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: 26.10.2025

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 1.

Januar 1909.

Meue Moden.

Aus der neuesten Modenwelt.



Fgi. 1. Sammetkostüm mit langer Jacke und geschlitten LANDESSID Metallstickerei. Roct.

Fig. 2. Ballfleid mit reicher

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 Ueppigkeit



Fig. 3. Nachmittagskleid mit engem Rock.

mit Krausen und Falbeln, Rüschen und "Bala= peusen" trieb? Heute verzichten wir auf alles, was die Formen gar zu sehr verwischen oder die Schlankheit der Gestalt nur irgendwie be= einträchtigen könnte, gehen die Parifer Großen im Reiche der Mode doch mit kühner Offen= berzigkeit so weit, ihre Neuschaffungen selber als Dokumente einer "Entkleidungsmode" zu bezeichnen. Nicht etwa, daß man besonders durchsichtige Stoffe verwendete — Trans= parenz kann man den schmiegsamen Seiden= sammeten, der mehr wie alles andere gelieb= ten, starkrippigen Ottomanseide, die so unend= lich weich ist, und all den atlasglänzenden Seiden wirklich nicht nachrühmen, und auch die metalldurchwirkten Tülle, ja selbst die Seidengazen und Chiffonarten werden zusehends dichter und konsistenter — nein, was diese Stofff alle so indiskret 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.

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 münscht, 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 allzufaltig; sie wird gern aus besticktem dünnerem Gewebe gearbeitet und durch ein ganz wenig bauschendes Mieder vom Stoff des Rockes ergänzt. Der fast immer viereckige Ausschnttt ist dieses Jahr recht tief, aber kleine Spitzenhemden und quer herübergelegte Tüllstreisen — für welche die frühere Generation den hübschen Ausdruck "Modestie" geprägt hatte — werden vielfach zum Erhöhen benutzt, namentlich dann, wenn der Tailslenausschnitt selbst rechts und links verschieden hoch ist.

Das "Schiefe", die ungleichseitige Behandlung der beiden Kleidersseiten, ist augenblicklich Trumpf und wird mit unermüdlichem Eifer variiert. Gewiß, das kann recht graziös und geschmackvoll wirken;

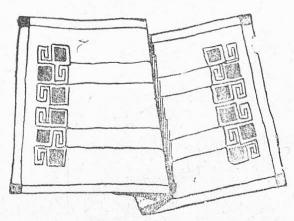


Fig. 4. Läufer mit Kurbelstickerei.

mitunter aber erlebt man die drolligsten Ueberraschungen, wenn ein Gewand, das man von links gesehen, für ein Kleid mit kurzen Alermeln und langer Schoßtaille hielt, sich auf der rechten Seite plößlich als kurzgegürtete Empiretoilette entpuppt, die ein spanisches Schärpenarrangement und langen Futterärmel zeigt.

Die Lust an wehenden Schärspen erstreckt sich auch auf die Aermel, 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 Metallspiten und bunten Effekten an Gesellschaftskleidern um, die Köcke sind oft dis zur halben Höhe, die Taillen vollskändig besetzt, es ist ein Leuchten und Flimmern von Metallsäden und Bändchen, von Flittern und Berlen aus Glas, Gold, Stein, Perlmutter und Stahl, in denen die Lichtsülle heutiger Feste sich tausendsach bricht. Und doch sind diese Stickereien bei aller Buntheit stets in gemäßigten, unaussälligen Farben gehalten. Auch das Zusammenstellen durchsichtiger Stoffe auf anderssfarbigem, sehr leichtem Unterkleid darf nur gedämpste Changeantwirkung hervorrusen; am schönsten aber läßt sich diese Wirkung durch einen weichen Atlaß erzielen, dem eine abstehende Unterseite angewebt ist. Als Modesarben gelten Rosa, Dunkelgrün und vor allem Schwarz, das ja beim Dekolletce so wunderbar kleidet, einerlei, ob der Jugend Sonnengold oder die Silbersäden nahenden Alters das Haupt umsschmiegen.

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 Plate zu sinden. Durch Uebereinanderhacken der einzelnen Teile, durch Duasten= und Fransenbeschwerte Stoffzipfel, in die die Kleider irgend= wie drapiert auslaufen, gestaltet sich die rätselhafte Frage über den

Schluß eines modernen Rleides 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 troß alledem auch die Schlichtheit zu ihrem Rechte kommen soll, so bringen Fig. 5 und 6 noch zwei einsache Blusen für junge Mädchen.

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

Potsdamerstraße 38.



Fig. 5. Wollbluse mit Passe.

Fig. 6. Bluse aus leichtem Stoff mit Spißen.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Riebeli Suppe. 1 Liter Fleischbrühe, ein halber Teelöffel Salz, Suppengrün zum Kochen gebracht, darin dann 50 Gramm Ribeli fünf bis 8 Minuten kochen lassen, ergibt eine höchst seine Riebeli Suppe. Riebeli erhällt man, indem man auß 35 Gramm seinem Speisemehl, einem Ei und entsprechend Wasser und Salz einen derben Nudelteig rührt, bis er sich durch's Reibeisen reiben oder in kleine Stücke schneiden läßt.

Jägersuppe. Man zerschneide einen Weißkohl in vier Teile, blanchiere ihn und setze ihn mit Wasser, einem Stück Speck, zwei Karotten, zwei Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian und einem Stücke 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. Aleine Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten und in zerschlagenen, gequirlten Eiern eingeweicht, in heißer Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken, läßt sie sauber abtropfen und serviert dieselben in recht guter Araftbrühe, mit Schnitt-lauch bestreut.

Brustkern gratiniert. Man siedet 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, gepfessert, mit Muskatnuß gewürzt und mit drei ganzen Siern, sowie einem Dessertteller voll geriebenem Parmesankäse abgerührt. Das Fleisch wird hierauf damit überstrichen, mit etwas geriebenem Käse bestreut und im Ofen gratiniert. Sine gute Sardellen=, Kapern= oder Zwiebel=Sauce wird dazu serviert.

Halbshirn wird fein geschnitten, mit Salz, Muskatnuß, gewiegter Peterssilie und Brosamen vermischt, mit einem Eiweiß gerührt, auf Brotschnitten gestrichen und in Butter gebacken.

Gebratene Ralbsnieren. Die Nieren werden in Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer in Ei und geriebener Semmel paniert. Beim Anrichten brat man sie rasch von beiden Seiten gelb= braun und gibt sie mit guter Sauce als selbständiges Gericht ober als Bemüsebeilage. Sollen die Rieren geröftet werden, so taucht man fie in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel und röstet sie auf scharfem Rohlenfeuer 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 Schüffel. 125 Gramm Butter läßt man in einer Kafferolle 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 3/4 Liter recht kräftige Sauce auf den Reis, fügt Salz und eine Zwiebel hinzu und läßt ihn auf gelindem Feuer etwa zwanzig Minuten dämpfen, bis er ganz trocken und ohne alle Flüssigkeit ist.

Geschmortes Kindfleisch 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 Messerspiße Paprika geröstet. Nachdem das Ganze miteinander vereinigt, wird es bei schwacher Hitze bräunlich geschmort. 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, schwitzt seingeschnittene 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 auftochen und kräftigt die Sauce mit etwas "Maggi".

*

Net würftchen. 375 Gramm Kalbsleisch, 375 Gramm Schweinessleisch werden mit 100 bis 120 Gramm eingeweichtem, wieder aussgedrücktem Brot oder Wecklein sein gewiegt, eine seingeschnittene und gedünstete Zwiebel, Salz, Pfesser, Muskatnuß, etwas seingehackte Peterssilie und ein Lössel Bratsett oder ein Ei damit vermengt. Ein Schweinssnetz wird in 10 bis 15 Zentimeter große Vierecke geschnitten, auf jedes derselben ein Lössel von der Fleischmasse gegeben, zu einem Würstchen geformt, die Netz-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 Bratosen 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 dreis viertel Liter kochende Milch gegeben, 90 Gramm füße 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 seinen Zucker, 8 Eigelb und etwas geriebene Zitronensichale darunter und backe den Auflauf in einer gut mit Butter ausgestrichenen Auflaufform.

*

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

Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Erkalten lassen, zwei Eier dazu gerührt 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 Brosamen abschmelzen.

-X-

Maizenaköpfli. 50 Gramm amerikanisches Maismehl, 1 Liter Milch, 2 Gelbeier nebst einem Päckchen Banillen. Das Maismehl wird mit etwas kalter Milch angerührt, die Gelbeier nebst den übrigen Zustaten dazu gegeben und tüchtig durchgequirlt. Dann alles auf's Feuer genommen, den Rest der Milch dazu geschüttet und kochen lassen, dis es ein dicker Brei ist. Sine tiese Porzellanform mit kaltem Wasser außegespült, die dickflüssige Masse hineingeschüttet und dis am folgenden Tag an einem kühlen Ort stehen lassen; gestürzt und mit Himbeersfauce aufgetragen.

*

Rartoffelküchli 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. Sinen gehäuften Suppenteller voll von diesen Kartoffeln verrührt man mit ½ Liter saurem Kahm, 2 Eßlöffeln voll Mehl, sechs Sidottern und ½ Kaffeelöffel voll Saiz zu einer breiartigen Masse, zieht den Schnee der 6 Siweiße darunter und bäckt dünne Kuchen mit reichlich Butter in der Omelettenpfanne bei mäßigem Feuer. Zuletzt werden die Küchlein mit Zucker bestreut und zu gekochtem Obst serviert.

Buttereß. 750 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 4 ganze Sier und 16 Gramm Hirschhornsalz werden gut untereinander gewirkt, in gleichmäßige kleine S geformt, mit Sigelb bestrichen und bei mittels mäßiger Hige im Ofen schön lichtgelb gebacken, was in 10-15 Misnuten geschehen soll. Lassen sich mehrere Wonate ausbewahren.

*

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 Osen 20—30 Minuten aufgezogen. Will man die Plattenmilch süß haben, wird statt dem Salz 30 Gramm Zucker dazu gegeben.

Frankfurter Brenden. ½ Kilo mit etwas Rosenwasser sein gestoßene Mandeln werden mit ½ Kilo gestoßenem Zucker auf schwachem Fener unter beständigem Kühren so lange geröstet, bis sie sich trocken ansühlen, dies wird in ein anderes mit Zucker bestreutes Gesäß getan, mit einem Tuch bedeckt und an einem kühlen Ort ausbewahrt. Den folgenden Tag arbeitet man die Masse auf dem Brett mit einem Eisweiß und seinem Mehl glatt, rollt sie zwei Messerrücken dick aus und drückt selbe mit den mit Mehl bestäubten Holzsormen aus. Nachdem sie nun noch 24 Stunden trocken liegen bleiben, werden sie auf einem heiß mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

Artisch ocken à la Lyonaise. Die äußersten Blätter, sowie die Spiken übriger Blätter werden entsernt. Man schneidet dann die Artischocken in 4 Teile, entsernt die Böden und kocht die Artischocken-Viertel im Salzwasser schön weich. Nachdem sie abgetropft, läßt man sie in etwas Butter und Olivenöl allseitig andraten, würzt mit Salz, gießt 1 Deziliter Fleischbrühe dazu, rührt 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 Waggis Würze, etwas Zitronensaft und einem kleinem Stücken Butter verfeinert, wird über das Gemüse gegeben.

Nußbaummöbel haben bekanntlich die Eigenschaft, bereits im zweiten Jahre des Gebrauches erheblich auszuschwißen und dann ein trübes und schmuziges Aussehen zu bekommen. Diesem läßt sich leicht mit geringer Mühe und wenig Kosten abhelsen. Wan wasche die Möbel zuerst mit gewöhnlicher Seise und einem Lappen sauber ab und reibe mit einem wollenen Lappen alle seuchten Stellen gut trocken. Dann bereite man eine Wischung aus zwei Löffeln Provenceröl und einem Löffel Kotwein, trage diese auf einen wollenen Lappen und reibe hiemit die Möbel tüchtig ab.