

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 26 (1904)
Heft: 2

Anhang: Beilage zu Nr. 2 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>

Spruch.

Deuter Grund sei deinem Ich:
Wie dein Wort zu brechen;
Drum vor allem hüt dich,
Großes zu versprechen.
Aber, auf dich selbst gestellt,
Handle groß im Leben,
Gleich als hättest du der Welt
Drauf dein Wort gegeben.

Julius Hammer.

Selbstmord aus Eitelkeit.

Bei einem Balle zu Altstadt stürzte eine Dame, während sie tanzte, plötzlich mit einem Aufschrei zu Boden und war sofort tot. Wie ärztlich festgestellt wurde, hatte sich die Dame zu eng geschminkt.

Briefkasten der Redaktion.

An die verehrte Fragestellerin 8036. Die Fragen und Antworten im Sprechsaal sind, sofern sie von allgemeinem Interesse sind, für die Abonnentinnen unentgänglich.

Frau A. E. in M. Sie hätten Ihre Tochter unbedingt sollen bleiben lassen, wo sie war. Sie wußten doch in jeder Beziehung gut vorsorgt, und Sie wußten, daß sie einer konsequenten Erziehung bedurfte, weil Sie selbst von jeher zu schwach und weichmütig waren, ihr dieselbe angebeben zu lassen. Und trotz dieser Einsicht und Überzeugung gaben Sie dem kindischen und eigerinnischen Drängen des Mädchens, weggehen und wieder heimkommen zu dürfen, auch dieses Mal wieder nach. Nun müssen Sie eben auch die Folgen dieser mütterlichen Schwäche wieder tragen. Sie leiden unter des Mädchens Eigeninn, Zerfahrenheit, Trägheit und unbarmhäfigen Wesen und sehen sich wieder nach einer festen Hand um, die Ihnen helfen.

Hochachtend**Die Expedition.**

Ein uns von La Chaux-de-Fonds zugegangener Insertionsauftrag: Köchin - Gesuch, erlangt der Unterschrift. Wir bitten um ges. Notierung der Adresse, um eingehende Offerten der tit. Auftraggeberin zustellen zu können.

Hochachtend**Die Expedition.**

Auf 1. Februar wird in die französische Schweiz eine brave, gesunde und tüchtige Köchin gesucht, die auch in den Haushalt gut bewandert ist. Ohne gute Zeugnisse ist es unsinnig, sich zu melden. Offerten sub Nr. 2877 befördert die Expedition. [2877]

Ein Fräulein beständigen Alters, die bestes Zeugnis besitzt über ihre Wirksamkeit als pflichtgetreue, sympathische und erfahrene Pflegerin und Geschäftsfrau von pflegebedürftigen Damen oder von kranklichen Kindern, sucht eine passende Stelle. Sie würde auch als Vertrauensperson Kinder überwachen und im Haushalt helfen. Die Suchende spricht deutsch und französisch und macht bei Gewährung freundlichen Familienan schlusses bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre 2832 befördert die Expedition. [2832]

Für ein braves, intelligentes, alleinstehendes Mädchen — Waise bevorzugt — wäre eine freundliche, bleibende Heimat offen, mit beruflicher Tätigkeit. Realschulbildung nötig. Offerten unter Chiffre ZZ 2842 befördert die Expedition. [2842]

Ein gesundes, junges Mädchen, das Lust hat, unter freundlicher Anleitung sich den Haushalt zu widmen, findet Stelle in einem Herrschaftshaus auf dem Land bei gutem Lohn. Offerten unter Chiffre Z 2841 befördert die Expedition. [2841]

Für eine gebildete und taktvolle Tochter, die bestens empfohlen werden kann, wird in einer geeigneten Familie ein Wirkungskreis gesucht, wo sie als geschäftliche oder häusliche Stütze ihre Kenntnisse und Erfahrungen betätigen könnte. Gefl. Anerbieten sind unter Chiffre A 2839 an die Expedition dieses Blattes erbeten. [2839]

Eine patentierte Sekundarlehrerin sucht passende Winterstelle. Offerten sub H 2811 befördert die Exp. d. [2811]

Eine 21jährige, gut geschulte und zu praktischer Tätigkeit erzogene Tochter aus gutem Hause und von angenehmem Umgang, in den Haushaltungsarbeiten bewandert und auch in geschäftlicher Tätigkeit erfahren, sucht eine ihren Fähigkeiten angepaßte Stellung in einem guten Hause im In- oder Ausland. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Offerten unter Chiffre FV 2840 befördert die Expedition. [2840]

würde, das Mädchen zu leiten. Hierin liegt für Sie selbst eine große Gefahr. Eine zweite Ehe eingehen, bloß um für die mangelhaft erzeugte Tochter einen Suchtmittel zu bekommen, das ein gewagtes Spiel. Glauben Sie wirklich, daß eine solche Kombination zum Guten ausschlagen, Friede und Behagen in einer Familie bringen würde? Und glauben Sie, daß ein Mann eine solche Heirat eingehen würde, wenn sie ihm nicht ökonomische Vorteile brächte? Sicherlich nicht. Der Mann heiratet überhaupt nicht aus der inneren Nützlichkeit, aus dem dringenden Bedürfnis heraus, einen Wirkungskreis zu haben, wo er mit voller Berechtigung lieben Menschen dienen, nützen, sich für sie aufopfern können, wie dies das unabwählbare Verlangen so mancher Frauenherzens ist. — Suchen Sie noch einmal eine ganz geeignete Unterfunk für das Mädchen und binden Sie sich aber selber für allermindestens ein Jahr, damit Sie der eigenen Schwachheit nicht wieder nachgeben können. Sie müssen eben bedenken, daß sich mit jedem neuen Erfolg des Eigenfinns Ihrer Tochter, mit jedem neuen Erfolg Ihres mütterlichen Autorität die Situation für beide Teile verschärft.

W. J. P. Beste! Dank für Ihre interessanten Mitteilungen. Wir werden die Sache im Auge behalten.

Anschlüssige in (?) Es kommt natürlich auch hier auf den speziellen Fall an, dem was dem einen gefund ist, das ist dem anderen schädlich. Wie wäre es, wenn Sie an die Stelle des der Rentenz rufenden Verbotes Ihre persönliche Begleitung setzen? Es mag dies für Sie nach mehr als einer Seite eines Opfers bedeuten, doch wäre es ein Opfer, das sich ebenfalls nach mehr als einer Seite hin lohnen würde.

Ein ausgezeichnetes Stärkungsmittel für Knaben und Mädchen im Entwicklungsalter, für Erwachsene, die durch Überanstrengung erschöpft, für junge Mütter, für Greise und für Wiedergenue, ist „St. Urs-Wein“ (gesetzlich geschützt). [2849]

„St. Urs-Wein“ ist erhältlich in Apotheken à Fr. 3.50 die Flasche. Wo nicht, so wende man sich direkt an: St. Urs-Apotheke, Solothurn. Versandt franco gegen Nachnahme. — Man achte genau auf den Namen „St. Urs-Wein“. (Genau Gebrauchsanweisung, sowie Verkaufsstelle sind auf jeder Flasche angegeben.)

GALACTINA Kinder-Milchmehl besteht zur Hälfte aus bester Alpenmilch.

Unübertrffen. [2871]
Man hüte sich vor Nachahmungen.

Warnung! Die **Freiburger homöopathischen Gesundheits - Kaffee-Packete** werden in Farbe und Schrift täuschend nachgeahmt, sogar die Schutzmarke,

welche unsere Packete an den Kopf teilen tragen, werden nachgebildet.

Wir warnen deshalb dringend vor dieser Täuschung und bitten beim Einkauf genau auf unsere Firma und auf obige Schutzmarke zu achten.

Freiburg im Br. Kuenzer & Cie.

Junge Tochter in bürgerliche Familie nach Apia (Samoa-Inseln) als Stütze der Hausfrau gesucht. Reiseentschädigung. Lohn nach Ueber einigk. Eintritt wenn möglich im März, event. etwas später. Anmeldungen unter Chiffre H V 2825 an die Redaktion dieses Blattes. [2825]

Nervenleiden

jeder Art, speziell Kopfschmerzen, Nervosität in Folge geistiger und körperlicher Ueberanstrengung, Rückenmarks-krankheiten.

Zuckerharnruhr, Gicht, Rheumatismen, Gliederlämmungen, Wasser sucht werden sicher geheilt mit der absolut schmerzlosen elektrischen Naturheilmethode. Darauf giebt Auskunft der „elektr. Hausarzt“, welcher à 1 Frs. zu beziehen ist von E. R. Hofmann, Institut für Elektrotherapie in Bottmingermühle b. Basel. (Adressen von Gehilfen zu Diensten)

Beste Qualität
Wäscheseile
50, 60, 70 m lang
Waschseilbrettchen
Fensterleder
Schwämme
Türvorlagen
in 5 verschiedenen Größen aus Cocos, Manilla und Leder.
Läufer für Korridore
empfiehlt bestens 2748
D. DENZLER, Seiler
Zürich
Sonnenqual 12 und Filiale 4 Schweizergasse 4

Reform- und [2763]
Rock-Beinkleider
fertige und nach Mass, empfiehlt
Marie Hefti, Hauptstr., Glarus.

Versand direkt an Private von
St. Galler Stickereien
in nur tadelloser Ware für Frauen-, Kinder- u. Bettwäsche, Taschenputz, Krägl, Kravatten in reicher Auswahl und zu mäßigen Preisen. — Man vor lange die Musterkollektion von [2888]
R. Mulsch, Bröderie zur Flora, St. Gallen.



Nach der Muttermilch empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

Kinder-Milch

Diese keimfreie Naturmilch verhüttet Verdauungs störungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen.

Depots: In Apotheken. [2844]

In jeder Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS
Die von Kennern bevorzugte Marke.

1884

D. Wandler's Malzextrakte

In allen Apotheken.

Reines, echtes Malzextrakt, altbewährtes, lösendes und stärkendes Mittel geg. Husten-, Hals-, Brust- und Lungenleiden. Echter Malzextrakt in Milch vertrüft, bildet das beste Frühstücksgetränk für Kinder und schwächliche Frauen. kl. Originalflasche Fr. 1.30, gr. Originalflasche Fr. 3.—

Jod-Eisen-Malzextrakt, 39jähriger Erfolg als vollkommener Ersatz des Leberthrons, bei Drüsenanschwellungen, Hautausschlägen, Flechten etc. kl. Originalflasche Fr. 1.40, gr. Originalflasche Fr. 4.— [2731]

Dr. Wandler's Malzzucker und Malzbonbons
rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

Bildungskurs für Haushaltungs - Lehrerinnen

~~ in BERN. ~~

(H 6887 Y)

Dauer des Kurses 1½ Jahr. Kursgeld Fr. 1250. — für Unterricht, Kost und Logis. Aufnahmsbedingungen: Das zurückgelegte 18. Altersjahr, Sekundarschulbildung, hauswirtschaftliche Vorkenntnisse. Beginn des Kurses Mitte April 1904. Die Schülerinnen erhalten nach abgelegter Prüfung des Kurses das Patent als Haushaltungs- und Arbeitslehrerin. Fr. Trüssel, Präsidentin, erteilt Auskunft und nimmt Anmeldungen entgegen bis Ende Februar.

Der Vorstand der Sekt. Bern des schweiz. gem. Frauenvereins.

Damenschneiderinnen

[2845]

tüchtige, in deren Stadt jeweils bestens bekannte, kautionsfähige, die bessere Kundschaft besitzende, die den Verkauf von mittleren und feineren **Confektions, Tailor - Costumes, Jupes, Blousen etc. etc.** in deren eigenen Magazinen übernehmen wollen, belieben sich behufs Weiterbeförderung an ein bedeutendes Haus in obiger Branche unter Chiffre C B 500 an die Exped. d. Bl. zu wenden.



Pension Bellevue

Chardonne s. Vevey

600 M. hoch. 600 M. hoch.

Aufnahme von Frauen u. Kindern, an der Nervosität, Bleichsucht, Uebermüdung, Energie- mangel und Ähnlichem leiden. Individuelle Behandlung mittelst Licht, Luft, Wasser, Massage, Elektricität und Diät. Pensions- preis von 4 Fr. an. Auskunft erteilt Frl. Dr. Bayer. [2445]

Soeben neu erschienen
Kaisers Haushaltungs- buch
für 1/30
enthaltet gross vorteilhaft
zur Anwendung
Kaisers Co.
Bern

2819

A. Maestrani & Co., St. Gallen.



Chocolat u. Cacao, Milchchocolat, Fantasiechocolat aller Art.

Sorgfältige Fabrikation.

2814

London Tea Company Ltd BASEL

Preisliste der neuesten Thee-Ernte.

| | per 1/2 Kilo Fr. | per 1/2 Kilo Fr. |
|-----------------------------|------------------|------------------------------------|
| No. I. Strong Good Congou, | 1.80 | Rein chinesischer Thee |
| reicht gut reinschmeckend | | 3.75 |
| „ II. Superb London Melange | 2.50 | „ feinste russische Mischung |
| Assam, Souchong und grün | | 5.50 |
| Imperial | | „ VI. Extra choice Ceylon Pekoe |
| „ III. Hotel Thee Souchong | 2.50 | „ Goldkönig, feinste, hoch aromat. |
| kräftig und vorteilhaft für | | 9.80 |
| grössern Bedarf. | | „ VII. Choice Assam Pekoe |
| | | Rein indischer Thee, sehr kräftig |
| | | und gehaltvoll. [2739] |

Die Preise verstehen sich per Halb-Kilo, garantierten Nettogewicht, bei Abnahme von mindestens 1 Kilo franko geliefert nach allen Gegenenden der Schweiz.

Zahlbar netto comptant nach erhaltenen Ware.

Verpackung 1/2 Kilo in Stanoli, 1 Kilo in Blechbüchsen, von 4 Kilo an aufwärts in Originalkisten.

Wir empfehlen No IV, eine Mélange der feinsten chinesischen Qualitäten, das Billigste und Beste in Existenz, als Damen-Thee einzig in seiner Art, das Resultat einer 20jährigen Erfahrung; No. V herb, sehr gehaltvoll für Herren, No. VI feinste Gesellschafts-Thee, hoch aromatisch, reinste und vorzüglichste Mai-Ernte mit ausgezeichnetem Blumenaroma, wird selbst den verwohntesten Theekenner befriedigen.

Koch- und Tafeläpfel:

Frauenrotacher, Welschreinnetten, Goldauer, Goldparmainen, Lederapfel, Lederreinnetten, Kasselerinnetten, Wildmauser und noch verschiedene andere Sorten.

Koch- und Tafelbirnen. Grüne Gemüse aller Art:

Blumenkohl, Rosenkohl, Spinat, Kopfsalat, Endivie, Nüsslesalat, Schwarzwurzeln, Knollensellerie und Selleriestangen, Kohl (Wirsing), Kabis, Blaukraut u. s. w.

Gedörrte Gemüse:

Bohnen, Schnitbohnen, grüne Erbsen, Bohnenkerne, weiss und farbig.

Gemüse in Büchsen.

Erbsen und Bohnen in 2 Liter, 1 Liter, 1/2 Literbüchsen, in allen Preislagen, empfiehlt [2828]

F. Henne, St. Gallen

Schmidgasse 6 und 10.

Frauen- und Geschlechts- krankheiten

Periodenstörung, Gebär- mutterleiden

werden schnell und billig (auch brieflich) ohne Berufsstörung unter strengster Diskretion geheilt von

Frau Dr. E. Häfliger
ENNEDA.

2870]

Gegen die schwindelhaften Nachahmungen der echten Bergmanns Lilienmilch-Seife

(Marke 2 Bergmänner)

gibt nur

der
Namenszug

Bergmann

auf
der Etikette

Nur
echt mit dem
Namenszug
„Bergmann“

Gewähr.

Wer nicht betrogen sein
will, achtet auf obigen
Namenszug. [1802]

Cacao De Jong

der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.

Königl. holländischer Hoflieferant.

Goldene Medaille

Weltausstellung Paris 1900

Grand Prix Mors Concours

Hygienische Ausstellung Paris 1901.

Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstlicher Geschmack, feinstes Aroma. [2571]



Töchter-Pension.

Guten französischen Unterricht. Musik. Malarbeiten. Familieneben. Milch-Kur. Vorzügliche Referenzen. Prospekt auf Verlangen. Missiger Preis. [2381]

Me. Jaquemet, successeur de Me Udry-Brellet
Boudry, Neuchâtel.

LOSE

der Kirchenbaulotterien Flüelen, wie auch Küssnacht, versendet zu 1 Fr., Listen 20 Cts., das Hauptver- sanddepot Frau Haller, Zug. Ziehung von Flüelen am 15. und von Küssnacht am 26. Januar 1904. Auf 10 ein Gratislos. [2826]



2271

Uhren Gold- und Silberwaren.

Reparaturen. Garantie.

Helios-Email-Putzpulver

in grünen Paketen

ist das beste Mittel, um Email-, Zinn-, Zink-, Marmor-, Porzellan- u. Fayence- Gegenstände von Ansätzen alter Art zu reinigen.

Helios-Schnellglanz-Putzpulver

in gelben Paketen

ist das beste Mittel, um Kupfer- und Messinggegenständen rasch einen brillanten Hochglanz zu verleihen.

Helios-Messer-Putzpulver

in blauen Paketen

ist das beste Mittel, um Eisen- und Stahlwaren zu reinigen und zu polieren.

Helios-Silber-Putzpulver

in rosa Paketen

ist das beste Mittel, um Silber-, Gold-, Nickel u. Zinngegenstände ohne Schaden für die feinsten Verzierungen rasch und dauernd hochglänzend zu machen [2380] empfiehlt

H. Wegelin, vorm. Fritz Bäbler, Glarus. Vorrätig in Drogerien u. Colonialwarenhandlungen.

TONA

bestes, wirksamstes u. absolut unschädliches Mittel für rationelle Haarpflege.

PROSPECTE GRATIS ODER FRANCO.

Kosmetisches Laboratorium
EUGEN SCHÄRGENS
BASEL SCHWEIZ.



116374

2770

Der Krankheitsbefund

(Diagnose) aus den Augen.

7 Briefe für Aerzte, Heilbeßisse, Erzieher, Eltern, um die Krankheiten aus den Augen zu lesen. Mit drei Farben- und 4 Autotypien-Tafeln. Von P. J. Thiel. Preis Mk. 1.50 (in Marken) und 10 Pf. Porto. Zu haben bei J. P. Moser in Frankfurt (Main), Mainquai 26 I.

Heirate nicht

ohne Dr. Retau, Buch über die Ehe, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, Liebe und Ehe ohne Kinder, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch Nedwigs Verlag in Luzern. [2265]

Abnehmern beider Werke liefere gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ preisgekrönt).

Wir Alle kaufen nur
Chocolat Sprüngli
gleich vorzüglich
zum Rohessen wie zum Kochen!

Wer's noch nicht weiss,
was die „neue“ elektrische Heilweise ist und leistet, ohne Diagnose, ohne Arznei, ohne Wasserkur leistet, immer absolut schmerzlos, nur reinigend und stärkend, nie schädigend, der lese darüber: „Der elektrische Hausarzt“ von J. P. Moser in Frankfurt a. Main und „Der elektrische Hausarzt“ von demselben Verfasser. Preis jedes Werkes Mk. 1.50. Freimarken aller Länder werden in Zahlung genommen. Kleine Broschüre: „230 elektrische Kuren“ (Preis 50 Pfennig) vom Verfasser: [2510]

J. P. Moser, Frankfurt a. M., Mainquai 26 I.

Rheumatismus, Hämorrhoiden.

Ich kann Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, dass ich jetzt von Rheumatismus und fließenden Hämorrhoiden ganz befreit bin, wofür ich Ihnen den besten Dank ausspreche. Es wird mein Bestreben sein, andern Leidenden Ihre vorzügliche briefliche Behandlung zu empfehlen. Reuenthal bei Zurzach, den 18. Oktober 1902. Franz Ant. Bünker, Landwirt. [2512] Die Echtheit obsthender Unterschrift beurkundet: Full-Reuenthal, den 18. Okt. 1902, Gemeinderat Full-Reuenthal, Frid. Schmid, Gemeindeammann. Adresse: **Privatpoliklinik Glarus**, Kirchstrasse 405, Glarus. [2849]

Bett-Tücher
Reinleinen, kleine gebleicht, garn-
gebleicht, gebraucht etc. in diversen
Breiten. Garantiert extra stark und
sehr billig.

Tischzeug und Servietten
einfachste bis feinste Genres.

Kissenleinen, Damast, Piqués,
Basins zu Anzügen.

Waschtücher.

Küchentücher.

**Küchen- und Haushaltungs-
schürzen.**

Nastücher, Hemdentücher.

Baumwolltücher.

Feinste Handstickerei.
Hohlsäume etc.



Echte Bernerleinwand

Direkt ab unseren eigenen Mech. und Handwebstühlen.

Garant, Naturbleiche.

Aeusserst billige Preise.

Absolut frei von Beschwerung durch Appret

daher

Anerkannt prachtvoller Ausfall in der Wäsche.

Durch die raffinierten Appretkünste, die besonders auf die geringsten Qualitäten heutzutage angewendet werden, ist eine zuverlässige Beurteilung der Ware **im neuen Zustande** sehr erschwert. Wir leisten daher für unsere Lieferungen

— 2 Jahre Garantie —

(unter Bedingung, dass zur Wäsche kein Chlor verwendet wird). Innerhalb dieser Frist — also nach mehrmaliger Wäsche — kann jede Hausfrau sicher beurteilen, ob sie reelle, solide Ware erhalten hat.

Wir besuchen Private nicht persönlich, da Reisespesen, Patentkosten und Gehalte die Ware enorm verteuern, sondern senden reichhaltigste Musterkollektionen mit allen nötigen Angaben, Preisen etc. franco ins Haus. Käufer haben dadurch 8–14 Tage Zeit, um **in aller Ruhe** eine sorgfältige, zweckmässige Auswahl zu treffen. Für grössere Aufträge können bis **3 Monate** Zahlungstermin gewährt werden. Jede Meterzahl wird abgeschnitten. Vernähen complettet Aussteuern besorgen wir billigst.

Specialität: **Brautaussteuern** und Lieferungen für Behörden, Hotels und Anstalten. [2791]
Beste Referenzen in allen Teilen der Schweiz.

Reichhaltige Muster franco.

Müller & Co., Langenthal, Bern

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb.

Handweberei.

Einige Leinenfirma in Langenthal und Umgebung mit eigener mech. Weberei. Gefl. genaue Adresse.

Schwachknöchel-Schuhe

F. BEURER

zum

Hans Sachs

Zürich

Theaterstrasse 20.

I WEAR THEM
Jetzt

Schwache Knöchel bleiben
gerade und krumme werden
gerade in F. Beurers
Schwachknöchel-Schuhen.

DON'T
Einst.

[2185]

Kerbschnitz und- Laubsäge-

— Utensilien, Werkzeuge, Holz in Nussbaum, Kirschbaum, Ahorn, Linde; — Vorlagen auf Papier und auf Holz lithographiert, empfiehlt in grosser Auswahl [2778]

Lemm-Marty, 4 Multergasse 4, St. Gallen.

Preislisten auf Wunsch franco.

Die
Gartenlaube
beginnt den Jahrgang 1904
mit dem neuesten, ungemein fesselnden Roman von
Rudolph Stratz: „Gib mir die Hand“
und einer wahrhaft reizvollen und liebenswürdigen Erzählung von
Karl Busse: „Schimmelchen“
Abonnementpreis vierjährlich (13 Nummern) 2 Jr. 70 cts.
Zu beziehen ab alle Buchhandlungen und Postämter.
Probenummer gratis u. franco durch alle Buchhandlungen sowie direkt vom Verlag
Ernst Keil's Nachfolger G. m. b. H. in Leipzig.

[2848]

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 1.

Januar 1904

Der Einfluss der Nahrung auf den Körper.

Die allgemeine Körperpflege und eine entsprechende Ernährung sind wesentliche Faktoren nicht nur für das Gedeihen des ganzen Körpers, sondern auch der einzelnen Organe desselben, denn ein gut gepflegter Körper funktioniert in allen seinen Organen gut, er ist kräftig und vermag nicht nur Beeinträchtigungen aller Art erfolgreichen Widerstand zu leisten, sondern auch die gebotenen günstigen Umstände in der besten Weise auszunutzen. Insbesondere vermag ein gut gepflegter, gesunder Körper aus den ihm zugeführten Nahrungsmitteln alles das zu schöpfen, was die einzelnen Organe zu ihrer Ausbildung nötig haben, während er umgekehrt alles Fremde schnell und gründlich ausscheiden kann. Wir können somit durch eine zweckmäßige Pflege der Haut, dieses wichtige Atmungs-, Ausscheidungs- und Wärmeregulierungsorgan, dauernd in guter Verfassung und es schön, d. h. weich, frisch, vollsaftig und dabei zart erhalten, können durch eine systematische Zahnpflege das Ernährungs- und Verdauungsgeschäft in vollkommener Weise unterstützen und dem Antlitz durch schöne Zahnen einen eigenen Reiz verleihen und können ferner auch durch eine rationelle Haarpflege dem Schönheitsgefühl Rechnung tragen, der verlangt, daß den Kopf des Mannes wie der Frau ein dichter, schöner und im letzten Falle auch langer Haarwuchs bedecke, daß schöne, regelmäßig gezeichnete Augenbrauen und lange, dichte Wimpern das Auge beschatten, und daß beim Manne der Bart sich stattlich entwickle.

Wenn sich aus diesem Grunde und zur Vereinfachung der Körperpflege vernünftige Körperkultur-Methoden, wie etwa die eigenartige Aok-Methode, das Professor Witzel'sche Kosmodont-System oder die Favol-Haarpflege bei den Gebildeten aller Stände rasch einbürgerten und die ausländischen ähnlichen Schöpfungen rasch verdrängten, so darf doch nicht außer Acht gelassen werden, was wir Eingangs hervor-



haben: eine zweckmäßige Diät und Ernährung. Wir werden also den Verdauungs- und Ausscheidungs-Prozeß hin und wieder durch diätische Mittel unterstützen, wir werden den Muskeln Eiweiß, den Knochen Kalksalze und den Haaren und Nägeln die zu ihrer Bildung nötige Kiesel säure, sowie Schwefel, Phosphor und Eisen mittelst geeigneter Nahrung zuführen und werden damit in jedem Falle die sonstige Pflege dieser einzelnen Organe wirksam unterstützen.

Daß man auf diese Weise auf alle körperlichen Mängel, z. B. schwaches Sehvermögen, mangelnden Geruch bezw. auf die Nerven überhaupt einwirken kann, ist ohne weiteres einleuchtend.

Vom Einsalzen und Räuchern.

Da man selten an einem Ort einen richtig wohlriechenden, milden Schinken bekommt, will ich hier ein kleines Rezept geben über Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches. — Der Wert eines guten Schinkens hängt meistenteils vom Fleische selbst ab. Die gute Fütterung übt den größten Einfluß aus auf einen guten Schinken und festen Speck. — Die Schinken werden mit Salz und Salpeter eingerieben, das heißt auf je 10 Kilo Fleisch 500 Gramm Salz und 50 Gramm Salpeter. (Der Salzkübel soll, wenn immer möglich, aus Hartholz verfertigt sein.) Insofern kleine Stücke Fleisch dabei sind, so legt man sie zum Ausfüllen dazwischen. — Einige Tage vor dem Einsalzen bereitet man folgende Marinade: Man nimmt 4 Liter Wasser und 2 Liter Weißwein in eine Kasserole, würzt sie mit Basilicum, Thymian, Lorbeerblättern, einigen Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken. Diese Marinade läßt man 2 Stunden kochen und gießt sie nachher in eine Schüssel ab. — Ist die Marinade etwa 1—2 Tage gestanden, so läßt man sie durch ein Sieb über das Fleisch laufen, schwenkt die Kräuter noch mit etwas Wasser ab und preßt sie gut aus. — So wird das Schweinefleisch, ohne es zu pressen, zugedeckt und etwa für drei Wochen an einen kühlen Ort gestellt. — Während dieser Zeit werden die Fleischstücke öfters umgedreht, und wenn die Marinade das Fleisch nicht mehr bedeckt, wird abgekochtes aber erkaltetes Salzwasser nachgegossen. Ist diese Zeit vorbei, so nimmt man das Fleisch heraus und es wird geräuchert, bis es trocken und genug ist. Sodann werden die Schinken mit etwas gutem Weinessig angestrichen und, wenn trocken geworden, an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt. — Auf dieselbe Weise kann man Ochsenzungen behandeln.

Rezepte.

Erprob^t und gut befunden.

Gedämpfte Hammeskoteletten. Koteletten von jungem Tiere werden 2 Rippen stark geschnitten (doch lässt man nur eine Rippe daran), schön gleichmäßig geformt, zugestutzt und mit Salz und Pfeffer eingerieben; die Abfälle werden mit Salz und Wasser gekocht. In einer möglichst flachen Pfanne wird Butter heiß gemacht, Zwiebel, Speckscheiben und Koteletten nebeneinander hineingelegt, zugedeckt und unter zeitweiligem Bießen mit der von den Abfällen gewonnenen Brühe in etwa 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunden weich gedämpft. Die Sauce soll schön braun aussehen und durch die Zwiebeln seimig werden, sie wird, nachdem die Koteletten angerichtet, nochmals aufgekocht, entfettet, mit etwas „Maggi-Würze“ gekräftigt und über die Koteletten angerichtet. Auf diese Art zubereitet, sind die Koteletten sehr delikat, zart und pikant.

*

Ki^{ch}chen-Fricassé. 6 Personen. Die beiden vorderen Viertel eines schönen Ki^{ch}chens (junge Ziege) oder Lämmchens werden in nette, nicht zu kleine Stücke geteilt, in leichtgesalzenem Wasser eine Viertelstunde gekocht, dann ausgelegt und mit frischem Wasser gekühlt. Inzwischen lässt man 100 Gramm Butter oder gutes Bratenfett schmelzen, gibt 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln und sonstiges Wurzelwerk dazu, legt das Fleisch darauf, salzt und pfeffert es ein wenig und preßt den Saft einer Citrone darüber. Darin dämpft man das Fleisch nahezu weich, legt es dann aus, stäubt das Zurückbleibende mit 2 Kochlöffelchen Mehl und bereitet mit leichter Fleischbrühe und Weißwein ein wenig gebundene Sauce, die nach dem Aufkochen über das Fleisch gesieht und, wenn dies weich genug, mit etwas Fleischextrakt vollendet wird.

*

Englisches Gericht. Gutes Rindfleisch, Huf- oder Nierenstück, wird zu Beefsteak geschnitten, im Fett mit Salz und Pfeffer gebraten. Hierauf in einem Brattopf auf ganz kleines Feuer gesetzt und ein Glas Wein darüber gegossen. Unterdessen wird in einer Eisenpfanne Mehl mit genügend Fett schön braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht und über das gebratene Fleisch geschüttet, sowie ein Fläschchen Tomatenpuree. Zuvor werden ungefähr 8 große Zwiebeln geschnitten, rote Rübli für 20 bis 30 Cts. werden geschabt und in kleine Stäbchen geschnitten. Beides, Zwiebeln, sowie Rübli, brüht man kurze Zeit ab, damit das Gericht nicht allzuscharf wird, und fügt nachher beide Sachen dem Fleische bei. Hat man nun noch genügend Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu gebracht, so wird das Ganze 2 Stun-

den auf sehr kleinem Feuer weich gekocht. Das Fett, welches sich während des Kochens sammelt, wird behutsam abgeschöpft und der Saft mit etwas Liebigs Fleischextrakt gebrästigt.

*

Sauer-süßes Kalbsteish. Zwei Pfund Kalbfleisch (Brust) werden wie gesotenes Rindfleisch zwei Stunden gekocht mit zwei Carotten und Grünem. Dann nehme man Fleischbrühe für die Suppe davon weg. $\frac{1}{4}$ Pfund gewaschene und geschwollte Rosinen, nebst einem Stückchen Citrone werden an das Fleisch zu der übrigen Brühe getan. Zwei große Löffel Mehl werden mit einem Glas Essig, zwei Eidottern und einem großen Löffel Staubzucker glatt gerührt und unter beständigem Rühren ebenfalls dem Fleisch beigefügt und noch zirka 20 Minuten kochen, vielmehr nur ziehen lassen. Je nach Geschmack etwas mehr Essig oder Zucker. Dieses Gericht muß ziemlich viel Sauce haben. Das Fleisch wird in Vorlegstücke geschnitten und die mit Fleischextrakt gebrästigte Sauce darüber angerichtet. Die Sauce soll etwas sämig und säuerlich-süß sein.

*

Ragout von Kalbshirn. Das Hirn wird ganz rein gewaschen, die feinen Häute abgezogen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwüxt man einen Eßlöffel Mehl in Butter gelb, röhrt von der Brühe hinzu, gibt das Hirn, einige Citronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig miteinander kochen und röhrt die Sauce mit Eigelb ab.

*

Gebratene Fleischklöße (Erikadellen). Man nehme Nebenreste von beliebigem Fleisch,hacke sie mit 1 Zwiebel und Petersilie recht fein, gebe einige Eier, Salz, Muskat, etwas in Wasser geweichtes, gut ausgepreßtes Weißbrot, nebst etwas trockenem geriebenem Weißbrot dazu, knete dies recht gut, forme eidicke Klöße, drehe sie in abgeriebenen Krusten von Weißbrot und backe sie in Butter.

*

Gehackte Beefsteaks. Stochensfleisch, aus dem die Sehnen entfernt wurden, wird mit etwas gesalzenem Speck ganz fein zerhackt, von dem Fleisch werden fingerdicke, runde Beefsteaks geformt, gesalzen, gepfeffert und in reichlich Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten, die mit Citronensaft gesäuerte Butter darüber gegossen und recht heiß serviert.

*

Kalbspudding mit Sardellensauce. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: $\frac{3}{4}$ Kilo derbes Kalbfleisch, 125 Gramm

Butter, 6 Eier, 100 Gramm geriebene Semmel, 1 Schalotte, etwas abgeriebene Citronenschale, etwas Thymian, 10 Gramm aufgelöstes Liebigs-Fleisch-Extrakt, 2 Eßlöffel Salz. — Das Kalbfleisch wird, nachdem man die Sehnen entfernt hat, möglichst fein gewiegt. Dann zerläßt man die Butter und verrührt in dieser 6 ganze Eier, 100 Gramm zerriebene Semmel, eine feingewiegte Schalotte, etwas gestoßenen Thymian, abgeriebene Citronenschale, 10 Gramm aufgelöstes Liebigs-Fleisch-Extrakt, das nötige Salz und das gewiegte Kalbfleisch. Man rührt alles recht gut durcheinander, gibt hierauf die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Puddingsform, verschließt diese fest und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade.

— Sardellen-Sauce. Bereitungszeit 1 Stunde. — Zutaten: 75 Gramm Sardellen, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Mehl, 1 Eigelb, 15 Gramm Liebigs-Fleisch-Extrakt in 2 Eßlöffeln Wasser aufgelöst. Zur Sauce bereitet man einen Fond aus 30 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, läßt diesen tüchtig kochen, fügt dann 75 Gramm gut ausgewaschene Sardellen, die man (mit den Gräten) fein gewiegt hat, hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, röhrt sie durch ein feines Sieb, gibt 15 Gramm aufgelöstes Liebigs-Fleisch-Extrakt hinein und zieht sie mit einem Eigelb ab. — Der Pudding schmeckt auch kalt sehr gut und zwar mit einer Remouladen- oder mit einer Kräutersauce.

*

Vorzüglicher Pudding von Suppenfleisch. 150 Gramm Butter werden erst allein, dann mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt, hierauf werden 620 Gramm gekochtes, kalt gehacktes Rindfleisch, ein Hering, Citronenschale und etwas fein gewiegte Zwiebeln, Muskatnuß und 100 Gramm gestoßene Semmel dazu gethan; zuletzt wird der Schnee von 7 Eiweiß (ein Eigelb bleibt zurück) leicht daruntergemischt. In gut bestrichener und bestreuter Form wird der Pudding eine Stunde gekocht. Zur Sauce werden die Hänigsabfälle mit Citronenschale in Fleischbrühe tüchtig gekocht, durch ein Sieb gegossen, mit ein wenig Rotwein und Mehl glatt gekocht und mit dem zurückgebliebenen Eigelb abgezogen. Kalt mundet der Pudding vorzüglich als Pastete.

*

Rosenkohl. Der sauber gepüzte Rosenkohl wird in reichlich Salzwasser weich gekocht, abgegossen und abgekühlt, dann entweder mit einem Stück Butter und Muskatnuß in einigen Löffeln weißer Sauce umgeschwenkt, oder eine feingeschnittene Zwiebel mit Butter und dem Kohl nebst Muskatnuß in einer Omelettepfanne sautiert; bei beiden Arten wird beim Anrichten der Rosenkohl mit gehackter Petersilie bestreut.

Kartoffelkreis. Kartoffeln werden auf das Feuer gesetzt mit ganz wenig Wasser und Salz. Wenn sie bald weich sind und das Wasser eingekocht ist, gibt man 1 Stück Butter dazu und röhrt, bis dieselbe vergangen ist und schüttet nach Belieben Milch nach. Sind die Kartoffeln weich, so werden sie fein gestoßen, noch einmal Milch nachgesossen und eingekochten lassen. Dann drückt man die Masse durch ein großlöcheriges Sieb oder Schaumkelle direkt auf eine Platte und darüber gibt man noch schön gelb geröstete Brotkrumen. Die Kartoffeln haben das Aussehen wie Milchreis, wenn sie sorgfältig angerichtet werden.

*
Blätterteig. Man nimmt zu diesem sehr guten Blätterteige 250 Gramm Butter, 320 Gramm Weizenmehl, fünf Löffel voll süßen Rahm und zwei ganze Eier. Den Teig mangelt, d. h. rollt man ganz fein aus, thut hierbei kleine Butterklümpchen dazwischen oder streicht mit einem Pinsel geschmolzene Butter darüber und legt 2 bis 3 Mal neuen, fein gemangelten Teig, welchen jedesmal wieder mit Butter bestrichen werden muß, dazwischen. Ist der Teig derart zubereitet, so schneidet man längliche Streifen und backt diesen Blätterteig bei mäßiger Hitze gelb-braun.

*
Sezeyer. Ein rundes Kästenbrot wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, dieselben werden ausgehöhlt, so daß man Brotringe erhält, welche man in Schmalz goldbraun backt. Eine flache Schüssel aus feuerfestem Porzellan oder Email streicht man mit Sardellenbutter aus, legt die Brotringe darauf, beträufelt sie mit dickem Rahm und schlägt in jeden Ring ein frisches Ei. Man bestreut die Eier mit Salz, begießt sie ebenfalls mit etwas Rahm und bedeckt die Schüssel mit etwas Butterpapier. Man stellt sie solange in einen Ofen, bis die Eier gar sind, um sie darauf sofort mit einem grünen Salat zu servieren.

*
Weißbrot pudding. 6 Semmel werden geschält, mit einer Tasse Milch eingeweicht und in 64 Gramm Butter auf dem Feuer gedämpft. Ist dies erkaltet, werden 64 Gramm Rosinen, 32 Gramm Citronat, 32 Gramm Orangeschale, 1 Messerspitze gestoßener Zimmet, 4 Eigelb und 2 ganze Eier dazu gerührt. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und das Ganze 1 Stunde lang in einer mit Butter bestrichenen Form gekocht.

*
Citronenpudding. 1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, 250 Gramm Zucker, 3 Citronen, 30 Gramm Haubenblase (oder Gelatine), 1 Eßlöffel Stärke. — Nachdem man das Bindemittel aufgelöst, gebe man es durch ein Mullläppchen. Dann reibe man 2 Citronen an dem Zucker ab,

nehme den Saft von 3 Citronen, zerrühre die Eirotter und lasse solche nebst Wein und der mit Wasser angerührten Stärke unter fortwährendem Rühren bis vors Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in die Form.

*

Weinsauce. $\frac{1}{4}$ Liter roten oder weißen Wein 68 Gramm Zucker, drei ganze Eier und den Saft einer halben oder Viertel-Citrone schüttet man in einen hohen, engen Topf und quirlt alles, bis es dick und schaumig wird, im Wasserbade. Dann bringt man es zu Tische und reicht es zu Puddings und Mehlspeisen.

*

Citronen-Auflauf. Rühre 4 Löffel Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch an und koch es auf langsamem Feuer zu einem Brei, sodann rühre 70 Gramm Butter zu Schaum und vermische sie mit dem Brei, gebe 120 Gramm Zucker, den Saft von 2 und das Gelbe von 1 Citrone, sowie 6 Eigelb dazu, menge dann den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter und backe den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

*

Rotkraut mit Kastanien. Nachdem ein Kopf Rotkraut fein geschnitten oder gehobelt wurde, wird Schweineschmalz in einer Kasserole recht heiß gemacht, eine kleine Zwiebel darin gedämpft, das Kraut hineingethan, obenauf ca. 1 Pfund grüne, gut von den Häuten gereinigte Kastanien gelegt, mit Salz bestreut, mit einem Glase Rotwein begossen und so das Gericht weich dämpfen lassen, was ca. 3—4 Stunden braucht. Sollte keine Brühe mehr vorhanden sein, wird Fleischbrühe nachgegossen. — Kurze Zeit vor dem Anrichten wird ein kleiner Löffel Mehl mit ein wenig Zucker in Fett hellgelb geröstet und mit dem Kraut vermischt. — Dieses Gemüse eignet sich vortrefflich zu Schweinsbraten oder Bratwürsten und bietet im Winter eine angenehme Abwechslung.

*

Schimmeln des Schinkens. An den geräucherten Schinken lassen sich oft kleine Schimmelflecken beim besten Willen nicht vermeiden. Man kann diese Stellen (in der Regel allerdings nur mit kurzem Erfolg) sofort entfernen durch Bestreichen mit einer starken Salzlösung. Empfohlen wird ferner folgendes Mittel: Man bestreicht den Schinken mittelst eines Pinsels oder Schwämchens mit reinem Spiritus und entzündet ihn rasch. Mit dem Verbrennen des Spiritus gehen auch die Schimmelpilze zu Grunde, um für längere Zeit nicht mehr zu erscheinen. Wenn die Schimmelbildung in stärkerem Umfange auftritt, so ist die Sache schon schwieriger. Man müßte schon den ganzen Schinken in eine starke Kochsalzlösung legen. Noch besser soll in diesem Falle

eine Abkochung von Glanzruß sein, in welche man den Schinken 10 Minuten legt. Der Glanzruß setzt sich bekanntlich bei reiner Holzfeuerung in den unteren Teilen der Esse an, 1 Kilogramm Glanzruß wird mit 20 Liter Wasser so lange gekocht, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Nachdem sie erkaltet und durch ein Tuch gesieht ist, werden 2—3 Hände voll Kochsalz darin aufgelöst. Die Flüssigkeit wird vielfach auch im Winter angewandt, um Schinken, Würste und Speckseiten zu konservern.

*

Von vorzüglichem Nutzen bei Verbrennungen ist folgende Salbe: 20 Gramm weißes Wachs werden mit 60 Gramm Baumöl in einer Obertasse bei gelindem Kohlenfeuer geschmolzen. Ist dies geschehen, so mischt man unter beständigem Umrühren 150 Gramm Goulard'sches Wasser, nach und nach in kleinen Portionen eingetropfelt, darunter. Man streicht diese lockere Salbe auf seine Leinwandläppchen und legt diese auf die Brandwunden.

*

Heilsalbe. Folgende einfache und erprobte Heilsalbe für allerhand Schäden, welche ohne Gefahr angewendet werden kann, ist folgende: Man zerlasse 60 Gramm gelbes Wachs, thue ebensoviel Olivenöl hinzu, nehme sie vom Feuer und rühre mit einem Holzspahn 8 Gramm Perubalsam dazwischen, bis die Masse kalt und steif geworden ist. Diese Salbe, auf Leinwand oder Leder gestrichen, heilt offene Schäden, Geschwüre, bringt Eiterbeulen zur Reife, heilt Nagelgeschwüre, Hautentzündungen, Frost- und Brandwunden.

*

Verwertung von Apfelsinenschalen. Die Apfelsinenschale lässt sich so vielfach praktisch und angenehm verwenden, daß es wirklich schade ist, auch nur eine einzige wegzuwerfen. Eine Anzahl Schalen wird zwei Tage eingeweicht, öfters abgegossen, dann sehr weich gekocht, ausgedrückt und so fein als nur möglich weich gewiegt. Unterdessen kocht man angefeuchteten Zucker, so viel als das Gewicht der Schalen beträgt, bis zum Fadenziehen, gibt die ganz klar gewiegte Schale dazu und lässt Alles nochmals aufkochen. Währenddem bestreut man ein Brett mit klarem Zucker, gibt dann von der heißen Marmelade immer einen halben Kaffeelöffel voll auf denselben und formt so Kugelchen, die man in klarem Zucker umdreht und ehe sie erhärten, mit dem Röllholz oder einem kleinen Teller plattdrückt. Dieses Apfelsinenkonfekt hält sich, in Schachteln aufbewahrt, sehr lange frisch und ist äußerst angenehm und erquickend. Je klarer die Marmelade und je feiner der Zucker ist, um so schöner gerät es.