

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

Objektyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **32 (1910)**

Heft 18

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Nr. 5.

Mai 1910.

Aprillauen der Mode.

(Aus der neuesten „Modenwelt“.)



Fig. 1. Kinderkleid mit langer Taille. (Für Woll- und Waschstoffe geeignet.)

Paris. — Bei jedem Saisonwechsel sind unsere Erwartungen hoch gespannt und wir hoffen immer wieder, daß die Mode uns Nochnichtdagewesenes bringen wird. Kommt dann die Zeit heran, so stellt sich heraus, daß sich in gewohnter Weise das eine aus dem andern entwickelt, daß, was im Herbst und Winter angedeutet schien, zum Leitmotiv der Frühjahrstoiletten wird.

Zu konstatieren ist bei allen neuesten Schöpfungen unserer großen Modehäuser die Einfachheit im Gesamteindruck und in der Linie; es ist fast eine Uniform, die die eleganten Damen adoptiert zu haben scheinen: das Fourreau aus leichtem, geschmeidigem Stoff mit der hohen Rockbahn, aus gleich- oder andersfarbigem, dichterem Gewebe, aus welchem auch der Tailleneinsatz und die ergänzenden Unterärmel hergestellt sind. — Diese Toiletten sehen wir gegenwärtig überall — auf der Bühne, im Foyer des Theaters, bei den Fünfuhr-Tees, beim Rennen, bei Visiten, kurz an allen Orten wo der tonangebenden eleganten Pariserin zu begegnen ist.

Der Unterschied liegt bei diesen Toiletten in den Geweben und in der

Farbenzusammenstellung. Eine Neuerung bringen diese Roben naturgemäß mit sich — die abstechende Jacke aus englischen Geweben oder aus glatten einfarbigen Stoffen, die seit Jahren durch die Kostüme verdrängt waren. Ueberhaupt ist es ein charakterisierendes Merkmal unseres heutigen Geschmacks, abstechende Farben und Stoffe zu vereinen; nie war die Verwendung des Schongetragenen, des Aufbe-



Fig. 2. Kleid aus grüner Seide mit verschleiernder Voiletunika.

wahrten so erleichtert wie gerade jetzt, und dies dürfte mancher praktischen Frau als eine recht angenehme Mode-laune erscheinen. Die Tail-leurs sind kompliziert und phantasiereich kombiniert. Die Röcke u. Jacken zeigen die übereinstimmenden Arrangements: Banneaux, übereinandergeklappte oder geknöpf-



Fig. 3. Schleiermantel aus te Aufschläge, Voile-Ninon für Rennen usw.

Faltenein-sätze, eingekräuselte oder aufgesteppte Teile. Die Röcke verengern sich häufig unterhalb der Kniee durch einen gürtelartigen Streifen; ebensolche gürtelartige Bahnen sind dann am Paletot, die Hüften umfassend, angebracht. Diese zusammengezogenen oder unter den Knieen unterbunden scheinenden Roben werden die herrschende Form unserer Sommertoiletten sein! Sollen wir sie

hübsch finden? Jedenfalls ist sie neu und originell. Auch die Ueberkleider und die Verschleierungen aus Seidenschiffon sind äußerst beliebt; wir sahen ein Modell aus schalartig bunt bedrucktem Crêpe de Chine, mit grauem Seidenschiffon verschleiert, der aber so arrangiert war, daß die Taille mit einfachen, der Rock mit zweifachen, der hohe Saum mit dreifach übereinandergelegtem Schiffon verschiedene Töne ergab; der dadurch erzielte Effekt war un- gemein ansprechend. Auch durch entsprechend angebrachte Falten und Nähte schattiert man, wenn ich mich so ausdrücken kann, die Toiletten und erzielt dadurch eigenartige Wirkungen, die einen großen Reiz haben. Noch immer ist es ausgesprochene Mode, die Taillen kimo- noartig zu drapieren, die Ärmel erscheinen viel- fach weit und angeschnit- ten, mit enganschließen- den Unterärmeln, den Achselansatz begleiten Fal- tenarrangements, Sticke- rei und Spitzenblenden. Als große Neuheit gelten ver- schwenderisch angebrachte Perl- stickereien in ganz neuer Ausfüh- rung. Mme. Baquin trug beim letzten Rennen im Auteuil ein Tailleur aus negerbraunem Atlas, dessen kurze Jacke über und über mit kleinen grauen Glasperlchen bestickt war; von weitem machte es den Eindruck von Soutache- stickerei; der Rock war durch einen breiten ebensolchen Stickereistreifen abgeschlossen.

Für das Frühjahr haben wir viele derartige Kombinationen: Die kleinen runden Perlen, immer im gleichen Ton, bilden Arabesken, Blumen, künstlerische Motive, die sehr schick wirken.

Für den Sommer verspricht man uns Perlstickereien, auf wei- ßem Leinen, auf Vinon und Mus- selin in Porzellanperl- chen ausgeführt, von sehr aparter Wirkung. Tuffor und raube Seiden mit breiten angewebten, bunt- gestickt scheinenden Strei- fen, Foulards mit großen Tupfen, die in den Bor- duren sich abtufen, Woll- musselin mit bunten Mu- stern, Leinen mit abge- paßten Rändern, Bar- rège und Gaze auf anders- farbigem Untergrund gel- ten als Neuheiten für Frühjahrstoiletten.

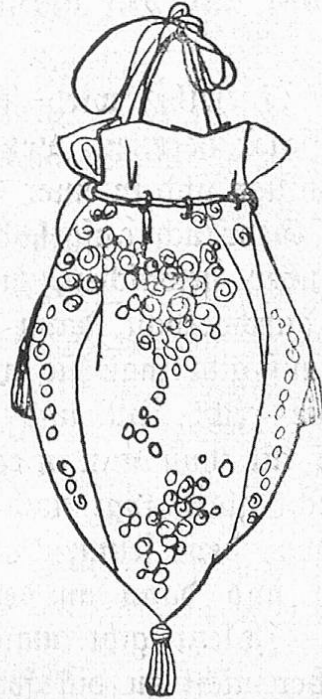


Fig. 4. Pompadour mit leichter Goldsticke- rei. Gestochene Scha- blone liefert d. Muster- zeichenatelier d. Moden- welt für 50 Pf.

Schärpen aus indi- schen Schals mit ver- schiedenartigen Umrand- ungen, kleine Umhänge aus changierendem oder einfarbigem, mit Seiden- musselin überzogenem Taft, Kragen im Genre Henri II, sieht man eben- falls viel. Gern und häufig wer- den als Garnitur große Schnallen verwendet. Für die Kleider und Mäntel stoffüberzogene Schnallen, seidenumsponnen oder aus Spitzen- stoff über Draht gespannt; für die Hüte große Schnallen ganz aus Blumen (Rosen, Veilchen, Gänse- blümchen aneinandergebunden).

Sehr frisch und der Jahreszeit angemessen sind Atlas- und Stroh- hüte, deren große aufgeschlagene Krempen gänzlich mit Blumen ge-

füttert erscheinen; es ist eine Pflasterung von aneinandergesfügten Blüten, die zu dem Teint einen poetischen Rahmen bilden. Parisiana.

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).

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Frühlingsuppe. Dieselbe wird aus Wasserkresse, Kervel, etwas Petersilie und Kopfsalat bereitet. Letzterer wird gut gewaschen, in schmale Streifen geschnitten und in einer Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Salz bis zum Gebrauch aufgehoben. Die übrigen Zutaten werden ebenfalls sehr sauber gewaschen, hierauf in kochendem Salzwasser drei Minuten gut durchgekocht, dann auf einem Siebe möglichst trocken ausgedrückt. Hierauf gibt man sie mit zwei Löffeln Butter in eine Schüssel, verrührt sie recht fein und treibt sie dann durch ein Haarsieb. Diese Mischung tut man nun in eine Kasserolle, verrührt damit zwei Löffel Mehl recht glatt, fügt nach und nach leichte Hühner- oder Kalbfleischbrühe, sowie den feingeschnittenen Salat hinzu, läßt alles zusammen aufkochen und dann an der Seite des Feuers ungefähr 20 Minuten ziehen. Zuletzt gibt man Pfeffer und Salz hinzu, die Suppe muß sämig, aber nicht zu dick sein; man serviert dazu geröstete Semmelscheibchen.

*

Sauerampfersuppe. 2—3 Hand voll Sauerampfer pflückt man von den Stielen, wäscht sie gut und dünstet sie mit Butter im eigenen Saft weich. Nun streicht man die Blätter durch ein Sieb, vermischt sie mit 1 Löffel Mehl und gießt 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser mit 1 Theelöffel Fleischextrakt und 15 Tropfen Maggi darüber. Nun kocht man die Suppe unter beständigem Rühren auf, kostet sie mit Salz und nach Geschmack mit etwas Muskatnuß ab, zieht sie mit 1—2 Eigelb ab und richtet sie über gerösteten Semmelstücken an.

*

Suppe von Grahambrotresten. Von Pfarrer S. Kneipp aufs wärmste empfohlen für Magenschwache und Bleichsüchtige. Die Resten werden an einem Reibeisen abgerieben, etwas angeröstet oder sonst in siedendem Wasser mit dem nötigen Salzzusatz eingerührt. Im Selbstkocher eingestellt, oder im Ofen, oder auf reduzierter Flamme

weich aufgekocht. Mit 1—2 Eiern gebunden und etwas Käsemischung gibt das eine Suppe, deren Nährgehalt auf Stunden hinaus genügt. Ungeröstet wird etwas Fett beigegeben.

*

Bedämpfte Gans. Dazu eignen sich die alten Gänse, die man wenigstens 8 Tage lang in der Luft hängen lassen muß. Man schneide sie in passende Stücke, setze sie mit Speckscheiben, Gewürz, Wurzelwerk, Zwiebeln und kaltem, weichem Wasser in einer gut verschließbaren Kasserolle (am besten Schnellbrater) auf den Herd und lasse sie einige Stunden recht schmoren, sehe aber dann und wann nach. Zuletzt wird die Sauce gebräunt, feimig gemacht und, wenn ein Restchen Rotwein vorhanden ist, damit verbessert; Soja, Ketchup, Fleischextrakt tun es auch.

*

Leberknödel. 300 Gramm Kalbsleber werden fein geschabt, eine in Stücke geschnittene, kleine Zwiebel wird mit etwas grüner Petersilie geröstet und mit 150 Gramm abgeriebener, erweichter Semmel zweimal durch die Fleischmaschine getrieben. 150 Gramm Butter rührt man zu Rahm, gibt 1 Ei und 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, die Fleischmasse und 100 Gramm geriebene Semmel dazu und läßt den Teig eine halbe Stunde stehen, schmeckt ihn ab, formt kleine Knödel und kocht diese in Salzwasser ab. Ebenso bereitet man Fleischklößchen.

*

Koteletts von Hammel. Von Rippenstück werden die Rückgratknochen abgehauen, die Rippen etwas abgestutzt, das auswendig lose Fleisch abgeschnitten und dann die Rippenstückchen mit dem Messer eingeschnitten und mit dem Hackmesser durchgehauen. An jeder Rippe muß das Kotelett sein, das mit der Breitseite des Hackmessers leicht geschlagen wird, dann abgerundet, worauf das Fleisch am Ende des Rippchens gegen das Kotelett geschoben wird. In das hierzu nötige Salz kommt eine Prise Pfeffer und man salzt auf beiden Seiten leicht die Rippenstückchen. Diese werden in zerlassene Butter eingetaucht, in Brösel paniert, auf beiden Seiten rasch gebacken, gute Jus aus Liebig's Fleischextrakt darunter gegossen und sofort serviert.

*

Spanisches Voressen. Rind-, Schaf- und Schweinefleisch zu gleichen Teilen wird zu viereckigen Vorlegestücken geschnitten. Zwiebeln, Sellerie, Wurz und gelbe Rüben, von letzteren je ein Teller voll, werden geschnebelt. (Auch andere Gemüse sind passend, z. B. grüne Bohnen oder Weißkraut). In eine festschließende Kasserolle, deren Boden mit Butter bestrichen und mit einigen Speckscheiben belegt ist, streut man

zuerst das Rindfleisch ein, gibt Pfeffer und Salz darüber und dann eine Lage Gemüse. In der Weise folgt Schafffleisch und darnach das Schweinefleisch je mit Gewürz und einer Lage Gemüse. Auf das alles werden zwei Schöpflöffel voll Fleischbrühe gegossen. Obenauf kommen nach Belieben geräucherte Würstchen. Das Gefäß wird luftdicht verschlossen und drei Stunden ohne Nachsehen langsam auf Blut gekocht. Beim Anrichten werden die Würste weggenommen, die Schüssel auf die Kasserolle gelegt und festgehalten, während erstere rasch überstürzt wird. Die Würste werden zerschnitten und nach Belieben noch mit fein geschnittener Zungenwurst im Kranze um das Gericht gelegt. So hat man in einer Schüssel verschiedenes Fleisch und Gemüse, weshalb das Gericht als ein gutes Gesellschaftessen für den Abend bereitet werden kann.

*

Grüne Sauce. Die grünen Gewürzkräuter wurden in Altfrankfurt vielfach für sich zu einem außerordentlich wohlschmeckenden Salat, der unter dem Namen „Grüne Sauce“ bekannt war, angemacht. Namentlich im Sommer ist er wegen seines erfrischenden und erquickenden Wohlgeschmacks ein willkommenes Gericht. Sauerampfer, Petersilie und die Blätter von Lattich können außer jenen noch als Ergänzung zugesetzt werden. Selbstverständlich darf die Zwiebel nicht fehlen. Sämtliches zu diesem Salat verwandte Grün sollte nur in ganz früher Entwicklung, weil es dann noch zart ist, benützt werden. Es muß fein gehackt und mit Essig und Del, Pfeffer und Salz gewürzt sein. Auch mischt man mehrere hartgefottene Eier darunter.

*

Kartoffeln mit weißer Sauce. Die rohen Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in gleichmäßige Scheiben geschnitten, in siedendem Salzwasser halbweich gebrüht und abgetropft. Mit einem Stückchen Butter, 1—2 Kochlöffel Mehl, Fleischbrühe oder auch nur Kartoffelbrühe, wird eine weiße Buttersauce bereitet, Salz, Muskatnuß und etwas Weißwein zugesetzt, die Sauce aufgekocht, die Kartoffelscheibchen darin fertig weich gekocht, indem man Sorge trägt, daß die Scheibchen ganz bleiben. Das Gemüse wird mit gehacktem Grünzeug garniert und mit „Maggi-Würze“ gekräftigt.

*

Spinat. Die gut verlesenen und gewaschenen Blätter werden in siedendem Salzwasser solange gekocht, bis die Stengel weich sind und sich zerdrücken lassen, dann in ein Sieb abgeschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Mit der Hand wird er ballenweise fest ausgedrückt und auf dem Hackbrett fein verwiegt. Nun wird eine Gemüsesauce

bereitet, d. h. man röstet etwas Mehl in heißer Butter leicht gelb und gießt Bouillon zu (auf 50 Gramm Butter 40 Gramm Mehl und einen halben Liter Bouillon). Der fein verwegte Spinat kommt nun hinein und wird unter öfterem Rühren zu einem dicklichen Brei gekocht. — Nach Belieben kann man ihn mit Scheibchen von hartgefotenen Eiern oder Spiegeleiern garnieren.

*

Bärentorte. 250 Gramm gemahlene, ungeschälte Mandeln oder Haselnüsse werden mit 250 Gramm Puderzucker, etwas Vanillin nebst 6 ganzen Eiern, die man nach und nach hinzugibt, eine halbe Stunde lang gerührt. Dazu kommen dann 250 Gramm auf dem Reibeisen feingeriebene saftige rote Rüben (nicht die kleinen gelben) und zuletzt 50 Gramm feines Mehl und 2 Löffel Kirschgeist. Diese Masse wird in eine stark mit Fett bestrichene und mit Brosamen ausgestreute Spring- oder Tortenform eingefüllt, gleichmäßig glatt gestrichen und dreiviertel Stunden im Ofen gebacken. Man kann die Torte, wenn erkaltet, mit Rum- oder Kirschwasserglasur bedecken oder auch nur mit Zucker bestreuen. Das Gebäck schmeckt, wenn 2 Tage alt, besser als ganz frisch und hält sich an einem kühlen Ort lange feucht.

*

Crème von Kathreiner's Rneipp-Malzkafee. Man siedet drei Viertelliter Milch, fügt eine halbe Tasse Kathreiner's Rneipp-Malzkafee in Körnern bei und läßt die Mischung in gedeckter, auf dem Ofenrand aufgestellter Kasserolle während 15—20 Minuten ziehen, alsdann seihst man sie durch und fügt 200 Gramm Zucker hinzu. Fünf rohe Eier werden aus den Schalen gebrochen und in einer Schüssel tüchtig gerührt; dann gießt man nach und nach, unter fortwährendem Umrühren die siedende Milch dazu, seihst durch und schüttet die so erhaltene Crème in kleine Tassen oder Töpfchen, welche man solange im warmen Wasserbad hält, bis die Crème die nötige Festigkeit erlangt hat. — Um eine weiße Kaffeecrème zu erhalten, verwende man den Kaffee in Körnern, nicht gemahlen.

*

Nußpudding. 105 Gramm Butter, 105 Gramm Zucker, 100 Gramm geriebene Nüsse, 30 Gramm geriebene Chokolade und 35 Gramm feine Brösel werden mit 6 Dottern schaumig gerührt, und von 6 Eiweiß der Schnee daruntergezogen. Eine mit Butter ausgestrichene Form wird mit Mehl ausgestäubt, die Masse eingefüllt und in Dunst eine Stunde gekocht. Man gibt dazu Kompott oder Fruchtsauce.

*

Rezept für Käse-Crème. 3 Eier werden mit einem halben Liter Milch gut verrührt auf's Feuer gesetzt und unter beständigem

Rühren zum Kochen gebracht, hierauf 5—6 Löffel geriebener fetter Käse zugegeben, die Creme nochmals angekocht, angerichtet und verwendet.

*

Die vielfachen Vorteile einer haltbaren, stets gebrauchsfertigen Fleischbrühe leuchten unseren Hausfrauen wohl ohne weiteres ein. Da ist es denn am Platze, auf den Bouillon-Würfel der Firma Maggi, die durch ihre Würze und Suppen seit langen Jahren das Vertrauen aller Kreise besitzt, empfehlend hinzuweisen. Maggis Bouillon-Würfel zu 5 Rappen ermöglicht, nur durch Uebergießen mit kochendem Wasser, die sofortige Herstellung einer delikaten Fleischbrühe. Es ist aber von großer Wichtigkeit, beim Einkauf auf die Kennzeichen der Echtheit, den Namen „Maggi“ und die Fabrikmarke „Kreuzstern“ zu achten. Denn auch hier gilt das alte, wahre Wort: „Für den Magen ist das Beste gerade gut genug.“

*

Beim Aufwischen des Fußbodens im Krankenzimmer schütte man in einen Eimer Wasser 10—12 Löffel Lysol, rühre dies gut um und wische den Fußboden damit auf. Dieselbe Lösung kann man auch für Nachtgeschirre benutzen. Wärterinnen, welche mit ansteckenden Krankheiten leidenden Kranken zu tun haben, sollen, wenn sie das Zimmer verlassen, sich die Hände stets mit einer Bürste bei Benutzung einer Lysollösung und Seife gründlich reinigen.

*

Schuhsohlen dicht und bedeutend haltbarer zu machen. Man setze zu drei Eßlöffel Leinölfirnis einen halben Eßlöffel voll Terpentinöl, überstreiche damit die Sohle und lasse es eingehen; sobald es eingezogen, überstreiche man es nochmals, und fahre damit fort, bis der Firnis stehen bleibt und nichts mehr einziehen will. Dann läßt man es in der Sonne oder in der Wärme völlig eintrocknen. Will man die Schuhe gleich am nächsten Tag anziehen, so nimmt man guten Bernsteinlack, oder einen anderen guten, harten Lack und verfährt damit, wie oben bezeichnet. Durch beide Mittel gewinnt die Sohle eine solche Härte und Dichtigkeit, daß sie auch bei täglichem Gebrauch und bei der schlechtesten Witterung länger als zwei der besten Sohlen aushält und keine Feuchtigkeit durchläßt. Ich selbst wende dieses Mittel seit vielen Jahren mit gutem Erfolge für sämtliches Schuhwerk an, und wiederhole das Verfahren öfters, nachdem die Schuhe oft längere Zeit getragen sind.

B.