

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 33 (1911)
Heft: 1

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Nr. 1.

Jan. 1911.

Selbststimmung in der Mode.



Fig. 1. Bluse aus zweierlei Stoff mit Perlstickerei. Gestochene Schablone zur Perlstickerei liefert das „Musterzeichen-atelier der Modenwelt“ Berlin W, für 75 Pfg. portofrei.

Das neueste Heft der Modenwelt (Verlag: Bruckmann, Berlin W 35, Lützowstr. 84) gibt eine Fülle von Anregungen zur Herstellung von hübschen Handarbeiten, die den Aufenthalt im geschützten Haus aufs angenehmste verkürzen. Jetzt ist die rechte Zeit, um elegante Toiletten-Einzelheiten für festlich-gesellige Anlässe herzustellen. Am meisten befriedigen die praktischen Gebrauchsgegenstände wie z. B. eine aparte Schürze oder Bluse, eine Matinee, ein Morgenrock, ein Unterrock, eine Echarpe u. dergl. Für all dieses finden sich in der Modenwelt hübsche Vorlagen, die von geschickter Hand gefertigt, wertvolle und elegante Toilettestücke ergeben, ohne allzu große Opfer an schmale Börsen zu stellen.

Vor allem möchten wir auch auf die großen Riesenpompadours wie Figur 4 und 5 aufmerksam machen, deren Herstellung wenig Zeit und Geschicklichkeit erfordert und die jeder Dame unentbehrliche Toilettenrequisiten sind. Stellt man sie aus alten Brokatgeweben mit Goldspitzen und -Borten her, so passen sie nicht nur zu jeder Toilette, sondern sind auch das Neueste und Eleganteste, was die Mode augenblicklich bietet. Ein hochwillkommenes Geschenk wird auch einer der Riesenmüsse sein, die man jetzt so wunderhübsch aus buntem Brokat mit Pelz- oder Blüschrand



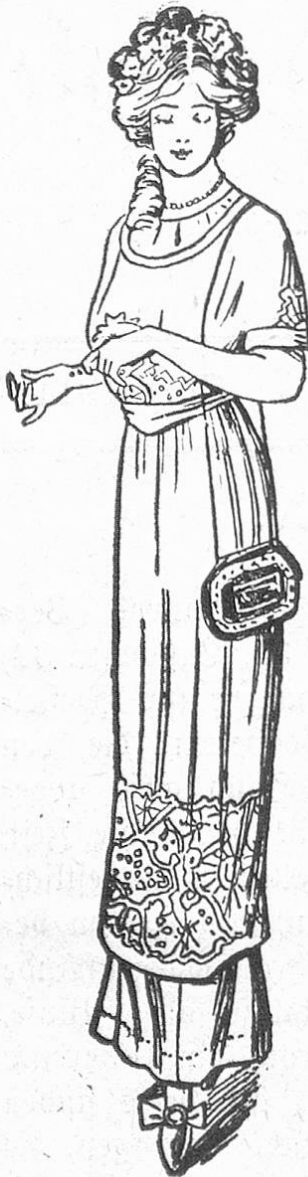


Fig. 2. Jungendliches
Tanzkleid aus rosa
Seide mit Chiffon-
überkleid. Gestochene
Schablone für die Scha-
blonenmalerei der Borte
liefert das „Muster-
zeichnenatelier der Mo-
denwelt“ Berlin W, für
1 Mark portofrei.

wählen kann, ohne daß das Material mehr kostet
als früher für die weiten Kleider mit dem großen
Stoffverbrauch. Ein Trost zum mindesten.

Das jugendliche Ballkleid ist in seiner
Schlichtheit von einem köstlichen Reiz mit seiner
kurz gegürteten Taille, dem fußfreien Rock und

herstellt. Wer Zeit und Lust hat, kann auch eine
schöne Borte, eine breite oder schmälere Bordüre
auf Tüll oder Chiffon mit Gold, Seide und
Perlen als Angebinde sticken, wie sie an Fig. 2
verwendet ist, denn Stickereien aller Art gefallen
sich heute jeder Toilette als vornehmster Schmuck.
Führt man solche selbst aus, so sind sie beinahe
kostenlos herzustellen, während sie naturgemäß
sehr teuer sind, wenn sie gekauft oder bestellt
werden müssen.

Ja, diese Kleider, die so einfach aussehen
und doch so kostbar in der Herstellung sind, ma-
chen den Modezeitungen oft schwere Sorgen im
Interesse ihrer Leserinnen, die nach der neuesten
Mode sich zu kleiden wünschen und bei Auswahl
des Modells gewiß den Zeitungen häufig den
Vorwurf machen, daß sie
zu kostbare Vorlagen bräch-
ten. Aber die Mode bietet
eben keine anderen Modelle
als diese schlicht wirkenden
Kostbarkeiten in Sammet,
Seide und Perlstickereien
für die Abendtoilette.

Würde man ihnen das
schöne Gewebe nehmen, die
Stickerei durch einfachen
Besatz ersetzen wollen, was
bliebe da übrig? Ein eng
geschnittener Saß ohne
irgendwelchen Reiz! Man
braucht aber gegenwärtig
so wenig Stoff für die
engen Röcke, die schlichten
Kimonotailen, daß man
schon ein teures Gewebe



Fig. 3. Kindertkleid
aus grünem Woll-
stoff und grünem
Sammet.



Fig. 4 und 5. 2 große
Pompadoure aus
Sammet mit Sou-
tacheverzierung.
Schnitte und Muster-
vorzeichnungen sind in
Nr. 4 der „Modenwelt“
vorgezeichnet.

der in mehrfachen Lagen aus duftigen Geweben darüberfallenden Tunika. Diese gürtet um die Knie oder noch tiefer meist ein breiter gestickter oder gemalter Streifen, der oft noch von Perlfansen abgeschlossen wird, oder eine dicke Metallschnur, die mehrfach umgewunden mit dicken Troddeln niederfällt. Das geheimnisvoll Verschleierte liebt man immer noch sehr und es ist von besonderem Reiz, wenn im flutenden Licht des Ballsaals und der Bewegung des Tanzes unter dem Chiffon des Ueberkleides hier eine funkelnde Goldborte, dort die eingewebten Metallfäden des Unterleidstoffes aufblitzen, oder wenn uns plötzlich zum Bewußtsein kommt, daß die zart wirkende Toilette auf einem grellfarbigen Rot oder Blau gearbeitet ist, dem mehrfache Lagen hellgetönter Gaze ihren duftigen Reiz verleihen.

Ein tiefer Ausschnitt ist bei dem losen Schnitt der modernen Taille ein Unding, er würde haltlos über die Schultern rutschen und der enge Rock müßte eine unmodische Erweiterung erfahren, sollte eine Schleppe eleganten Fall erhalten. Schleppenlose Gesellschaftskleider auch für ältere Damen sind daher gegenwärtig durchaus nichts Seltenes; daß das Ballkleid der Jugend kurz, sehr kurz ist, wird die Freude am Tanz bei Damen und — Herren bedeutend erhöhen.

Merkwürdig fügt sich in die schlanke Modelinie das in Fächerplissée — nicht Sonnenplissée — gebrannte Chiffon- oder Tüllkleid. Es schmiegt sich der Figur gut an, wirkt duftig in seinen Faltenlagen und ist deshalb für jugendliche Tanzkleider sehr zu empfehlen.

Auch an den Kinderkleidern finden wir überall den Einfluß der Rimonomode mit ihren angeschnittenen Ärmeln und der engen Röcke mit ihrem absteckenden Ansatz. Ein niedliches Kleidchen dieser Art, das aus Wollstoff und Sammet zusammengestellt war, zeigt Abbild. 3.

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.

Etwas von der grünen Bohne.

Die Hausfrauen wissen nur selten, wie nahrhaft die grüne Bohne ist, sonst würden sie sie des öftern in verschiedenen Zubereitungen auf den Tisch bringen. Bei uns hat es sich auch jetzt immer mehr eingebürgert, die grünen Bohnen auf englische Art zuzubereiten. Dazu müssen die Bohnen noch jung und zart sein, sie schmecken aber in der Zubereitung ausgezeichnet und besitzen auch den größten Nährwert. Man fädelt sie, will man sie auf englische Art herrichten, ab, und kocht sie in stark siedendem und scharf gesalzenem Wasser. Sind sie weich, dann läßt man sie auf einem Sieb abtrocknen, häuft sie auf eine Schüssel und reicht sie mit frischer Butter, die man auf die heißen Bohnen legt, und die zergeht, während man die Bohnen reicht. Grüne Bohnen, die lange gestanden haben, verlieren am Wohlgeschmack und bekommen leicht einen scharfen, unangenehmen Nachgeschmack. Vielfach kocht man die Bohnen auch unter Beisehung des Bohnenkrautes, aber man muß damit vorsichtig sein, da das Bohnenkraut nicht dem Geschmack des einzelnen entspricht. Grüne Bohnen auf französische Art sind gleichfalls recht wohlschmeckend, wenn gleich nicht so leicht zu bereiten. Sie werden ebenfalls in Salzwasser weichgekocht, abgetropft, mit Butter, Pfeffer, feingehackter Petersilie und etwas kräftiger Fleischbrühe versehen. Nun macht man eine Sauce aus einer Mehlschwitze und Fleischbrühe, gibt die Bohnen hinein und schwenkt sie eine Weile darin. Bohnen, die man auf diese Weise bereitet, können schon ausgewachsener sein, es empfiehlt sich aber, sie in Stücke zu brechen. Rind- oder Hammelfleisch schmeckt als Beigabe sehr gut dazu. Ein schlesisches Gericht ist das Sauerkochen der Bohnen, zu dem Zweck werden sie in Salzwasser gekocht, abgetropft und nachher mit dem Saft einer Citrone und mit Zucker nach Geschmack versehen. Die süßsauren Bohnen, die man häufig auch als Schnittbohnen kennt, finden unter den Gourmets große Anhänger.

Subiläum der Kresse.

Der Küche steht in diesem Jahr eine Art kulinarischer Säkularfeier bevor: vor 100 Jahren wurde nämlich die Kressenkultur in Frankreich eingeführt. Jeder, der Frankreich besucht hat, weiß, welche große Rolle dieses schon von den alten Persern geschätzte Kraut drüben spielt; in den Restaurants werden Braten kaum ohne die Beilage „Cresson“ verabreicht, wobei allerdings zu bemerken ist, daß fast stets an dem als „santé du corps“ bezeichneten Gewächs nur herumgestochert wird. Als

Salat wird die Kresse gleichfalls häufig zubereitet, jedenfalls viel häufiger als östlich der Vogesen. Die Kultur der Kresse stammt aus Deutschland, denn 1810 pflanzte der Feldscher Gardon, der in Erfurt die Kresse-Anlagen gesehen und bewundert hatte, in Saint-Léonard, zwischen Senlis und Chantilly, zum ersten Male in Frankreich Kresse an. Seither hat sich die Kultur verbreitet, und man sieht häufig die schwimmenden Beete dieser Pflanze, besonders in der Umgebung von Paris, in Enghien, Saint-Gratien, Luzarcher u. s. w. Die Zucht soll sehr einträglich sein, da auf jeden Quadratmeter ein Franken jährlich als Erträgnis entfällt. Man kann der Kresse in Paris sogar eine soziale Bedeutung beimessen, da sie zu den Lebensmitteln gehört, die in den Straßen von armen Leuten ausgebaut werden und ihnen somit den kärglichen Lebensunterhalt sichert. „Die Küche“.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Reisrouladen. Scheiben von Ochsenfleisch werden recht dünn und flach geklopft und mit halb gar gekochtem Reis und in Butter geschwitzter Zwiebel gefüllt. Jede Scheibe wird zu einem Würstchen gerollt, gebunden, gesalzen und gepfeffert und in Butter, reichlich Bouillon gar gekocht. Man läßt, wenn die Rouladen weich sind, die Sauce noch besonders einkochen, nach Belieben kann man mit etwas Fleisch-extrakt würzen. Vor dem Anrichten legt man die Rouladen wieder in die Sauce, übergießt sie reichlich und läßt sie bräunen.

*

Schweinskopf mit grünem Kohl. Bereitungszeit 2 1/2 Std. Für 6 Personen. Zutaten: 4 Kilo geräucherter Schweinskopf, 8 Köpfe grüner Kohl, 1 gepökelte Wurst, 2 Liter Kartoffeln, 10 Gr. Butter, 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, Pfeffer und Salz.

Man legt den geräucherten Schweinskopf vor Gebrauch in kaltes Wasser, streift den grünen Kohl von den Fasern ab und läßt das Fleisch, Kohl und eine gepökelte Wurst zusammen kochen. Wenn der Kohl gar ist, nimmt man ihn heraus, legt ihn auf's Sieb, läßt ihn dann mit 2 Litern Siedkartoffeln, 10 Gramm Butter, etwas Fleisch-brühe aus 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, Salz und Pfeffer nach Belieben 20 Minuten in einem Topf schmoren. Das Fleisch, welches 2 Stunden kochen muß, wird mit dem Kohl zusammen angerichtet.

*

Rindfleischplägli. Etwas Sellerie, Rübli wird fein geschabt, 1 Zwiebel fein gewiegt. Das Fleisch wird geklopft, Fett in die Pfanne,

darauf 1 Lage Fleisch und darüber von den gemischten Gemüsen gestreut, sowie Salz, Pfeffer und einige ganze Nelken, wieder etwas Fett, dann Fleisch und das übrige und so fort, das ganze etwas anbraten lassen, etwas Wasser zugeschüttet und 1 Stunde zugedeckt weich gedämpft.

*

Lungenbraten auf Wiener Art. Nachdem man ein schönes Stück Lungenblatt von Haut und übrigem Fett gereinigt hat, legt man es in einer Beize von halb Essig, halb Wasser, bestreut es mit Mehl und fügt Lorbeerblätter, Zwiebeln, Gewürz, Nelken, Petersilienwurzel und gehörig Salz zu. Läßt es darin drei oder vier Tage liegen, nimmt es dann heraus, spickt es zierlich mit Speck, steckt es auf einen Spieß und läßt es dann langsam über dem Feuer garbraten. Während dieser Zeit begießt man regelmäßig mit dieser Beize sowie mit etwas Rahm, doch muß das Fleisch anfangs etwas vom Feuer ferngehalten und nur gegen Ende schön braun gemacht werden, weil es sonst zu sehr austrocknet. Das herabtropfende Fett wird in einer Bratpfanne aufgefangen, etwas Mehl hineingestäubt und etwas Rahm dazugegeben, damit eine dickflüssige Masse entsteht.

*

Kuttelnsalat. Man begieße die gewässerten, zerschnittenen Kutteln mit kochendem Wasser, lasse sie so lange darin, bis sie recht heiß sind, oder man koche sie schnell auf, vertropfe sie nachher, vermenge sie mit fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Del, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm.

*

Linsen. Nachdem die Linsen gut gelesen sind, legt man sie über Nacht in kaltes Wasser. Am andern Tag setzt man sie mit kaltem Wasser auf lebhaftes Feuer, läßt sie kochen, macht unterdessen eine schöne Einbrenn mit Schmalz, Mehl und Zwiebeln, löscht diese mit Fleischbrühe und ein wenig Essig ab, gibt die Linsen dazu, salzt sie und läßt sie vollends weich kochen.

*

Gewürfelte Kartoffeln mit Eier. Die Kartoffeln werden nach dem Sieden in dicke Scheiben geschnitten, woraus Querstreifen und aus diesen dicke Würfel formiert werden, worauf solche mit einem Stück Butter in eine Kasserolle gegeben, und mehrere Male geschüttelt, alsdann einige Eier gut verkleppert und über die Kartoffeln geschüttet werden. Wenn sie gut angezogen haben, gibt man sie zu Tisch.

*

Gebackene Käskugeln. Für 6—8 Personen: 300 Gramm (1 große, stark gehäufte Tasse voll) Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz, 200—250 Gramm feingeriebener Käse, 5—6 Eier, schwimmendes Back-

fett. — Nachdem die Milch siedend gemacht, gebe das Mehl auf einmal hinein, rühre gut durch, füge Käse und etwas Salz dazu, rühre den Teig bis er schön glatt und dick ist und sich von der Pfanne löst und richte an. Wenn er etwas verflüht ist, rühre man die Eier eins nach dem andern darunter und klopfe den Teig, bis er Blasen wirft. Sodann steche mit einem Löffel baumnußgroße Kugeln davon ab und backe sie in einem Pfännchen im heißen, schwimmenden Fett hellbraun.

*

Kastanienkompott. Abgeschälte Kastanien werden gebrüht, die zweite Schale abgezogen und in kaltes Wasser gelegt. Zucker wird mit Wasser und einem Stückchen Orangenschale aufgekocht, darin die Kastanien weichgekocht und ganz oder zu Scheiben geschnitten in die Kompottschüssel gelegt. Der Zucker wird mit Wein, etwas Zitronensaft eingekocht und etwas über die Kastanien durchgeseiht. Erkalte wird die Schüssel mit Johannisbeergelee serviert.

*

Ziegerkrappen. 6 Personen. Teig: 2 Deziliter Milch, 30 Gr. Butter, 1 Prise Salz, 250 Gr. Mehl, 375 Gr. Fett (zum Backen), Zucker zum Bestreuen. Fülle: 125 Gr. weißer Zieger (von 1 Liter geschiedener Milch), 1 Ei, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Mandeln, 1—2 Eßlöffel Rahm, 2 Eßlöffel Rosinen. Die Milch, die Butter und das Salz werden aufgekocht, das Mehl hineingegeben und alles gerührt, bis es sich von der Pfanne löst. Dann nimmt man den Teig auf ein Brett, knetet ihn schnell und wallt ihn dünn aus. Nun sticht man mit einer großen Tasse runde Stücke aus, bestreicht den Rand mit Wasser, legt in die Mitte einen Teelöffel Fülle, legt den Teig zusammen und drückt den Rand fest. Die Krappen werden in heißem Fett schwimmend braun gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut. Fülle: Der weiße Zieger wird durch ein Sieb gestrichen und mit dem Ei, Zucker, Zimt, Rosinen, den geschälten, geriebenen Mandeln und dem Rahm schaumig gerührt. In Städten erhält man weißen Zieger in jeder bessern Konditorei.

*

Mudelspeise. Man bereitet auf bekannte Art einen Rodelteig, rollt ihn dann aus, schneidet ihn in fingerlange und breite Streifen und läßt diese etwas trocknen. Dann kocht man sie in gesüßter Milch gar und läßt sie verflühen, gibt dazu einen Löffel Butter, etwas Zucker, sechs ganze verquirte Eier, Sultanrosinen und Korinthen, füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene feuerfeste Porzellanform und läßt dies eine Stunde im Ofen backen. Statt der Rosinen kann man auch schichtweise feingeschnittene Äpfel dazwischengeben, in letzterem Falle reicht man dazu rohen süßen Rahm, sonst eine Weinsauce.

Reisspeise. 150 Gramm Reis werden in 3 Deziliter Wasser kernig gekocht, hierauf gibt man fünf Eßlöffel Zucker, Saft von zwei Zitronen, das Gelbe einer Zitrone und einen Eßlöffel Arrak dazu. Eine zierliche Form wird ausgespült, mit der Hälfte des Reises gefüllt, mit Himbeermarmelade oder einer solchen von Aprikosen überstrichen, die andere Hälfte Reis darüber gegeben und kaltgestellt. Man gibt Himbeersaft dazu.

*

Zur Winterbehandlung der englischen Pelargonien im Zimmer. Der Standort sei am Fenster eines mäßig geheizten Zimmers. Ein Keller ist zur Ueberwinterung zu dunkel und feucht, doch ist ein vorübergehender, nur kurzer Aufenthalt in einem hellen Keller nicht immer zu verwerfen, darf aber nie allzulang ausgedehnt werden. Zulässig ist ein solcher Aufenthalt, wenn bei sehr strenger Kälte das Zimmer nachts über nicht ganz frostsicher ist.

*

Enge Handschuhe weiter zu machen. Man befeuchtet ein weißes Tuch und wickelt in dasselbe die zu engen Handschuhe ein. Nach einigen Stunden nimmt man dieselben heraus und man wird beim Anziehen finden, daß das Leder weit dehnbarer geworden ist. Um der Farbe des Leders nicht zu schaden, darf das Tuch selbstverständlich nicht zu naß sein.

*

Zur Entfernung von Kaffee- und Schokoladenflecken dient vorzugsweise Glycerin. Man reibt die Flecken mittelst eines Schwammes mit bestem raffinierten weißen Glycerin ein, wiederholt dies einige Male und wäscht mit destilliertem Wasser oder Spiritus aus. Selbst zarte Farben auf Seide leiden durch Glycerinbehandlung selten.

*

Mittel gegen Heiserkeit. Dieselbe tritt ein, wenn der Ueberzug der Schleimhaut des Stimmapparates geschwollen oder entzündet ist, die Stimmbänder mit Schleim belegt oder geschwürrig sind. Bei Heiserkeit sind folgende Regeln zu beachten: Man spreche so wenig als möglich, atme sowohl bei Nacht als bei Tag warme reine Luft ein, genieße keine kalten Getränke und keine reizenden, gewürzhaften, spirituellen Stoffe, besonders nicht Pfeffer und Senf. Gegen Heiserkeit hilft oft ein Umschlag aus gekochten und gut zerdrückten Kartoffeln, der in einem Tuch abends vor dem Zubettegehen, so warm es zu vertragen ist, um den Hals gelegt wird. Uberschläge von heißem Wasser, öfters erneuert, sind ebenfalls sehr wirksam. Sehr gut ist auch folgendes Gurgelwasser indem man $\frac{1}{2}$ Ltr. Salbeitee in 5 Gr. Alaun auflöst.