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

**Band:** 33 (1911)

Heft: 1

**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

och=& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Mr. 1.

Jan. 1911.

# Seststimmung in der Mode.



Fig. 1. Bluse aus zweierlei Stoff mit Perlstickerei. Gestochene Schablone zur Perlstickerei liefert das "Musterzeichen-atelier der Modenwelt" Ber-

Das neueste Heft der Modenwelt (Ber= lag: Bruckmann, Berlin W 35, Lütowstr. 84) gibt eine Fülle von Anregungen zur Berftel= lung von hübschen Sandarbeiten, die den Aufenthalt im geschützten Haus aufs ange= nehmste verkurgen. Sest ift die rechte Beit, um elegante Toiletten-Ginzelheiten für festlich= gesellige Anlässe herzustellen. Am meiften befriedigen die praktischen Gebrauchsgegenstände wie z. B. eine aparte Schürze oder Bluse, eine Matinee, ein Morgenrock, ein Unterrock, eine Echarpe u. dergl. Für all diefes finden sich in der Modenwelt hübsche Vorlagen, die von geschickter Hand gefertigt, wertvolle und elegante Toilettestücke ergeben, ohne allzu große Opfer an schmale Börfen zu stellen.

Vor allem möchten wir auch auf die großen Riesenpompadours wie Figur 4 und 5 aufmerksam machen, deren Herstellung wenig Beit und Geschicklichkeit erfordert und die jeder Dame unentbehrliche Toilettenrequisiten find. Stellt man fie aus alten Brotatgeweben mit Goldspißen und Borten her, so paffen sie nicht nur zu jeder Toilette, sondern sind auch das Neueste und Eleganteste, was die Mode augenblicklich bietet. Ein hochwillkom= menes Geschenk wird auch einer der Riesen= müffe sein, die man jett so wunderhübsch aus lin W, für 75 Bfg. portofrei. buntem Beofatimit Belg- oder Blufchrand



Fig. 2. Jugendliches

Tangkleid aus rosa

Schablone für die Scha-

blonenmalerei der Borte

liefert das

1 Mark portofrei.

herstellt. Wer Zeit und Lust hat, kann auch eine schöne Borte, eine breite oder schmälere Bordure auf Tüll oder Chiffon mit Gold, Seide und Perlen als Angebinde sticken, wie sie an Fig. 2 verwendet ist, denn Stickereien aller Art gesellen sich heute jeder Toilette als vornehmster Schmuck. Führt man folche selbst aus, so sind sie beinahe kostenlos herzustellen, während sie naturgemäß sehr teuer sind, wenn sie gekauft oder bestellt werden müssen.

Ja, diefe Rleider, die fo einfach aussehen und doch so kostbar in der Herstellung sind, machen den Modezeitungen oft schwere Sorgen im Interesse ihrer Leserinnen, die nach der neuesten Mode sich zu kleiden wünschen und bei Auswahl des Modelles gewiß den Zeitungen häufig den

Vorwurf machen, daß sie zu kostbare Vorlagen bräch= ten. Aber die Mode bietet eben keine anderen Modelle als diese schlicht wirkenden Roftbarkeiten in Sammet, Seide und Perlitickereien

für die Abendtoilette. Würde man ihnen das schöne Gewebe nehmen, die Stickerei durch einfachen Besat erseten wollen, was bliebe da übrig? Ein eng Seidemit Chiffon= geschnittener Sact überkleid. Gestochene irgendwelchen Reiz! Man braucht aber gegenwärtig "Mufter- so wenig Stoff für die zeichenatelier der Mo- engen Röcke, die schlichten denwelt" Berlin W, für Kimonotaillen, daß man schon ein teures Gewebe

wählen kann, ohne daß das Material mehr koftet als früher für die weiten Kleider mit dem großen Stoffverbrauch. Ein Trost zum mindesten.

Das jugendliche Ballkleid ist in seiner Fig. 3. Kinderkleid Schlichtheit von einem toftlichen Reiz mit seiner ftoff und grunem turz gegürteten Taille, dem fußfreien Rock und



aus grünem Woll-

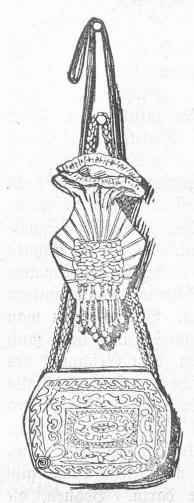


Fig. 4 und 5. 2 große Pompadoure aus Sammet mit Soustacheverzierung. Schnitte und Mustersvorzeichnungen sind in Nr. 4 der "Modenwelt" vorgezeichnet.

der in mehrfachen Lagen aus duftigen Geweben darüberfallenden Tunika. Diese gürtet um die Rnie oder noch tiefer meist ein breiter geftickter oder gemalter Streifen, der oft noch bon Berlfransen abgeschlossen wird, oder eine dicke Metall= schnur, die mehrfach umgewunden mit dicken Troddeln niederfällt. Das geheimnisvoll Ver= schleierte liebt man immer noch sehr und es ist von befonderem Reiz, wenn im flutenden Licht des Ballsaals und der Bewegung des Tanzes unter dem Chiffon des Ueberkleides hier eine funkelnde Goldborte, dort die eingewebten Metall= fäden des Unterkleidstoffes aufbligen, oder wenn uns plötlich zum Bewußtsein kommt, daß die zart wirkende Toilette auf einem grellfarbigen Rot oder Blau gearbeitet ift, dem mehrfache Lagen hellgetonter Gaze ihren duftigen Reiz verleihen.

Ein tiefer Ausschnitt ist bei dem losen Schnitt der modernen Taille ein Unding, er würde halts los über die Schultern rutschen und der enge Rock müßte eine unmodische Erweiterung erschuren, sollte eine Schleppe eleganten Fall ershalten. Schleppenlose Gesellschaftskleider auch für ältere Damen sind daher gegenwärtig durchs aus nichts Seltenes; daß das Ballkleid der Jugend kurz, sehr kurz ist, wird die Freude am Tanz bei Damen und — Herren bedeutend erhöhen.

Merkwürdig fügt sich in die schlanke Modelinie das in Fächerplissee — nicht Sonnenplissee

— gebrannte Chiffon= oder Tüllkleid. Es schmiegt sich der Figur gut an, wirkt duftig in seinen Faltenlagen und ist deshalb für jugendliche Tanzkleider sehr zu empfehlen.

Auch an den Kinderkleidern finden wir überall den Einfluß der Kimonomode mit ihren angeschnittenen Aermeln und der engen Köcke mit ihrem abstechenden Ansaß. Ein niedliches Kleidchen dieser Art, das aus Wollstoff und Sammet zusammengestellt war, zeigt Abbild. 3.

Schnitte zu diesen Abbildungen liesert das Schnittmusteratelier der Modenwelt, Berlin W 35, Lügowstraße 84, zum Preise von 60 Pf. für den einzelnen Schnitt (Rock oder Taille). Modenwelt = Abonnentinnen erhalten ihn für 25 Pf. portofrei.

### Etwas von der grünen Bohne.

je hausfrauen wiffen nur felten, wie nahrhaft die grüne Bohne ift, sonst würden sie sie des öftern in verschiedenen Zubereitun= gen auf den Tisch bringen. Bei uns hat es sich auch jetzt immer mehr eingebürgert, die grünen Bohnen auf englische Art zuzubereiten. Dazu muffen die Bohnen noch jung und zart sein, sie schmecken aber in der Bubereitung ausgezeichnet und befitzen auch den größten Nährwert. Man fädelt sie, will man sie auf englische Art herrichten, ab, und kocht sie in stark siedendem und scharf gesalzenem Wasser. Sind sie weich, dann läßt man sie auf einem Sieb abtrocknen, häuft sie auf eine Schussel und reicht sie mit frischer Butter, die man auf die heißen Bohnen legt, und die zergeht, während man die Bohnen reicht. Grüne Bohnen, die lange gestanden haben, verlieren am Wohlgeschmack und bekommen leicht einen scharfen, unangenehmen Nachgeschmack. Vielfach kocht man die Bohnen auch unter Beisetzung des Bohnenkrautes, aber man muß damit vorsichtig sein, da das Bohnenkraut nicht dem Geschmack des einzelnen entspricht. Grüne Bohnen auf französische Art sind gleichfalls recht wohlschmedend, wenn gleich nicht so leicht zu bereiten. Sie werden ebenfalls in Salzwasser weichgekocht, abgetropft, mit Butter, Pfeffer, feingehackter Petersilie und etwas kräftiger Fleischbrühe versehen. Nun macht man eine Sauce aus einer Mehlschwiße und Fleischbrühe, gibt die Bohnen hinein und schwenkt sie eine Weile darin. Bohnen, die man auf diese Weise bereitet, konnen schon ausgewachsener sein, es em= pfiehlt sich aber, sie in Stücke zu brechen. Rind= oder Hammelfleisch schmeckt als Beigabe sehr gut dazu. Ein schlesisches Gericht ist das Sauerkochen der Bohnen, zu dem Zweck werden sie in Salzwasser gekocht, abgetropft und nachher mit dem Safte einer Citrone und mit Bucker nach Geschmack versehen. Die süßsauren Bohnen, die man häufig auch als Schnittbohnen kennt, finden unter den Gourmets große Anhänger.

# Jubiläum der Kresse.

Der Rüche steht in diesem Jahr eine Art kulinarischer Säkularsfeier bevor: vor 100 Jahren wurde nämlich die Aressekultur in Franksreich eingeführt. Jeder, der Frankreich besucht hat, weiß, welche große Rolle dieses schon von den alten Persern geschätzte Araut drüben spielt; in den Restaurants werden Braten kaum ohne die Beilage "Eresson" verabreicht, wobei allerdings zu bemerken ist, daß fast stets an dem als "sante du corps" bezeichneten Gewächs nur herumgestochert wird. Als

Salat wird die Aresse gleichfalls häufig zubereitet, jedenfalls viel häufiger als östlich der Bogesen. Die Aultur der Aresse stammt aus Deutschland, denn 1810 pflanzte der Feldscher Gardon, der in Ersurt die Aresse Anlagen gesehen und bewundert hatte, in Saint-Léonard, zwischen Senlis und Chantilly, zum ersten Male in Frankreich Aresse an. Seither hat sich die Aultur verbreitet, und man sieht häusig die schwimmenden Beete dieser Pflanze, besonders in der Umgebung von Paris, in Enghien, Saint-Gratien, Luzarcher u. s. w. Die Zucht soll sehr einträglich sein, da auf jeden Duadratmeter ein Franken jährlich als Erträgnis entfällt. Man kann der Aresse in Paris sogar eine soziale Bedeutung beimessen, da sie zu den Lebensmitteln gehört, die in den Straßen von armen Leuten ausgeboten werden und ihnen somit den kärglichen Lebensunterhalt sichert. "Die Rüche".

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Reisrouladen. Scheiben von Ochsensleisch werden recht dünn und flach geklopft und mit halb gar gekochtem Reis und in Butter gesschwitzter Zwiebel gefüllt. Zede Scheibe wird zu einem Würstchen gesrollt, gebunden, gesalzen und gepfeffert und in Butter, reichlich Bouillon gar gekocht. Man läßt, wenn die Rouladen weich sind, die Sauce noch besonders einkochen, nach Belieben kann man mit etwas Fleischsextrakt würzen. Vor dem Anrichten legt man die Rouladen wieder in die Sauce, übergießt sie reichlich und läßt sie bräunen.

Schweinskopf mit grünem Kohl. Bereitungszeit 2 ½ Std. Für 6 Personen. Zutaten: 4 Kilo geräucherter Schweinskopf, 8 Köpfe grüner Kohl, 1 gepökelte Burst, 2 Liter Kartoffeln, 10 Gr. Butter, 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, Pfeffer und Salz.

Man legt den geräucherten Schweinskopf vor Gebrauch in kaltes Wasser, streift den grünen Kohl von den Fasern ab und läßt das Fleisch, Kohl und eine gepökelte Wurst zusammen kochen. Wenn der Kohl gar ist, nimmt man ihn heraus, legt ihn aufs Sieb, läßt ihn dann mit 2 Litern Siedkartoffeln, 10 Gramm Butter, etwas Fleischs brühe aus 20 Gramm Liebig's FleischsCrtrakt, Salz und Pfeffer nach Belieben 20 Minuten in einem Topf schworen. Das Fleisch, welches 2 Stunden kochen muß, wird mit dem Kohl zusammen angerichtet.

Rindfleischplätli. Etwas Sellerie, Rübli wird fein geschabt, 1 Zwiebel sein gewiegt. Das Fleisch wird geklopft, Fett in die Pfanne,

darauf 1 Lage Fleisch und darüber von den gemischten Gemüsen gestreut, sowie Salz, Pfeffer und einige ganze Nelken, wieder etwas Fett, dann Fleisch und das übrige und so fort, das ganze etwas anbraten lassen, etwas Wasser zugeschüttet und 1 Stunde zugedeckt weich gedämpft.

Lungenbraten auf Wiener Art. Nachdem man ein schönes Stück Lungenblatt von Haut und übrigem Fett gereinigt hat, legt man es in einer Beize von halb Essig, halb Wasser, bestreut es mit Mehl und fügt Lorbeerblätter, Zwiebeln, Gewürz, Nelsen, Petersilienwurzel und gehörig Salz zu. Läßt es darin drei oder vier Tage liegen, ninmt es dann heraus, spickt es zierlich mit Speck, steckt es auf einen Spieß und läßt es dann langsam über dem Fener garbraten. Während dieser Zeit begießt man regelmäßig mit dieser Beize sowie mit etwas Rahm, doch muß das Fleisch ansangs etwas vom Fener ferngehalten und nur gegen Ende schön braun gemacht werden, weil es sonst zu sehr austrocknet. Das herabtropsende Fett wird in einer Bratpsanne aufgefangen, etwas Mehl hineingestäubt und etwas Rahm dazugegeben, damit eine dickslüssige Masse entsteht.

Rutteln salat. Wan begieße die gewässerten, zerschnittenen Kutteln mit kochendem Wasser, lasse sie so lange darin, bis sie recht heiß sind, oder man koche sie schnell auf, vertropfe sie nachher, versmenge sie mit sein geschnittener Zwiebel, Pfesser, Salz, Essig und Del, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm.

Linsen. Nachdem die Linsen gut gelesen sind, legt man sie über Nacht in kaltes Wasser. Am andern Tag setzt man sie mit kaltem Wasser auf lebhaftes Feuer, läßt sie kochen, macht unterdessen eine schöne Sindrenn mit Schmalz, Mehl und Zwiedeln, löscht diese mit Fleischbrühe und ein wenig Essig ab, gibt die Linsen dazu, salzt sie und läßt sie vollends weich kochen.

Gewürfelte Kartoffeln mit Eier. Die Kartoffeln werden nach dem Sieden in dicke Scheiben geschnitten, woraus Duerstreisen und aus diesen dicke Würsel formiert werden, worauf solche mit einem Stück Butter in eine Kasserolle gegeben, und mehrere Male geschüttelt, alsdann einige Sier gut verkleppert und über die Kartoffeln geschüttet werden. Wenn sie gut angezogen haben, gibt man sie zu Tisch.

Gebackene Käskugeln. Für 6—8 Personen: 300 Gramm (1 große, stark gehäufte Tasse voll) Mehl, ½ Liter Milch, etwas Salz, 200—250 Gramm seingeriebener Käse, 5—6 Eier, schwimmendes Back-

fett. — Nachdem die Milch siedend gemacht, gebe das Mehl auf einsmal hinein, rühre gut durch, füge Käse und etwas Salz dazu, rühre den Teig bis er schön glatt und dick ist und sich von der Pfanne löst und richte an. Wenn er etwas verkühlt ist, rühre man die Sier eins nach dem andern darunter und klopfe den Teig, bis er Blasen wirft. Sodann steche mit einem Löffel baumnußgroße Kugeln davon ab und backe sie in einem Pfännchen im heißen, schwimmenden Fett hellbraun.

Rastanienkompott. Abgeschälte Kastanien werden gebrüht, die zweite Schale abgezogen und in kaltes Wasser gelegt. Zucker wird mit Wasser und einem Stückhen Drangenschale aufgekocht, darin die Kastanien weichgekocht und ganz oder zu Scheiben geschnitten in die Kompottschüssel gelegt. Der Zucker wird mit Wein, etwas Zitronensaft eingekocht und etwas über die Kastanien durchgeseiht. Erkaltet wird die Schüssel mit Johannisbeergelee serviert.

Biegerkrapfen. 6 Bersonen. Teig: 2 Deziliter Milch, 30 Gr. Butter, 1 Prise Salz, 250 Gr. Mehl, 375 Gr. Fett (zum Backen), Bucker zum Bestreuen. Fülle: 125 Gr. weißer Zieger (bon 1 Liter geschiedener Milch), 1 Gi, 3 Eglöffel Zucker, 1 Mefferspitze Zimt, 1 Eflöffel Mandeln, 1-2 Eflöffel Rahm, 2 Eflöffel Rosinen. Die Milch, die Butter und das Salz werden aufgekocht, das Mehl hineingegeben und alles gerührt, bis es sich von der Pfanne löft. Dann nimmt man den Teig auf ein Brett, knetet ihn schnell und wallt ihn dunn aus. Nun sticht man mit einer großen Taffe runde Stude aus, bestreicht den Rand mit Waffer, legt in die Mitte einen Teelöffel Fülle, legt den Teig zusammen und drückt den Rand fest. Die Krapfen werden in heißem Tett schwimmend braun gebacken und mit Zucker und Bimt bestreut. Fülle: Der weiße Zieger wird durch ein Sieb geftrichen und mit dem Gi, Bucker, Bimt, Rosinen, den geschälten, geriebenen Mandeln und dem Rahm schaumig gerührt. In Städten erhält man weißen Zieger in jeder beffern Konditorei.

Rudelspeise. Man bereitet auf bekannte Art einen Rudelteig, rollt ihn dann aus, schneidet ihn in fingerlange und breite Streifen und läßt diese etwas trocknen. Dann kocht man sie in gesüßter Milch gar und läßt sie verkühlen, gibt dazu einen Löffel Butter, etwas Zucker, sechs ganze verquirlte Sier, Sultanrosinen und Korinthen, füllt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene feuerfeste Porzellansorm und läßt dies eine Stunde im Ofen backen. Statt der Rosinen kann man auch schichtweise feingeschnittene Aepfel dazwischengeben, in letzterem Falle reicht man dazu rohen süßen Kahm, sonst eine Weinsauce.

Reisspeise. 150 Gramm Reis werden in 3 Deziliter Wasser kernig gekocht, hierauf gibt man fünf Eßlöffel Zucker, Saft von zwei Zitronen, das Gelbe einer Zitrone und einen Eßlöffel Arrak dazu. Eine zierliche Form wird ausgespült, mit der Hälfte des Reises gefüllt, mit Himbeermarmelade oder einer solchen von Aprikosen überstrichen, die andere Hälfte Reis darüber gegeben und kaltgestellt. Man gibt Himbeersaft dazu.

Zur Winterbehandlung der englischen Pelargonien im Zimmer. Der Standort sei am Fenster eines mäßig geheizten Zimmers. Ein Keller ist zur Ueberwinterung zu dunkel und feucht, doch ist ein vorübergehender, nur kurzer Aufenthalt in einem hellen Keller nicht immer zu verwerfen, darf aber nie allzulang ausgedehnt werden. Zuslässig ist ein solcher Aufenthalt, wenn bei sehr strenger Kälte das Zimmer nachts über nicht ganz frostsicher ist.

Enge Handschuhe weiter zu machen. Man befeuchtet ein weißes Tuch und wickelt in dasselbe die zu engen Handschuhe ein. Nach einigen Stunden nimmt man dieselben heraus und man wird beim Anziehen finden, daß das Leder weit dehnbarer geworden ist. Um der Farbe des Leders nicht zu schaden, darf das Tuch selbstverständlich nicht zu naß sein.

Bur Entfernung von Kaffees und Schokoladen flecken dient vorzugsweise Glyzerin. Man reibt die Flecken mittelst eines Schwammes mit bestem raffinierten weißen Glyzerin ein, widerholt dies einige Male und wäscht mit destilliertem Wasser oder Spiritus aus. Selbst zarte Farben auf Seide leiden durch Glyzerinbehandlung selten.

Mittel gegen Heiserkeit. Dieselbe tritt ein, wenn der Neberzug der Schleimhaut des Stimmapparates geschwollen oder entzündet ist, die Stimmbänder mit Schleim belegt oder geschwürig sind. Bei Heiserkeit sind solgende Regeln zu beachten: Man spreche so wenig als möglich, atme sowohl bei Nacht als bei Tag warme reine Luft ein, genieße keine kalten Getränke und keine reizenden, gewürzhaften, spirituosen Stoffe, besonders nicht Pfeffer und Sens. Gegen Heiserkeit hilft oft ein Umschlag aus gekochten und gut zerdrückten Kartoffeln, der in einem Tuch abends vor dem Zubettegehen, so warm es zu vertragen ist, um den Hals gelegt wird. Ueberschläge von heißem Wasser, östers erneuert, sind ebenfalls sehr wirksam. Sehr gut ist auch folgendes Gurgelwasser indem man ½ Ltr. Salbeitee in 5 Gr. Alaun auslöst.