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

**Band:** 33 (1911)

Heft: 27

**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 Schweizer Frauen-Beitung.

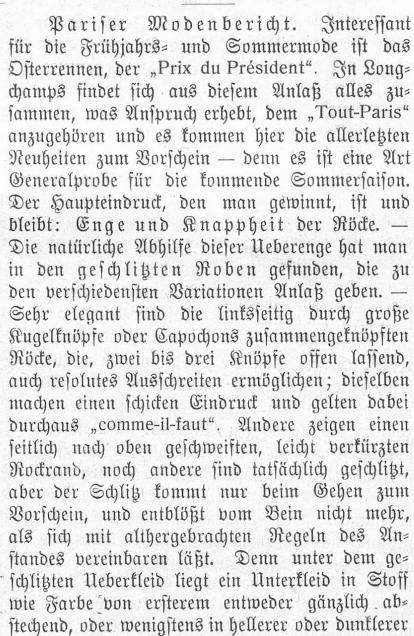
Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Mr. 7.

Juli 1911.

## Sommerkostüme und Sommerkseider.



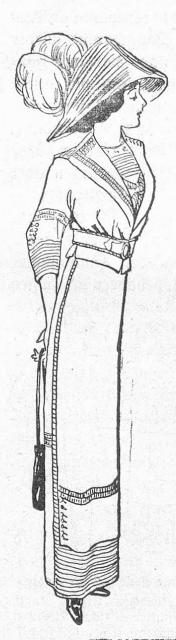


Fig. 1. Kostüm mit turzem Jäckchen aus einfarbigem Stoff mit gestreistem Besat.



Big. 2. Abgepaßtes Stidereikleid (Kartonrobe) mit breitem Schär= penarrangement.

Ruance gehalten. — Das Allerneueste sind die losen, born und rückwärts gerade berabfallenden Stoffbahnen, die überdies diese Schlitze verdecken. Sie sind entweder auf den Schultern oder in Gürtelhöhe vermittels Knöpfen, Schnallen, Spangen auffällig befestigt, fallen von hier lose und gerade (nur durch lange Fangstiche befestigt), entweder bis zum Rockfaum herab, oder sie sichließen in der Höhe der Knie durch eine Fransengar= nitur ab.

Die weißen Toiletten waren an dem sonnig=heißen Sonntag in Longchamps wieder besonders stark vertreten, und zwar aus Foulard, Seide, Serge, Cheviot und vor allem aus Velvet! Diese Belvettailleurs sind nicht nur das Eleganteste, sondern auch das Schönste. Sie sind reinweiß oder elfenbeinfarbig, oder von weit auseinandergerückten schwarzen oder dunkelblauen feinen Streischen durchzogen mit farbigem Umlegekragen als belebende Rote. - Diese weißen, glatten oder gestreif= ten Belvetkostume werden im Hochsommer am Strand und in den Modebadern an fühlen

Tagen das weiße ersetten. Wollfleid Auch viele schwarze Taffettailleurs, aus jenem wundervollen

reichen Taffet, den die Mode wieder begun= stiat, unterbrachen sehr wohltuend das Bild, und bewiesen von neuem die große Bevor= zugung des schwarzen Anzuges. Es ist un= glaublich, wie viel Fransengarnituren in Berwendung kommen, bald aus Seide, Chenille, Verlen oder Wolle, in allen Breiten und Ausführungen. Sehr bewundert wurden einzelne Zwei erste Rieiden für Babies. prächtig und vornehm wirkende Toiletten aus Fig. 3. Rleiden Fig. 4. Englialten Spigen; Benezianer Gipure, Point de mit bestickter Gêne, Point de Milan und andere Kostbar= (Gestochene Schablonen liefert das keiten werden in höchst geschmackvoller Weise "Musterzeichenatelier der Modenmit Seidenkaschmir. Marquisette oder Seiden=



iches Rleidchen. Paffe.

welt", Berlin W, Lütowftraße 84, für 50 Bfg.)

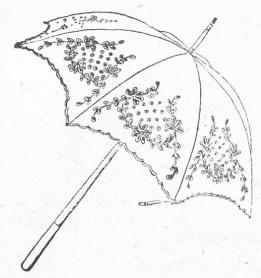


Fig. 5. Achtteiliger Sonnenschirm mit Lochstickerei. Gestochene Schablone liefert das "Musterzeichenatelier d. Modenwelt", Berlin W, Lützowstraße 84, für 60 Pfg. (75 h.). Größe: 53 cm, m. Stock 107 cm.

musselin vereinigt. Eine aus dem Hause Buzenet stammende Toillette wurde viel bewundert. Sie bestand aus weiß und blaßlila, breit gestreistem Taffet; gelbslicher, von einer schmalen Valenciennessspiße eingefaßter, reich bestickter Batist bildete das Unterkleid, über welches das Taffetüberkleid siel, in große, runde Zacken ausgebogt, deren jede einzelne Streisenbreite auswieß. Die Taille drapierte ein gesticktes Batistssichu mit Spisenumrandung; ein schärpenartiger Gürstel aus lila Taffet siel vorne links bis auf den Kleidersaum.

Bertin W, Lühowstraße 84, sür 60 Kjg. An allen Toiletten und Kostümen (75 h.). Größe: 53 cm, m. Stock 107 cm. sinden wir eine Lingeriebeigabe; für die Tailleurs beschränkt sich dieselbe auf Matrosenkragen oder Umschlagskragen, sowie Manchetten; über die Seitens oder Stoffausschläge fallen oft gestickte Doppelrevers, die aus Linon oder seinem Leinen hergesstellt, reich von Hohlsäumen, Richelieus, Colberts oder Plattstichstickerei durchbrochen, wahre Meisterwerke der Nadel sind. Fig. 1 bringt ein Kostüm mit kurzem Jäckchen, das der "Modenwelt" (Verlag Brucksmann, Berlin W, Lühowstr. 84) entnommen ist. Für die Nachmittagsskeider mischt man die vergilbten nach alten Mustern ausgeführten Stickereien, mit allen denkbaren Seidenstoffen, mit durchsichtigen, hellen, wie dunklen Geweben. Die durchsichtigen, anschmiegenden Stoffe sind

die die Mode vorschreibt, oft derartig plastische Wirkungen erzeugt, daß sie gelinde ausgedrückt, "ungewohnt" genannt werden müssen! — Und man behanptet in den wohlunterrichteten Modekreisen, daß der Sommer mit seinen Linons, Voiles und Mousselinstoffen uns noch größere Uebersraschungen in dieser Hinsicht bringen wird! —

noch stark an der Tagesordnung, was bei der luftigen Unterkleidung,

Was die Hüte anbelangt muß konstatiert werden, daß die kleinen Formen fast vorherrschen; es tauchen viele Ninicheformen auf. Kleine, hohe, schmalrandige Hüte scheinen mit Straußsedern umwickelt, andere sind rückwärts von Pleureusen gekrönt.

Auch die allbekannten "Kartonroben" finden in diesem Sommer freudige Aufnahme. Fig. 2 zeigt eine solche mit breitem Schärpenarrangement.

Der hübsche Sonnenschirm, Fig. 5, der zu keiner eleganten Tois lette fehlen sollte, ist waschbar und besteht aus leicht getöntem Leinen,

das zu jedem Waschkleid passend erhältlich sein dürfte. Er ist mit Lochstickerei verziert und am Rand langettiert.

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

## Rezepte.

### Erprobt und gut befunden.

Tauben mit Spargelgemüse. Die Tauben werden wie ge= wöhnlich vorgerichtet, sauber ausgewaschen und dann mit allerlei Sup= pengrun und ganz wenig Gewurz weich gekocht. Alsdann nimmt man sie aus der Brühe und teilt sie vorsichtig in Viertel. Unterdessen läßt man den forgfältig geschälten und in halbfingerlange Stücke geschnittenen Spargel in etwas Taubenbouillon, die man vor der Salzugabe abgenommen hat, (Spargel wird, in ungesalzenem Waffer gekocht, weit zarter und schmackhafter und bleibt schön weiß, das gleiche ist der Fall bei Blumentohl, erft zulett wird eine Prise Salz zugegeben) weich tochen, röftet fein geriebene Semmel in Butter gelb und läßt fie nebst fein gewiegter Betersilie mit dem Spargel aufkochen. Nun füllt man noch so viel Bouillon als nötig ist hinzu, auch erforderlichen Falls noch etwas Salz, legt die geviertelten warm gestellten Tauben auf eine Schüffel und füllt das tochendheiße Spargelgemufe darüber. Den Rand garniert man mit kleinen Butterklößchen, die folgendermaßen bereitet werden: Man rührt ein Stücken frische Butter, etwa wallnusgroß, zu Schaum, schlägt zwei ganze Gier dazu und verrührt die Masse mit soviel geriebener Semmel, etwas Salz und Muskatnuß, wie nötig ist um kleine runde Klößchen formen zu können, wozu man die Hand mit Semmelkrume bestreuen muß. Je lockerer die Klößchen werden, desto wohlschmeckender sind sie. Man kocht sie ebenfalls in der Tauben= brühe auf und nimmt sie, sobald sie wenige Minuten an der Oberfläche schwimmen, sorgfältig mit der Schaumkelle heraus. Sie muffen so= gleich zu Tisch gegeben werden. Für einen größern Haushalt kann man zu diesem Gerichte statt der Tauben Ochsenfleisch nehmen.

Kalbskopfragout. Ein Kalbskopf wird, nachdem er sehr sauber mehrmals gewaschen ist, in Salzwasser weich gekocht, dann alles Fleisch sorgsam abgelöst und in kleine Stückchen geschnitten. Nun nimmt man ein gutes Stück Butter, läßt es zergehen, rührt Mehl hinzu und macht

davon eine hellbraune Einbrenn, gibt eine kleine, mit zwei Relken be= spickte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, etwas Ztironenschale, ein kleines Gläschen Wein und etwas Effig daran und läßt alles gut durchkochen, nach und nach von der Kalbskopfbrühe zugießend. dem die dickliche Sauce durchs Sieb gerührt ist, legt man die Fleisch= stückchen hinein und bringt alles, mit einer Beigabe von Liebigs Fleisch= extraft nochmals zum Rochen. Gine kleine Büchse eingemachte Champignons verbessert dieses feine Ragout, das auch am Tage vor dem Gebrauch fertiggestellt werden kann. Zulett garniert man Blätterteig= schnitten um die Schüffel.

Schweinskoteletten mit Brotsauce. 6 Personen. 20 Min. 6 kleine, gut geklopfte Schweinskoteletten falzt und pfeffert man, taucht sie in zerlassenes Schmalz und paniert sie. In einer Pfanne ober Rafferolle läßt man 2 Löffel Schweineschmalz oder gutes Bratenfett beiß werden, legt die Roteletten hinein und macht fie langsam gar, wobei man sie von Zeit zu Zeit umwendet. Gleichzeitig gibt man einen reichlichen Löffel gehackte Schalotten in eine kleine Kasserolle, schwitzt sie mit einem nußgroßen Stück Butter, fügt 2 mittelgroße Löffel ganz feingeriebenes Weißbrod zu, schwitt dies noch einen Augenblick, füllt mit 2 Löffeln Essig und knapp 2 Deziliter Fleischbrühe auf und läßt 7-8 Minuten kochen. Hierauf macht man die Sauce mit einer Prife Pfeffer, einer Mefferspite gehackter Petersilie und 6 Tropfen Maggis Würze fertig, richtet die Kotteletten im Kranze auf einer runs den Schüffel an und gibt die Sauce in die Mitte.

Vorzüglicher Fleischsalat. 250 Gramm übriggebliebenes Kochfleisch, 11/2 Löffel feines Salatöl, 2 Löffel Rahm, 11/2 Löffel Bitronenessig, etwas geriebene Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Das Fleisch wird fein gehactt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. wird von den Zutaten eine fein angerührte Sauce gemacht und das Fleisch darin gewendet, bis es gleichmäßig feucht ist; dann wird es wurstartig in einen Ballen geformt, in ein längliches Schüsselchen angerichtet und mit kleinen Stücken von hartgekochtem Gi und Grünem, beliebig auch mit Randen oder mit kleinem Salat von gelben Rüben rings= um garniert.

Rarotten mit Spargel. Dazu können Suppenspargel genommen werden, die man schält und in Salzwaffer abkocht. Die jungen Karotten werden auch nur in Salzwaffer abgekocht. Beides mischt man dann untereinander, schwenkt das Gemuse mit frischer Butter und gibt reichlich feingewiegte Petersilie hinzu. Das Gemüse schmeckt bessonders gut, wenn man zwei Drittel Spargel und ein Drittel Kasrotten nimmt.

Eiermilch für Kranke. Von einem Liter Milch nimmt man soviel in ein kleines Töpfchen, um Eier damit verquirlen zu können. Hierauf wird die Milch mit Zucker oder Saccharin versüßt, etwas Vasnille zugefügt und bis zum Kochen gebracht, dann vier Eidotter, welche mit kalter Milch verrührt sind, angebrüht und der Schnee von den vier Eiern löffelweise in die heiße Masse gesetzt. Man stellt es auf Eis.

Rartoffel=Roteletts. Tags zuvor gekochte und erkaltete Karstoffeln werden geschält und gerieben und mit etwas Salz, gewiegter Petersilie, geriebener gerösteter Semmel und einigen Eiern gut untersmengt. Dann formt man Koteletts daraus, paniert sie mit Ei und geriebenem Schrotbrot und bäckt sie in heißer Butter schön braun.

Kroquetten von Kartoffeln. Man rührt 70 Gr. Butter zu Schaum, mischt allmählich 2 Eier, einen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Salz, weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß, sowie 6 geshäufte Eßlöffel voll geriebene, gekochte Kartoffeln, einer mehligen Art dazu, formt die Maße zu kleinen, daumdicken Würstchen, wendet sie in Ei und Semmel, bäckt sie aus und benützt sie zur Garnierung von großen Fleischgerichten.

Sago Auflauf. Man gibt 1 Liter Milch aufs Feuer und fügt sobald sie kocht, 125 Gr. Sago bei und kocht es zu einem dicken Brei, der sich von der Kasserolle ablöst. Nun gibt man den Brei in eine Schüssel und läßt ihn auskühlen. Vermischt ihn alsdann mit einem Stücken schaumig gerührter Butter, drei Eidottern, nach Geschmack Zucker, einem bischen Vanille, einer Prise Salz und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß, gibt die Masse in eine gebutterte Form und bäckt sie im Ofen zu schöner Farbe. Der Auflauf muß sofort serviert werden.

Wassereierkuchen. Man mischt 1 Tasse voll Mehl mit 3 Eßlösseln voll Zucker und etwas Salz, brüht dies mit einer Tasse kochenden Wassers und rührt und quirlt es so lange, bis es ganz klar ist. Ist es völlig kalt geworden, so schlägt man 3 ganze Sier hinzu, verquirlt es wieder gut und bäckt nun in mäßig heißer Pfanne Sierkuchen davon. Da selbst in den geordnetsten Haushaltungen die Milch einmal sauer wird, kann man dies sehr wohlschmeckende Aushilfsrezept gar nicht genug empfehlen.

Stachelbeeren = Compott. Die unreisen Stachelbeeren werden von Stiel und Fliege gereinigt und in 4 Teile geschnitten. Auf je 1 Pfund Beeren rechnet man einen halben Liter Wasser und 400 bis 450 Gramm Zucker. Dies alles wird gekocht, bis die Flüssigkeit Gelee-Dicke hat.

Süßteig als Unterlage zu Kuchen, Torten und Törtli. Man verswendet dazu 500 Gr. Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eier und nach Belieben abgeriebene Zitronenschale oder Zimmet. Eier und Zucker werden gerührt, die Butter schwach zerlassen beigefügt, Zitronenschale beigegeben und zuletzt das Mehl darunter gewirkt.

Reis und eingemachte Zwetschgen. 500 Gramm Reis wird mit Zucker in Milch ausgequollen, alsdann die abgeriebene Schale einer oder der Saft zweier Zitronen und eine Prise Salz damit versrührt. Wenn der Reis halb kalt ist, werden vier stark geschlagene Sier dazu gegeben, wodurch der Reis eine sehr schöne Farbe annimmt. Inzwischen ist ein Glas abgezogener, gedämpster Zwetschgen auf einen Durchschlag gelegt worden, zum Abtropsen. Damit belegt man erst den Boden einer Form, süllt dann eine Schicht Reis darauf, deckt die Zwetschgen und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist, wobei der Reis die Decke bilden muß. Zum Anrichten wird die Speise ausgeschüttet, der Zwetschgensaft wird mit einem Gläschen Arrack verrührt und gibt die Sauce.

Mosaikschnittchen. Man höhlt ein längliches Weißbrötchen aus und füllt es mit folgendem: Butter, zu Rahm gerührt, vermischt man mit würfelig geschnittenem Schinken, Kalbsbraten, Zunge, hartem Siweiß, kleinen Pfeffergurkenscheiben und Sardellen; dieses Gemenge wird fest in das Brötchen eingestampst, auf Sis gestellt und anderen Tages mit einem sehr scharfen Messer in seine Scheiben geschnitten und mit Kopfsalat garniert aufgetragen.

Weißbrotpudding. 250 Gramm alte Semmeln, gut getrocknet und gestoßen, werden mit 80 Gramm zerlassener Butter und ½ Liter Milch, 4 Eigelb, 80 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale gerührt und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß daruntergezogen. In eine mit Butter gut bestrichene Form wird die Hälfte der Masse eingefüllt, mit einer handvoll entkernter Kirschen bestreut, die andere Hälfte darüber

gefüllt, mit einigen Butterstücken belegt und drei Viertelstunden im Wasserbad im Ofen gebacken. Man gibt eine Kirschensauce dazu.

Einen guten Schenkeliteig bereitet man aus 500 Gramm Wehl, 250 Gramm Mehlzucker, 125 Gramm süßer Butter, 4 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Zitrone. Mehlzucker, Butter und Eier werden längere Zeit gerührt, ehe man das Mehl nach und nach beifügt. Es empfiehlt sich, die Eier zu salzen, der Teig wird kräftiger. Die Schenkeli werden in Backfett schwimmend gebacken.

Fleckwasser. Ein gutes Fleckwasser, das selbst die zartesten Farben nicht verändert, bereitet man auf folgende Weise: 26 Gramm gereinigtes Terpentinöl, 157 Gramm Weingeist und ebensoviel Schwesfeläther werden mit 15 Tropsen Zitronenöl tüchtig zusammengeschüttelt und dann in einer gutverschlossenen Flasche aufbewahrt. Will man das Fleckwasser anwenden, so befeuchtet man die Flecke und ein Löschpapier damit und reibt mit letzterem diese aus.

Ein Sauptmittel gegen Wangen. Behufs Bertreibung diefer in vielen Wohnungen äußerst lästigen Gäste find schon vielerlei Vorkehrungen empfohlen worden. Unter allen diefen Bertilgungsmitteln dürfte jedoch das nachstehende, welches bezüglich seiner Wirksamkeit kaum etwas zu wünschen übrig läßt, in Folge seiner Billigkeit und seiner leichten, bequenien Anwendung den Vorzug verdienen. Das Mittel besteht in nichts anderem als in verdünntem Tischlerleim, den man in die Fugen, Bapfenlöcher und Riffe der Betistellen mittelft einer kleinen Gießkanne, wie sie gewöhnlich den Kindern als Spielzeug geschenkt wird, hinein= laufen läßt oder eingepinselt oder sonstwie hineinbringt; ebenso verfährt man mit den Stirnenden der Bettseiten, mit den Fugen der Thurbekleidungen 2c., kurz bei allen Riffen in Holzwerk oder hinter losge= löstem Papier. Wenn dieses oder klaffendes Holz gleichzeitig wieder an seinem Orte befestigt werden soll, muß selbstverständlich unverdunn= ter Leim angewendet werden. Damit der in die Fugen nicht einge= drungene, am Rande zurückbleibende Leim nach dem Trocknen nicht sichtbar werde, muß er, so lange er noch flüssig ist, also gleich nach seiner Anwendung, mit einem nassen Lappen oder Papier abgewischt werden. Die Wirkung des Leimes besteht darin, daß die damit überzogenen Gier nicht mehr auskriechen können, die lebenden Tiere aber dadurch ben Erstickungstod finden oder, falls sie bei der Anwendung des Mittels herausfriechen, leicht getötet werden können.