

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: 23.02.2026

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

Koch- & Haushaltungs-Schule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen.

Nr. 7.

Juli 1911.

Sommerkostüme und Sommerkleider.

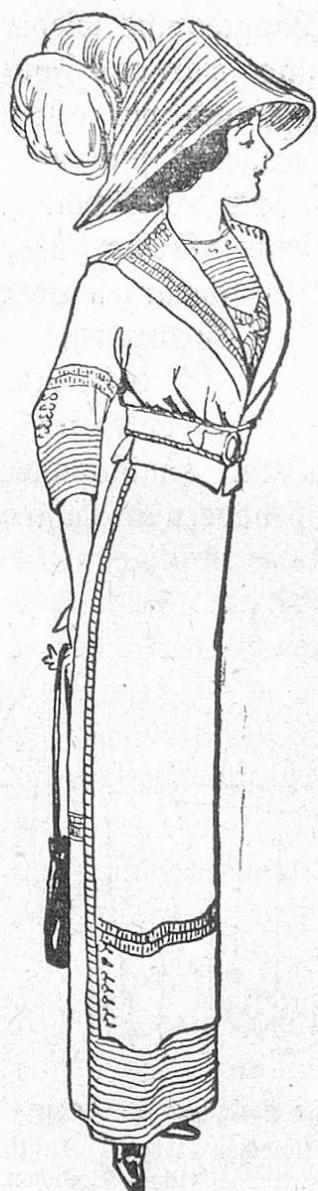


Fig. 1. Kostüm mit kurzem Jäckchen aus einfarbigem Stoff mit gestreiftem Besatz.

Pariser Modenbericht. Interessant für die Frühjahrs- und Sommermode ist das Österrennen, der „Prix du Président“. In Longchamps findet sich aus diesem Anlaß alles zusammen, was Anspruch erhebt, dem „Tout-Paris“ anzugehören und es kommen hier die allerletzten Neuheiten zum Vorschein — denn es ist eine Art Generalprobe für die kommende Sommersaison. Der Haupteindruck, den man gewinnt, ist und bleibt: Enge und Knappheit der Röcke. — Die natürliche Abhilfe dieser Ueberenge hat man in den geschlitzten Roben gefunden, die zu den verschiedensten Variationen Anlaß geben. — Sehr elegant sind die linksseitig durch große Knöpfe oder Capochons zusammengeknöpften Röcke, die, zwei bis drei Knöpfe offen lassend, auch resolutes Ausschreiten ermöglichen; dieselben machen einen schicken Eindruck und gelten dabei durchaus „comme-il-faut“. Andere zeigen einen seitlich nach oben geschweiften, leicht verkürzten Rockrand, noch andere sind tatsächlich geschlitzt, aber der Schlitze kommt nur beim Gehen zum Vorschein, und entblößt vom Bein nicht mehr, als sich mit althergebrachten Regeln des Anstandes vereinbaren läßt. Denn unter dem geschlitzten Ueberkleid liegt ein Unterkleid in Stoff wie Farbe von ersterem entweder gänzlich abstechend, oder wenigstens in hellerer oder dunklerer



Fig. 2. Abgepasstes Stickereikleid (Kartonrobe) mit breitem Schärpenarrangement.

reichen Taffet, den die Mode wieder begünstigt, unterbrachen sehr wohlstüend das Bild, und bewiesen von neuem die große Bevorzugung des schwarzen Anzuges. Es ist unglaublich, wie viel Fransengarnituren in Verwendung kommen, bald aus Seide, Chenille, Perlen oder Wolle, in allen Breiten und Ausführungen. Sehr bewundert wurden einzelne prächtig und vornehm wirkende Toiletten aus alten Spitzen; Venezianer Gipüre, Point de Gêne, Point de Milan und andere kostbarekeiten werden in höchst geschmackvoller Weise mit Seidenfachmir, Marquisette oder Seiden-

Nuance gehalten. — Das Allerneueste sind die losen, vorn und rückwärts gerade herabfallenden 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 Rocksaum herab, oder sie schließen in der Höhe der Knie durch eine Fransengarnitur ab.

Die weißen Toiletten waren an dem sonnig-heißen Sonntag in Longchamps wieder besonders stark vertreten, und zwar aus Toulard, Seide, Serge, Cheviot und vor allem aus Velvet! Diese Velvettailleurs sind nicht nur das Eleganteste, sondern auch das Schönste. Sie sind reinweiß oder elfenbeinfarbig, oder von weit auseinandergerückten schwarzen oder dunkelblauen feinen Streifchen durchzogen — mit farbigem Umlegekragen als belebende Note. — Diese weißen, glatten oder gestreiften Velvetkostüme werden im Hochsommer am Strand und in den Modebädern an kühlen Tagen das weiße Wollkleid ersetzen. Auch viele schwarze Taffettailleurs, aus jenem wundervollen



Fig. 3. Kleidchen für Babys. Fig. 4. Englisches Kleidchen mit bestickter Passe.

(Gestochene Schablonen liefert das „Musterzeichenatelier der Modenwelt“, Berlin W, Lützowstraße 84, für 50 Pf.)

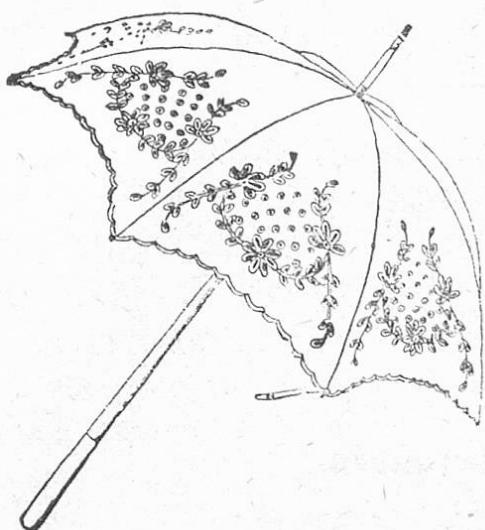


Fig. 5. Achtteiliger Sonnenschirm mit Lochstickerei. Gestochene Schablone liefert das „Musterzeichenatelier d. Modenwelt“, Berlin W, Lützowstraße 84, für 60 Pf. (75 h.). Größe: 53 cm, m. Stock 107 cm.

Tailleurs beschränkt sich dieselbe auf Matrosenfragen oder Umschlagfragen, sowie Manchetten; über die Seiten- oder Stoffaufschläge fallen oft gestickte Doppelrevers, die aus Linon oder feinem Leinen hergestellt, reich von Hohlsäumen, Richelieu-, Colbert- oder Plattstichstickerei durchbrochen, wahre Meisterwerke der Nadel sind. Fig. 1 bringt ein Kostüm mit kurzem Fäckchen, das der „Modenwelt“ (Verlag Bruckmann, Berlin W, Lützowstr. 84) entnommen ist. Für die Nachmittagskleider mischt man die vergilbten nach alten Mustern ausgeführten Stickereien, mit allen denkbaren Seidenstoffen, mit durchsichtigen, hellen, wie dunklen Geweben. Die durchsichtigen, anschmiegenden Stoffe sind noch stark an der Tagesordnung, was bei der lustigen Unterkleidung, die die Mode vorschreibt, oft derartig plastische Wirkungen erzeugt, daß sie gelinde ausgedrückt, „ungewohnt“ genannt werden müssen! — Und man behauptet in den wohlunterrichteten Modekreisen, daß der Sommer mit seinen Linons, Voiles und Mousselinstoffen uns noch größere Überraschungen in dieser Hinsicht bringen wird! —

Was die Hüte anbelangt muß konstatiert werden, daß die kleinen Formen fast vorherrschen; es tauchen viele Minicheformen auf. Kleine, hohe, schmalrandige Hüte scheinen mit Straußfedern 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 Toilette fehlen sollte, ist waschbar und besteht aus leicht getöntem Leinen,

musselin vereinigt. Eine aus dem Hause Buzenet stammende Toilette wurde viel bewundert. Sie bestand aus weiß und blaßlila, breit gestreiftem Taffet; gelblicher, von einer schmalen Valenciennesspitze eingefasster, reich bestickter Batist bildete das Unterkleid, über welches das Taffetüberkleid fiel, in große, runde Zacken ausgebogen, deren jede einzelne Streifenbreite aufwies. Die Taille drapierte ein gesticktes Batistfischu mit Spitzenumrandung; ein schärpenartiger Gürtel aus lila Taffet fiel vorne links bis auf den Kleidersaum.

An allen Toiletten und Kostümen finden wir eine Lingeriebeigabe; für die

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

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

Rezepte.

Erprobt und gut besunden.

Tauben mit Spargelgemüse. Die Tauben werden wie gewöhnlich vorgerichtet, sauber ausgewaschen und dann mit allerlei Suppengrün und ganz wenig Gewürz weich gekocht. Als dann nimmt man sie aus der Brühe und teilt sie vorsichtig in Viertel. Unterdessen lässt man den sorgfältig geschälten und in halbfingerlange Stücke geschnittenen Spargel in etwas Taubenbouillon, die man vor der Salzzugabe abgenommen hat, (Spargel wird, in ungesalzenem Wasser gekocht, weit zarter und schmackhafter und bleibt schön weiß, das gleiche ist der Fall bei Blumenkohl, erst zuletzt wird eine Prise Salz zugegeben) weich kochen, röstet fein geriebene Semmel in Butter gelb und lässt sie nebst fein gewiegender Petersilie mit dem Spargel aufkochen. Nun füllt man noch so viel Bouillon als nötig ist hinzu, auch erforderlichenfalls noch etwas Salz, legt die geviertelten warm gestellten Tauben auf eine Schüssel und füllt das kochendheiße Spargelgemüse darüber. Den Rand garniert man mit kleinen Butterklößchen, die folgendermaßen bereitet werden: Man röhrt ein Stückchen frische Butter, etwa walnußgroß, zu Schaum, schlägt zwei ganze Eier dazu und verröhrt 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 wohlgeschmeckender sind sie. Man kocht sie ebenfalls in der Taubenbrühe auf und nimmt sie, sobald sie wenige Minuten an der Oberfläche schwimmen, sorgfältig mit der Schaumkelle heraus. Sie müssen sogleich 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, röhrt Mehl hinzu und macht

davon eine hellbraune Einbrenn, gibt eine kleine, mit zwei Nelken bespickte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, etwas Zitronenschale, ein kleines Gläschen Wein und etwas Essig daran und lässt alles gut durchkochen, nach und nach von der Kalbskopfbrühe zugießend. Nachdem die dicke Sauce durchs Sieb gerührt ist, legt man die Fleischstückchen hinein und bringt alles, mit einer Beigabe von Liebigs Fleischextrakt nochmals zum Kochen. Eine kleine Büchse eingemachte Champignons verbessert dieses feine Ragout, das auch am Tage vor dem Gebrauch fertiggestellt werden kann. Zuletzt garniert man Blätterteigschnitten um die Schüssel.

*

Schweinskoteletten mit Brotsauce. 6 Personen. 20 Min. 6 kleine, gut geklopfte Schweinskoteletten salzt und pfeffert man, taucht sie in zerlassenes Schmalz und paniert sie. In einer Pfanne oder Kasserolle lässt man 2 Löffel Schweinschmalz oder gutes Bratenfett heiß werden, legt die Koteletten hinein und macht sie 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 Weißbrot zu, schwitzt 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 Prise Pfeffer, einer Messerspitze gehackter Petersilie und 6 Tropfen Maggis Würze fertig, richtet die Koteletten im Kranze auf einer runden Schüssel an und gibt die Sauce in die Mitte.

*

Vorzüglicher Fleischsalat. 250 Gramm übriggebliebenes Kochfleisch, 1½ Löffel feines Salatöl, 2 Löffel Rahm, 1½ Löffel Zitronenessig, etwas geriebene Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Das Fleisch wird fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann 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 Ei und Grünem, beliebig auch mit Ränden oder mit kleinem Salat von gelben Rüben ringsum garniert.

*

Karotten mit Spargel. Dazu können Suppenspargel genommen werden, die man schält und in Salzwasser abkocht. Die jungen Karotten werden auch nur in Salzwasser abgekocht. Beides mischt man dann untereinander, schwenkt das Gemüse mit frischer Butter und

gibt reichlich feingewiegte Petersilie hinzu. Das Gemüse schmeckt besonders gut, wenn man zwei Drittel Spargel und ein Drittel Karotten nimmt.

*

Eiermilch für Kränke. 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 Vanille 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.

*

Kartoffel-Koteletts. Tags zuvor gekochte und erkaltete Kartoffeln werden geschält und gerieben und mit etwas Salz, gewiegender Petersilie, geriebener gerösteter Semmel und einigen Eiern gut untermengt. Dann formt man Koteletts daraus, paniert sie mit Ei und geriebenem Schrotbrot und bäckt sie in heißer Butter schön braun.

*

croquetten von Kartoffeln. Man röhrt 70 Gr. Butter zu Schaum, mischt allmählich 2 Eier, einen Kaffeelöffel voll Mehl, etwas Salz, weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß, sowie 6 gehäufte Eßlöffel voll geriebene, gekochte Kartoffeln, einer mehligten 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 Stückchen schaumig gerührter Butter, drei Eidottern, nach Geschmack Zucker, einem bisschen 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 Eßlöffeln voll Zucker und etwas Salz, brüht dies mit einer Tasse kochenden Wassers und röhrt und quirlt es so lange, bis es ganz klar ist. Ist es völlig kalt geworden, so schlägt man 3 ganze Eier hinzu, verquirt es wieder gut und bäckt nun in mäßig heißer Pfanne Eierkuchen davon. Da selbst in den geordnetsten Haushaltungen die Milch ein-

mal sauer wird, kann man dies sehr wohl schmeckende Aushilfsrezept gar nicht genug empfehlen.

*

Stachelbeeren-Compott. Die unreifen 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 Geleedicke hat.

*

Süßteig als Unterlage zu Kuchen, Torten und Törtli. Man verwendet 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 verrührt. Wenn der Reis halb kalt ist, werden vier stark geschlagene Eier dazu gegeben, wodurch der Reis eine sehr schöne Farbe annimmt. Inzwischen ist ein Glas abgezogener, gedämpfster Zwetschgen auf einen Durchschlag gelegt worden, zum Abtropfen. Damit belegt man erst den Boden einer Form, füllt 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 Gläschchen Urrack 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, Bunge, hartem Eiweiß, kleinen Pfeffergurkenscheiben und Sardellen; dieses Gemenge wird fest in das Brötchen eingestampft, auf Eis gestellt und anderen Tages mit einem sehr scharfen Messer in kleine Scheiben geschnitten und mit Kopfsalat garniert aufgetragen.

*

Weißbrot pudding. 250 Gramm alte Semmeln, gut getrocknet und gestoßen, werden mit 80 Gramm zerlassener Butter und $\frac{1}{2}$ 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 Butterstückchen belegt und drei Viertelstunden im Wasserbad im Ofen gebacken. Man gibt eine Kirschensauce dazu.

*

Einen guten Schenkeliteig bereitet man aus 500 Gramm Mehl, 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 Schwefeläther werden mit 15 Tropfen 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 Hauptmittel gegen Wanzen. Behuſſ Vertreibung dieser in vielen Wohnungen äußerst lästigen Gäste sind schon vielerlei Vorkehungen empfohlen worden. Unter allen diesen Vertilgungsmitteln dürfte jedoch das nachstehende, welches bezüglich seiner Wirksamkeit kaum etwas zu wünschen übrig lässt, in Folge seiner Billigkeit und seiner leichten, bequemen Anwendung den Vorzug verdienen. Das Mittel besteht in nichts anderem als in verdünntem Tischlerleim, den man in die Fugen, Zapfenlöcher und Risse der Bettstellen mittelst einer kleinen Gießkanne, wie sie gewöhnlich den Kindern als Spielzeug geschenkt wird, hineinlaufen lässt oder eingepinselt oder sonstwie hineinbringt; ebenso verfährt man mit den Stirnenden der Bettseiten, mit den Fugen der Thürbekleidungen &c., kurz bei allen Rissen in Holzwerk oder hinter losgelöstem Papier. Wenn dieses oder klaffendes Holz gleichzeitig wieder an seinem Orte befestigt werden soll, muß selbstverständlich unverdünnter Leim angewendet werden. Damit der in die Fugen nicht eingedrungene, 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 Eier nicht mehr auskriechen können, die lebenden Tiere aber dadurch den Erstickungstod finden oder, falls sie bei der Anwendung des Mittels herauskriechen, leicht getötet werden können.