

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 31 (1909)
Heft: 10

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>

Röth- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 3.

März 1909.

Neue Moden.

Aus der neuesten „Modenwelt“.*)

„Was bringt uns die Mode an neuen Frühjahrskonfektionen?“
Zedenfalls keine großen Überraschungen, da sich die Neuerungen schon längere Zeit bemerkbar gemacht haben, um nun in ziemlich geschlossener Form aufzutreten.

Erzählen wir zunächst von dem Frühjahrskostüm, diesem heutzutage jeder Dame unentbehrlichen Kleidungsstücke, das im Sommer auch als Reisekleid dient und den treuen Begleiter für kühle Tage bildet.

Bei Anschaffung eines dieser Entoutcas-Kleider geht man natürlich ganz besonders vorsichtig mit sich zu Rate, um keinen Fehlgriff zu tun.

Die Paletots werden halblang bis drei Viertellang getragen; wer die kurze Schneiderform liebt, kann auch diese wählen, wenn die betreffende Dame nicht Anspruch auf den „dernier cri“ macht. Die beliebteste Länge ist die bis zum Knie — siehe Fig. 1.*). Der Schnitt ist durchaus neuartig, da die Empireform mit der gefürzten Taille mehr und mehr aus der Konfektion verschwindet. Während die Vorderteile sich nur leicht dem Körper anschmiegen und so überhaupt keinen Tailleneinschnitt markieren, erscheint der Rücken leicht geschweift anliegend mit breitem Rückenteil, das häufig keine Mittelnahf auf-

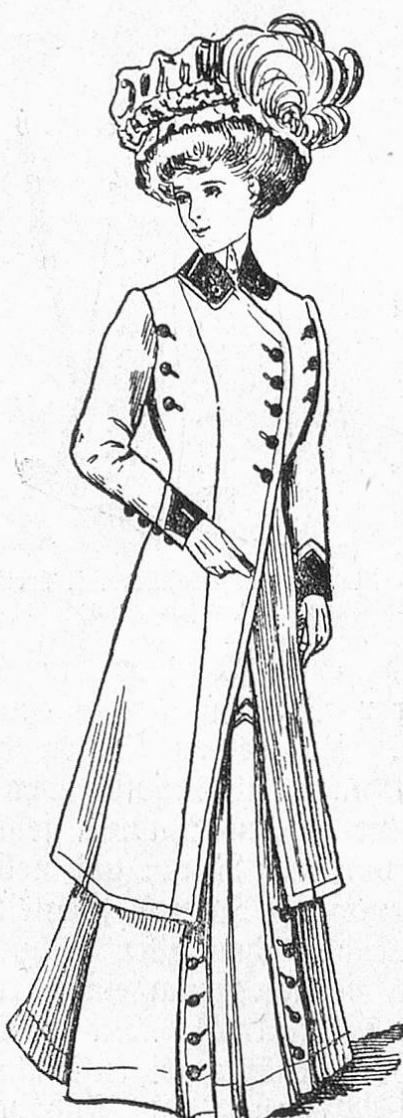


Fig. 1. Frühjahrskostüm, dessen lange Jacke überragend schließt und reich mit Knöpfen besetzt ist.

*) Schnittmuster zu den abgebildeten Modellen liefert zum Preise von 60 Pf. für jeden Rock oder Jacke (Abonnentinnen der Modenwelt 25 Pf.) das Schnittmusteratelier der „Modenwelt“, Berlin W 35.

weist. Siehe Fig. 3. Diese Schnittform gibt der Saison ihre Note, d. h. welches Kleidungsstück auch immer die breite Rückenlinie aufweist, dokumentiert sich als wirklich neues Modell. Auch der Abschluß der Vorderteile ist charakteristisch; selten schließt derselbe gerade ab, sondern tritt mehr oder minder breit, wie an Fig. 1, im Dreieck über. Dies schließt aus schneidertechnischen Gründen den üblichen Umlegefragen mit Revers aus. Die Rundlinie setzt sich glatt um den Ausschnitt fort und erhält vielfach fest aufgesetzte Kragengarnitur. Häufig sieht man auch wieder den kleidsamen, hochstehenden Stuartfragen, der vorn den Ausschnitt ziemlich frei lässt. Die Ärmel sind der Modelinie entsprechend ganz eng und lang und oft ohne irgend welchen Besatz. Das Charakteristische am Kostümpaletot, das er mit dem dazu gehörigen Rock teilt, ist der reiche Knopfauspuß.

Knöpfe sind schon seit vorigem Sommer die beliebteste Garnitur, aber es ist jetzt so recht

Fig. 3. Jackenkostüm mit breitem Rücken und reichem Knöpfenschmuck.

eigentlich erst Methode in die Art ihrer Verwendung hineingekommen. Zu beiden Seiten des breiten Rückenteiles dürfen ebenso wenig die vielen Knöpfe fehlen wie am vorderen Rande und neben dem Armloch. Immer begleiten blinde Knopflöcher oder Schnurzähnchen sie, wiederum ein charakteristisches Merkmal. Die häufig sehr großen Knöpfe zeigen in ihrer Mitte Stoffbezug und sind von einem erhabenen Ring mit Ottomanbekleidung umgeben, der in



Fig. 2. Leibchenrock aus blauer Serge mit Seiden- oder Chiffonbluse.



Farbe und Gewebe mit den Knopfslöchern übereinstimmt.

Der Kostümrock hat durchgehends ein kurzes Mieder angeschnitten, das durch das bekannte Gurtbandmieder in seiner Form gehalten wird. Seine Form ist vielgestaltig: zweiteilig oder dreiteilig im Glockenschnitt, fünfteilig oder als Faltenrock hergerichtet, der nur sieben bis acht dementsprechend breite Falten aufweist. Die untere Weite schwankt zwischen 180 und 350 cm. Immer aber umspannt der Rock die Hüften faltenlos, um von da abwärts etwas freier auszufallen.

Viele Modelle zeigen jedoch den Leibchenrock, der so außerordentlich beliebt ist und den Fig. 2 in einem besonders kleidsamen Exemplar wiedergibt. Für ein solches Kostüm verwendet man naturgemäß feinfädiges Gewebe wie Tuch oder dunkelblaue Serge.

Das praktische Gebrauchskostüm besteht aus grobem Cheviot oder Homespun in Hellblau, Blau oder Maulwurfsgrau, dem aufs neue sehr beliebten Farbenton. Als „dominierende“ Modefarben seien noch genannt: Grün in verschiedenen Tönen, wie Russischgrün, Entenhalbsgrün, Oliv- und Nilgrün, ferner Ochsenblutrot und Kupferrot.



Fig. 4. Mädchenmantel mit be-
kitteltem Directoire-Revers und
Kragen.

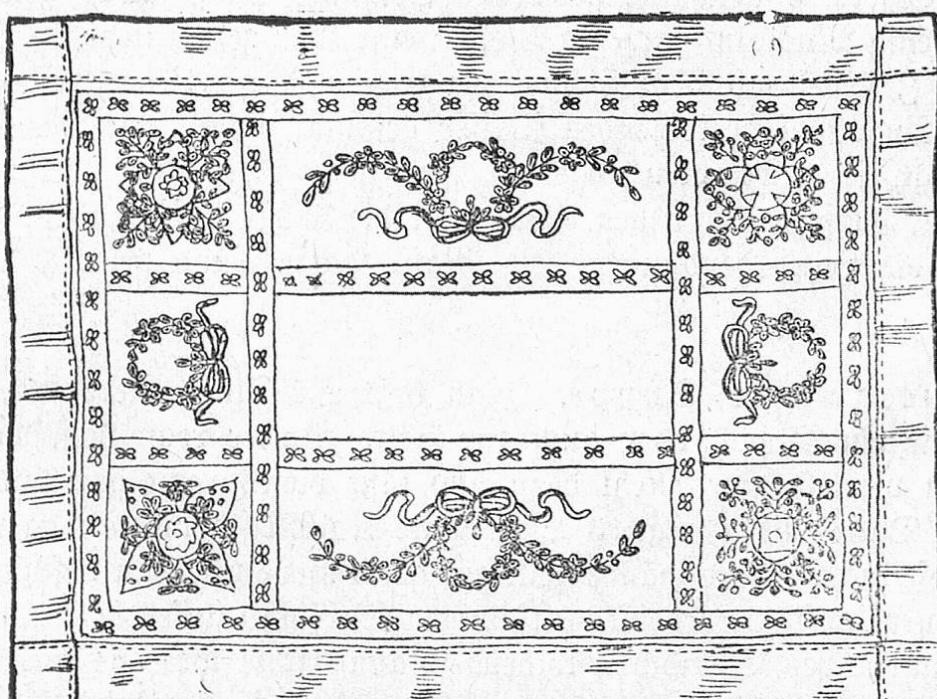


Fig. 5. Wiegedecke mit Lochstickerei und Spizeneinsätzen.

Auch gestreifte Gewebe in schmalen Dessins werden gern getragen werden, doch darf die Musterung nicht auffallend hervortreten. Die unentbehrlichen Karrees dürfen gleichfalls nicht zu kräftig in der Musterung wirken. Als eleganter gilt aber das glatte Gewebe. Um unsere Ausführungen vollends zu erschöpfen, sei noch des Regenmantels gedacht, der seit längerer Zeit etwas stiefmütterlich behandelt wird. Er zeigt die schlichte Form mit dem angeschnittenen Ärmel in möglichst knappem Schnitt und reicht meist bis zum Rocksaum, so daß er seinen Zweck, das Kleid zu schützen, voll und ganz erfüllt.

Zu erwähnen ist noch das eigenartige Kleidungsstück, das „Fourreau“, ein Kostüm in Prinzeßschnitt, eng und schlank den Körper bis zu den Knöcheln einhüllend, neuerdings ein Mittelding zwischen Kleid und Mantel mit ausgeprägtem Schluß in ganzer Länge. Zuerst war dieser im unteren Teile nur markiert, jetzt scheint man die offene Form doch praktischer gefunden zu haben und schließt das Fourreau durch Druckknöpfe.

G. B.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Fleischbrühuppe mit Leberklößen. 125 Gramm Kalbsleber wird in dünne Stücke geschnitten und mit dem Messer geschabt, daß alle Sehnen entfernt werden. 70 Gramm Butter zu Schaum gerührt, 3 Eigelb, 3 geschälte, geriebene Semmel, Salz, etwas gestoßene Nelken, wenig Muskatnuß, wenig Pfeffer, eine klein geschnittene, in Butter gebratene Zwiebel mit dem Schnee der Eier und der Leber zusammengerührt. Ein Löffel in kochendes Wasser getaucht, damit von der Masse hineingelegt, in 8 Minuten zugedeckt, gar gemacht, in der Fleischbrühe angerichtet, dürfen nicht stehen. Will man die Klöße rund haben, etwas Mehl in die Hand genommen, die Masse darin rund gerollt, ebenso gekocht.

*

Sauerampfer-Suppe. Man läßt ein Stück Nierenfett, etwa so viel wie ein Ei dick, oder auch zur Hälfte Butter recht heiß werden, gibt einen viertel Liter Mehl dazu und läßt dieses recht gar und gelb werden. Dann röhre man 3 Liter gute Kalbfleischbouillou dazu und sobald diese kocht, einige Hände voll gut gewaschene und fein geschnittene, junge Sauerampfblätter nebstdem nötigen Salz und lasse die Suppe zugedeckt ein halbes Stündchen kochen. Dann richte man sie mit etwas fein geriebener Muskatnuß und zwei Eidottern ab; es wird in etwas Butter geröstetes (in Würfel geschnittenes Weißbrot) dazu gereicht.

Kalbsragout auf französische Art. 1 Kilo Kalbsbrust oder Bug wird in 4 cm große Würfel geschnitten, diese in etwa 100 Gr. heißem Braten- oder Schweinefett schön angebraten und dann herausgenommen. Im zurückbleibenden Fett werden 50—70 Gramm Mehl bräunlich geröstet, mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und aufgekocht. Das Fleisch wird wieder beigegeben, nebst Salz und Pfeffer, 10—12 blanchierten kleinen Carotten oder einigen ebensolchen, in Stäbchen geschnittenen gelben Rüben, einem Duzend glacierten Zwiebelchen und einem Sträuschen Petersilie, zugedeckt in $\frac{3}{4}$ Stunden auf mäßigem Feuer gar gekocht. Beim Anrichten entfernt man die Petersilie und schmeckt mit einem Güsschen Maggi-Würze ab.

*

Rindfleisch mit Zwiebeln. In Stücke geschnittenes Rindfleisch, mit einem Teller voll in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, einigen Scheiben Schinken, einigen Scheiben geröstetem Schwarzbrot, Salz, soviel Wasser, daß es bedeckt ist, mit gut verklebtem Deckel zeitig aufstellen, 5 Stunden langsam im Ofen kochen.

*

Fleisch-Knödel. Ein halbes Kilo rohes mageres Rindfleisch wird mit $\frac{1}{4}$ Kilo Speck feingehackt, drei altgebackene Semmel fein gerieben, das gehörige Salz, eine Messerspitze Pfeffer, nebst drei Eiern zu dem Fleisch gegeben, gut durcheinander gemengt, in siedendem, gesalzenem Wasser eine Stunde gekocht und in einer Butter sauce zu Tische gegeben.

*

Aufbau von Fleischresten. Die Fleischreste fein gehackt, mit einer Zdee Zitronenschale, Kapern, Sardellen, Muskatblüte, Salz, einigen Löffeln geriebener Semmeln, die vorher in Butter geröstet sind. Auf eine mittlere Form drei ganze, 3 Gelbeier, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm gut darunter gerührt. Sind es Kalbfleischreste, nimmt man noch etwas gehackte Petersilie dazu, ist es Hammel oder Wild, eine fein gehackte Zwiebel, ein Teelöffel Zitronensaft. Eine Blechform, gut mit Butter ausgestrichen, mit Semmelfrumenten bestreut, die Masse hineingefüllt, im Bratofen gebacken oder im Wasserbad gekocht, bis es hübsch hochgegangen ist.

*

Gelbgekochtes Kalbfleisch. In einem passenden Kochtopf wird etwas Butter oder Fett heiß gemacht, eine Lage in Vorlegestückchen geschnittenes Kalbfleisch (fettiges Fleisch oder Kalbsbrust) hineingegeben, etwas Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Mehl, feingeschnittene Zwiebel, gehackte Petersilie, eine Gewürznelke und eine Zitronenscheibe darüber gelegt, wieder eine Lage Fleisch samt allen Zutaten hinzugefügt

und so fortgesahren, bis alles Fleisch eingefüllt ist. Dann wird es gut zugedeckt und auf mäßigem Feuer in einer Stunde im eigenen Saft gar gekocht; sollte es 20—30 Minuten vor dem Anrichten noch keine Farbe angenommen haben, so wird es ungedeckt in den heißen Bratofen gestellt. Beim Anrichten ist der Geschmack mit einem Güsschen „Maggis Würze“ zu heben.

*

Einkauf der Fische. Um beim Einkauf toter Fische einigermaßen Gewähr für den Empfang frischer Ware zu haben, sind folgende Kennzeichen zu beachten: Bei frischen Fischen sind die Kiemen rot, die Augen durchsichtig und prall hervorstehend; das Fleisch ist fest, derb und elastisch, so daß Fingereindrücke bald verschwinden; der Geruch an den geöffneten Kiemen ist frisch. Legt man frische Fische ins Wasser, so sinken sie darin unter. — Bei nicht frischen Fischen ist die Umgebung der Augen oft gerötet, die Augen sind eingefallen, ihre Hornhaut ist trübe und un durchsichtig, die Kiemen sind blaß und gelblich oder grau, der Körper hat matte, schmutzige Farbe, ist weich und biegsam und das wilde Fleisch lässt sich leicht von den Gräten abziehen. Fingereindrücke bleiben längere Zeit bestehen. Beim Kabeljau (dieser Fisch heißt getrocknet Stockfisch) bleiben Fingereindrücke auch in frischem Zustande etwas länger bestehen, weil dieser Fisch sehr groß, dick und somit weniger elastisch ist. Faule Fische riechen widerlich, besonders beim Öffnen der Kiemen, und schwimmen auf dem Wasser. Man hüte sich vor dem Einkauf von faulen Fischen, weil der Genuss von solchen sehr gefährlich ist.

*

Pastete von Kabeljau. 1½ Kilo Kabeljau werden in Salzwasser gekocht, dann von Haut und Gräten befreit. Die schönsten Stücke werden in 60 Gramm Butter mit feingeschnittenen Zwiebeln und Petersilie Salz und Pfeffer gedämpft. Den Rest des Fischfleisches hackt man mit Zwiebeln und Petersilie fein, gibt zwei in Milch geweichte Brötchen und 60 Gramm gedämpfte Butter hinzu, ebenso ein Viertelliter süßen Rahm, Salz, drei ganze Eier und streicht mit dieser Masse eine feuerfeste Platte aus. Auf den Boden gibt man in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln, dann die Fischstücke, gehackte Eier, Fischfarce und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist. Man kann die Masse mit einem Teigdeckel decken, kann diesen aber auch weglassen; die oberste Lage muß dann aus Farce bestehen. In etwa 45 Minuten ist die Pastete im Ofen gebacken.

*

Gespickter Hecht mit Sardellensoße. Ein schöner, großer Hecht wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und mit Salz eingerieben. Dann spickt man ihn auf beiden Seiten des Rückens mit Speck-

streifen, belegt ihn mit einigen gut gewaschenen, von den Gräten befreiten Sardellen und legt ihn in eine Pfanne mit reichlich zerlassener Butter, fügt etwas Fleischbrühe, Lorbeerblatt, Zwiebel, sowie einige weiße Pfefferkörner dazu und dämpft den Fisch im Ofen unter fleißigem Begießen weich. Zu der Sardellensauce schwält man Mehl mit Butter hellgelb und verkocht dies mit dem durchgegossenen Hechtsfond zu einer ziemlich dicken Sauce; auch kann man nach Geschmack noch einige gehäckste Sardellen und Zitronensaft hinzufügen.

*

Verwendung von Fischresten. Man nimmt eine feuerfeste Platte, am besten eine weiße, wie zu Spiegeleieren, bestreicht sie mit frischer Butter. Dann schneidet man die sorgfältig entgräteten Fischresten in kleine Stücke, legt sie auf die Platte und gießt eine Cremesauce darauf, welche man wie folgt zubereitet: Man gibt ein Stück frische Butter in eine Kasserolle auf schwaches Feuer, vermehrt sie mit ein wenig Mehl und gießt alsdann unter beständigem Rühren süßen Rahm nach, gibt etwas Pfeffer und Salz zu und gießt die Sauce nach leichtem Kochen über die Fischresten, so daß diese ganz bedeckt sind, streut einige geröstete Brotsamen darauf und läßt alles etwa zehn Minuten im Ofen backen. Die Speise wird in der gleichen Platte serviert. Kalt schmeckt diese Speise ebenfalls gut. In diesem Falle richtet man die Fischresten erhöht auf eine gewöhnliche runde Platte und übergießt sie mit einer Majonaise-Sauce, garniert ringsum mit schön gelbem Kopfsalat.

*

Kartoffelpaten. Uebrig gebliebener Kartoffelbrei oder geriebene Kartoffeln vom Tag zuvor, vermengt man mit in Milch geweichten, zart verrührten Brötchen, 1—2 Eßlöffel gewaschene und besogene, sowie in kochendem Zuckerwasser zuvor aufgequollene kleine Rosinen, Zucker, gestoßenen Zimt nebst 1—2 Eier darunter gemengt. Ist der Teig zu schlaff, kommt etwas geriebenes Brötchen dazu, oder ein wenig Mehl, 1 Teelöffelchen Salz. Nun formt man davon in Panirmehl Würstchen, die schön braun gebacken werden. Mit Obst oder auch nur so, mit Zucker bestreut sind sie recht schmackhaft.

*

Schupfnudeln. 12 große gekochte Kartoffeln werden gerieben, 250 Gramm Mehl, 6 ganze Eier, Salz und Muskatnuß werden dazu gegeben, ebenso $\frac{1}{2}$ Liter sauerer Rahm und 50 Gramm zerlassene Butter. Aus dieser Masse formt man fingerdicke, daumenlange, an beiden Enden spitze Nudeln, die in siedender Milch etwa 8—10 Minuten gekocht, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und in heißem Fett schwimmend gebacken werden.

Italienischer Reis. Nachdem $\frac{1}{4}$ Kilo Karoliner Reis mehrere Male in kaltem Wasser gewaschen, wird er in ein Sieb zu Abtropfen getan. 90 Gramm ausgekochte Butter werden in einer Pfanne heiß gemacht, eine Handvoll feingewiegte Zwiebeln darin lichtgelb gedämpft, der Reis mit Salz darein getan, einige Male aufgeschäufelt und nach einer Viertelstunde etwas Bratensauce daran gegossen. Der Reis muß halbstündlich immer „aufgelüpft“ werden bis er ganz gelb ist; er wird nicht so weich, wie der weiße, ist aber viel kräftiger. Dieser Reis wird zu Tricassé gegeben.

*

Rotkohl muß seine schöne rote Farbe behalten. Zu dem Zweck darf er nicht gebrüht oder abgekocht werden, sondern kommt sofort nach dem Schneiden in heißes Schweinefett oder Speck, der zerlassen und von den Grieben befreit wurde. Der Kohl wird besonders schmackhaft, wenn möglichst wenig Wasser während des Schmorens zugegossen wird. Mit Salz bestreut und einem Eßlöffel Essig übergossen, zieht er gewöhnlich genug Brühe. Der Kohl soll auf langsamem Feuer, am besten in einem Bunzlauer Topf, gar schmoren. Als Würze wählt man nach Belieben einige Pfefferkörner und Gewürznelken. Rotkohl kann als Beifatz für junge Enten dienen.

*

Erbseensalat. Man kochte ausgeschotete Erbsen in Salzwasser, lasse sie auf einem Siebe gut ablaufen und erkalten. Dann gebe man Würfelchen von gekochten Kartoffeln, gewiegten Zwiebeln, Salz, Öl oder ausgebratenen Speck, eine Prise Pfeffer daran, mische alles gut und umlege den Salat mit Vierteln von hartgekochten Eiern.

*

Hafergrüße. $\frac{1}{2}$ Kilo Hafergrüße läßt man in zwei Liter Wasser eine Stunde langsam kochen, gibt sie durch ein Sieb, ein gutes Stück Butter, Korinthen, Zitronenschale, einige gewiegte Mandeln, etwas Salz und Zucker dazu und läßt sie, hinreichend verdünnt, nochmals aufkochen. Dann richtet man sie auf geröstete Semmelschnitten an.

*

Haarbürsten zu reinigen. Ein ausgezeichnetes Mittel zum Reinigen fett und schmutzig gewordener Haarbürsten ist der Salmiaß. In kaltes Wasser gibt man etwas Salmiaß, taucht und wäscht die Haarbürste darin und erneuert das Wasser zweimal bis dreimal, je nach Bedürfnis, aber immer kalt und mit etwas Salmiaß. Die Bürsten werden tadellos sauber und bleiben hart, während sie in heißem Wasser weich werden.