

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 32 (1910)
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: 18.02.2026

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

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Nr. 11.

Nov. 1910.

Modesorgen.

Zum ersten Male seit langen Jahren regt sich in uns, so verrät die „Modenwelt“ in ihrer neuesten Nummer, wieder ein Gefühl der Unbotmäßigkeit gegenüber den Geboten unserer Herrscherin, der allgewaltigen Mode. Denn wir können ihre Schöpfungen nicht mehr in Einklang bringen mit den Wünschen unserer Leserinnen, die sich gegen viele Extravaganz der Wintermode auflehnen.

Die Modenzeitschriften können heute viel besser wie in früheren Zeiten die Stimmung des Publikums gegenüber der Mode beurteilen; durch die Neuerung, die sie durch Schaffung ihrer AuskunftsSalons getroffen haben, sind sie in persönliche Verbindung zum mindesten mit ihren Berliner Leserinnen getreten. Hier sitzen die Damen gemütlich um den Riesentisch mit den Fig. 1 u. 2. Zwei moderne, elegante Kleider, „klugen Büchern“, in denen



sorgfältig rubriziert, all das vereinigt ist, was die Blätter an Modellen jeder Art bieten. „Fräulein, ich möchte einen Taillenschnitt mit eingesetzten Ärmeln, die Kimonoform mag ich gar nicht leiden. Und einen hübschen Faltenrock dazu. Ich finde ja gar nichts bei ihnen.“

„Ja, gnädige Frau, da müssen Sie schon etwas weiter zurückblättern, die neuesten Modelle zeigen alle Kimonoschnitt und glatte, enge Röcke.“ Und das Fräulein findet tatsächlich nach langem Suchen ein Modell aus einer Frühjahrsnummer, das die gewünschte Schnittform aufweist.

„Nein, das ist mir zu altmodisch, da geben Sie mir lieber doch einen engen Rock, aber 2,40 Mtr. weit muß er sein,“ bestimmt die Dame.

Die Redaktion wird dann wiederum von der oft ratlosen Verkäuferin gebeten, doch den Wünschen ihrer Kundinnen entsprechend, weitere Röcke zu bringen.

Was tun? Hier werden uns täglich enger werdende Röcke vorgelegt als „Allerneuestes“, und daneben kommen fortlaufend die Wün-

sche der Leserinnen nach Rock schnitten nicht unter 2 Mtr. Weite. Zwei Meter weite Röcke! Das erscheint der Modedame als ein völlig überflüssiges Maß von Weite, weil sie sich längst von der veralteten Ansicht emanzipiert hat, daß ein Kleider-

rock einen Faltenwurf aufweisen müsse. Für eine glatt den Unterkörper umspannende Röhre genügt ja schon ein noch viel geringerer Umfang als zwei Meter. Und wenn man nicht schreiten kann, so trippelt man, und wenn auch dies nicht möglich ist, so gibt es ein ganz vorzügliches Mittel, den Füßen mehr Bewegungsfreiheit zu schaffen. Man rundet den Rockrand vorn und hinten stark nach oben aus, das gibt eine völlig neuartige Form und ist tatsächlich die einzige Möglichkeit, den Rock zu erweitern, ohne daß er seine gewünschte Faltenlosigkeit einzubüßen braucht.

Nebrigens zum Tanzkleid der jungen Damen ist der kurze Rock unter 2 Meter Weite gar nicht so übel. Die Probe hat ergeben, daß man in 1,40 Mtr. weitem Rock



Fig. 3. Ballkleid mit scharfgrünem Chiffon=Überkleid und neuer Schärpe.

noch recht bequem und — graziös tanzen kann, ja daß der faltenlose Rock sogar weniger hindert, als der vorjährige weitere, lange und un gefütterte, in den man sich so leicht verwickeln konnte.

Die hübschen Ballkleider der heutigen Moden lassen erkennen, daß die neue japanische Moderichtung weit geeigneter für die duftigen und kostbaren Seidengewebe der Gesellschaftstoiletten, als für die schlichten Straßen- oder Hauskleider erscheint. Im strahlenden Licht des Ballsaales werden die gleißenden bunten Seidengewänder mit der diskreten Verschleierung und den vielfarbigen Stickereien ihre größten Triumphe feiern.

Die Toiletten werden noch immer vielfach aus zweierlei Geweben kombiniert. Vor allem spielt Sammet bei unseren Winterroben eine hervorragende Rolle. Poiret, der neue und so viel besprochene Couturier in Paris, bei welchem man beinahe ein Bittgesuch einreichen muß, um seine Schöpfungen anzuschauen und kaufen zu dürfen, der einen Kunden nur nach vorhergehender Verabredung empfängt, hat einige höchst aparte Modelle aus alten indischen Schals und Sammet zusammengestellt: der Rock ist aus geschmeidigem Sammet (velours frisson, velours mousseline) gefertigt, dem die hohe Bordüre des Schals als Abschluß dient; die Taille erscheint aus Schalstoff und Sammet in verschiedenen Anordnungen zusammenkombiniert. Paquin bringt, der schon in der vorigen Saison ausgesprochenen Tendenz treu bleibend, die sehr verkürzte Taillelinie.

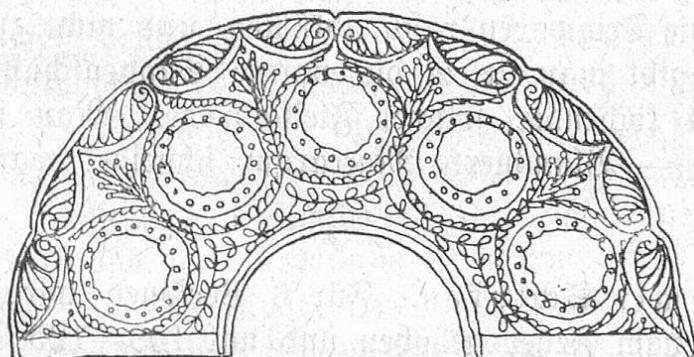


Fig. 4. Fächer mit Tülldurchzug und Perlen. Mustervorzeichnung auf Kattun liefert unser Musterzeichenatelier für 75 Pf. Breite 15 cm.

Der Fächer spielt beim Ballkleid zwar nicht mehr die Rolle wie früher und namentlich die Jugend lehnt ihn gern ab, aber bei allen älteren Damen ist er nach wie vor beliebt. Darum wird auch der abgebildete, der „Modenwelt“ entnommene Fächer gewiß gern als Weihnachtsgeschenk von den geschickten Leserinnen nachgearbeitet werden.

Schnitte zu diesen Abbildungen liefert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schritt (Rock oder Taille). Modenwelt-Abonnentinnen erhalten ihn für 25 Pf. portofrei.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Nudelsuppe. 2 Eier und eine Prise Salz werden gut gerührt und so viel Mehl damit gemischt, bis der Teig gewirkt werden kann und nicht mehr an den Händen klebt. Dieser wird dann dünn ausgewalzt. Wenn die Stücke halb trocken sind, rollt man sie zusammen und schneidet sie in schmale Streifen, legt die Nudeln in kochende Fleischbrühe, lässt sie 10 Minuten darin kochen und richtet die Suppe über feingeschnittenes Gemüse an.

*

Teigwarensuppe mit Fleischbrühe. Auf ein Liter fertiger Suppe rechnet man 40—45 Gramm Fideli, Eiergerste, Buchstaben, Suppenmaccaroni u. s. w. Man giebt eine beliebige Sorte in nicht sehr scharf gesalzene, klare, siedende Fleischbrühe, oder: lässt sie unter öfters Durchröhren $\frac{1}{4}$ Stunde ziemlich scharf sieden, zieht sie vom Feuer und lässt sie gedeckt noch 10—15 Minuten quellen, ehe man sie anrichtet. Diese Suppen werden mit reichlich Grünem und Muskatnuss gewürzt.

Man kann diese Teigwaren auch blanchieren, d. h. in obiger Weise in gesalzenem Wasser rasch kochen, dann in ein Sieb schütten und, wenn das Wasser abgelaufen ist, das Sieb in ein Gefäß mit kaltem Wasser stellen, damit die Teigwaren rasch abkühlen, und nicht zusammenkleben. Gut vertropft gibt man sie in die warme Suppenschüssel und begießt sie hernach mit kochender, frischer Fleischbrühe. Man serviert sie mit Reibkäse extra. — Blanchierte Maccaroni schneidet man in 2—3 cm lange Stücke.

*

Risotto mit Schinken. Für 6 Personen wird körnig weichgekochter Reis vom Feuer gehoben und mit 100—125 Gr. geriebenem Käse, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss leicht vermischt. Hernach bestreue man eine Kochplatte gut mit Butter, fülle die Hälfte Reis hinein, lege darüber eine Lage gekochten, fein geschnittenen oder gehackten Schinken (150—200 Gr.), decke mit der andern Hälfte Reis zu, gieße 2—3 verflopfte, mit $\frac{1}{3}$ Tasse Milch verdünnte Eier darüber, bestreue mit 2 handvoll geriebenem Käse und backe in heißem Ofen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Man serviere das Gericht in der Kochplatte und stelle diese nach Belieben auf eine hübsch gefaltete Serviette. Ein sehr nahrhaftes Gericht. Statt Schinken kann auch gekochter Magerspeck verwendet werden.

*

Leberklöße. Für 6 Personen: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Kilo junge Rindsleber, 100 Gramm feingehackter Speck, 1—2 Löffel feingehackte Zwiebeln und Grünes, eine Prise feingeriebener Majoran, 2 Eier, 2—3 Löffel feingehriebenes, gedörrtes Brot, Salz, Pfeffer, etwas Muskat, und, wenn vorrätig, 2—3 Löffel Rahm. Die Leber wird mit einem Löffel aus Haut und Adern geschabt, fein gehackt und mit den genannten Zutaten gut durcheinandergerührt. Dann mache man 2 Liter Wasser mit etwas Salz (oder Knochenbrühe) siedend, steche 20—30 Minuten vor Essenszeit mit einem Kaffeelöffel Klöße von dem Teig ab, lege sie in die heiße Brühe, koch sie langsam 5—10 Minuten, richte sie auf eine warme Platte an und bestreue sie, nachdem sie mit etwas Leberbrühe und heißem Fett üllergossen sind, mit gelbgerösteten Zwiebeln. Sauerkraut zu Leberklößen ist eine sehr beliebte Mahlzeit. Die Leberbrühe wird zu Suppe verwendet.

*

Kalbskoteletten auf dem Rost gebraten. Die hübsch zugeschnittenen und rundlich dressierten Koteletten werden nach dem Ein- salzen mit Olivenöl oder zerlassener Butter bestrichen und über schwachem Kohlenglut auf dem Rost oder auf dem Gas auf beiden Seiten gelb gebraten. Bratezeit 12—15 Minuten. Eine sehr schmackhafte Zubereitung.

*

Hammel-Gulasch mit Reis. Man schneide ein Kilo Hammelfleisch in Würfel, brühe diese mit kochendem Wasser ab und lasse sie abtropfen. Währenddem röstet man 150 Gr. würflich geschnittene Zwiebeln in 100 Gr. Schmalz mit ein wenig Paprika braun und weich. Dazu gebe man das Hammelfleisch, rühre alles gut durch und lasse es unter öfterem Schütteln $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt dünsten, gieße von Zeit zu Zeit etwas Wasser nach und lasse es abermals 15 Minuten schmoren, um endlich 375 Gr. abgebrühten Reis hinzuzufügen und soviel Wasser anzugeßen, bis das Ganze bedeckt ist. Sobald der Reis weich wird, ist auch das Fleisch gar, es müßte denn von einem sehr alten Tiere gewesen sein. Statt Reis kann man auch geschälte, mittelgroße Kartoffeln dazu geben. Für 5—6 Personen ausreichend.

*

Frishestew. Ein Kilo gut geklopftes Fleisch aus Keule oder Rücken wird in talergroße Stücke geschnitten und schichtweise mit in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln und überbrühten Weißkohlblättern, Pfeffer, Salz und gehackten Zwiebeln in eine Badingform gepackt: dann gieße man Wasser hinein, so daß es mit der Masse gleichsteht. Legt ein Stück Butter und etwas Liebigs Fleischextrakt darauf,

schließe die Form und lasse das Gericht 2—3 Stunden im Wasserbade kochen. Für 6 Personen ausreichend.

*

Gekochtes Huhn mit Reis. Das sauber vorbereitete Huhn, sei es Henne oder Hahn, wird mit kochendem Wasser zugesetzt, abgeschäumt und mit Mohrrübe, Petersilie und Estragon gar, aber nicht zu weich gekocht. Darnach nehme man auf 8—10 Personen 500 Gramm Reis, blanchiere ihn, nehme Salz, etwas Butter und Wasser, später Hühnerbrühe hinzu und lasse ihn an der Seite des Herdes dick ausquellen. Hierauf bereitet man eine Sauce von 50 Gramm Butter, die man mit 2 Eßlöffel Mehl verrührt und mit Hühnerbrühe und gequirtem saurem Rahm ablöscht, geriebene Muskatnuß und etwas Paprika, sowie Zitronensaft und das Gelbe von 1—2 Eiern erhöhen den Geschmack. Das Huhn wird nach Vorschrift tranchiert und in die Mitte einer Schüssel, der Reis ringsherum gelegt, oder vorher in einen Reisrand gedrückt und über das Huhn gestülpt. Dann gieße man die Sauce über das Fleisch. Ausreichend für 5—6 Personen. Frisches oder Reste von Kalbfleisch lassen sich mit verwenden. Blumenkohl und Bruchspargel sind passende Beigaben. Mit Leber, Magen und der Suppenmohrrübe verziert man das Gericht.

*

Bunter Teller oder Appetitschnitten. Hierzu bestreicht man nicht zu dünne Brot oder Semmelschnitten mit Butter und belegt diese auf die verschiedenste Weise mit kaltem Auflöffeln, wobei mancher Fleischrest treffliche Verwendung findet, selbst gekochtes und geriebenes Rindfleisch, wenn es mit Sardellenbutter oder Anchovispaste, etwas Senf und Schnittlauch oder Zwiebeln vermengt wird. Roher Schinken wird in Streifen geschnitten und auf mit Butter und Senf bestrichenes Brot gelegt. Bratenreste, die sich nicht mehr in Scheiben schneiden lassen, werden fein gewiegt, mit Essig und Provenceröl angefeuchtet und mit Kapern vermischt. Kalbsbraten schneidet man in Streifchen und verwendet ihn mit Sardellen. Vorzüglich eignen sich zu Schnitten hartgekochte Eier sowohl, als auch Eigelb und Eiweiß getrennt, gehackt und mit Sardellen, Kapern, Schnittlauch und saurem, buntem Gelee belegt. Selbst eine in Scheiben geschnittene Pfeffergurke, etwas geschabter Ketschup oder Kadieschen verfehlen ihre Wirkung nicht, und Brötchen mit Kaviar, Hummern, Lachs und anderm feinem Auflöffeln reizen den Appetit. Für ältere Herren nimmt man dem Brot die Rinde und belegt dieses mit besonders weichen, zarten Dingen, wie Zunge, wohlwissend, daß die Aufmerksamkeit angenehm berührt. Das Kästenbrot läßt sich besonders gut zu Schnitten verwenden und darf mit Pumper-

nickel zusammen auf dem bunten Teller nicht fehlen. Geschmackvoll ordnet man alles auf einem Teebret oder einer Schüssel, aus deren Mitte ein aus einer Zitrone geschnittenes Körbchen, mit Petersilie gefüllt und durch einen Speil auf ein Stück Brot befestigt, hervorragt.

*

S p a r g e l s a u c e. Eine weiße Buttersauce mit Eigelb ist die gewöhnlichste Spargelsauce. Außerdem kann man 100 Gramm Butter mit 3 Eigelb schaumig rühren, Spargelwasser dazu gießen und dünn auf dem Feuer rühren, bis die Sauce zu kochen anfängt. Oder: Ein kleiner Löffel Mehl wird mit zwei Wallnuß groß Butter, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel dickem saurem Rahm, Salz, Muskatnuß und fast zwei Tassen Spargelwasser auf dem Feuer gerührt bis zum Kochen, dann abgenommen, noch etwas weiter gerührt und gleich aufgetragen.

*

K ö n i g l i c h e S e n f s a u c e. 40 Gramm Butter, 3 Eidotter, 1 Eßlöffel Senf, ein wenig Salz und Zucker, ungefähr $\frac{1}{4}$ Tasse scharfer Essig und 1 Tasse Wasser oder Fleischbrühe von Liebigs Fleischextrakt werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse verdickt und dem Aufkochen nahe ist. Man schmeckt die Sauce ab und fügt nach Belieben etwas Schnittlauch hinzu. Vorzüglich zu allen Fleischfüßen, kaltem Fleisch-Salat, und dabei leicht verdaulich.

*

K a r t o f f e l s a l a t. Die Kartoffeln werden weich gekocht, dann geschält und fein geschnitten. 1—2 Lauchstengel, eine Zwiebel und Petersilie wird feingehackt und dazu getan. Auch Kresse oder Rüblisalat kann man darunter mischen. Hierauf wird Pfeffer, Salz und Muskatnuß darüber gestreut, eine Tasse heiße Fleischbrühe beigesetzt und mit Öl und Essig angemacht.

*

S p a r g e l - S a l a t. Der Spargel wird gereinigt, gewaschen, in Salzwasser gekocht und wenn ausgekühlt, mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz und einigen harten, passierten Eidottern vermengt.

*

B l u m e n k o h l s a l a t. Den gut gereinigten, in Röschen zertheilten Blumenkohl kocht man in Salzwasser mit etwas Essig weich, und gibt ihn dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun röhrt man sauren, dicken Rahm mit einem Eidotter schaumig, fügt tropfenweise unter beständigem Rühren gutes Olivenöl hinzu, dann Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Den abgetropften Blumenkohl legt man in eine Salatschüssel und schüttet obige Sauce darüber.

*

Duittenbäser. Zutaten: 2 Eiweiß, 250 Gr. feingesiebten Zucker, 250 Gramm Duittenmark. — Einige Duitten werden geschält und vom Kernhaus befreit, in vier Teile geschnitten und mit etwas Wasser in zugedeckter Kasserolle weichgekocht, dann durchgetrieben, worauf man das Mark erkalten läßt. Die Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, gibt den Zucker hinzu und röhrt zuletzt das Duittenmark darunter. Von dieser Masse setzt man teelöffelweise kleine Häufchen auf Papier oder Oblaten und läßt sie in mäßigwarmem Ofen trocknen, eventuell auf demselben. Sie werden in Blechbüchsen aufbewahrt.

*

Duittengelée. Von dreißig Duitten werden fünfzehn geschält, die anderen bloß mittels einer Serviette gereinigt. Die dreißig Duitten werden dann in je 5—6 Stücke geschnitten, die Kerne werden herausgenommen und sorgfältig aufbewahrt. Ein Kilo grauer Reinetteäpfel wird gereinigt, die Früchte ungeschält in vier Stücke geschnitten und nebst den Duittenkernen zu den Duitten in ein geeignetes Geschirr gegeben; man gießt so viel Wasser hinzu, daß solches die Früchte eben bedeckt und läßt kochen, bis letztere unter dem Drucke des Fingers nachgeben; dann schüttet man das Ganze auf ein Sieb und läßt das Obst gut abtropfen. Den so erhaltenen Saft vermischt man mit dem gleichen Gewicht Zucker und läßt auf lebhaftem Feuer unter stetem Umrühren tüchtig kochen, bis ein Tropfen der Konfitüre, auf einen Teller gebracht, geliert. Dann stellt man das Geschirr mit der Gelee auf eine Ecke des Herdes, vermischt letztere mit dem durch ein Haarsieb gelassenen Saft einer halben Zitrone und füllt die Gelee in Gläser.

*

Schokolade-Makronen. 500 Gr. ungeschälte Mandeln stößt man mit 4 Eiweiß zu einem Brei, vermengt dies mit 625 Gr. gestoßenem Zucker, 300 Gr. geriebener Schokolade und dem Schnee von 8 geschwungenen Eiweiß. Man formt kleine Häufchen, setzt sie auf Oblaten und bäckt sie bei geringer Hitze.

*

Hortensien. Im Herbst sollen dieselben so lange als nur immer möglich im Freien stehen bleiben, damit sie das Holz recht ausreisen können, was zur Hervorbringung großer und schöner Blütenstände im nächsten Jahre ein wesentliches Erfordernis ist. Solche Hortensien, welche im Freien ausgespflanzt sind, können, wie es oft geschieht, zur Überwinterung im Spätherbst mit guten Erdenballen ausgehoben und in Sand oder Erde eingeschlagen, im Keller oder sonstigem frostfreiem Lokale aufbewahrt werden; der Keller muß aber, wie schon bemerkt wurde, trocken sein, sonst faulen die Triebspitzen ab und dann ist es für das nächste Jahr mit dem Blühen vorbei.