Kalbsleber in einen Tiegel, der mit Speckscheiben gut ausgelegt ist. Fängt die Leber an zu braten, so gießt mar nach und nach etwas Bier an, sügt 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.

Rindsbögel, auch lose Finten genannt. 6 Berfonen, 2 Stunden. Vom sogenannten Kopfe eines Rinderfilets schneidet man 10 Scheiben von je 100 Gramm Gewicht ungefähr und 10 cm Länge und bei 5 cm 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 Beterfilie 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 fie in einer flachen Cafferolle, gibt in die Pfanne, in der man fie angeroftet hat, zwei in Scheiben ge= schnittene 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 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 Maggis Würze ab und gießt ihn über die Röllchen. Paffende Zugabe Kartoffelpurée.

Rosenkohl als Gemüse, auf gewöhnliche Art. Man bestreit die kleinen Kohlköpfchen von den äußeren losen Blättern, wäscht sie gut, läßt sie in siedendem, gesalzenem Wasser einmal aufkochen, kühlt sie in frischem Wasser ab, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, verkocht inzwischen etwas gute Kindsbrühe mit einer hellbraunen Mehlsschwiße, dünstet den Kosenkohl darin vollends weich, doch so, daß alle Köpschen sest zusammenbleiben, würzt ihn mit Salz und ein wenig gezriebener Muskatnuß oder weißem Pfeffer und gibt ihn zu Koteletten, gepökelter Zunge, gedämpster Ente, Bratwürstchen u. dgl.

Warme Kräutersauce. 2—3 Zwiebeln, 1—2 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, wenig Thymian und Basilikum werden sein verwiegt in Butter mit ganz wenig Zucker gedünstet, mit 2 Lössel 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.

Spinat mit Eiern. Für 6 Personen. 2 Stunden. 2 Kilogramm Spinat werden sorgfältig verlesen, mehrmals in frischem Wasser geswaschen, in hochwallendem Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, mit frischem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt und sehr sein gewiegt. In gutem Bratensett oder Butter läßt man eine sein geschnittene Zwiedel gelb anlausen, gibt den Spinat dazu, dünstet ihn einige Minuten durch, stäubt ein Kochlösselchen Mehl darüber, gießt etwas Wasser daran, sügt Salz, weißen Pfesser und wenig Muskatnuß dazu und kocht das Gesmüse unter ständigem Umrühren dicklich ein. Beim Anrichten durchzieht man es mit 10-12 Tropsen "MaggisWürze" und gibt Setzeier oder hartgekochte Eierviertel darauf.

Makkaroni mit Wein. 250 Gramm Makkaroni werden in kochendem, leicht gesalzenem Wasser \(^{1/2}\) Stunde gekocht. Auf ein Sieb geschüttet zum Abtropfen, werden sie mit 2 Vorlegelöffeln voll Rahm, 125 Gramm süßer Butter und ebensoviel geriebenem Parmesankäse durchgeschwenkt. Eine Obertasse voll geriebener 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, ofenseste (am besten Porzellan=) Schüssel gefüllt, mit geriebenem Käse überstreut und \(^{1/2}\) Stunde bei mäßiger Hiße gebacken. Diese Makkaroni werden von unseren Herren mit Vorliebe gegesseicht so viel wie eine gutes Gemüse dazu gebe, so gilt ihnen dieses Gericht so viel wie eine gute Fleischplatte.

Makkaroni mit gedörrten Zweischgen. Bereitungszeit 1½ Stunden. Für 5 Personen. Ersorderlich: 750 Gramm in Stückhen gebrochene, beste Makkaroni, 6 Eßlöffel in 30 Gramm Butter geröstete geriebene Semmelbröseln, ein Kilo beste, gedörrte Zweischgen, einige Stückhen Bürfelzucker, 2 Gewürznelken, 1 Stückhen Zimmt, 15 Gr. Fleischpepton der Compagnie Liebig und Salz. In Salzwasser werden die Makkaroni weichgekocht, auf einem Sieb abgetropst, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit den Semmelbröseln überstreut. Die abgebrühten Zweischgen wurden inzwischen mit Zimmt, Nelken und Zucker im Wasser weichgekocht, das Fleisch-Pepton dazu gegeben und mit den

Makkaroni angerichtet. Man kann auch mit einwenig Kartoffelmehl die Zwetschgensauce binden, oder statt des Wassers etwas Weißwein zum Kochen der Zwetschen nehmen.

Käsepastetchen. Man reibt 125 Gramm frische Butter flaumig ab, mischt zu dieser 6 Eidotter, ½ Liter guten sauren Rahm, 160 Gr. geriebenen Schweizer= oder Parmesankäse, 2 Eßlöffel Wehl und den Schnee der 6 Eiklar und verrührt alles tüchtig; dann füllt man die Wasse in kleine, mit Butter bestrichene und mit gestossenem Zwieback ausgestreute Formen und läßt sie bei starkem Feuer 25 Winuten backen.

Um Aufläufe recht locker und hoch zu bereiten, ift es not= wendig, auf recht guten, steif geschlagenen Giweißschnee zu achten, der bei Aufläufen und Buddings bekanntlich die Stelle der Hefe vertritt, welche in Ruchen und Weißbrot das Aufgehen veranlaßt. Der Eiweiß= schnee 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 bom Eigelb getrennt werden, daß auch nicht die geringste Spur Eigelb mit in das Eiweiß fällt. Es kann das ganze Eiweiß gefährden. Der Ressel oder die Schale, in der das Eiweiß geschlagen wird, ebenso der Schneebesen darf allein nur für diesen Zweck benutt werden. durch den Gebrauch von anderen Speisen auch nur die kleinste Spur von der dem Eiweiß schädlichen Substanz daran, wie z. B. Fett, welches der größte Feind des Giweißes ift, fo wird der Schnee schmierig. Beim Schlagen muß man den Schnez möglichst auf einem Plat im Kessel halten; um dies zu ermöglichen, stellt man den Ressel schief. Es wurde nämlich sonst unmöglich sein, das ganze Eiweiß beim Schlagen in Bewegung zu halten, mas dringend notwendig ist, wenn das Giweiß sich über die ganze Innenfläche des Reffels ausbreiten würde. Und diefes "in steter Bewegung halten" der ganzen Masse ift das Geheimnis des Erfolges. Schlägt man nur einen Teil des Eiweißes, während der andre ruht und gar nicht vom Befen erreicht wird, dann wird die Maffe ungleich und rigelig, der Schnee unfertig und unkräftig.

Weiche Filzhüte, helle und dunkle, reinigt man von Fett- und Schmutflecken durch Reiben mit einem Wollfäppchen, das man östers in eine aus 10 Teilen Salmiakgeist, 3 Teilen Kochsalz und 10 Teilen Alkohol bestehende Flüssigkeit taucht. Das Salz muß vorher durch Schütteln vollständig gelöst werden. Hernach bürstet man die Flüssigskeit kräftig über den ganzen Hut, worauf dieser wie neu erscheint.