**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

**Band:** 31 (1909)

**Heft:** 45

**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

# de Lanshaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Ballen

Mr. 11.

November 1909.

## Neue Moden.

(Aus der neuesten "Modenwelt".)



fig. 1. Büftpaffenkleid mit Knopfichmuck.

probierten Unterkleidung, bei der alles Ueberflüffige vermieden ift, und

So find wir also wieder mitten drin in der Wintersaison, ohne daß wir den Sommer mit all seiner strahlenden Wärme, auf die Tag für Tag unsere duftigen leich= ten Toiletten warteten, so recht eigentlich genießen konnten. Es geht wie ein erleich= tertes Aufatmen durch die Welt der Mode, daß wir nun nicht mehr so abhängig von Wetterlaunen sind, der Winter ist immer= hin ein zuverlässigerer Gesell als der Som= mer, er verspricht wenigstens nicht mehr wie er halten kann. Und spendet er uns ein= mal etwas mehr Wärme, als wir erwar= ten dürfen, so nehmen wir sie dankbar hin und luften nur ein wenig die Pelzhülle, die der leichten Toilette als Erganzung gegen die Unbilden der kalten Witterung dient. Denn eine Dame, die nur einiger= maßen den Modevorschriften folgt, trägt heutzutage kein schweres warmes Kleid mehr; das bedeutet einen großen Fortschritt fowohl in künstlerischer wie hngienischer Be=

Steif appretiertes Futter und eine Menge von Stahlstangen in den Taillen, dickes Zwi= schenfutter und derbe Futterröcke, womöglich mit Gazeeinlage im Rocfaum, verderben völlig den Schnitt des Kleides, mag es auch nach dem elegantesten Schnitt und im kost= barften Material hergestellt sein. Die Mode verlangt ein anschmiegendes Gewand, das in äfthetischer Beise die Vorzüge der na= türlichen Gestalt hervorhebt. Das läßt sich nur mit einer sorgfältig aus= einem möglichst futterlosen Obergewande erreichen. Eine Kombination von Beinkleid und Hemd aus Batist, darüber (oder auch wohl darunter)

fig. 2. Unfgeschlagener filzhut mit Sammetkopf.

Charakteristisch am modernen Kleide ist auch, daß es nahezu immer im Rücken geschloffen wird. Für Gesell= schafts= und Balltoiletten sind gang wunderhübsche Modelle zur Wahl gestellt. Sehr modern ist immer noch der angeschnittene Ueberärmel in enger Form (s. Fig. 3), der der Schulter ihre schlanke Linie wahrt. Hier sei gleich gesagt, daß alle Versuche, den weiteren Aermel zu lancieren, vorläufig kläglich gescheitert find an dem Widerstand des Bublikums. Zielbewußt treibt die Mode den dra= pierten Rleidern zu, die schon lange pro= phezeit waren, nun treten sie in so ver= lockender Gestalt auf mit den nur zart angedeuteten Falten in den weichen Ge= weben, daß man in kurzem keine unge= brochene Linie mehr wird sehen wollen. Um die Taille zieht sich der Stoff in leichter Drapierung bis zur Hüfte, diese selbst straff umspannend, oder die Dra= perie beginnt erst unter den Anieen, hier den Rock scharf zusammenraffend in Anoten und Schleifen. Auch der hüb= schen Mode der umgeschlungenen Echar=

das elegant geschnittene Korsett mit ges rader Front und langem Hüftteil, dann ein weich fallender seidener Unterrock, dem wiederum die Untertaille angears beitet ist, das bildet die ganze Unterskeidung der eleganten Frau.

Das heute stets im ganzen gears beitete Kleid, gleichviel ob es Prinzeßschnitt oder Empiresorm ausweist, ist entweder einem zusammenhängenden Futterkleide aufgebracht oder, wenn ansgängig, ganz ungefüttert hergestellt.



fig. 3. Drapiertes Kleid aus stanbiglila Cuch mit gleichfarbiger Kurbelstickerei.

pes mit ihrer ungezwungenen Faltengebung werden wir im Salon und Ballsaal häufig begegnen. Selbst die leicht geraffte Schürzentunika tritt wieder auf; ein besonders hübsches Modell zeigt sie vorn ziemlich glatt, im Rücken fest zusammengefaltet unter die hier in Voluten ausladenden Bretellen der quer drapierten Taille tretend. Die Schleppenbahnen fallen dazwischen eingereiht in glatten Linien nieder. Für die Jugend sind runde Köcke auch im Salon gestattet. Diese werden meist einer schmalen Hüftpasse leicht angekraust und sind auffallend gerade und eng geschnitten.

Das große Pariser Haus Paquin versucht Köcke von nur 150 Centimeter Weite zu lancieren, so schlimm wird es hier nicht gleich werden, aber Köcke von 3 Meter Weite gehören nicht mehr zu den Seltenheiten. Das sind gute Aussichten für das Aufarbeiten vorjährisger Toiletten, da man recht wohl die aus dem Rock genommene Bahn zu einer neuen Taillengarnitur verwerten kann. Auch die Vorliebe für das Zusammenstellen von zwei verschiedenen Stoffarten einer Farbe, oder zweier gut zusammenstimmender Farben einer Gewebeart ist dem Aufarbeiten günstig.

Belz wird auch mehr denn früher zu Verbrämungen als breite Streifen angebracht, manches Kostüm zeigt diese Neuheit in besonders auffallender Weise. Auch zu den schlichten Linien der Prinzefroben

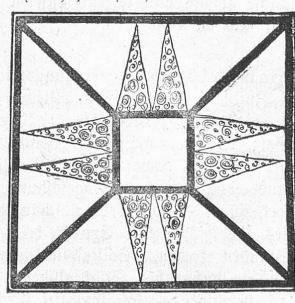
stimmt solch ein Pelzstreifen als Randabschluß wundervoll.

Und welche Pelzarten man bevorzugt? Wollte man sie aufzählen, so würde wohl kaum eines der Tiere sehlen, deren Felle geeignet ersicheinen, und zu wärmen und zu schmücken. Zu den Riesenpelzmüßen verwendet man wieder all die rauhen Felle der Bären- und Fuchs-arten, zu Mänteln und Besatz die flachen, schmiegsamen Pelze, wie Nerz, Seal, Breitschwanz und wie sie alle mit Recht oder zu Unrecht heißen mögen.

(Schnitte zu diesen Abbildungen liesert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lützowstr. 84, zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schnitt (Aock oder Taille). Modenwelt : Abonnentinnen erhalten

ihn für 25 Pf. (30 Heller) portofrei.)

ξίg. 4. Mitteldecke für einen früh<sup>z</sup> <sup>7</sup> ftücks oder Kaffeetisch. Aufnäharbeit <sup>9</sup> und Schnurstichstickerei.



(GestocheneSchabsone liefert das Muster zeichenatelier der "Modenwelt" für zs Pf.)

# Die Zitrone als Hausmittel.

ie Zitrone ist eine der nüglichsten Früchte, selbst abgesehen von der hervorragenden Rolle, die dieselbe im Bereich der Riiche spielt. - Reibt man z. B. erfrorene Sände und Füße, ehe die Froststellen aufbrechen, rechtzeitig jeden Abend mit Zitronensaft ein, oder bindet Bitronenscheiben darauf, so wird in kurzester Zeit das Brennen und Jucken der leidenden Teile nachlassen und bald ganz verschwinden. — Aufgesprungene und rote Hände werden durch Ginreibungen mit Bi= tronensaft, wenn nicht blendend weiß, so doch glatt, und verlieren jeden= falls die Sprödigkeit der Haut. — Bei leichten Fiebern, besonders bei erkälteten Kindern, tun zwei Zitronenscheiben auf den Schläfen oft Wunder und machen Chinin und ähnliches häufig überflüssig. — Auch zur Beförderung schöner, rosiger Fingernägel trägt das fleißige Bürften mit Zitronensaft bei, und als Zahnreinigungsmittel genügen wenige Tropfen, ins Mundwaffer getan, ohne daß fie die Gefundheit der Bahne beeinträchtigen. — Warme Zitronenlimonade für Kranke ist zu bekannt, um erwähnt zu werden.

## Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Parmesansuppe. (Für 6 Personen.) Man schneidet für 25 Rp. geräucherten Speck in ganz seine Würfel und etwa ebenso viel weiße Zwiebeln. Dies dünstet man zusammen mit etwas weißem Pfeffer, doch muß es weiß bleiben. Man rührt nun nach und nach zwei Liter kaltes Wasser daran, und wenn alles kocht, gibt man sechs Eßlöffel geriebenen Parmesankäse hinein. Mit diesem muß die Suppe gut durchstochen, sie ist nahrhaft und wohlschmeckend.

Suppe aus Hammelbrühe. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4 Personen. — Zutaten: 1 Kilo Hammelsleisch, 1 Selleriewurzel, 2 Petersilienwurzeln, 1 Porree, 1 Kohlradi, 1 kleiner Kopf Wirsing, 3—4 Mohrrüben, Salz, 12 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt,  $1^{1/2}$  Lössel Graupen. Das Fleisch wird gut gewaschen, mit  $2^{1/2}$  Liter kaltem Wasser angesetzt, gesalzen und, sobald es kocht, abgeschäumt. Inzwischen putt man das Wurzelwerk, fügt es nach dem Abschäumen hinzu und setzt 6 Gramm aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt bei. Die Suppe muß langsam  $1^{1/2}-2$  Stunden kochen. Sollte sie noch etwas hammlig schmecken, werse man ein nußgroßes Stück glühende Holzkohle hinein, welche den Geschmack beseitigt. —  $1^{1/2}$  Eßlössel Graupen werden mit

einigen rohen Kartoffelscheiben und etwas von der obengenannten Brühe oder 6 Gramm Fleisch=Extrakt gar gedünstet und der Suppe, nachdem diese durch ein Sieb gegossen, beigefügt.

-X-

Ranapee von Sardellen. Vor oder nach der Suppe zu servieren. Scheiben von Milchbrot werden leicht geröstet. Schöne Sars dellen werden gewaschen, leicht geschabt und von den Gräten befreit. Die Hälfte davon werden verwiegt, mit zwei harten Eigelb durch ein Sieb gestrichen und mit etwas frischer Butter und Olivenöl zu einer dicken Masse gerührt, die noch mit Senf, Salz und Pfeffer, verwiegter Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Capern, wenig Essig und einigen Tropfen Maggi's Suppenwürze vermischt wird. Die Semmelscheiben werden mit dieser Masse bestrichen und mit den übrigen, in Streisen geschnittenen Sardellen gittersörmig belegt.

\*

Hirnschnittichen. Ein in Salzwasser weichgekochtes Kalbshirn wird sehr sein gewiegt, dann mit zwei Eigelb, Pfesser, Salz und ein wenig Mehl vermischt. Von nicht zu frischem Weißbrot schneidet man dünne Scheiben, streicht die Masse darauf, taucht sie in Eiweißschnee und bäckt sie schwimmend in Butter und Backsett hellbraun. Diese Hirnschnittchen bilden eine passende Beigabe zur Fleischbrühe.

-X-

Gebratene Kutteln. Für 3—4 Personen 500 Gramm. Diesses Quantum vom Metger schon gekochte Kutteln lege man 1-2 Stunsten in kaltes Wasser, schneide in singerlange, schmale Riemlein, brate sie nebst einer sein geschnittenen Zwiebel, Pfesser und Salz in 60 Gr. süßer Butter, bis der Saft eingebraten ist, und serviere die Kutteln zu Kartosselsalat oder dergleichen.

×

Rumpsteaks nach Gourmande Art. Bereitungszeit 1/4 Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: 750 Gramm Schwanzspiße, 125 Gramm Rindermark, 120 Gramm Butter, 10 Gramm Liebigs Fleische Extrakt, 2 Eßlöffel gehackte Schalotten, 2 Eßlöffel Tomatenpuree. Von der absgelegenen Schwanzspiße eines zarten Ochsenschlegels schneidet man fünfgleich starke Scheiben, salzt und pfeffert dieselben, bestreiche sie mit zerslassener Butter und bratet die Rumpsteaks auf einem Roste oder in Ermangelung dessen in einer Pfanne bei guter Hisp schung eines jeden Rumpsteaks einen kleinen Löffel gehacktes, ausgewässertes Rindermark. Weiter schulotten mit Butter an, jedoch ohne daß selbige

sich färben, fügt 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, nehst zwei Eßlöffeln Tomatenpuree, einem Eßlöffel guten Weinessig und einigen Körnchen Paprika hinzu, läßt alles einmal aufkochen und mischt unter fortwährendem Schlagen vermittelst einer Schneerute 100 Gramm seine Butter und zum Schluß ein wenig gehackte Petersilie darunter. Jetzt werden die Rumpsteaks auf einer langen Schüssel angerichtet und die bereitete Sauce darumgegossen.

Pommerscher Rippespeer. Zu böhmischen Knödeln mit Sauerkohl paßt pommerscher Rippespeer. Man verwendet dazu das ganze Rippenstück, von dem das Feste zumeist abgelöst ist, knickt die Rippen, ohne sie zu durchhauen, und läßt sie einige Tage in Salz liegen. Nun bereitet man eine Füllung von kleingemengter (zwei Liter) Aepfeln, geriedenen Semmeln, etwas abgeriedener Zitronenschale, etwas Zucker und gut gereinigten entkernten Backpflaumen. Hiermit füllt man die Zwischenräume des Rippespeer, umbindet es mit weißem Papier, damit die Füllung eingeschlossen ist und bratet es  $2^{1/2}-3$  Stunden weich. Nun befreit man es von Papier und Vindsaden, schneidet den Braten zwischen den Rippen durch und verdickt die Sauce, die man von der Kasserolle losgespüllt hat.

Haffer, Salz, etwas Zwiebel, in Scheiben geschnittene Suppenwurzeln, Pfesserkörner, 2—3 Wacholderkörner, ein kleines Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, läßt man kurze Zeit kochen, dann erkalten und übersgießt den gesäuberten, gewaschenen Hasenrücken mit der Beize. Nach 2—3 Tagen, wenn der Kücken gebraten werden soll, nimmt man ihn aus der Beize, durchzieht ihn mit dünnen Speckstreisen und läßt ihn, mit reichlich Fett zugesetzt, im Rohr braten. Von der am Herde schon früher brodelnden Beize begießt man fleißig. Zuletzt treibt man den Rest derselben durch ein Haarsieh, rührt ½ Kaffeelöffel Mehl, etwas Zitronensaft, ein Stücken Zucker, nußgroß Butter und 5 bis 6 Eßslöffel guten Kahm daran, übergießt damit das Fleisch im Kohr und läßt ein wenig einkochen. Ein größerer Hasenrücken ist in ³/4 bis einer Stunde gar gebraten.

Lungenbraten mit Sauce für 5—6 Personen. Ein Kilo oberer Lungenbraten, möglichst ohne Fett und Haut, wird leicht geswaschen. In einer Kasserolle läßt man dünngeschnittene Suppenwurzeln Zwiebel, Lorbeerblatt mit etwas Fett anlaufen, legt das Fleisch hinein, gießt zwei Löffel Essig und drei Löffel Wasser daran, und dämpft es ungefähr eine Stunde weich, dann werden die Suppenwurzeln durch ein

Hahm, einem Stückhen guter Butter und Zucker gequirkt, über das Fleisch gegoffen. Die Sauce würzt man noch mit Wein oder Zitronensfaft und färbt sie mit gebranntem Zucker braun.

Pfefferfleisch vom Kalb. Bereitungszeit <sup>3</sup>/4—1 Stunde. Für 3 Personen. Zutaten: 750 Gramm Fleisch, 30 Gramm Mehl, 50 Gr. Speck, 80 Gramm Butter, <sup>1</sup>/4 Liter Wasser, darin aufgelöst 15 Gramm Liebigs Fleisch = Extrakt, eine Prise Pfeffer, eine Prise Curry-Pulver, Salz. Aus einem derben Stück Kalbsleisch, Keule oder Blatt, schneidet man singerdicke Scheiben in Koteletten=Größe, klopft und bestreut eine jede mit einer Messerspitze Pfeffer und Salz und nach Belieben mit einer Prise Eurry-Pulver. In Mehl gewendet, brät man sie in Speck und Butter oder gutem Bratsett hellbraun, gießt ein Viertelliter Bouillon aus 15 Gramm Liebigs Fleischertrakt hinzu und läßt das Fleisch darin noch drei Viertelstunden schmoren; dann wird die Sauce mit 1 Theeslössel Mehl gebunden.

Rastanien als Wintergemüse. Schöne Kastanien werden geschält, in Salzwasser halb weich gekocht und gehäutet. In frischer Butter wird eine sein geschnittene Zwiebel, ein Kochlössel Mehl leicht geröstet, mit der nötigen Brühe oder warmen Wasser zur Sauce aufsgekocht, Salz und die Kastanien beigefügt und letztere in 20—30 Misnuten gar gekocht. Man verseinert das Gericht durch eine Beigabe von saurem Rahm und durch ein Güßchen Maggis Würze.

Rartoffelcroquettes. Uebrig gebliebene Kartoffeln werden geschält, in diese kommen auf ca. 1 Kilo Kartoffeln 3 ganze Sier und 3 eischwer ausgelassene Butter, etwas gestoßener Zucker und das nötige Salz. Run wird die Masse mit Hinzusügung von so viel Mehl (mit den Händen) so lange verarbeitet, bis dieselbe sich von Hand und Schüssel vollständig löst. Dann werden kleine Kuchen geformt und in der Omeslettenpfanne mit ziemlich viel Fett auf beiden Seiten langsam gebacken und stark mit Zucker und Zimmt bestreut.

Rote Haselnüsse. 500 Gramm Haselkerne sind hierzu nötig. Von 500 Gramm Hutzucker kocht man einen dicklichen Syrup, tut 2 Löffel roten Kermessaft dazu und legt die abgebrühten Haselkerne hinein. Man läßt sie solange in dem roten Zucker, bis sie sich unter stetem Umrühren mit einem silbernen Löffel ganz mit dem Zuckersyrup umhüllt haben, legt sie dann behutsam mit zwei Teelöffeln auf ein mit

Del oder Wachs eingeriebenes Blech und läßt sie oben auf der Herdsplatte trocken werden. Dann stellt man sie kalt und löst mit einem Messer die erstarrten Kügelchen von dem Blech, um sie bis zum Gesbrauch aufzubewahren. Ein Zusatz von geriebener Vanille oder Zistronensaft zu dem Zuckersprup verseinert die Nüßchen noch.

\*

Zander gedämpft. Der gut geschuppte und gewaschene Zanser wird abgetrocknet, auf beiden Seiten eingeschnitten, und in Mehl, welches mit Salz und Pfeffer vermischt worden, umgekehrt, und in reichlich Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Wenn er beisnahe fertig ist, so werden zwei sein gehackte Zwiebeln dazu gestreut, läßt ihn noch ein wenig anziehen, gießt einige Löffel Essig daran und kurz vor dem Anrichten etwas guten Jus und gehackte Petersilien.

\*

Maluns. Bündner Kartoffelgericht zum Kaffee: Man schält einige gekochte Kartoffeln und reibt sie, gibt sie alsdann in eine ziemslich große Schüssel, füge Weißmehl und Salz bei. Zu einem Drittel Kartoffel ca. zwei Drittel Mehl, die Masse muß mit der Kelle ganz luftig ohne Zutat von Milch oder Wasser durcheinander gerührt wers den. Nun bratet man die Maluns in Schmalz unter fleißigem Umsrühren, bis sie anfängt, eine gelbliche Farbe anzunehmen. Dann gibt man sie in die Schüssel zurück und läßt wieder Schmalz heiß werden und röstet sie dann zum zweiten Mal, bis sie schön gelb ist. Apfelsmus dazu paßt sehr gut, da das Gericht ziemlich trocken ist.

Nußtorte. 10 Eigelb werden mit 250 Gramm Zucker schaumig gerührt, 250 Gramm geriebene Nüsse, 50 Gramm gesiebtes Mehl, einen Eßlöffel Kirschwasser und der steife Schnee der 10 Eier sorgfältig dars unter gemischt. Die Masse wird in eine gut bestrichene Form gefüllt und bei guter Hitz gebacken.

\*

Pelzwerk zu waschen. Man kocht gute weiße Hausseife in Wasser und gießt die Brühe durch ein Tuch. In der lauwarmen — ja nicht heißen — Brühe wäscht man weißes Pelzwerk, ohne zu reiben, bloß durch sanstes Drücken und Eintauchen, wiederholt dies einigemale mit frischer Seisenbrühe und zuletzt mit reinem Fluß= oder Regen-wasser. Man trocknet es an der Luft, bestreut das Pelzwerk mit Puder — Stärkemehl — und kämmt dasselbe so aus. Zuletzt klopft man es mit einem weichen Riemen aus.