

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 31 (1909)
Heft: 1

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: 10.01.2026

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.

Januar 1909.

Neue Moden.

Aus der neuesten Modenwelt.



Fig. 1. Sammetkostüm mit langer Jacke und geschlitztem Rock.

Fig. 2. Ballkleid mit reicher Metallstickerei.



Wo sind die Zeiten geblieben, da man von einem Ballkleide in erster Linie verlangte, daß es seine Trägerin wie eine leichte, duftige Wolke verhülle und zu diesem Zwecke eine verschwenderische Neppigkeit mit Krausen und Falbeln, Rüschen und „Balayeuse“ trieb? Heute verzichten wir auf alles, was die Formen gar zu sehr verwischen oder die Schlankeit der Gestalt nur irgendwie beeinträchtigen könnte, gehen die Pariser Großen im Reiche der Mode doch mit füherer Offenherzigkeit so weit, ihre Neuschaffungen selber als Dokumente einer „Entkleidungsmoden“ zu bezeichnen. Nicht etwa, daß man besonders durchsichtige Stoffe verwendete — Transparenz kann man den schmiegsamen Seidensammeten, der mehr wie alles andere geliebten, starkrippigen Ottomanseide, die so unendlich weich ist, und all den atlasglänzenden Seiden wirklich nicht nachrühmen, und auch die metalldurchwirkten Tüll, ja selbst die Seidengazen und Chiffonarten werden zusehends dichter und konsistenter — nein, was diese Stoffe alle so indiscret werden läßt, das ist der Mangel an jeglicher Appretur, durch den allein es ihnen ermöglicht wird, selbst bei faltenreichster Anordnung die Körperplastik getreulich zu begleiten.



Fig. 3. Nachmittagskleid mit engem Rock.

Wie muß nun das moderne Abendkleid beschaffen sein? Selbstredend hochgegürtet, denn die normale Taillenlinie zählt ja für Modedamen zu den sagenhaften Dingen einer längst überflügelten Kulturepoche — bis sie wieder einmal als „Nouveauté de Paris“ auftauchen wird, voraussichtlich. Der Rock sei, wenn man kein gerafftes Tunika- oder ein Schürzenarrangement zu treffen möchte, zum wenigsten irgendwo geschlitzt und lasse hier ein wenig vom wirklichen oder imitierten Doppelrock frei. Der moderne sehr enge Gesellschaftsrock soll eine lange, dünne Schleppe nachziehen, vorn und seitlich aber nur wenige Zentimeter aufliegen. Die kurze Empiretaille umspiele den Oberkörper ungezwungen, jedoch nicht allzuhaftig; sie wird gern aus besticktem dünnerem Gewebe gearbeitet und durch ein ganz wenig bauschendes Nieder vom Stoff des Rockes ergänzt. Der fast immer vierreckige Ausschnitt ist dieses Jahr recht tief, aber kleine Spitzenhemdchen und quer herübergelegte Tüllstreifen — für welche die frühere Generation den hübschen Ausdruck „Modestie“ geprägt hatte — werden vielfach zum Erhöhen benutzt, namentlich dann, wenn der Tailenausschnitt selbst rechts und links verschieden hoch ist.

Das „Schiefe“, die ungleichseitige Behandlung der beiden Kleiderseiten, ist augenblicklich Trumpf und wird mit unermüdlichem Eifer variiert. Gewiß, das kann recht graziös und geschmackvoll wirken; mitunter aber erlebt man die drolligsten Neberraschungen, wenn ein Gewand, das man von links gesehen, für ein Kleid mit kurzen Ärmeln und langer Schottaille hielt, sich auf der rechten Seite plötzlich als kurzgegürte Empiretoilette entpuppt, die ein spanisches Schärpenarrangement und langen Futterärmel zeigt.

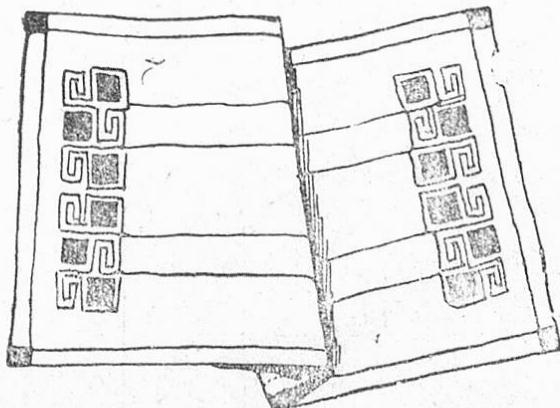


Fig. 4. Läuse mit Kurbelstickerei. Die Lust an wehenden Schärpen erstreckt sich auch auf die Ärmel, sie setzen dann meist im Rücken an und sind drei- bis viermal um den Arm geschlungen.

Nie ging man weniger sparsam mit der Anwendung von Metallspitzen und bunten -Effekten an Gesellschaftskleidern um, die Rücke sind oft bis zur halben Höhe, die Tailen vollständig besetzt, es ist ein Leuchten und Flimmern von Metallfäden und -Bändchen, von Glittern und Perlen aus Glas, Gold, Stein, Perlmutt und Stahl, in denen die Lichtfülle heutiger Feste sich tausendfach bricht. Und doch sind diese Stickereien bei aller Buntheit stets in gemäßigten, unauffälligen Farben gehalten. Auch das Zusammenstellen durchsichtiger Stoffe auf andersfarbigem, sehr leichtem Unterkleid darf nur gedämpfte Changeantwirkung hervorrufen; am schönsten aber lässt sich diese Wirkung durch einen weichen Atlaß erzielen, dem eine abstehende Unterseite angewebt ist. Als Modefarben gelten Rosa, Dunkelgrün und vor allem Schwarz, das ja beim Dekolletée so wunderbar kleidet, einerlei, ob der Jugend Sonnengold oder die Silberfäden nahenden Alters das Haupt umschmiegen.

Man gibt sich heute die denkbar größte Mühe, den Schluss eines Kleides zu verbergen, er wird längs, schräg oder quer — nach Bedarf — angebracht, und ist überall, nur nicht an seinem gewöhnlichen Platze zu finden. Durch Nebeneinanderhaken der einzelnen Teile, durch Quasten- und Fransenbeschwerde Stoffzipfel, in die die Kleider irgendwie drapiert auslaufen, gestaltet sich die rätselhafte Frage über den Schluss eines modernen Kleides noch geheimnisvoller.

Von den heutigen, der bekannten Lipperheideschen Modenwelt (Berlin W 35) entnommenen Abbildungen gehören Fig. 1, 2 und 3 zu den eleganten Modellen dieser Mode, da aber trotz alledem auch die Schlichtheit zu ihrem Rechte kommen soll, so bringen Fig. 5 und 6 noch zwei einfache Blusen für junge Mädchen.

Schnittmuster zu den hier abgebildeten Modellen liefert zum Preise von 60 Pfz. das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Potsdamerstraße 38.



Fig. 5. Wollbluse mit
Passe.

Fig. 6. Bluse aus leichtem
Stoff mit Spitzen.

Rezepte.
Erprobt und gut befunden.

Riebeli-Suppe. 1 Liter Fleischbrühe, ein halber Teelöffel Salz, Suppengrün zum Kochen gebracht, darin dann 50 Gramm Riebeli fünf bis 8 Minuten kochen lassen, ergibt eine höchst feine Riebeli-Suppe. Riebeli erhält man, indem man aus 35 Gramm feinem Speisemehl, einem Ei und entsprechend Wasser und Salz einen derben Nudelteig röhrt, bis er sich durch's Reibeisen reiben oder in kleine Stücke schneiden lässt.

*

Jäger suppe. Man zerschneide einen Weißkohl in vier Teile, blanchiere ihn und seze ihn mit Wasser, einem Stück Speck, zwei Karotten, zwei Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian und einem Stück geschnittenen Kaninchen auf's Feuer und lasse es zwei bis drei Stunden kochen. Wenn das Kaninchen jung und zart ist, gibt man es erst zur Suppe, wenn sie bereits halb gar ist.

Suppe mit Eierbrot. Kleine Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in zerschlagenen, gequirten Eiern eingeweicht, in heißer Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken, lässt sie sauber abtropfen und serviert dieselben in recht guter Kraftbrühe, mit Schnittlauch bestreut.

*

Brustkern gratiniert. Man ziehet einen Brustkern recht weich und lässt ihn hernach ein wenig erkalten. Während dieser Zeit wird von 125 Gramm Butter, ebensoviel Mehl und gutem, süßem Rahm eine dicke Sauce gerührt, gesalzen, gepfeffert, mit Muskatnuß gewürzt und mit drei ganzen Eiern, sowie einem Dessertteller voll geriebenem Parmesan-Käse abgerührt. Das Fleisch wird hierauf damit überstrichen, mit etwas geriebenem Käse bestreut und im Ofen gratiniert. Eine gute Sardellen-, Kapern- oder Zwiebel-Sauce wird dazu serviert.

*

Hirnschnitte n. Ein gehäutetes, gesotenes und wieder erkaltes Kalbshirn wird fein geschnitten, mit Salz, Muskatnuß, gewiegter Petersilie und Brotsamen vermischt, mit einem Eiweiß gerührt, auf Brotschnitten gestrichen und in Butter gebacken.

*

Gebratene Kalbsnieren. Die Nieren werden in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer in Ei und geriebener Semmel paniert. Beim Anrichten brät man sie rasch von beiden Seiten gelb-braun und gibt sie mit guter Sauce als selbständiges Gericht oder als Gemüsebeilage. Sollen die Nieren geröstet werden, so taucht man sie in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie auf scharfem Kohlenfeuer von beiden Seiten braun. — Mit Reis auf italienische Art: Vier in Scheiben geschnittene Kalbsnieren lässt man mit vielen gehackten Kräutern in Butter von beiden Seiten rasch steif braten und schüttet sie auf eine Schüssel. 125 Gramm Butter lässt man in einer Kasserolle gelb werden, schüttet 250 Gramm guten Reis hinein, den man so lange unter fortwährendem Rühren in der Butter braten lässt, bis er sich gelb färbt, gießt $\frac{3}{4}$ Liter recht kräftige Sauce auf den Reis, fügt Salz und eine Zwiebel hinzu und lässt ihn auf geringdem Feuer etwa zwanzig Minuten dämpfen, bis er ganz trocken und ohne alle Flüssigkeit ist.

*

Geschmortes Rindfleisch mit Paprika. 1 Kilo saftiges Rindfleisch wird in kleine Würfel zerschnitten. Vorher werden 125 Gramm Speck in Würfel geschnitten, gelb gebraten und drei Zwiebeln in Scheiben oder Würfeln darin mit einer Messerspitze Paprika geröstet.

Nachdem das Ganze miteinander vereinigt, wird es bei schwacher Hitze bräunlich geschnmort. Ist dies erfolgt, so gibt man Wasser, Bouillon und etwas Salz hinzu und richtet das Fleisch an, sobald es weich und die Sauce noch nicht ganz eingekocht ist.

*

Fleischreste in Einmachsauce. Man schneidet die Reste in nette, gleichmäßige Stücke, schwüzt feingeschnittene Zwiebeln in gutem Fett, gibt das mit Salz und etwas Paprika durchstreute Fleisch hinzu, lässt es einige Minuten anrösten, stäubt es ganz leicht mit Mehl und gießt es mit Fleischbrühe (oder nur heißem Wasser) und ebensoviel gewöhnlichem Weißwein auf, lässt das Ganze zusammen aufkochen und kräftigt die Sauce mit etwas „Maggi“.

*

Neßwürstchen. 375 Gramm Kalbfleisch, 375 Gramm Schweinefleisch werden mit 100 bis 120 Gramm eingeweichtem, wieder ausgedrücktem Brot oder Wecklein fein gewiegt, eine feingeschnittene und gedünstete Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas feingehackte Petersilie und ein Löffel Bratfett oder ein Ei damit vermengt. Ein Schweinsneß wird in 10 bis 15 Centimeter große Vierecke geschnitten, auf jedes derselben ein Löffel von der Fleischmasse gegeben, zu einem Würstchen geformt, die Neß-Enden auf der Seite eingeschlagen, das Würstchen gut eingehüllt und mit der Endseite auf den Boden der Bratpfanne gelegt, mit flüssig gemachter Butter oder Fett bestrichen und im heißen Bratofen in 30 Minuten hübsch gelb gebraten. Werden die Würstchen zu langsam oder zu lange gebraten, so trocknen sie aus. Haben sie Farbe angenommen, so kann ganz wenig Wasser oder Sauce zugefügt werden.

*

Reisauflauf. 80 Gramm blanchierter Reis werden in drei-viertel Liter kochende Milch gegeben, 90 Gramm süße Butter dazu gefügt und der Reis zugedeckt langsam eine Stunde weich gedämpft. Nun leere man ihn in ein anderes Gefäß um, lasse etwas verkühlen, rühre 90 Gramm feinen Zucker, 8 Eigelb und etwas geriebene Zitronenschale darunter und backe den Auflauf in einer gut mit Butter ausgestrichenen Auflaufform.

*

Weckli-Knöpfli. 2 Brotweckli werden in kaltem Wasser geweicht, bis man sie ganz zerdrücken kann zu Brei. Eine rechte Handvoll Spinat etwas Zwiebelröhrlì, Schnittlauch und ein gutes Stück Spicke Speck werden zusammen durch die Hackmaschine zweimal getrieben und dann in heißer Butter etwas gedämpft, die ausgedrückten Weckli dazu gegeben, nebst

Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Erkalten lassen, zwei Eier dazu gebrüht und einen Kochlöffel voll Mehl. Mit einem Esslöffel Pflutten ausgestochen und diese im kochenden Salzwasser schnell aufkochen. Eine feuerfeste Platte gut mit Butter bestrichen, die Pflutten darin gelegt und etwas anprägeln lassen; man kann mit Brotsamen abschmelzen.

*

Maizena klopftli. 50 Gramm amerikanisches Maismehl, 1 Liter Milch, 2 Gelbeier nebst einem Päckchen Vanille. Das Maismehl wird mit etwas kalter Milch angerührt, die Gelbeier nebst den übrigen Zutaten dazu gegeben und tüchtig durchgequirkt. Dann alles auf's Feuer genommen, den Rest der Milch dazu geschüttet und kochen lassen, bis es ein dicker Brei ist. Eine tiefe Porzellanform mit kaltem Wasser ausgespült, die dickflüssige Masse hineingeschüttet und bis am folgenden Tag an einem kühlen Ort stehen lassen; gestürzt und mit Himbeersauce aufgetragen.

*

Kartoffelfüchli von rohen Kartoffeln. Man reibt große geschälte und gewaschene Kartoffeln in frisches Wasser, lässt sie eine Stunde wässern, nimmt sie alsdann in ein Tuch und drückt sie darin sehr fest aus. Einen gehäuften Suppenteller voll von diesen Kartoffeln verröhrt man mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm, 2 Esslöffeln voll Mehl, sechs Eidottern und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz zu einer breiartigen Masse, zieht den Schnee der 6 Eiweiße darunter und bckt dünne Kuchen mit reichlich Butter in der Omelettenpfanne bei mäßigem Feuer. Zuletzt werden die Küklein mit Zucker bestreut und zu gekochtem Obst serviert.

*

Buttereß. 750 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 4 ganze Eier und 16 Gramm Hirschhornsalz werden gut untereinander gewirkt, in gleichmäßige kleine S geformt, mit Eigelb bestrichen und bei mittelmäßiger Hitze im Ofen schön lichtgelb gebacken, was in 10 — 15 Minuten geschehen soll. Lassen sich mehrere Monate aufbewahren.

*

Omelette mit Rum. 4 bis 5 Eier werden vollkommen dick geschlagen, ein paar Körnchen Salz daran gegeben, dann in heiße Butter getan, auf der unteren Seite schön gelb gebacken, mit dem Schäufelchen überschlagen, auf eine warme Platte angerichtet, mit viel Zucker bestreut und mit einem glühenden Schäufelchen gebrannt. Ein Gläschen Rum wird darunter gegossen, derselbe angezündet und die Omelette brennend serviert.

*

Plattenmilch. Für 2—3 Personen. 5 Eier werden mit einem halben Liter Milch und etwas Salz gut verrührt, in eine mit Butter bestrichene Platte gegeben und im Ofen 20—30 Minuten aufgezogen. Will man die Plattenmilch süß haben, wird statt dem Salz 30 Gramm Zucker dazu gegeben.

*

Frankfurter Brenden. $\frac{1}{2}$ Kilo mit etwas Rosenwasser fein gestoßene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenem Zucker auf schwachem Feuer unter beständigem Rühren so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen, dies wird in ein anderes mit Zucker bestreutes Gefäß getan, mit einem Tuch bedeckt und an einem kühlen Ort aufbewahrt. Den folgenden Tag arbeitet man die Masse auf dem Brett mit einem Eiweiß und seinem Mehl glatt, rollt sie zwei Messerrücken dick aus und drückt selbe mit den mit Mehl bestäubten Holzformen aus. Nachdem sie nun noch 24 Stunden trocken liegen bleiben, werden sie auf einem heiß mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

*

Artischocken à la Lyonnaise. Die äußersten Blätter, sowie die Spitzen übriger Blätter werden entfernt. Man schneidet dann die Artischocken in 4 Teile, entfernt die Böden und kocht die Artischocken-Viertel im Salzwasser schön weich. Nachdem sie abgetropft, lässt man sie in etwas Butter und Olivenöl allseitig anbraten, würzt mit Salz, gießt 1 Deziliter Fleischbrühe dazu, röhrt ein Teiglein von etwas frischer, weich gekneteter und mit Mehl vermischter Butter dazu und lässt alles 3—5 Minuten aufkochen. Das Gemüse wird sorgfältig in eine heiße Schüssel angerichtet und die Sauce, die man noch mit einem Güßchen Maggis Würze, etwas Zitronensaft und einem kleinem Stückchen Butter verfeinert, wird über das Gemüse gegeben.

*

Nußbaummöbel haben bekanntlich die Eigenschaft, bereits im zweiten Jahre des Gebrauches erheblich auszuschwitzen und dann ein trübes und schmutziges Aussehen zu bekommen. Diesem lässt sich leicht mit geringer Mühe und wenig Kosten abhelfen. Man wasche die Möbel zuerst mit gewöhnlicher Seife und einem Lappen sauber ab und reibe mit einem wollenen Lappen alle feuchten Stellen gut trocken. Dann bereite man eine Mischung aus zwei Löffeln Provenceröl und einem Löffel Rotwein, trage diese auf einen wollenen Lappen und reibe hiemit die Möbel tüchtig ab.

*