Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **33 (1911)**

Heft 6

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen. **Nr. 2.** Febr. 1911.

Fröhlicher Fasching.

Fasching! Das Zauberwort bringt uns ein Meer von Schimmer und Farben, eine sprühende Welle von Frohsinn und Jugendschönheit

Fig. 1. Kostüm „Madame Pompadour" aus blaßblauer Seide mit Spitzentablier und Rosenschmuck.

Fig. 2. Kostüm „Delfterin" aus blauweiß gestreiftem Rock und schwarzer Sammetjacke. Haube, Brusttuch und Schürze aus weißem Baptist, letztere mit Delfter Motiv bemalt.

vor das innere Auge. Nie empfinden wir das Schwinden der Jugend schmerzlicher, als wenn wir einsehen müssen, daß wir selbst nicht mehr untertauchen dürfen in dieses erfrischende Bad von Lust und Freude. Aber mitfreuen dürfen wir uns doch und mithelfen, den lustigen Reigen zu schmücken. Auch in diesem Jahre wieder gelten die eben laufenden Nummern der „Modenwelt" (Verlag F. Bruckmann A.-G. Berlin W, Lützowstr. 84) in erster Linie dem „Mummenschanz"; und zwar hat man sich bemüht, solche Kostüme und Masken für Erwachsene und Kinder zu bringen, die bei aller Kleidsamkeit keine allzu großen Ansprüche an Geschicklichkeit, Zeit und Kosten stellen. Als „moderne", das heißt heute besonders beliebte Maskenkostüme gelten all jene mit voluminösem Rockumfang, vor allem die Mode von 1830 und die Rokokotracht, wie Fig. 1, gerade wohl durch den pikanten Gegensatz zur Tagesmode. Wenn eine Tracht aus der Kostümgeschichte gewählt werden soll, so ist strengste historische Treue geboten; man lasse sich nicht verleiten, ein solches Kostüm dem Tagesgeschmack anzupassen: die Zeiten, als die „Phädra" oder etwa die „Jungfrau von Orleans" im Reifrock auftraten, müssen für immer vergangen sein. Der Gebildete von heute lächelt mit Recht über solche Geschmacksverirrungen und Anachronismen, und sollte seine Kenntnisse in Kunst und Kostümwissenschaft durch „echte" Kostüme beweisen. Warum wir „sollte" sagen? Weil tatsächlich noch immer die naturgetreue Nachahmung einer alten Mode oder Volkstracht zu den rühmlichen Ausnahmen gehört, weil über Rokoko, Louis XIV., Altdeutsch, Empire usw. so merkwürdige Begriffsverwirrungen bestehen, daß man sich verwundert fragen muß, wofür wohl ein Jakob von Falke oder ein Hottenroth ihre zuverlässigen Kostümwerke geschrieben haben.

Jedes Jahr bringt auch neue Ideen für das Arrangement von Kostümfesten, so sind jetzt die „Autorenfeste" sehr en vogue, bei denen alle Geladenen in den getreuen Masken der Helden und Heldinnen

Fig. 3. Kostüm „Venezianischer Edelknabe" aus hellrotem Tuch und dunkelrotem Sammet. Für größere Knaben oder Mädchen.

berühmter Romane und Dramen erscheinen. Wenn dabei nicht allzu große Einförmigkeit herrscht, so kann diese Parole einem Feste amüsanten Reiz verleihen, besonders wenn der Ursprung der Masken erraten werden muß.

Daneben gibt es die unverwüstlichen „Alpenbälle", die Feste „am Nil", „an der Wasserkante", „auf dem Kometen", und was spekulativer Menschengeist sich nur eben ausdenken kann. Für ein „holländisches Fest" zeigt Fig. 2 das kleidsame Phantasiekostüm einer Delfterin.

Auch die so bequemen tête parée-Abende werden in den lustigen Wochen des Fasching nicht so bald aussterben. Ein Glückssymbol wie unsere Spinne, Fig. 4, findet gewiß Beifall.

Unter den Phantasiekostümen werden solche, die Aviatik und Luftschiffahrt verkörpern, den „Vogel abschießen", sind doch Tagesfragen für originelle Maskenkostüme besonders geeignete Vorwürfe, die immer des Erfolges sicher sein können.

Eine vorzügliche Idee für ein Kostümfest ist, die Parole auszugeben, daß alle Gäste in einer vorgeschriebenen bestimmten Farbe erscheinen sollen. Solche Farbenredoute hat alljährlich beim Karneval in Nizza großen Erfolg. Wenn dort im vergangenen Jahre Rosa die Losung war, so wird sie dies Jahr Gelb sein. Es ist dann niemandem der Zutritt erlaubt, der nicht im gelben Kostüm oder Domino erscheint, die Säle sind dementsprechend gelb geschmückt. Wer sich zur Rivierareise rüstet, darf also ein gelbes Gewand nicht vergessen!

Und es sind deren nicht wenige, denn seit Jahren hat sich bei vielen von jenen, die Geld und Muße haben, der Brauch herausgebildet, zur Zeit des Karnevals sich der anstrengenden Geselligkeit durch eine Rivierareise zu entziehen, die etwa die Kosten der sonst notwendigen Repräsentation aufwiegt. Der Reiseausrüstung dieser Glücklichen gilt gleichfalls eine Seite der neuesten Modenwelt-Nummer, die damit schon die ersten Frühjahrsmodelle zeigt.

Für das jugendliche Tanzkleid gibt es heute wunderhübsche duftige Gewebe, die häufig in mehrfacher Lage übereinander verarbeitet werden,

Fig. 4. Kopfputz: „Glücksspinne". Netz aus Silberdraht in zwei Stärken, Spinne und Fliege aus Metall.

und zwar so, daß jeder Stoff einmal allein zur Geltung kommt, was bei den geschlitzten Tunikakleidern leicht zu erreichen ist. Flitter oder Perlen treten stets mit hauchfeiner Verschleierung auf, auch leicht verschleierte Malerei ist von duftigster Wirkung. Seit Poiret mit seinen Wundermänteln die Batikmalerei modefähig gemacht hat, beginnt man auch diese javanische Maltechnik der Balltoilette dienstbar zu machen.

Wenn wir heute schon etwas aus der Schule der Mode plaudern, so sei es nur die Andeutung, daß uns die kommende Saison noch recht enge Röcke und ausschließlich Kimonotaillen bringen wird. Frau Mode läßt sich einmal nicht beeinflussen, von keiner Strömung und Gegenströmung. Was sie für gut und recht erkennt, das hält sie fest und sie wird es auch noch erreichen, daß wir den engen Rock alle, ja alle schön finden und ihn wie so manch andere extravagante Mode ungern wieder scheiden sehen werden. Qui vivra verra, wir haben uns längst abgewöhnt in Modedingen eine absprechende Meinung zu äußern.

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.

Der Mais und seine Verwendung in der Küche.

Die Maisspeisen sind so schmackhaft, leicht verdaulich und nährend, abgesehen von ihrer Billigkeit, daß sie allüberall eingeführt zu werden verdienen. In der Ostschweiz ist deren Gebrauch allgemein. Dem braunen Sohn des Südens, dem Italiener-Arbeiter, bildet der Mais den wesentlichsten Teil der Nahrung; ein ansehnliches Stück Polenta mit Käse dazu, ohne eine andere Zutat, ist ein frugales Mittagsmahl, und doch trotzt sein Körper der härtesten Arbeit. Der Maisbrei ist sehr vielseitig; aber in welcher Form es sei, ist die Polenta sehr empfehlenswert zum Frühstück mit Milch, für unsere arbeitende Bevölkerung und

ganz besonders für Kinder und junge Leute, da dieses Gericht wirklich sättigt und niemals dem Magen zur Last fällt. Vorzüglich ist die Polenta als Zuspeise zu Braten, Ragout, Geflügel usw. „Außen gelb innen Gold.“ Hier folgen einige Anweisungen über die Zubereitung verschiedener Maisspeisen; mögen diese mancher Hausfrau willkommen und nützlich sein. Im Mais besteht aber ein großer Unterschied, darauf achte man wohl; das Beste von diesem Produkt ist der italienische Maisgries, und dieser muß von feinster, gut getrockneter Frucht herrühren. Prima Ware bietet größern Vorteil, d. h. das Teuerste kann doch das Billigste sein; es wird viel mehr Wasser ziehen als eine Qualität von untergeordneter Ware. — Polenta. Für drei bis vier Personen rechnet man anderthalb Liter Wasser und 1/2 Kilo Maisgries prima Qualität. Man setze in einer Pfanne das Wasser auf gutes Feuer und gebe gleich anfangs mit dem kalten Wasser ein eigroßes Stück frische Butter dazu. Wenn es siedet so kommt Salz hinzu und zugleich das Mehl auf einmal, worauf man dies ein Weilchen ungestört kochen läßt, ca. eine Minute. Nun rührt man es mit einem hölzernen Kochlöffel leicht und derart, daß die Masse immer umgekehrt wird, von unten nach oben. Wenn die Polenta gehörig durchgekocht ist (es kann in 10 bis 15 Minuten der Fall sein, immer bei gutem Feuer) so löst sich die Masse vom Spaten und von der Pfanne und entwickelt schon im Geruch etwas Kräftiges. Nun soll sie aber gleich zu Tisch; man drücke die Polenta in eine reine, butterbestrichene, hübsche Blechform und stürze den Inhalt auf den Anrichteteller; so gleicht sie einem Pudding. Das Gericht eignet sich für den Mittagstisch als Zuspeise oder auch zum Frühstück. Viele lieben Käse dazu; es mundet auch mit etwas Konfitüre besonders den Kindern, und ist vielem andern vorzuziehen. — Polenta mit Milch. Gleichwie die erstere zubereitet, doch statt Wasser wird gute Milch genommen und die Butter weggelassen. Wenn diese Polenta fertig ist, nimmt man sie sogleich in eine Bratpfanne heraus, wo dieselbe mit etwas Butter auf beiden Seiten gut angebraten wird; eignet sich als Zuspeise zu Fleisch oder Kompott. — Geröstete Polenta. Die wie Nr. 1 am besten schon am Vorabend zubereitete Polenta wird in dünne Scheiben geschnitten, ungefähr wie Kartoffeln zum Rösten und mit etwas Butter gut durchbraten. Ist auch zum Frühstück beliebt und macht das Brot überflüssig. — Polenta-Ribbel. Die Polenta wird mit Weglassung der Butter etwas dicker gekocht als Nr. 1, somit muß mehr Gries dazu genommen werden. Sobald es fertig gekocht ist, wird es in die Bratpfanne genommen und mit heißer Butter unter beständigem Zerkleinern mit der Bratschaufel geröstet, bis es ganz fein geworden ist. — Maisbrei. In anderthalb Liter Milch rührt man nach und nach 150 Gr.

Maisgries, salze nach Bedarf und lasse dies auf leichtem Feuer eine halbe Stunde kochen unter fleißigem Rühren, damit es nicht ansetzt. Vor dem Anrichten gibt man gern ein Stückchen frische Butter dazu. Sehr gut für den Mittagstisch und besonders für Kinder.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Sauce tortue. In ein wenig Butter wird eine fein geschnittene Zwiebel, ein zerschnittenes Rübli, etwas grob verwiegte Kräuter mit 50 Gramm in Würfelchen geschnittenem Rohschinken auf mäßigem Feuer gedünstet, anderthalb Tassen gute braune Grundsauce, sowie ein halbes Glas Madeira, etwas Tomatenpuree und einige Pfefferkörner hinzugefügt, alles aufgekocht (auf mäßigem Feuer), durchpassiert, wieder aufs Feuer gegeben und nun gar gekocht. Durch Beigabe von einer Prise Cayennepfeffer und etwas Liebigs Fleischextrakt wird die Sauce beim Anrichten noch pikanter gemacht.

*

Braunes Kastanienmus. Die Kastanien werden, nachdem sie geschält und in Fleischbrühe recht weich gekocht sind, durch ein feines Haarsieb gestrichen, etwas gesalzen, ein klein wenig gezuckert und mit einem Stück frischer Butter, dem nötigen braunen Jus, nebst einem Glas Madeirawein auf dem Feuer zu einem nicht allzu dicken Pürée abgerührt.

*

Verdämpfter Spinat. Die Spinatblätter entstielt man, wischt sie sauber und gibt sie in eine Pfanne, in welcher der Boden mit kochendem Wasser bedeckt ist. Nachdem der Spinat kurz, zirka 5—10 Minuten, gekocht hat, schüttet man ihn auf ein Sieb und läßt das Wasser sorgfältig in einen Topf tropfen. Ist der Spinat nicht mehr ganz jung und schon etwas bitter, kann man ihn im Sieb einen Moment unter kaltes fließendes Wasser halten. In Butter dünstet man dann gehackte Zwiebeln hellgelb, gibt den fein verwiegten Spinat hinein, und nachdem dieser einige Minuten gedämpft ist, streut man etwas Mehl, Salz und nach Belieben Muskat oder Pfeffer darüber. Dann wird so viel als nötig von dem Spinatwasser und Milch oder saurer Rahm beigefügt, bis der Spinat die richtige Dicke hat. Vor dem Anrichten ein Stück frische Butter hinzugegeben, verfeinert den Geschmack.

*

Kastaniengemüse. 1 Kilogr. gedörrte Kastanien, 3/4 Liter Wasser, wenig Salz, 1 Gr. Zucker, 50 Gr. süße Butter, 2 Deziliter

Milch. Die Kastanien werden 2 Tage lang in viel Wasser eingeweicht, dann sorgfältig enthäutet und mit 3/4 Liter Wasser und wenig Salz aufs Feuer gebracht. Sie müssen 2 Stunden zugedeckt kochen. Wenn fast kein Wasser mehr daran ist, so gibt man die kochende Milch, Butter und Zucker dazu und läßt diese Sauce noch einkochen. Statt Milch und Zucker kann man auch etwas mehr Salz, geröstete Zwiebel und 1 Prise Mehl dazu geben.

*

Krautzwecken. Man nehme einen Kopf Kraut, schneide es fein und dünste es in reichlich Speck schön goldgelb. Dann mache man einen festen Nudelteig, walke ihn 1/3 Centim. dick aus und schneide daraus Zwecken (viereckige Stückchen im Durchmesser von ungefähr 1/2 Centimeter), je kleiner, desto geschmackvoller, siede die Zwecken, schütte sie dann in ein Sieb, übergieße sie mit kaltem Wasser, lasse dies gut abtropfen, und mische die Zwecken unter das Kraut. Gut gesalzen und ein wenig gepfeffert gibt man sie zu Tische.

*

Winke für das Kochen von Sauerkraut. Die Hauptsachen, wohlschmeckenden Sauerkohl zu erhalten, bestehen darin, daß man auf eine gute Bezugsquelle sieht, damit der Kohl nicht so grob und scharf ist, zweitens in der Sorgfalt bei seiner Bereitung. Man darf denselben nie in eisernem Geschirr kochen, am besten wird er in feuerfestem, irdenem Geschirr gekocht, aber auch ein Emailtopf, wie man sie heutzutage in den meisten Küchen antrifft, ist zweckmäßig. Der Kohl wird zuerst kräftig ausgedrückt, damit nicht soviel saures Wasser an ihm bleibt, in einen Schmortopf gegeben, in dem man etwas gutes, reines Schweineschmalz aufgelöst hat, gut zugedeckt, langsam gar geschmort, mit Zucker abgeschmeckt und mit etwas in Butter gar gedünstetem Mehl verkocht. Man kann aber auch nach einer kurzen Weile des Schmorens etwas Weißwein dazufügen. Die Zugabe von Essig nimmt dem Kohl den feinen Geschmack. Auf andere Weise verfährt man, indem man den Kohl so wie er aus dem Faß kommt mit ein bis zwei Obertassen Wasser auf gelindes Feuer stellt, 8 bis 10 Minuten abwällen läßt, dann die Flüssigkeit durch ein Sieb abgießt, den Kohl abtropfen läßt, mit zwei Holzlöffeln etwas ausdrückt, dann in kochendes Schmalz legt und weiter behandelt.

*

Vanilleschnitten. Ein Eßlöffel saurer Rahm, 140 Gr. süße Butter, 210 Gr. Mehl und zwei Eigelb werden auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet, ausgewalkt, fingerlange und zwei Finger breite Stückchen daraus geschnitten, dann 140 Gr. feingesiebter Zucker mit dem Schnee von zwei Eiweiß eine halbe Stunde gerührt,

140 Gr. abgebrühte und abgezogene, längliche Mandeln, etwas Vanille, der Saft einer halben Zitrone darangerührt, die Schnitten bestrichen und in nicht zu heißer Röhre gebacken.

*

Griespudding. Einen ziemlich dick gekochten Milchgries, dem man Zitronenrinde, Weinbeeren und Zucker beigefügt hat, läßt man erkalten. Für einen mittelgroßen Pudding rechnet man 5—6 Eier; das Gelbe davon wird mit einem Stück frischer Butter dem Gries beigefügt und sehr gut verrührt. Das Weiße der Eier zu Schnee geschwungen, wird erst zuletzt leicht der gut verklopften Masse beigefügt, welche dann in ein gut mit Butter bestrichenes Modell getan wird und in heißem Oefelein schön gelb-braun gebacken. Am besten paßt dazu ein Syrup mit rotem Wein und Zimmt, oder, noch besser ein Syrup mit Kirschwasser. Diese Speise wird gewöhnlich warm gegessen und bildet ein herrliches Entremets; kann aber auch kalt gegessen werden. Natürlich muß der Pudding auch sorgfältig umgestürzt werden.

*

Frankfurter Pudding. Hiezu braucht man 725 Gr. gerieb. Schwarzbrot, 8 Eier, 125 Gr. gestoßene Mandeln, 125 Gr. Zucker, 60 Gr. Schokolade, 60 Gr. fein geschnittenen Zitronat, 60 Gr. Korinthen, Zitronengelb, 1 Teelöffel voll Zimmt, ebensoviel Nelken, ein Glas Rum. — Der Zucker wird mit den Mandeln, dem Zitronat, dem Gewürz, den Korinthen und den 8 Eigelb schaumig gerührt; das im Rum eingeweichte Brot, die geriebene Schokolade und der feste Schnee von den 8 Eiweiß behutsam unter die Masse gemischt, in die mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt und eine Stunde gekocht.

*

Das Waschen von Gemüsen. Die meisten Gemüsearten verlieren den ihnen eigentümlichen Geschmack, wenn man sie lange im Wasser läßt. Es ist wohl unerläßlich, das Gemüse zu waschen, weil es oft staubig und schmutzig ist, doch vermeide man es, lange vor der Zubereitung die Waschung vorzunehmen, sondern lasse dies knapp vorher geschehen und schütte das Wasser gut ab, damit so wenig als möglich daran hängen bleibe. Dies gilt auch vom Salat, der geradezu ungenießbar wird, wenn er länger als nötig im Wasser bleibt. Am besten ist es, das Gemüse nach dem Waschen mit einem Tuch abzutrocknen.

*

Rostflecke. Die fleckigen Stellen werden mit Zitronensäure betupft, der Sonne ausgesetzt und dann in reinem Wasser ausgewaschen. Eventuell muß das Verfahren, das für die Wäsche vollkommen unschädlich ist, wiederholt werden.

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