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

**Band:** 32 (1910)

**Heft:** 14

**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 Hanweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Mr. 4.

Upril 1910.

## Frühlingsanfang im Reich der Mode.

Aus der neuesten "Modenwelt").

Sich nicht wiedersholen! immer etwas Neues bringen! Das ist die große Sorge, das ewige und ausschließliche, aber unserreichbare Trachten

der thrannischen Mode. Und dabei ist die letzte Frühjahrs= neuheit, die am Pa= riser Horizont auf= taucht, der Turban!

Der große Tursban auß altem versblaßtem Seidenbrostat, auß Metallstoffen auf daß ungesheuerlichste drapiert, mit riesigen Aigretsten, dichten Federtuffen verziert, der Turban, auß zweisfarbigem Seidensmusselm oder Tüll gedreht und mit vosluminösen Rosen garniert! Und nas

türlich der Turban

aus Strohgeflecht

und Bast (Abb. 2 und

3). — Brauche ich



Fig. 1. Kleid in Kussenformaus Wollstoff mit Tressenbesatz.

Ihnen zu sagen, daß diese Ropfbedeckun= gen manches Mal recht hübsch sein kön= nen — im allge= meinen aber eher häßlich wirken? muß Man feines äußern Menschen wirklich sehr sicher fein, um diefe Reuheit zu tragen, die jedenfalls zu jenen Modelaunen gehört, die nicht für alle zur Nachahmung geeig= net find. - Die Ber= suche, die bisher in Frühjahrshüten ge= macht worden find, kann man nicht als allzu glücklich be= zeichnen; wir haben unförmige, sehr hohe Toques aus Taffet, Stroh und Sammet, Roßhaar und Liber= ty, mit einer ver= schwenderisch. Fülle

schwenderisch. Fülle von Federn und Reihern verziert oder

durch große Tüll=



Fig. 4. Rück-

ansicht zu

Fig. 2.

la**Fig. ObiTürbaihut** =n**ais**i**NetaUjtoff**©ober =9811 **Struhgeflecht**1 rede rede neniem

puffen, die ganz nach hinten angebracht sind, vervollständigt. Für die eleganten Hite suchen die Bariser Modistinnen stilvolle Vorbilder ans der Zeit Fran-

cois I. Die Gemälde von Lawrence, Rehnolds, Lancret bieten ihnen nachs ahmungswerte Vorbilder — natürs lich sind wieder die sehr großen Fors men in Sicht, die bekanntlich, allen Bemühungen zum Troß, nie ganz aufgegeben worden sind.

Die Sammetkostüme im allgesmeinen und speziell die schwarzen Sammetkailleurs werden uns den Uebergang zur schönen Jahreszeit vermitteln; für das Frühjahr steht uns der schwarze Atlas als bevorszugtes Gewebe bevor — Atlastailleurs mit sehr gekürzten Röcken und ebenfalls kurzen Jacken; Nachsmittagskleider aus schwarzem Atlastund ebensolche Abendtoiletten.

Fig.3. Turbanhut aus Baftgeflecht od. zweis farbigent Tüll.

Die fußfreien Röcke

fangen an, mitlleberstreibung "fußfrei"zu werden; für die Strassenfleider hat diese Modelaune entschiesdene Berechtigung, aber das Bestreben,

die gekürzten Roben auch in den Salon zu verpflanzen, ist weder logisch noch ästhetisch einwandsfrei und dürfte keinen Erfolg haben.

Gine zu erwähnende Uebertreibsung sind die nach unten eingeengsten, gleichsam umgürteten Kleider und Mäntel, welche die Beine wie zusammengeschnürterscheinenlassen; entweder sind diese Kleider ganz unterbunden oder es ist nur die rückwärtige Hälfte des Kockes oder des Mantels in einen gürtelartigen Bund eingezogen — es wirkt apart, originell, was will man mehr?

Wenn man die Wäschehäuser durchwandert, so fällt einem manches Erwähnenswerte auf. Die letz-

ten Saisons brachten der farbigen-Seiden= und Trikotunterkleidung piel Sympathien entgegen, heute hat sich unser Geschmack wieder gründlichst geandert — wir erleben wieder einmal den Triumph der weißen, duffin tigen, "spißenschäumenden" Wäsche. — Die Bemden erscheinen kurz und

Fig. 6. Kombination mit die Einsätze od. einen

knapp, sehr in die Taille geschnitten, meist armel los, nur mit einer Achselspange berseben; die Beinkleider furz, fehr eng, bermeiden umfang= reiche Garnitur; Spigeneinsätze mit Banddurch= zug, feine Stickerei mit Spigeninkrustationen und Bandschleifen sind allein gestattet; nichts mas

Plat brauchen und die Linie beeinträch= tigen könnte. Sehr beliebt sind natür= lich die schlanken Kombinations, die allen von der Mode an Semden u. Bein= fleidern gestellten Anforderungen am besten gerecht wer= den können. — Die weißen Batist= und Linonunterröcke sind verschwenderisch mit Volants (aber eng anliegend und fast nicht eingereiht), Spiken und Sticke= reien verziert; breite Bänder durchziehen Stickerei und Spigen. in dursichtigem Stoff angebrachten Saum.

Als Regel gilt für die elegante Frau, eine Bänderfarbe zu wählen, die ihrer Wäsche zur charakterisierenden Verzierung wird.

Der Sommer dürfte uns viele kragen= lose Taillen bringen, zu denen ein Umlege= Fig. 7. fragen von pliffiertem Linon und ebenfolche zweierlei Stoff (Rock in Mieder 11 Aermelaufschläge getragen werden sollen. Wir gehen den Lingeriekragen und =Man= schetten in den verschiedensten Ausführungen entgegen, Die bei keinem Kostüme fehlen werden. — Krawatten, Jabots, Rabats, Minzballen weißen duftigen Ergänzungen unserer Toilette wird die Mode wieder



Einfaches Rleid aus aus Tuch, Taille aus Tüll). 89 aar werden.

begünstigen und da soll der Kulturmensch nicht mit leiser Fronie konstatieren, daß es im Leben, wie im Bereich der Mode — nichts wirkslich Reues und Nochnichtdagewesenes gibt! Parisiana.

Schnitte zu vorstehenden Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lützowstraße 84, zum Preise von 60 Pfg. für den einzelnen Schnitt (Kock oder Taille).

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Weiße Bohnensuppe. Nachdem die Bohnen gewaschen, wersten sie in lauem Wasser zugesetzt und weich gekocht. Nun macht man von einem eigroßen Stücken Butter mit zwei Kochlöffeln Mehl ein gelbes Einbrenn, dünstet eine Zwiebel mit etwas gewiegter Peterssilie, gibt die durch einen Durchschlag gedrückten Bohnen dazu, versdünnt sie mit Fleischbrühe oder Wasser und läßt sie noch eine Weile kochen. Vor dem Anrichten wird die Suppe noch einmal durch ein seines Sieb getrieben.

Froschschenkel Suppe. 2 Bündchen Froschschenkel werden mit Butter, Zwiebeln, etwas gehackten Petersilien gedämpft, mit drei Kochlöffel voll Mehl bestreut und mit 1,5 Liter Wasser oder Gemüses brühe übergossen, man gibt 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken und das nötige Salz hinzu, läßt die Froschschenkel langsam weich kochen, gießt die Brühe ab, treibt das Fleisch derselben durch ein Haarsieb, mischt es mit der Brühe und kocht es noch ein wenig auf; dann tut man in eine Suppenschüsssel drei Eigelb, ein Stückhen Butter, eine halbe Tasse voll süßen Rahm, etwas Muskatnuß, verrührt dies, gibt einige geröstete Brotschnitten dazu und richtet die Brühe darüber an.

Rahmbraten. Ein schönes Stück Kalbsleisch z. B. Frikandeausstück wird gespickt, mit Salz eingerieben (nach Belieben mit wenig weißem Pfesser gewürzt) und über Nacht in 3—5 Deziliter süßen Kahm einsgelegt. Andern Tags gibt man das Fleischstück mit einem Teil Rahm in die Bratpsanne, fügt ein Kübchen und eine Brotkruste bei und läßt es unter öfterem Begießen und Nachgießen des zurückbehaltenen Kahmes gar werden. Der Braten muß bräunlich und glänzend aussehen. Zum Schluß wird die Sauce mit einem Güßchen "Maggis Suppenwürze" abgeschmeckt, ein Teil davon über den Braten und der übrige Teil in eine vorgewärmte Saucière gegeben.

Dinde au marrons. Der Truthahn oder Truthenne wird gespielt und mit folgender Farce gefüllt. Bratwurst Sehäck wird, wenn nötig noch mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und einer feinst geschnittenen Schalotte gewürzt und mit ca. 1 Liter Kastanien, (die man vorher röstet oder bratet, jedoch ohne sie Farbe annehmen zu lassen) vermischt. Nachdem die Deffnung zugenäht, wird das Geslügel mit 1 Speckbande umbunden und in  $1^{1/2}$  Stunden unter fleißigem Begießen im Bratosen oder am Spieß gebraten. Die Sauce wird entsettet, mit "Maggis Würze" abgeschmeckt und in einer vorgewärmten Sauciére extra serviert.

Schweinsnierli auf französische Art. Die Schweinsnierli werden in seine Scheibchen geschnitten, in heiße Butter auf starkes Feuer gegeben, Salz, Pfesser, seinst gehackte Petersilie, Schalotten und Zwiebeln unter fortwährendem Schütteln der Pfanne zugefügt. Wenn die Nieren zusammenfallen, wird etwas Mehl darunter gerührt, zuletzt ein Glas Champagner oder sonst ein feiner Wein zugegossen, alles tüchtig durchsgerührt, ohne kochen zu lassen und mit einigen Tropfen "Waggi-Würze" im Geschmack gehoben.

Holländische Sauce zu Fisch. Man schwitzt Weizenmehl in Butter hellgelb, verrührt es mit etwas Fleischbrühe von "Liebigs Fleischsextrakt" und fügt 5-6 Sardellen, eine kleine Zwiebel und Zitronensschale, alles sehr fein gewiegt, hinzu, zuletzt noch ein Glas Wein und etwas Zitronensaft.

Champignonsauce. Man macht ein wenig frische Butter heiß, dünstet darin eine sein geschnittene Zwiebel mit etwas Mehl gelblich, sügt 2—3 Eßlöffel voll gehackte Champignons dazu und dünstet sie so lange mit, bis alle Feuchtigkeit eingedampst ist. Dann wird nach und nach die nötige Fleisch= oder Knochenbrühe hinzugesügt, sowie ein Glas Wein, ein Lorbeerblatt, und nach Belieben 1—2 Löffel gehackte Trüffeln, die Sauce noch 15 Minuten aufgekocht, mit Beigabe von "Liebigs Fleischertrakt", eine Prise Cahenne und etwas gehackte Peter= silie angerichtet.

Rühreier mit Schinken. Acht Gier nebst einer Untertasse voll in kleine Würfel geschnittenem, gekochtem Schinken werden in einer Kasserolle mit einem Schneebesen geschlagen, dann mit reichlich Butter auf langsames Feuer gesetzt und so lange gerührt, bis sich ein nicht zu dünner, gleichmäßiger Brei gebildet hat; nachdem man das nötige Geswürz beigesügt hat, richtet man denselben sogleich an und serviert ihn mit einigen Tropfen guter Sauce.

Citronenspeise. Eine Tasse süßer Rahm wird mit einer Tasse seinem Mehl und sechs Eiern glatt gerührt und unter beständigem vorssichtigen Rühren gekocht. Nach Erkalten gibt man die abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone nebst Zucker nach Belieben dazu und mischt eine Hand voll geriebener Mandeln hinein. Die Masse wird im Osen aufgezogen.

Majonnaise. In einem irdenen Topf mischt man 5 Eigelb, 7 Eßlöffel seines Olivenöl, 6 Löffel Bouillon aus Liebigs Fleischextrakt, 6 Löffel guten Weinessig und eine Prise Pfesser, eine Prise Zucker und ein wenig Citronensaft. Den Topf stellt man in kochendes Wasser und schlägt alles mit einem silbernen Löffel so lange über dem Feuer, bis es schön glatt und dick ist.

Omelette mit Champignons. 6 Eier werden mit etwas Salz, einer Prise weißem Pfesser, einem Kasselössel voll seingehackter frischer Petersilie und drei Eßlösseln süßem Rahm gut verrührt. Einige Minuten vor dem Gebrauche erhipt man in einer Omelettenpfanne ein Stücken frische Butter, gießt die Eier hinein und läßt sie leicht anziehen. Schon vorher hat man drei Eßlössel voll in seine Scheibchen geschnittene Champignons in einem Stücken Butter mit etwas Salz, Pfesser und Citronensast gedämpst und die gezogene kurze Sauce mit etwas Liebigs Fleischertrakt gewürzt. Nun füllt man die Champignons in die inzwischen ausgebackene Omelette, rollt diese dann zusammen und gibt sie, wenn sie schöne Farbe genommen, auf eine erwärmte Porzellanschüssel.

Schwarzwurzeln follen sich leicht zerbrechen lassen, innen weiß und fest sein, milchweißen Sast haben. Sie werden sauber gewaschen, dann geputzt, so daß kein schwarzes Pünktchen daran bleibt, nicht zerschnitten, sondern sofort in eine Schüssel, in eine Mischung von zwei Teilen Wasser, 1 Teil Essig, etwas Mehl eingerührt, gelegt. Dies kann schon abends vorbereitet werden, um das zeitraubende Keinigen während der Kochenszeit zu vermeiden. Vor dem Kochen werden die Wurzeln in singerlange Stücke geschnitten, mit einem Stück Butter und Wasser eben bedeckt, etwas Salz und erbsengroß doppelkohlensaures Natron, bei gutem Feuer weich gedünstet, dann leicht mit Mehl gestäubt, zum Anzrichten rührt man 1-2 Sidotter an die Sauce.

Aal mit Kräutern. Man reinigt den Aal, häutet ihn, nimmt ihn aus, wäscht und trocknet ihn, schneidet ihn in Stücke und kocht sie in einem Fischsud von  $1^3/4-2$  Liter Wasser nebst zwei Zwiebeln, Salz, Pfesserkörnern, Citronenschale, einem eigroßen Stück Butter, Gewürz und einem Salbeisträußchen 15-20 Minuten. Dann dünstet man zwei bis drei Lössel Mehl in zerlassener Butter, gibt Salz, Pfesserkörner, Citronenschale, Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein bis zwei Schalotten, etwas Thymian, Estragon und Basilikum dazu, ferner etwas von der durch ein Sieb gegossenen Fischbrühe, ein Drittelliter Rotwein und etwas milden Weinessig, läßt alles 10 Minuten kochen, rührt die Sauce durch ein Sieb, schmeckt sie ab und gießt sie über die auf warmer Schüssel angerichteten Aalstücke.

Fisch ragout mit Alößen. Zweis bis dreierlei verschiedene Arten Fisch werden in Stücke geschnitten, gewaschen, gesalzen und mit etwas Weißwein, Fleischbrühe und Butter fertig gekocht, aus der Brühe genommen und kalt gelegt. Die Schwanzstücke der Fische werden entshäutet, das Fleisch wird, von den Gräten geschält und sein gewiegt. 3 Semmeln werden in Milch eingeweicht und in Butter mit sein geshackten Zwiedeln abgedämpst; wenn diese Masse halb erkaltet ist, wird das Fischsleisch darunter gerührt, ebenso 2 Eigelb und ein ganzes Ei, sowie Salz und Pfesser. Von dieser Farce werden kleine runde Klöße gesormt und in Salzwasser gekocht. Die Brühe wird durchgeseiht und mit einer weißen Mehlschwiße zu einer Sauce gekocht, mit Citronensast abgeschmeckt und mit 2 Eigelb legiert. Die Fischschnitten werden in Stücke geteilt, die Klöße und die Sauce werden dazu gegeben, abgeschmeckt, etwas Butter darunter geschwenkt und das Ganze, auf tieser Schüssel angerichtet, mit Blätterteigsleurons umlegt und serviert.

Fischsud. Man kocht in genügend Wasser mit etwas Essig folsgende Kräuter und Würze: 1 gelbe Kübe, 1 Zwiebel mit Nelken besteckt, 1 Sträußchen Petersilie, einige Pfesserkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Sitronenschale und genügend Salz, solange bis die gelbe Kübe weich ist. Dann seiht man es durch und gibt den Fisch samt dem Essig, wosmit der Fisch gebläut wurde, dazu. In diesem wird der gesalzene Fisch dann langsam weich gekocht, wie lange dies zu geschehen hat, kommt auf die Art des Fisches an. Dieser Fischsud kann einige Mal verwendet werden, falls nicht zu lange Pausen gemacht werden.

Löwenzahn = Gemüse. Sehr schöner Löwenzahn wird sauber gewaschen, abgequellt, zum Kochen gebracht und mit frischem Wasser abgespült; nachdem das Wasser abgetropft ist, wird derselbe mit einem Stückhen Butter gedünstet, bis er weich ist, mit 2 Eigelb, etwas süßem

Rahm, einem Stückchen Butter legiert und das nötige Gewürz dazu getan.

Roher Krautsalat. Feingeschnittenes Rots oder Weißkraut bestreut man mit zwei Kaffeelöffeln voll Salz und arbeitet es mit zwei Kochlöffeln durch, indem man das Kraut immer zwischen die Kochlöffel faßt und leicht drückt. Nun läßt man es eine halbe Stunde abliegen. Dann rührt man drei Löffel voll Del und den geseihten Saft einer Citrone dazu, arbeitet es wieder mit den Kochlöffeln durch und fügt eine reichliche Prise gestoßenen Zucker bei. Gehäuft angerichtet, besiebt man den Salat mit frisch gestoßenem Pfeffer.

Salat zu Kindfleisch, welcher sich längere Zeit hält. Meerrettig wird geraspelt, ebenso gekochte rote Küben, dann Koriander, Pfeffer, Salz, Zucker und Essig beigemischt. Beim Gebrauch kann man nach Belieben Del untermischen.

Heißes Wasser als Heilmittel. Ein englischer Arzt schreibt: Geringe Kopfschmerzen hören bei gleichzeitiger Applikation von heißem Wasser auf den Nacken und die Füße bald auf. Eine in heißes Wasser getauchte, rasch ausgewundene Serviette auf den Magen gelegt, wirkt fast augenblicklich gegen Kolik. Nichts kuriert rascher eine Lungenstongestion, eine Halsentzündung oder einen Kheumatismus wie Heißes wasserkompressen. Eine mehrfach zusammengelegte, in heißes Wasser getauchte und dann ausgewundene Serviette auf die schmerzhafte Stelle gebracht, bringt bei Zahnschmerzen und Neuralgien rasch Erleichterung.

Durch näßte Regenschirme müssen stets aufgespannt getrocknet werden, da sich sonst das Wasser an der scheibenförmigen Stoffunterslage an dem Drahtringe ansammelt, den Stahl zum Rosten bringt und den Stoff verdirbt. Sonnenschirme aus Baumwolle, Bast oder Seide spannt man auf, bürstet den Stoff mit Seise und lauwarmem Wasser innen und außen tüchtig ab, wäscht mit klarem Wasser nach und läßt den Schirm aufgespannt trocknen. Dem Seisenwasser kann man, falls die Schirmfarbe es erlaubt, einige Löffel Salmiakgeist zusehen. Bei der Reinigung mit Salmiakgeist werden polierte Griffe mit Papier übersogen. Wenn die hellfarbigen Schirme nicht zu schmutzig sind, reibt man die Stoffteile des aufgespannten Schirmes mittels einer Bürste mit Kartoffelmehl ab.