

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 31 (1909)  
**Heft:** 6

**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:** 18.02.2026

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

# Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 2.

Februar 1909.



Fig. 1. Ballkleid mit Blumen-girlanden.

## Neue Moden.

Aus der neuesten Modenwelt.

Allen Anforderungen gerecht zu werden, welche die Gesellschaftssaison Januar an die Garderobe stellt, ist in diesem Jahre wirklich nicht leicht. Denn es blieb nichts vom vergangenen Jahre, das man noch einmal „zwischendurch“ mittragen könnte; zu sehr hat sich die Mode seither in ihren ganzen Umrissen verändert. Von der Schulter bis zum Rocksaum soll das Kleid in ungebrochenen Linien nieders fallen, die feinen Umrisse von Achsel und Hüfte ungetrübt zur Geltung kommen lassen. Kein weiter Ärmel, keine blusigen Taillen mehr; nur in ganz leichter Faltengebung darf der Kleiderstoff den Oberkörper umspielen — beileibe nicht weiter, wie zur Erzielung des Eindrucks von Ungezwungenheit gerade notwendig ist. Aber genau so entfernt wie von den blusigen Taillen des vorigen und vorvorigen Jahres sind wir auch von den glatten Panzern einer noch früheren Mode. Die armen Schneiderinnen sind wirklich zu bedauern, für sie bedeutet die diesjährige Mode ein vollständiges Umlernen, ein Umstürzen aller durch jahrelange Nebelieferung geheiligten Schneiderweisheit.

Heute muß jede Berufsschneiderin und jede selbstschneidernde Dame das leisten, was man früher für teures Geld von Ateliers für künstlerisch-

individuelle Kleidung verlangte. Aber darum nicht mutlos werden!! Mit einem großen Spiegel, sehr viel Stecknadeln, Geduld und ein wenig Geschicklichkeit läßt sich recht viel erreichen, und das ist wieder das Gute an heutigen Gesellschaftskleidern, daß sie nur geschicktes Dрапieren, kein sorgfältiges Ausarbeiten verlangen. Eine gut sitzende Futtertaille (ev. mit Rock) bildet den unerlässlichen Grundstein, dann aber wird der oft sehr dünne Oberstoff willkürlich um die Trägerin gewickelt, hier ein wenig straffer gezogen, dort loser herabgezupft, dann wieder gefaltet oder eingeknotet — bis wirklich Kleid und Trägerin nur für einander geschaffen scheinen.

Es geht ein nivellierender Zug durch die ganze Mode, Alter und Jugend trägt ohne Unterschied der Jahre die gleichen Stoffe, die gleichen Schuhe aus farbiger Ottomaneide, läßt sich die Toiletten in der gleichen eingewickelten Machart fertigen. Wo sind das Tanzkleid der Jugend, wo die ein bisschen steife Würde ausschauhende Repräsentations-toilette der Ballmutter geblieben? Hier beginnt die Thran-



Fig. 2 u. 3. Rokokodame und Sternenkönigin.  
Für Maskenfeste.

nei der Mode unleidlich zu werden — wir wollen doch nicht alle gleich eingekleidet, wie in Uniform gehen! Gar manches Kompromiß wird wohl geschlossen werden müssen und manche tüchtige Hausfrau, die anderes zu tun hat, als den Offenbarungen launischer Modeeinfälle zu lauschen, wird resigniert darauf verzichten, als „modern“ angezogen zu

gelten. Gibt es doch kaum noch ein Kleid, das in althergebrachter Weise aus Rock und Taille besteht, alles soll im Zusammenhang gearbeitet sein und welches ältere Kleid wäre das? Geschickte Hände vermögen ja manches aufzuarbeiten: da werden zunächst alle steifen Stäbe herausgetrennt, der Rock wird in „Empirelinie“ auf die Taille gesetzt und die fehlende Länge durch einen hohen Sammetsaum oder einen tuchgefütterten Seidenstreifen ergänzt. Dieser schwere Randbesatz gehört zum modernen Kleid, er zieht die Falten in der gewünschten Weise nach unten, damit sie keinesfalls etwa bauschend abstehend.

Die Abendmäntel sind phantastisch weit und faltenreich, wie es die römische Toga war, und werden auch wie eine solche mit einem Zipfel über die Schulter geschlagen. Andere wieder zeigen die strengen Formen eines Abbérockes, glatt, eng, kaum Raum zum richtigen Schreiten bietend.

Immer knapper und schlichter werden auch die Besuchstoiletten, die „Fourreaus“. Bei ihrer Anfertigung ist just das Gegenteil der Fall, als bei den „Wickelfleidern“; das Fourreau verlangt einen tadellosen, recht sorgsam ausprobierten Schnitt, es erfordert ferner die peinlichst genaueste Ausarbeitung und schneidermäßiges Ausplätzen, wenn es das prüfende Auge der Kritik nicht scheuen will. Hier hilft keine geniale — und oft so bequeme! — Falte mitleidig über die schneidertechnische Mängel fort.

Für Jacken zum Besuchsanzug ist „Loutre“ die Lösung, wie denn überhaupt alle Arten von Pelzjacken und Mänteln ganz außerordentlich beliebt sind. Man hat jetzt eine neue Art, die einzelnen Tierfellchen hierfür zu verarbeiten, sie werden in Kreisen oder Halbbogen montiert,



Fig. 4. Gewickeltes Prinzesskleid.



Fig. 5. Kleid mit Bluse für Mädchen von 7—9 Jahren.

oft genau am Rand der abgerundeten Jacken entlang führend, so daß die Jacken in sich selbst gemustert erscheinen. Die jungen, eben erst in die Gesellschaft eingeführten Damen wählen auch gern das so sehr kleidsame Sammetjacket. Der Kopf verschwindet fast in der großen Pelzstola, die sich bis dicht an die gewaltige Touque aus Rauchwerk oder Schwanenpelz schiebt — ein reizvoller Rahmen für manch pikantes Gesicht.

Schnittmuster zu den abgebildeten Modellen liefert zum Preise von je 60 Pf. das Schnittmusteratelier der „Modenwelt“, Berlin W 35.

### Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

### Nieren.

Um Nieren gut zuzubereiten, muß man sehr sorgfältig aufmerken, daß sie nicht hart werden. Es ist hauptsächlich Übungssache, darin eine gewisse Sicherheit zu erlangen. Nicht zu schnelles Feuer und recht kochende Butter sind die Hauptbedingungen zum Saftigwerden der Nieren.

Hunnengericht von Nieren (ungarisches Rezept). Hierzu bedarf man sechs bis acht sehr schöne Hammelnieren. Bevor man sie zurecht macht, muß man erst die Hunnensauce fertig machen, die später in die Nieren gestrichen wird. Man bereitet sie folgendermaßen: zwei rohe Eidotter werden mit vier Eßlöffeln feinem Provenceröl gerührt, ein Löffel voll Estragonessig dazugerührt, Salz, Paprika, Senf, kleine feingehackte Kornichons, gehackter Körbel, Pimpernell, grüner Estragon und Kressenessig (Chiliessig) hinzugefügt und alles recht lange und gründlich verrührt, daß sie wie Salbe wird. Nun schneidet man die Nieren in der Mitte auf, entfernt den weißen, harten Kern, bratet jede Hälfte in steigender Butter, streicht in die Höhlung von der Sauce und richtet den Rest der Sauce in einer Sauciere an. Sehr schön werden die Nieren, wenn man sie auf dem Rost braten kann.

Gewöhnliche saure Nieren (schwäbisch). 75 Gramm Butter schwitzt man mit zwei Eßlöffeln Mehl braun, tut in kleine Würfel gehackte Zwiebel und drei in ganz dünne Scheiben geblätterte Kalbsnieren hinein und läßt alles weich dünnen, ein Viertelliter Hammelfleischbrühe und 1 Deziliter Essig werden daran gegossen. Die Sauce wird mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt. Das Gericht läßt man langsam gar dämpfen und gibt es mit Pureekartoffeln zur Tafel.

Risotto mit Kalbsleber. 125 Gramm Reis werden gewaschen und zum Trocknen auf ein Sieb oder Tuch gegeben. Eine

feingehackte Zwiebel wird in 50 Gramm Butter mit dem Reis hellgelb angeröstet, Fleischbrühe, etwas Bratensauce, Pfeffer und Salz zugegeben und der Reis langsam und körnig weich gekocht. Kurz vor dem Anrichten mischt man unter den Reis mit einer Gabel einige Löffel geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse, sowie etwas Butter. In Scheiben geschnittene Kalbsleber, die man unterdessen in Butter mit geschnittener Zwiebel in einer Pfanne rasch fertig gemacht, gesalzen und gepfeffert hat, mischt man mit der Sauce unter den Risotto, der sofort angerichtet und mit Käse bestreut aufgetragen wird.

\*

Weißkrautsalat mit Speck. Man schneidet das Kraut, welches sehr fest sein muß, zur Hälfte, entfernt den Strunk und hobelt es möglichst fein. Unterdessen röstet man 125 Gramm in kleine Würfel geschnittenen Speck schön hellgelb, gießt den nötigen Essig dazu, salzt und pfeffert, wendet das Kraut einige Mal darin um und serviert den Salat noch warm.

\*

Grüner oder brauner Winterkohl. Zeit der Bereitung 4 Stunden. — Man befreit den Winterkohl von den Rippen, kocht ihn in Salzwasser ab und drückt ihn auf einem Siebe aus. In 80 Gramm Gänsefett werden 2 Zwiebeln geschwitzt, der Kohl hineingetan, knapp  $\frac{1}{2}$  Liter gute Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt hinzugefügt, Salz, Pfeffer und etwas Zucker an den Kohl getan und dieses langsam drei Stunden geschmort. In der letzten Stunde tut man 15—20 Gramm präparierte Hafergrütze an den Kohl, der damit sämig gekocht wird, wobei man sehr acht geben muß, daß er nicht anbrennt.

\*

Graupen und Steinpilze. Bereitungszeit 3 Stunden. — Für 5 Personen. — Zutaten: 125 Gramm Graupen, 150 Gramm frische oder getrocknete Steinpilze, 7 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 50 Gramm Bouillonfett, 10 Gramm Salz, 20 Gramm Zwiebel,  $1\frac{3}{4}$  Liter Wasser. — Die Graupen werden so lange kalt gewaschen, bis das Wasser klar abläuft. In einem irdenen Topf setzt man die Graupen mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser auf, läßt sie zum Kochen kommen und gießt sie ab. Man fügt Bouillonfett und Zwiebeln hinzu und röstet die Graupen unter Rühren mit dem Holzlöffel durch, dann fügt man  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser hinzu und läßt sie langsam  $\frac{3}{4}$  Stunden unter öfterem Rühren kochen. Inzwischen bürstet man feste Steinpilze sauber in kaltem Wasser ab, entfernt nur alte, weiche Teile und schneidet die Pilze in Scheiben, schüttet sie zu den Graupen, fügt 7 Gramm Liebig's

Fleischextrakt und Salz hinzu, kocht das Gericht noch eine halbe Stunde und richtet es an.

\*

Bairisch Kraut. Der Krautkopf wird in 4 Stücke geschnitten (der Stozen und die verdorbenen Blätter entfernt) und auf dem Hobel oder mit dem Messer in strohhalmdicke Riemen geschnitten. Diese werden mit etwas Wasser (auf 1 Kopf 1 Kaffeetasse voll) aufs Feuer gebracht und sowie sie anfangen weich zu werden, ein Glas Wein (oder Essig) daran geschüttet, sowie etwas Butter und in Wasser angerührtes Mehl (auf 1 mittelgroßen Krautkopf 1 Löffel voll Mehl und 50 Gr. Butter dazu getan und gar kochen lassen. — Man kann auch das Kraut zuerst im Fett dämpfen und dann erst das Wasser dazutun.

\*

Weisse Rüben. Man sieht auf eine gute Sorte und frische Ware, schält und schneidet die Rüben und legt sie über Nacht in köchendes Wasser, damit der bittere Geschmack sich etwas verliert. Dann werden sie gebrüht, in siedendem Salzwasser mit Beigabe von frischem Schweinefleisch und 1—2 geschälten Kartoffeln weichgekocht, zerstoßen und mit einem Mehltiegel, Milch oder Rahm und frischer Butter aufgekocht und mit einer Prise Pfeffer gewürzt.

\*

Rosenkohl im Schlafröck. Schöne, feste kleine Rosenkohlköpfe wirft man, sauber gepunktet, in siedendes Salzwasser, lässt sie einmal überwellen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie sofort in kaltes Wasser, hebt sie schnell heraus, lässt sie trocken ablaufen und taucht nun jedes Köpfchen einzeln mittels einer Spicknadel in einen flüssigen Außbacketeig von Milch, Mehl, Ei und Salz, sowie nach Belieben einer Würze von Pfeffer und Muskatnuß und lässt sie in heißem Backfett (sehr gut halb Palmin, halb Schmalz) schön goldbraun backen, worauf man sie als Beilage zu Entenklein, kaltem Hammelbraten, Schinkenschnitzel usw. gibt.

\*

Kohlrüben als Salat. Die gereinigten und in Salzwasser abgesottenen Kohlrüben werden in dünne Scheiben geschnitten oder gehobelt in ein Sieb abgegossen und nach dem Erkalten mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht; beim Mischen achte man darauf, die Scheiben nicht zu sehr zu verlezen.

\*

Semmel Scheiben. Man zerschneidet ein Weizenbrötchen in fingerdicke Schnitte, übergießt sie mit süßem Rahm, in dem etwas Vanille ausgezogen wurde und der mit 3 Eidottern verquirlt war. Sind sie durchgezogen, hebt man sie heraus, bestreut sie oben dick mit Zucker und Zimmt und brät sie in Butter goldbräunlich. Man reicht sie warm zum Kaffee oder neben frischem Beerenobst. Sehr angenehme Aushilfe bei plötzlich kommenden Gästen, wenn kein Kuchen mehr vorrätig ist. Jede Semmel ist dazu geeignet.

\*

Apfelpudding. Zutaten: Zwei Suppenteller voll in feine Scheiben geschnittene, geschälte Äpfel, dreiviertel Liter Milch, 125 Gr. Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Mehl, fünf Eier, drei Eßlöffel voll Rum, Zwieback, Zimmt und Zitronenschale zum Bestreuen. Die feingeschnittenen Äpfel begieße man mit dem Rum und bestreue sie mit mehreren Eßlöffeln voll feinem Zucker, Zimmt und feingeriebener Zitronenschale, schwenke sie gut darin um und lasse sie wenigstens eine Viertelstunde damit stehen. Butter, Zucker, Milch und Mehl brenne jetzt auf dem Feuer ab, es muß eine dicke Masse sein, die sich vom Topfe ablöst. Schütte diese in eine irdene Schale, verrühre sie mit Eigelb und dem steifen Schnee der Eier, schütte die Äpfel mit dem gezogenen Saft hinein, mische alles gut durcheinander, fülle die Speise in eine mit Butter und Brösmeli ausgestrichene Auflaufform, stelle sie in den Bratofen und backe sie eine Stunde.

\*

Kringel. 1 Pfund geriebene süße Mandeln vermischt man mit 500 Gr. feinem Zucker, fügt ein Likörglas Alkermesssaft, den Schnee von 6 Eiweiß und 2 Löffel voll Ingwersirup hinzu. Der geschmeidige Teig kann mit etwas Stärkemehl vermischt werden, damit er sich besser ausrollen lässt. Dann sticht man ihn mit einer Kringelform aus, bestreicht die Kringel mit Eigelb, bestreut sie mit ganz feingewiegtem, kandierten Ingwer und backt sie in mäßig heißem Ofen hellgelb.

\*

Makkaroni im Ofen gebacken. Für 5 Personen. — 200 Gramm Makkaroni werden in schwach gesalzenem, aber viel Wasser, welches immer stark kochen muß, gekocht. (Dies sollte bei Makkaroni, Nudeln usw. immer beobachtet werden). Nach 25—30 Minuten werden dieselben weich sein, schüttet sie auf ein Sieb und lässt sie abtropfen. Unterdessen lässt man 50 Gramm Butter oder Fett heiß werden, gibt 50 Gramm Mehl dazu, verröhrt tüchtig, füllt mit 2—3 Deziliter heißer Milch auf und lässt die Sauce unter beständigem Rühren mit 25 Gramm Salz aufkochen. Legiert die Suppe mit einem Eigelb,

welches mit etwas Milch verrührt ist, gibt die Makaroni nebst einer Handvoll geriebenem Käse dazu, mischt alles recht gut und füllt die Makaroni in eine mit Butter oder Fett ausgestrichene Platte, streut noch etwas Käse darüber, träufelt ein wenig Butter darauf und lässt die Makaroni in ziemlich heißem Ofen 15—20 Minuten backen.

\*  
Apfelfuchen. Man röhrt 250 Gramm Butter zu Schaum, gibt 90 Gramm Zucker, 1 Ei und 2 Esslöffel Rum oder Cognac dazu, röhrt nach und nach 350 Gramm gesiebtes Mehl hinzu; das alles verschafft man zu einem guten, mürben Teig, gibt ihn alsdann in eine Tortenform, auch deren Rand muss mit Teig belegt sein, dann bäckt man den Kuchen langsam zu schöner Farbe. Inzwischen schneidet man einige Apfel (je in 8 Teile), dünstet sie mit Weißwein, Zucker, etwas ganzem Zimt nicht ganz weich und lässt sie gut abtropfen. Wenn der Kuchen aus dem Ofen kommt, so belegt man denselben mit den Apfelscheiben, gibt dann den Kuchen noch einige Minuten in den Ofen, während man den Apfelsaft zu Gelee einkochen lässt und das Gebäck, das man lauwarm serviert, kurz vor dem Auftragen damit übergießt.

\*  
Taschenuhren zu reinigen. Zum Reinigen der Taschenuhren empfiehlt sich folgendes einfache Verfahren. Man bringe die geöffnete Uhr in eine sie vollständig bedeckende Menge Benzin, bewege sie etwas darin und wiederhole das Verfahren. Die Uhr trocknet nach dem Herausnehmen infolge der Verflüchtigung des Benzins von selbst.

\*  
Gegen Hitze widerstandsfähiger Kitt wird auf folgende Weise zubereitet: Eine Handvoll gebrannten Kalks wird mit 120 Gr. Leinöl verrührt und zur gewöhnlichen Kittdicke eingekocht. Die so gewonnene Masse lässt man dann im Schatten trocknen. Beim Gebrauch hält man den Kitt über das Feuer oder eine Lampe und verstreicht damit die rissigen Stellen.

\*  
Konserverungssalz ist nicht bloß bei Fleischern im Gebrauch, sondern auch im Haushalt zur Konserverierung von Fleisch, Wurst etc. sehr verwendbar. Dasselbe wird bereitet, indem man 35 Gr. Kochsalz, 30 Gramm Borax, 35 Gramm Salpeter und 6 Gr. Salicylsäure fein pulverisiert und innig miteinander vermischt.

\*  
Marmorfarbe wieder herzustellen. Man mischt Kalk mit stärkster Seifensiederlauge, macht daraus eine mitteldicke Flüssigkeit und bestreicht hiermit ziemlich dick die Marmorplatte. Nach 24 Stunden wird diese Kalklauge abgewischt und mit Seife und Wasser nachgewaschen. Der Marmor erscheint wie neu und glänzt sehr schön.