

Zeitschrift:	Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band:	31 (1909)
Heft:	18
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>

Roß- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 5.

Mai 1909.

Neue Moden.

(Aus der neuesten „Modenwelt“).



Fig. 1. Sommerkleid aus breitgestreiftem Stoff.

Paris. — Hier kann nur der oder meist die Wissbegierige Mode studieren, die den Zauberschlüssel zu den Türen der großen Schneiderateliers besitzt, denn was wir auf den Boulevards, bei Riz und Kumpelmayer sehen, sind die augenblicklich noch geltenden Modeformen des Directoires, die ja auf den Aussterbeitat gesetzt sein sollen. Es wird trotzdem noch ein Weilchen dauern, bis sie, die so viel Lebenskraft bewiesen haben, völlig verdrängt sein werden von den Kostümen aus der Zeit König Dagoberts, der vor zwölfhundert Jahren Hof gehalten hat in der Seinestadt. Wie kommt Frau Mode dazu, so stark ihr Kaleidoskop zu schütteln, daß das unterste zu oberst in dem bunten Farbenspiel zu Tage tritt? Ganz einfach, weil ein Schriftsteller die Idee hatte „la Fille de Dagobert“ auf die Bühne zu bringen. Die Comédie Française hatte mit dem Stück den größten Erfolg vor allem dadurch, daß die primitiven Linien der Kostüme mit ihren reichen bunten Stickereien einen ganz ausgezeichneten Übergang der herrschenden „Linie“ in eine neue Modeform ergeben. Die gleichen engen Ärmel bis übers Hand gelenk, der gleiche tiefe runde Ausschnitt durch ein duftiges Hemdchen erhöht; auch die fließende Linie des schlicht fallenden Gewandes ähnelt dem des Directoirekleides, doch fehlt natürlich die Querlinie unter der Brust, der Gürtel legt sich graziös um die Hüften, die Falten des Übergewandes leicht raffend. Wir Deutschen kennen ein ähnliches Kostüm als die kleidsame Tracht Gret-



Fig. 2. Sommerkostüm aus Leinen mit Weißstickerei.

chens, in Paris ist es die Tochter Dagoberts, der sie auf den Leib geschneidert wird. Die Phantasie des Pariser Schneiders versteht es mit Virtuosität, die Kostümformen mehrerer Jahrhunderte zu einem neuen Ganzen zu verschmelzen, so daß wir nur noch in kleinen Anklängen die Herkunft einer neuen Mode erkennen können.

Hier ist „König Dagobert“ zum neuen Schlagwort geworden, es werden ihm gar bald die kompliziertesten, allermoderntesten Gebilde zugeschrieben werden, deren sich die einfachen Sitten des merovingischen Hofes nimmer versehen hätten. Etwas Schönes bringt uns diese Stilrichtung: die bunten, golddurchwirkten byzantinischen Stickereien, die in breiten Bordüren und Einzelfiguren die modernen Gewänder schmücken werden.

Wer übrigens heute noch der Idee huldigt, die Mode regiere von einem Zentralpunkt aus, der wird hier in Paris sehr schnell eines Besseren belehrt. Eine kleine Zahl von Fürsten bewirbt sich in jeder Saison um die Oberherrschaft, und wessen Crédit sich am meisten die Gunst der Menge zu erringen vermochten, der wird für kurze Zeit zum König gekrönt. Madame Paquin greift nicht so tief in die Vergangenheit zurück, sie stellt uns drapierte Überkleider aus der Zeit Louis XV. zur Wahl, mit wunderhübschen

„Paniers“, die nur ganz entfernt denen der Madame Pompadour gleichen. Man muß sich hier eben auch wieder mit dem fatalistischen Spruch trösten: Qui vivra verra! Jedemfalls verzichtet keine Modenform auf die kleidsame „Gimpe“, die so duftig das Gesicht umrahmt und die stets von einer vollen Spitzenrüsche abgeschlossen wird.

Was ist eine Gimpe? fragt wohl manche Leserin. Es ist die altbekannte Passe oder das Chemisett; die Benennung Gimpe hat ihren Ursprung weit zurück im XIV. Jahrhundert, als die Frauentracht die spitze Kopfbedeckung begleitete, aus dem obersten Ende der lange „Wimpel“ aus leichtem weißen Gewebe niederflatterte. Diesen Wimpel oder Wimpel schlängen sich die Frauen um den bloßen Hals, den das

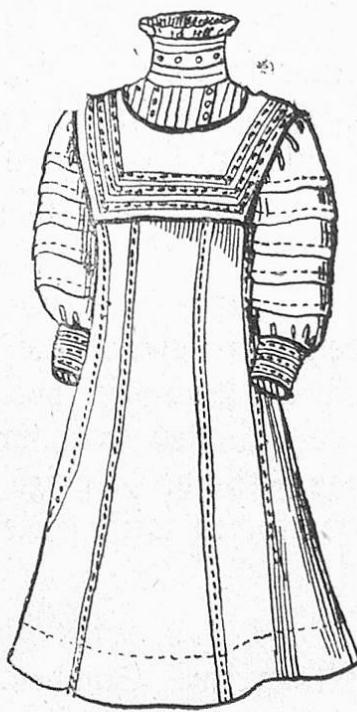


Fig. 3. Mädchenkleid in Prinzenform.

rund ausgeschnittene Kleid frei ließ. Daraus wurde im Lauf der Zeit ein dem Kleid ausschnitt fest eingefügtes Hemdchen, die Gimpe, die im Umlaut aus Wimpel entstand.

Die Blusenformen unterscheiden sich wenig von den seit Jahren üblichen, die gleichen Fal-

Fig. 4. Tafelbluse mit leichter Stickerei.



tengruppen an der Hemdbluse, die Kleidsmänen Gimpen und Blenden passen an den eleganteren Modellen; eins ist jedoch zu beachten, der überhängende Bausch fehlt durchgängig. Wenn auch die Warenhäuser Blusen in verwirrender Menge anbieten, eine wirklich schick sitzende Bluse ist auch dort nicht billig zu haben. Geschickte Frauenhände stellen sich daher gern ihre Blusen selbst her. Um diesen eine sichere Anleitung zu geben, hat die Redaktion der „Modenwelt“ ein „Blusenalbum“ (Verlag von F. Bruckmann A.-G. vorm. F. Lippert-Heide, Berlin W 35) herausgegeben, das die besten deutschen, französischen und englischen Modelle in übersichtlicher Anordnung bietet. Ein Schnittbogen mit den Grundformen für alle Normalgrößen und genaue Beschreibung erleichtern die Herstellung. Wir möchten allen „Blusenbedürftigen“ raten, sich das Blusenalbum der Modenwelt zu beschaffen. Es ist zum Preise von Mark 1 in allen Buch- und Zeitschriftenhandlungen zu haben.

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

Rezepte.

Erprobt und gut besunden.

Blumenkohlsuppe. Man lässt vom Tage vorher $\frac{1}{2}$ Liter Brühe übrig, kocht eine Blumenkohlröse in Salzwasser weich und passiert sie, macht mit Butter und ganz wenig Mehl eine sehr helle Einbrenne,

löst diese mit der Brühe auf und gießt nun den durchgeschlagenen Blumenkohl hinzu; von einer zweiten kleinen Blumenkohlröse werden kleine Stücke geteilt, diese in der Suppe so lange gekocht, bis sie weich sind, jedoch nicht zerfallen. Nun wird die Suppe mit zwei Eidottern und zwei Deziliter Rahm abgesprudelt und mit gerösteten Semmelschnitten aufgetragen.

*

Kerbeluppe. Zwei Handvoll Kerbel werden in frischer Butter eine halbe Stunde lang gedämpft, worauf man noch ein Kochlöffel voll seines Mehls beigibt. Dieses lasse man nun einige Minuten langsam rösten und gieße dann unter stetem Rühren die nötige Fleischbrühe hinzu, worauf die Suppe noch eine volle halbe Stunde fortköchen muß. Sie wird über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

*

Junge gebratene Enten. Zeit der Bereitung zwei Stunden. Man nimmt zwei junge Enten, reibt sie innen und außen mit Salz ein, legt sie in genügend braune Butter und brät sie unter fleißigem Bießen und Nachfüllen von ein Drittelliter kräftiger Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt im heißen Ofen weich und braun. Man entfettet die Sauce, macht sie mit etwas Kartoffelmehl bündig, tut noch einige Löffel siedendes Wasser und eine kleine Messerspitze Liebigs Fleischextrakt daran und streicht sie durch. Sind die Enten sehr fett, so kann man sie ganz wie Gans behandeln, nur brauchen sie dann geringere Bratzeit.

*

Huhn in Reis. Das Huhn wird in Wasser und Salz mit Butter gekocht. Unterdes brühe man den Reis ab, fülle die Hühnerbrühe nach und nach dazu und lasse ihn weich kochen. Das Huhn wird zerlegt, die Stücke auf der Schüssel geordnet und der Reis darüber gelegt.

*

Gebackenes Kalbshirn. Das gekochte und erkaltete Kalbshirn wird in Tranchen geschnitten, mit Salz bestreut, in verklopftem Ei und nachher in gestoßenem Brot umgewendet und in heißem Fett schwimmend gebacken. Die panierten Schnitten können auch in eine Bratpfanne gelegt, frische Butter daraufgegeben und in heißem Bratofen auf beiden Seiten leicht gelb gebacken werden. Die Schnitten werden allein mit Petersilie verziert oder um Gemüse gelegt serviert.

*

Schafssbraten. Ein Stück Schaffleisch, am besten eine Lasse, wird entknochlt, wie eine Wurst gerollt, gebunden, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in eine Bratpfanne heißes Fett gelegt und schnell von allen

Seiten gelb gebraten. Dann gießt man das überflüssige Fett ab, fügt eine Tasse heißes Wasser bei, eine gespickte Zwiebel und eine gelbe Rübe und übergießt den Braten fleißig, bis er weich ist.

*

Tauben mit Kräutern. 6 Personen, 2 Stunden. Sechs Tauben werden gereinigt, der Länge nach in Hälften geschnitten und gesalzen. In der Kasserolle lässt man 100 Gramm Butter zergehen, fügt 6 grob gehackte Schalotten, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 12 zerschnittene Champignons und 3 zerschnittene Trüffeln dazu und lässt die Tauben darin auf gelindem Feuer bei öfterem Schütteln der Kasserolle weich dünsten. Zuletzt wird die Brühe abgeschmeckt, wenn nötig, mit einem Löffel in 30 Gramm Butter gelb gedünstetem Mehl gebunden, mit 10 Tropfen Maggis Würze verbessert und über die Taubenhälften gefüllt.

*

Gedämpfter Lattich. Der Lattich wird sauber geputzt und gewaschen, dann setzt man ihn mit etwas Butter und Fleischbrühe aufs Feuer, gibt Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß dazu und lässt ihn zugedeckt dämpfen, bis er ganz weich und trocken ist. Dann gießt man noch etwas braune Sauce dazu und lässt ihn noch einige Male aufkochen.

*

Verdämpfter Spinat. Die Spinatblätter entstielt man, wäscht sie sehr sauber und gibt sie, ohne sie abtropfen zu lassen, in eine Pfanne, in welcher der Boden mit kochendem Wasser bedeckt ist. Nachdem der Spinat kurz, zirka 5 bis 10 Minuten gekocht hat, schüttet man ihn auf ein Sieb und lässt das Wasser sorgfältig in einen Topf tropfen. Ist der Spinat nicht mehr ganz jung und schon etwas bitter, kann man ihn im Sieb einen Moment unter kaltes, fließendes Wasser halten. In Butter dünstet man dann gehackte Zwiebeln hellgelb, gibt den fein verwiegten Spinat hinein, und nachdem dieser einige Minuten gedämpft ist, streut man etwas Mehl, Salz und nach Belieben Muskat oder Pfeffer darüber. Dann wird so viel als nötig von dem Spinatwasser und Milch oder saurer Rahm beigefügt, bis der Spinat die richtige Dicke hat. Vor dem Anrichten ein Stück Butter hinzugegeben, verfeinert den Geschmack.

*

Spinat. Der Spinat wird verlesen, gewaschen und in kochendem Salzwasser weich gekocht, dann fein gewiegt und mit Muskatnuß bestreut. In ein Kässerol gibt man gutes Fett, schwüxt etwas fein gewiegte Zwiebeln darin, sobald diese gut riechen, eine Messerspitze Mehl und kurz darauf den Spinat, löst mit Bouillon ab und lässt noch eine Weile kochen. Den so zubereiteten Spinat gibt man in eine Kochplatte,

macht beliebige Vertiefungen mit einem Löffel hinein, gibt in diese je ein Stückchen süße Butter, schlägt auf diese je ein Ei und setzt die Speise noch 10 Minuten in den Bratofen. Der Ofen darf aber nicht geschlossen werden.

*

Spargeln. Die Spargeln werden gewaschen, der dicke Stumpf abgeschnitten und die rauhe Schale etwas abgeschält. Bündelweise zusammengebunden werden die Spargeln nun, nachdem die Stiele gleichmäßig geschnitten wurden (zirka 12 Centimeter lang), in siedendem Salzwasser weich gekocht, doch so, daß der Kopf nicht abfällt, dann herausgeschäumt und auf einer runden Platte so angerichtet, daß die Köpfe in der Mitte der Schüssel liegen.

*

Spargelsauce. 250 Gramm Butter läßt man zergehen, röhrt 4 gestrichene Eßlöffel Mehl glatt darunter, fügt Salz und Pfeffer bei und fügt zur Hälfte Fleischbrühe und zur Hälfte Spargelwasser zu, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Der Saft einer Zitrone wird hineingegeben und die Sauce, nachdem sie aufgekocht hat, vom Feuer abgehoben und kurz vor dem Anrichten 5 Eidotter mit dem Schneebesen tüchtig darunter geschlagen, worauf sie nicht mehr kochen darf, da die Eier sonst gerinnen. Statt der Spargelsauce kann man auch Bechamel- oder Fischsauce nehmen, indem man statt des Fisch- oder Blumenkohlwassers Spargelwasser zur Zubereitung verwendet.

*

Die jungen Blätter der Rhabarberstaude liefern ein sehr wohlschmeckendes, den Spinat ergebendes Gemüse. Die Behandlung ist beim Kochen dieselbe, wie bei allen anderen Blattgemüsen. Einen Versuch ist diese Verwendungsart wohl wert.

*

Rhabarberschnitten. Beliebige Anzahl Rhabarberschnitten werden in heißer Butter auf beiden Seiten braun gebacken, hierauf mit Rhabarbermus bestrichen und so eine Stunde beiseite gestellt. Zuletzt vor dem Servieren geschwungenen Rahm obenauf.

*

Rhabarberomelette. Die Rhabarber werden in etwa 2 cm lange und kleinfingerdicke Stücke geschnitten, dem Omelettenteig nebst ziemlich viel Zucker beigefügt und langsam gebacken, nachher noch mit Zucker bestreut.

*

Mangold oder Römisches Kohl. Bereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde. Für 5 Personen. — Zutaten: 10 Liter Mangold, 125 Gramm Butter, 1 Zwiebel, 100 Gramm (4 Löffel) Mehl, 20 Gramm Liebig's Fleischextrakt, Salz und Muskat. — Die gelbgrünen Blätter werden abgestreift,

mehrmals sorgfältig gewaschen und in siedendem Salzwasser 5 Minuten gekocht, danach abgegossen und mit kaltem Wasser bedeckt. Während sie verkühlen, schwitzt man die fein geschnittene Zwiebel in der Butter hellgelb, ebenso das Mehl, fügt langsam eine halbe Tasse kaltes Wasser hinzu und danach das in ebensoviel heißem Wasser aufgelöste Liebig's Fleisch-Extrakt. Man läßt die so erhaltene seimige Brühe seitwärts vom Feuer langsam probeln, bis der abgetropfte Mangold gröblich gewiegt worden und dann noch 10 Minuten ganz mäßig in der Tonne kocht. Bratkartoffeln und Spiegeleier sind passende Beilagen dazu. Die entblätterten Stengel hebe man 1 bis 2 Tage im kühlen Keller auf, sie geben ein zweites Mittagsbrot. Wie Spargel gepuht und in halbfingerlange Stücke geschnitten, werden auch zunächst in Salzwasser weich gekocht und dann mit einer Spargelsauce, bestehend aus Butter, Mehl, Gemüsewasser, Liebig's Fleisch-Extrakt und Rahm, angerichtet.

*

Melde. Ein wenig bekanntes Gemüse ist die einfache graue Feldmelde in ihrem Jugendstadium, die besonders in Polen und der preußischen Provinz Posen sehr beliebt ist. In England zieht man eine kräftigere und dickblätterige Art der Melde, die den Namen Zucker- oder Garten-, auch wohl Goldmelde führt. — Melde wird im ganzen behandelt wie Spinat und wie solcher benutzt. Melde ist sehr eisenhaltig und sollte daher besonders für Blutarme, Wiedergenesende, zarte Kinder &c. Anwendung finden. Der angenehme, milde Geschmack ist besonders empfehlenswert für dies billige und bekömmliche Gemüse. —

*

Melde mit Sauerampfer à la Prinzesse. Melde wie gewöhnlich abgestreift, blanchiert und feingehackt, wird mit der gleichen Portion Sauerampfer, der ebenso behandelt wurde, vermischt, auf $\frac{1}{2}$ Kilo dieser Masse $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm, Pfeffer, Salz, etwas Paprika und eine Teelöffelsspitze Fleischextrakt hinzugefügt, über Feuer rasch verrührt, ohne kochen zu lassen, zwei Eidotter und der Schnee der beiden Weizen dazu gerührt, in kleine Förmchen, die gebuttert wurden, getan, Butter darauf, dann ein Ei darüber geschlagen, dies fest werden lassen und sofort servieren. Oder bei Mangel an Förmchen eine Blechform mit Butter ausstreichen, die Masse hinein und soviel Eier glatt darauf, daß die Fläche bedeckt ist. Auch mit Schinken vermischt anzuwenden.

*

Maitrank. 30 Gramm Waldmeisterzweigchen mit Knospen, 1 Liter Traubensaft oder alkoholfreier Wein, ein halber Liter Wasser, 200 Gramm Zucker, eine Zitrone. Waldmeister und die fein in Scheiben geschnittene Zitrone werden ins Wasser gelegt, Zucker dazu ge-

geben und einige Stunden oder über Nacht in den Keller gestellt. Vor dem Servieren wird dies durchgeseiht und der Traubensaft oder alkoholfreie Wein dazu gemischt. Statt Waldmeister können auch Pfirsichblätter oder Blätter von schwarzen Johannisbeerstauden genommen werden, ebenso Resedablüten.

*

Alkoholfreie Maibowle. Auf ein Bündchen Waldmeisterkraut gießt man einen Liter weißen Johannisbeersaft, den man mit 250 Gramm Zucker gesüßt hat. Dazu kommt der Saft einer Zitrone. Nachdem alles gut durchgerührt ist, lässt man den Saft etwa 8 bis 10 Stunden an einem kühlen Ort stehen. Vor dem Servieren wird die Bowle durch ein Porzellansieb gegossen und eine Flasche Selterswasser dazu getan. Die Bowle muß aber recht kalt getrunken werden.

*

Holunderlimonade. Man gieße in einen irdenen Topf 6 bis $6\frac{1}{2}$ Liter Wasser, menge $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 2—3 Handvoll grüner oder gedörrter Holunderblüten, den Saft zweier und die Schale einer Zitrone und ein kleines Glas weißen Essig oder weißen Wein darunter. Dies wird 4—6 Tage an die Sonne gestellt, hernach gut gesiebt, in Flaschen gefüllt und gut verkorkt. Am besten eignen sich Flaschen mit Patentverschluß. Das Getränk wird im Keller stehend aufbewahrt. Nach einigen Tagen wird es moussieren und kann dann genossen werden.

*

Kleinkinder-Zwieback auch zum Tee zu genießen. 500 Gr. Zucker wird mit 6 Eiern schaumig gerührt, soviel Mehl darunter getan, daß er sich noch gut drücken lässt, ein kleines Quantum Anis dazu geben, erhöht den Geschmack. Man kann die Masse ganz oder in kleinen Striželn geformt, backen.

*

Brotpfannkuchen. Dünne Brotschnitten lässt man auf beiden Seiten anziehen. Dann gießt man einen dünnen Omelettenteig darüber und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten gelb.

*

Brotwasser für Kranke wird folgendermaßen zubereitet: Man röstet dünn geschnittene Schwarzbrot scheiben und gießt kochendes Wasser darüber, lässt dies austücheln, seiht es durch, fügt Zitronensaft und Zucker bei und reicht dem Kranken das erquickende Getränk in beliebigen Zwischenräumen.

*

Bratwürste vor dem Aufspringen zu bewahren. Man legt die Bratwürste vor dem Braten in frisches Wasser oder bestreicht den Darm leicht mit Mehl.