

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

Objektyp: **Appendix**

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

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

Heft 19

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 1911.

Was für ein Sommerkleid wähle ich?



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

Es gab in diesem Frühjahr im Modereich viel aufregende Ereignisse, allmählich klärt sich die Situation wieder und man lernt einsehen, daß niemand nötig hat sich eine ihm widerstrebende Modiform aufzwingen zu lassen. Ebensovienig wie ein großer Teil der Damenwelt die überengen Röcke sich zu eigen machte, ebenso oder noch weniger werden sie dem Hosenrock Gefolgschaft leisten. Uebrigens gibt es heute schon recht vernünftige Formen des ominösen Kleidungsstückes, das häufig nur die Stelle des sonst üblichen Futterrockes vertritt, so daß der Oberrock tunikaartig geschlitz lose darüber fällt.

Wir wollen aber heute dieses vielbesprochene Thema nur streifen, da wir einmal ausführlicher 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 anliegenden 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 Libertyseiden, die Streifenmuster in allen Breiten vorherrschend sind. Das heißt, das einfarbig dunkelblaue oder schwarze Gewebe ist in mehr und minder breiten Zwischenräumen mit feinen weißen Streifen bedruckt und durchwebt.

Die gestreiften Stoffe lassen sich sehr wirkungsvoll verarbeiten, wenn man die Streifenlage teils längs, teils quer oder auch schräg zur Geltung kommen läßt, siehe Fig. 2. Neuerdings machen den Streifen die feinen Punkt-musterungen wie Fig. 1 den Vorrang streitig. Solche und ähnliche Modelle bringt in reicher Auswahl die „Modenwelt“ (Verlag Bruckmann, Berlin W, Lützowstraße 84) in ihren neuesten Nummern, denen wir unsere Abbildungen entnommen haben.

Unter den leichten Wollstoffen steht für das einfache Gebrauchskleid ein lange mißgeachtetes Gewebe, der schlichte Wollmuffelin 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 Wollmuffelin sehr haltbar und leicht waschbar ist, dabei trotz seiner Leichtigkeit undurchsichtig ist, so daß er kein Futter nötig hat, dürfte dieses Gewebe viel Aussicht haben, wieder so beliebt zu werden wie ehemals.

Wir finden hier die gleichen Streifen- und Punkt-muster wie beim Foulard und die gleichen zarten Farbentöne, die natürlich in der stumpfen Wolle nicht so brillant wirken. Auch Wollbattist ist ein empfehlenswerter Stoff, der konsistenter ist als der Muffelin und meist eingewebte feine Streifen oder Karos zeigt. Weiter sind zu nennen Popeline, Satinbindungen und leichtes Tuch.

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

Die Farbkollektionen zeigen vorwiegend blaue Töne, daneben etwas gedämpftes Rot, ein feines Grün und vielfach ein reizvolles Grau wie ange-laufenes Silber.

Für Farbenzusammenstellungen ist die Verbindung von Marineblau und Weinrot sehr beliebt, wobei das Rot nur in Aufschlägen, Paspel und Knöpfen zur Wirkung gelangen darf.

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 interessieren zu hören, daß die Redaktion

der „Modenwelt“, Berlin W, Lützowstr. 84, wieder ein neues Blusenalbum 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 Battist- und Hemdblusen auch eingesezte 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 Madeira-stickerei, Spitzeninkrustationen und dergl. aufweisen werden. Derartige Toiletten ergänzt man durch Paletot, Jacke oder Bolero vom gleichen Stoff.

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

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.

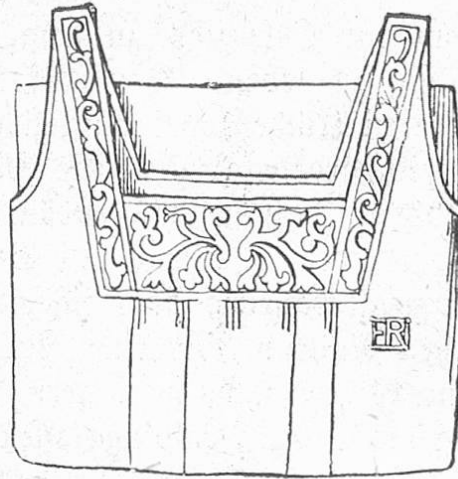


Fig. 4. Taghemd mit Richelieu-Stickerei. Gestochene Schablone liefert das Musterzeichenatelier d. „Modenwelt“, Berlin W, Lützowstr. 84, für 35 Pfg.

Esset Grünes.

Zur gegenwärtigen Zeit erheben sich allerorten eindringliche Stimmen, die den Mitmenschen zurufen: Esset Grünes! Leider aber verhalten 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 Küchenzettel 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 Gemüsezufoßt oder als Salatbeigabe zu sich nehmen, während doch eigentlich in der warmen Jahreszeit der pflanzlichen Nahrung in erster Linie der Vorrang eingeräumt werden müßte. Im Winter mag man gern der kräftigen Fleischfoßt huldigen, aber in gegenwärtigen Frühlingstagen sollte die Gemüse- oder Salatschüssel viermal so groß als der Bratenteller 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 unterschätzen ist!

Pflanzliche Foßt 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 jetzt die Natur ihre herrlichsten Schätze. Wir brauchen nur zuzugreifen und unseren Tisch mit den zarten Gemüse 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 vorausschicken, ihre Berechtigung hat.

Blüten als Leckerbissen.

Alkaziengelee. Etwa 8—10 tadellose Alkaziendolden, je nach Größe, spült man leicht ab, befreit dann die weißen, stark duftenden Blüten mittels eines spitzen Scherchens von allem Grün und allen Stielen und wirft sie in warmes Wasser, das man langsam, fest zuge deckt zum Kochen bringt. Nach einer halben Stunde feiht man es durch. Hat die Flüssigkeit nun das Aroma der Blüten aufgenommen, so giebt man sie zu $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, den man darin klar kocht und soweit einsiedet, daß er beim Austropfen auf einen Teller feststeht. Ein Tropfen Alkermessaft gibt dem Gelee eine schöne rosa Farbe. Man bewahrt das Gelee wie Fruchtgelee auf und verwendet es zum Füllen kleiner Törtchen, Nudelpastetchen, Pralines u. dgl. Man kann das Gelee auch in Kristallschalen gefüllt mit Makronen oder anderem feinen Gebäck zum Nachtmisch servieren.

Ausgebakene Alkazienblüten. Man wählt zarte, wohl ausgebildete Alkaziendolden, teilt sie mit der Schere in zwei Teile, spült sie ruber 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.

Hollunderblüten = Omeletten. Die große, flache, weiße Hollunderblüte mit ihren zahlreichen Sternchen gibt eine schmackhafte 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 gebackene Omeletten, die man über der Füllung zusammenschlägt und unter einem Glutdeckel oder mit einer Schaufel glasiert.

Ausgebakene Hollunderblüten. Man säubert die Dolden sorgsam, taucht sie in einen Ausbacketeig, bäckt sie in heißem Backfett goldgelb, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und trägt sie auf.

Kandierte Rosen. Mit ganz kurzem Stiel abgeschnittene, halb-erblühte rosa Rosen taucht man in folgende Lösung: Pulverisiertes Gummiarabicum löst man auf dem Feuer in Rosenwasser auf, so daß eine dünne, syrupartige 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. Kühl 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 Kalbfleisch, z. B. Kalbsnuß schneidet man 4 Centimeter lange Tranchen, klopft sie mit der Faust, spickt sie dann mit Speckstreifen, 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 Zitronensaft und etwas „Maggis Suppenwürze“ verfeinert, und mit Perlzwiebelchen zum Fleisch angerichtet.

*

Kalbsleber. Die Leber muß möglichst frisch verwendet werden, sie muß hell aussehen und darf nirgends erweichte oder anders gefärbte Stellen zeigen. Leberschnitten: Es werden 1 cm 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 Min. gebraten. Wenn beim Hinein-

stechen kein Blut mehr heraustritt, ist die Leber genügend gebraten. In die Brühe gibt man noch ein Stückchen frische Butter, etwas feingehackte Petersilie und etwas Liebig's Fleischextract 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 die Leber 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, feimig.

*

Rindsbögel, 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 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 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 Casserolle, 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 Köllchen 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 Casserolle. 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 Köllchen. Passende Zugabe Kartoffelpurée.

*

Rosenkohl als Gemüse, auf gewöhnliche Art. Man befreit 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 Rindsbrühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, dünstet den Rosenkohl darin vollends weich, doch so, daß alle Köpfchen fest zusammenbleiben, würzt ihn mit Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß oder weißem Pfeffer und gibt ihn zu Koteletten, gepökelter Zunge, gedämpfter Ente, Bratwürstchen u. dgl.

*

Warme Kräuter Sauce. 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 Gäßchen „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 gewaschen, in hochwallendem Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, mit frischem Wasser abgekühlt, gut ausgedrückt und sehr fein gewiegt. In gutem Bratenfett oder Butter läßt man eine fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt den Spinat dazu, dünstet ihn einige Minuten durch, stäubt ein Kochlöffelchen Mehl darüber, gießt etwas Wasser daran, fügt Salz, weißen Pfeffer und wenig Muskatnuß dazu und kocht das Gemüse unter ständigem Umrühren dicklich ein. Beim Anrichten durchzieht man es mit 10—12 Tropfen „Maggi-Würze“ und gibt Sezeier oder hartgekochte Eierviertel darauf.

*

Makkaroni mit Wein. 250 Gramm Makkaroni werden in kochendem, leicht gesalzenem Wasser $\frac{1}{2}$ 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, ofenfeste (am besten Porzellan-) Schüssel gefüllt, mit geriebenem Käse überstreut und $\frac{1}{2}$ 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 $1\frac{1}{2}$ Stunden. Für 5 Personen. Erforderlich: 750 Gramm in Stückchen gebrochene, beste Makkaroni, 6 Eßlöffel in 30 Gramm Butter geröstete geriebene Semmelbröseln, ein Kilo beste, gedörrte Zwetschgen, einige Stückchen Würfelzucker, 2 Gewürznelken, 1 Stückchen Zimmt, 15 Gr. Fleischpepton der Compagnie Liebig und Salz. In Salzwasser werden die Makkaroni weichgekocht, auf einem Sieb abgetropft, in eine tiefe Schüssel gegeben und mit den Semmelbröseln überstreut. Die abgebrühten Zwetschgen 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, $\frac{1}{2}$ Liter guten sauren Rahm, 160 Gr. geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse, 2 Eßlöffel Mehl und den Schnee der 6 Eiklar und verrührt alles tüchtig; dann füllt man die Masse in kleine, mit Butter bestrichene und mit gestossenem Zwieback ausgestreute Formen und läßt sie bei starkem Feuer 25 Minuten backen.

*

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 der Schneebesen darf allein nur für diesen Zweck benutzt werden. Hastet 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 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 Besen erreicht wird, dann wird die Masse ungleich und ribelrig, der Schnee unfertig und unkräftig.

*

Weiche Filzhüte, helle und dunkle, reinigt man von Fett- und Schmutzflecken durch Reiben mit einem Wollläppchen, das man öfters 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 Flüssigkeit kräftig über den ganzen Hut, worauf dieser wie neu erscheint.