**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:** 26.10.2025

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

Spruch.

Fester Grund sei beinem 3ch: Nie bein Wort zu brechen; Drum vor allem hute bich, Großes zu verfprechen.

Alber, auf dich felbst gestellt, Handle groß im Leben, Gleich als hattest du der Welt Drauf bein Wort gegeben.

Rulius Sammer.

#### Selbstmord aus Gitelkeit.

Bei einem Balle zu Altona fturzte eine Dame, während fie tangte, ploglich mit einem Aufschrei zu Boben und war fofort tot. Wie arztlich festgestellt wurde, hatte sich bie Dame zu eng geschnürt.

#### Briefkaften der Redaktion.

An die vereftel. Fragestellerin 8036. Die Fragen und Antworten im Sprechfaal find, sofern felbe von allgemeinem Interesse sind, für die Abonnentinnen un-

entgelltich.
Frau A. E. in M. Sie hätten Ihre Tochter unededingt follen bleiben lassen, wo sie war. Sie wußten sie doch in jeder Beziehung gut versorgt, und Sie wußten, daß sie einer konsequenten Erziehung bedurfte, weil Sie selbst von jeher zu schwach und weichmütig waren, ihr dieselbe angedeihen zu lassen. Und trog dieser Einstät und Ueberzeugung gaden Sie dem sindssignen und viegenstningen Drängen des Mäddehens, weggehen und wieder heimfommen zu dürsen, auch dieses Mal wieder nach. Num müssen Sie den auch dieses Mal wieder nach eine Folgen dieser mitterlichen Schwäche wieder tragen. Sie leiden unter des Mäddens Eigenstun, Zerfahrensheit, Trägheit und unbotmäßigen Wesen und siehen sich wieder nach einer sessen hat wei der konnen helsen wieder nach einer sessen hand wie Ihnen helsen

würde, das Mädchen zu leiten. Hierin liegt für Sie felbst eine große Gesahr. Eine zweite She eingehen, bloß um für die mangelhaft erzogene Tochter einen Zuchtmeister zu bekommen, das ist ein gewagtes Spiel. Glauben Sie wirklich, daß eine solche Kombination zum Guten außschlagen, Friede und Behagen in eine Kamilie bringen würde? Und glauben Sie, daß ein Mann eine solche Hinde zeingehen würde, wenn sie im Mann eine solche Hinde Virde Sicherlich nicht. Der Mann herratet überhaupt nicht aus der innern Nötigung, aus dem dringenden Bedürfnis heraus, einen Wirtungstreis zu haben, wo er mit voller Berechtigung lieben Menschen dienen, nützen, sich für sie aufopfern könne, wie dies das unadweisdare Berlangen so manchen Frauenherzens ist. — Suchen Sie noch einmal eine grauenherzens ist. — Suchen Sie noch einmal eine grauenherzens ist. — Suchen Sie noch einmal eine grauenherzens ihr. — Suchen icht wieder nachgeben können. Sie müssen derwachheit nicht wieder nachgeben können. Sie müssen bedenken, daß sich mit jedem neuen Fross der keinen Schwachheit nicht wieder nachgeben können. Sie müssen bedenken, daß sich mit jedem neuen Fross der keinen Schwachheit nicht wieder nachgeben fönnen. Sie müssen kieden Aufortikt die Situation für beide Teile verschlimmert.

38. 3. 3. Beften Dant für Ihre intereffanten Mitteilungen. Wir werden die Sache im Auge behalten.

Anschriftige in (?) Es komnt natürlich auch hier auf der jesziellen Hall an, denn was dem einen gefund ist, das ist dem anderen schädlich. Wie wäre es, wenn Sie an die Stelle des der Rentitenz rusenden Rerbotes Ihre persönliche Begleitung setzen? Es mag dies für Sie nach mehr als einer Seite ein Opser bedeuten, doch märe es ein Opser, das sich ebenfalls nach mehr als einer Seite hin lohnen würde,

Gin ausgezeichnetes Stärfungsmittel für Knaben und Mädchen im Entwicklungsalter, für Erwachsene, die durch Ueberanstrengung erschöptf, fünge Mitter, für Greise und für Webebergenesenbe ist "St. Urs-Wein" (gesehlich geschüht).

St. Ur8=Wein" ist erhältlich in Apotheken d . 50 die Flasche. Wo nicht, so wende man sich "St. Urs-Wein" ist erhältlich in Apothefen à Fr. 3.50 bie Klasse. Wo nicht, so wende man sich direkt an: St. Urs-Apotheke, Solothurn. Versandt franto gegen Nachnahme. Man achte genau auf den Ramen, St. Urs-Wein". (Genaue Gebrauchkanweisung, sowie Bestandteile sind auf jeder Flasche angegeben.)

## ALACTINA Milchmehl

Kinder-

besteht zur Hälfte aus bester Alpenmilch.

Unübertroffen.

Man hüte sich vor Nachahmungen.

Marnung! 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 Causchung und bitten beim Einkauf genau auf unsere Firma und auf obige Schutzmarke zu achten.

Xuenzer & Cie. Freiburg im B'gau.

#### Briefkasten d.Expedition.

Ein uns von La Chaux-de fonds zugegangener Insertionsauftrag: Köchin - Gesuch, ermangelt der Unterschrift. Wir bitten um geft. Notierung der Adresse, um ein-gehende Offerten der tit. Auftrag-geberin 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 Hausarbeiten gut bewandert ist.
Ohne gute Zeugnisse ist es unnütz, sich
zu melden. Offerten sub No. 2877 befördert die Expedition. [2877

Ein Fräulein bestandenen Alters, die bestes Zeugnis besitzt über ihre Wirkbestes Zeugnis besitzt über ihre Wirksamkeit als pflichtgetreue, sympathische und erfahrene Pflegerin und Gesellschafterin von pflegebedürftigen Damen oder von kränklichen Kindern, sucht eine passende Stelle. Sie würde auch als Vertrauensperson Kinder überwachen und im Haushalt helten. Die Suchende spricht deutsch und französisch und macht bei Gewährung freundlichen Familienanschlusses bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre 2832 befördert die Expedition. [2852]

Für ein braves, intelligentes, alleinstehendes Mädchen — Waise bevorzugt — wäre eine freundliche, bletbende Heimat offen, mit berufticher Thätigkeit. Realschulbildung nötig. Offerten unter Chiffre ZZ 2842 befördert die Erngditig. Expedition.

Ein gesundes, junges Mädchen, das Lust hat, unter freundlicher An-leitung sich den Hausgeschäften zu widnen, findet Stelle in einem Herrschafts-haus 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 gediegenen Familie ein Wirkungskreis gesucht, wo sie als geschäftliche oder häusliche Stütze ihre Kenntnisse und Erfahrungen bethätigen könnte. Grfl. Anerbieten sind unter Chiffre A 2839 an die Expedition dieses Blattes erheten. [2839

E ine patentierte Sekundarlehrerin sucht passende Winterstelle. Offerten sub H2811 befördert die Exp d. [2811

Fine 21jährige, gut geschulte und zu praktischer Thätigkeit erzogene Tochter aus gutem Hause und von angenehmem Umgang, in den Haushaltungsarbeiten bewandert und auch in geschäftlicher Thätigkeit erfahren, sucht eine ihren Fähigkeiten angepasste Stellung in einem guten Hause im In- oder Ausland. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Offerten unter Chiffre FV2840 befördert die Expedition.



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

### Kinder-Milch

Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen.

Depots: In Anotheken.



# lander's Malz'extrakte

In allen Apotheken.

89jähriger Erfolg.

Reines, echtes Malzextrakt, altbewährtes, lösendes und stärkendes Mittel geg.

Husten-, Hals-, Brust- und Lungenleiden. Echtes Malzextrakt in Milch
verrührt, bildet das beste Frühstücksgetränk für Kinder und schwächliche Frauen. kl. Originalflasche Fr. 1.30, gr. Originaflasche Fr. 3.

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

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

# ildungskurs für Haushaltungs-Lehrerinnen

Dauer des Kurses 11/2 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. Frl. Trüssel, Präsidentin, erteilt Auskunft und nimmt Anmeldungen entgegen bis Ende Februar.

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

#### Damenschneiderinnen

tüchtige, in deren Stadt jeweils bestens bekannte, kautionsfähige, die bessere Kundschaft besitzend, die den Verkauf von mittleren und feineren Confektions, Tailor - Costumes, Jupes, 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 CB500 an die Exped. d. Bl. zu wenden.

#### Junge Tochter

in bürgerliche Familie nach Apiu (Samoa-Inseln) als Stütze der Hausfrau (Samou-Insein) als Stutze der Hausfrau gesucht. Reiseentschädigung. Lohn nach Uebereinkunft. Eintritt wenn möglich im März, event. etwas später. Anmel-dungen unter Chiffre H V 2825 an die Reliktion dieses Blattes. [2825

#### Nervenleiden



jeder Art, speciell

Kopfschmerzen,
Nervosität in Folge geistiger und körper-licher Ueber-

men, Gliederlähmungen, Wasser-sucht werden sicher geheilt mit der absolut schmerziosen elektder absolut semmerziosen elektrischen Naturheilmethode Da-rüber giebt Auskunft der "elektr. Hausarzt", welcher å 1 Frs. zu beziehen ist von E. R. Hofmann, Institut für Elektrotherapie in Bottmingermühle b. Basel. (Adres-sen von Gehellten zu Diensten)

Beste Qualität

#### Wäscheseile

Waschseilbrettchen Fensterleder

Schwä**mm**e Türvorlagen

in 5 verschiedenen Grössen aus Cocos, Manilla und Leder.

Läufer für Korridore mpfiehlt bestens 2748

DENZLER, Seiler Zürich

Sonnenqual 12 und Filiale 4 Schweizergasse 4

eform- und

Rock-Beinkleider fertige und nach Mass, empfiehlt

Marie Hefti, Hauptstr., Glarus.

Versand direkt an Private von

### St. Galler Stickereien

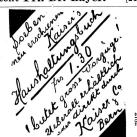
in nur tadelloser Ware für Frauen-, Kinder u. Bettwäsche, Taschentücher, Krägli, Kravatten in reicher Auswahl und zu mässigen Preisen. – Man ver-lange die Musterkollektion von [2838 R. Mulisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.



### Pension Bellevue

Chardonne s. Vevey 600 M. hoch. 600 M. hoch.

Aufnahme von Frauen u. Kindern, die an Nervosität, Bleichsucht, Uebermüdung, Energiemangel und Aehnlichem leiden. Individuelle Behandlung mittelst Licht, Luft, Wasser, Massage Elektricität und Diät. Pensionspreis von 4 Fr. an. Auskunft erteilt Frl. Dr. Bayer.



## 

## Koch- und Tafeläpfel:

Frauenrotacher, Welschreinetten, Goldauer, Goldparmainen, Lederuer, Goldparmon Lederreinetten, Kasselreinetten. Wildmauser

### 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, Schnittbohnen, grüne Erbsen, Bohnenkerne, weiss und

#### Gemüse in Büchsen.

Erbsen und Bohnen in 2 Liter, 1 Liter, ½ Literbüchsen, in allen Preislagen, empfiehlt [2828

F. Henne, St. Gallen Schmidgasse 6 und 10.

### *DDDDDDDD*

#### Frauen- und Geschlechtskrankheiten Periodenstörung, Gebärmutterleiden

werden schnell und billig (auch brief-lich) ohne Berufsstörung unter streng-ster Diskretion geheilt von

28701

Frau Dr. E. Häfliger Ennenda.

A. Maestrani & Co., St. Gallen.



Chocolat u. Cacao, Milchchocolat, Fantasiechocolat aller Art.

# Preisliste der neuesten Thee-Ernte. No. IV. Delicious Souchong Per ½ Kilo Fr. Rein chinesischer Thee "V. Lapsang Souchong rough feinste russische Mischung "VI. Extra choicest Ceylon Pekoe Gesellschaftsthee, hoch aromat. "VII. Choice Assam Pekoe Rein indischer Thee, sehr krättig und gehaltvoll.

2.50

No. I. Strong Good Congou, per 1/2 Kilo Fr. 1.80 recht gut reinschmeckend

II. Superb London Melange Assam, Souchong und grün Imperial

" III. Hotel Thee Souchong kräftig und vorteilhaft für grössern Bedarf.

2.50

grössern Bedarf.

Die Preise verstehen sich per Halb-Kilor garantiertes Nettogewicht, bei Abnahme von mindestens i Kilo franko geliefert nach allen Gegenden der Schweiz.

Zahlbar netto comptant nach erhaltener Ware.

Verpackung ¹/₂ Kilo in Staniol, I Kilo in Bleechbüchsen, von 4 Kilo an aufwärts in Originalkisten.

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

Gegen die schwindelhaften Nachahmungen der echten Bergmanns Lilienmilch-Seife

(Marke 2 Bergmänner)



Namensaud Genant den "Herighanni

gibt nur

Wer nicht betrogen sein will, achte auf obigen Namenszug. **[1802** 

echi nii den Namenszug

# Zacao De Jong

holländische Cacao.

Königl, holländischer Hoflieferant.

Goldene Medaille <del>==</del>;≺····

Weltaysstellung Paris 1900

#### Grand Prix Hors Concours

Hygienische Ausstellung Paris 1901.

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



#### Töchter-Pension.

Guten französischen Unterricht. Musik. larbeiten. Familienleben. Milch-Kur. Malarbeiten. Familienleben. Milch-Kur. Vorzügliche Referenzen. Prospekt auf Ver-langen. Mässiger Preis. [2381

Me. Jaquemet, successeur de Me Udriet-Grellet Boudry, Neuchâtel.

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 10 ein Gratislos.



#### as Uhren as Gold- und Silberwaren.

Reparaturen. == Garantie

#### Helios-Email-Putzpulver

in grünen Paketen

das beste Mittel, um Email-, Zinn-,
nk-, Marmor-, Porzellan- u. Fayencegenstände von Ansätzen aller Art zu

#### Helios-Schnellglanz-Putzpulver

in gelben Paketen ist das beste Mittel, um Kupfer- und Messinggegenständen rasch einen bril-tanten Bothglanz zu verleihen.

#### Helios-Messer-Putzpulver

in blauen Paketen ist das beste Mittel, um Eisen- und Stahl-waren 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 Uerzierungen rach und dauernd hochglänzend zu machen [2380 empflehlt

H.Wegelin, vorm. Fritz Bäbler, Glarus. Vorrätig in Droguerien u.Colonia/warenhandlungen-



rationelle Haarpflege. PROSPECTE GRATIS OND FRANCO

Kosmetisches Laboratorium EUGEN BASEL

SCHAERGES

Der Krankheitsbefund [2536

#### (Diagnose) aus den Augen.

7 Briefe für Aerzte, Heilbeflissene, Erzieher, Eltern, um die Krankheiten aus den Augen zu lesen. Mit drei Farben-und 4 Autotypien-Tafeln. Von P. J. Thiel. Preis Mt. 1.50 (in Marken) und 10 Pfg. 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"
preiszekrönt).

preisgekrönt).

#### Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten

#### Dr. Hommel's Haematogen

(gereinigies, concentriertes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81,391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0 incl. Vanillin 0,001)

bewirkt bei Kindern jeden Alters wie Erwachsenen

schnelle Appetitzunahme « rasche Hebung der körperlichen Kräfte » Stärkung des Gesamt-Nervensystems. Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!



Echt engl. Wunderbalsam

franco, empfiehlt billigst

2712 Reischmann, 2712 Apotheker, Näfels-Glarus.



mit direktem Wasserantrieb ₽ Patent Nr. 21289

für Private, Hôtels und Anstalten

## J. DUNNER

Fabrik für Wasch- und Tröckne-Anlagen in Schönbühl bei Bern.

Diese Maschinen können an jede Wasserleitung von mindestens 4 Athm. Druck angeschlossen werden. Punkto Leistung, Solidität und Preis jedem andern Pabrikate überlegen. Wasserverbrauch nur ca. 3-4 Liter per Minute.

Ebenso empfehle **Waschmaschinen** und **Tröckne-Anlagen** für Private, Hôtels und Anstalten. [2369

- Prospekte und Zeichnungen zu Diensten.

Vorzügliches Mittel, alle ähnlichen Produkte an Wohlgeschmack und Wirkung übertreffend, von vielen Aerzten empfohlen gegen: SKROFULOSE LEIDEN DRÜSENGESCHWÜLSTE HAUTAUSSCHLAGE BRUSTSCHWÄCHE, ALLGEMEINE



Fres. 4. die ½ Literflasche
ZU HABEN IN DEN APOTHEKEN,
die auch Grahsmuster und Broschiren austeilen,
wo dieses nicht geschieht, schreibe man direkt an:
SAUTER'S LABORATORIEN Akhen Gesellschaft GENF,
welche sofort kosten

~~~~~

Der Unterzeichnete beehrt sich hiemit, ergebenst anzuzeigen, dass er gründlichen Unterricht in der Technik der man. Massage (System Dr. Metzger), sowie in schwed. Heilgymnastik erteilt. Mässige Bedingungen; doch werden nur wirklich fähige Schüler und Schülerinnen angenommen. Gefl. Anmeldungen gerne gewärtigend, [1901] Hochachtungsvoll

**Wolfhalden** (Bodania) Ct. Appenzell A.-Rh.

L-Arzt Feb Spengler pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

### Roch- u. Haushaltungsschule Schöftland b. Aarau.

Dreimonatliche Kurse. Unterricht in allen häuslichen Arbeiten, hauptsächlich im Kochen. Prospekt gratis.



2352

Parketol in der Schweiz gesetzlich geschützt, einziges Mittel für Parketböden, das feuchtes Aufwischen gestattet, Glanz ohne Glätzte gibt, jahrelang hält, Linoleum conserviert und auffrischt. Wichsen und Blochen fälltblich zu 4 Fr. und farblos zu Fr. 450 nur allein echt zu haben in folgenden Dépôts:

lich zu 4 Fr. und farblos zu Fr. 450 nur allein eeht zu haben in folgenden Dépôts:

Baden: L. Zander, Apotheke.
Basel: Fr. Frey zum Eichhorn.
Hans Wagner, Drog. z. Gerberberg.
Bern: Emil Rupf.
Burgdorf: Ed. Zbinden zur alten Post.
Chauxdefonds: Droguerie neuchäteloise K. Gallen: Schlatter & Co.
Prauenfeld: Handschin & Comp.
Horgen: J. Staub.
Luzern: Disler & Reinhart.
Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahraungen, die unter ähnlich lautenden Namen angeboten werden.



Jos. Sigrist's Patent

# Sparkochtopf

Grosse Ersparnis an Brennmaterial, weil gleichzeitig zwei verschiedene Speisen auf einer einzigen Kochstelle gekocht werden können. Alle Arten Gemüse, Kartofich, Fleisch etc. werden ohne jeglichen Wasserzusatz, nur allein durch den Dampf vollständig weich gekocht. Ueberkochen und Anbrennen absolut unmöglich. Sehr dienlich als Wasserschiff. Für alle Arten Kochnerde verwondbar. Besonders vorteilheft für Gas- und Petrolherde. Preise für emailliert von Fr. 5.50 an. Vorzügliche Referenzen. Zu haben ir

allen besseren Küchen-Einrichtungs-Geschäften.

Wo keine Vertretungen, direkt zu beziehen durch

JOS. SIGRIST, LUZERN. Prospekte mit Preiscourant gratis.

100 sortierte schöne Ansichts-Postkarten Fr. 3. – 1000 Brief-Couverts, Geschäfts-Format 2.40

Postpapier, 500 Doppelbogen klein oder Oktav-Format (Geschäfts-Format) Fr. 1.50 Packpapier, 10 Kilo Fr. 3.50, 100 Kilo Fr. 32. -Prima Schreibfedern in Schachteln à 100 Stück (10 Schachteln 5 Fr.) 0.80

Preisliste und Muster gratis und franko. Bei Einsendung des Betrages franko, sonst Nachnahme.

#### Papierwarenfabrik **A. Niederhäuser,** Grenchen.

#### Wirklich fein

zum Bier und zum Thee schmecken

### Singer's kleine Salzbretzeli

[2793

angenehmes, gesundes und leicht verdauliches Gebäck. [2863 In allen besseren Delikatesshand-lungen erhältlich, wo kein Dépôt, schreiben Sie direkt an die

Schweiz. Bretzel- u. Zwieback-Fabrik Ch. Singer, Basel.

#### Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [2861 Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Flüelen Kirchenbau-



Ziehung: 15. Januar sind noch erhältlich à Fr. 1. — per Nachn. durch Frau E. Blatter, Lose-Versand, Altdorf. Erste Treffer Fr. 15,000, 10,000, 5,000, 3,000, letzter Fr. 5.—. Ziehungsliste 20 Cts. Prospekt gratis. [2761



Heltestes Specialgeschäft der Schweiz. rosse Auswahl i. Nouveautés Grosse Auswahl I. Nouveaut Verkauf meterweise. Fertige Costimes. Massanfertigu Muster und Modebilder franko. [2

(Zà 2068 g)

2598



Wir Alle kaufen nur

# Chocolat Sprüngli

gleich vorzüglich

zum Rohessen wie zum Kochen!

# Wer's noch nicht weiss,

ohne Arnei, 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 Haustierarzt" von dems-iben 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., Mainguai 26 l.

#### 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 beriefliche Behandlung zu empfehlen. Reuenthal bei Zurzach, den 18. Oktober 1902. Franz Ant. Binkert, Landwirt. Die Echtheit obstehender Unterschrift beurkundet: Full-Reuenthal, den 18. Okt. 1902, Gemeinderat Full-Reuenthal, Frid. Schmid, Gemeindeammann. Adresse: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstrasse 405, Glarus. [2849]

Bett-Tücher

Kissenleinen, Damast, Piques,

Basins zu Anzügen.

Waschtücher.

Küchentücher.

Krichen- nud Haneyaltungs-

## Schwachknöchel-Schuhe



F. BEURER zum

Hans Sachs

Zürich

Theaterstrasse 20.

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



Kerbschnitz und- Laubsäge-

-Utensillen, Werkzeuge, -Holz in Nussbaum, Kirschbaum, Ahorn, Linde; -Vorlagen auf Papier und auf Holz lithographiert, empfiehlt in grosser Auswahl

Lemm-Marty, 4 Multergasse 4, St. Gallen. Preislisten auf Wunsch franko.



Ernst Keil's Nachfolger G. m. b. f. in Ceipzig.

Reinleinen, <sub>1/3</sub>leinen gebleicht, garn-gebleicht, gebaucht etc. in diversen gebleicht, gebaucht extra stark ma Breiten. geoleiche, geognant eur. III unversen Garantiert extra stark und Breiten. Tischkeus und Servietten
einfachste bis feinste Genres.

Direkt ab unseren eigenen Mech. und Handwebstühlen.

Garant, Naturbleiche.

Aeusserst billige Preise.

Absolut frei von Beschwerung durch Appret

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 completter Aussteuern besorgen wir billigst.

Specialität: Brautaussteuern und Lieferungen für Behörden, Hotels und Anstalten.

Beste Referenzen in allen Teilen der Schweiz.

Reichhaltige Muster franco.

# Müller & Co., Langenthal,

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb.

Handweberei.

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

Nastiicher, Hemdentücher. Baumwolltücher. Feinste Handstickerei. Hohlsäume etc.

Q h



Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 1.

Januar 1904

# Der Einfluss der Nahrung auf den Körper.

ine allgemeine Körperpflege und eine entsprechende Ernährung sind wesentliche Faktoren nicht nur für das Gedeihen des ganzen Rörpers, sondern auch der einzelnen Organe desfelben, denn ein gut gepflegter Körper funktioniert in allen seinen Organen aut, er ist kräftig und vermag nicht nur Beeinträchtigungen aller Art erfolgreichen Wider= stand zu seisten, sondern auch die gebotenen gunftigen Umstände in der besten Weismauszunußen. Insbesondere vermag ein gut gepflegter, gefunder 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 aus= scheiden kann. Wir können somit durch eine zweckmäßige Pflege ber Haut, dieses wichtige Atmungs=, Ausscheidungs= und Wärmeregulierungs= Organ, dauernd in guter Verfassung und es schön, d. h. weich, frisch, vollfaftig und dabei zart erhalten, können durch eine sustematische Bahn= pflege das Ernährungs= und Verdauungsgeschäft in vollkommener Weise unterstützen und dem Antlit durch schöne Zahnreihen einen eigenen Reiz verleihen und können ferner auch durch eine rationelle Haarpflege dem Schönheitssinn Rechnung tragen, der verlangt, daß den Ropf des Mannes wie der Frau ein dichter, schöner und im letten 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 Körperspflege vernünftige Körperkultur Methoden, wie etwa die eigenartige Aok Methode, das Professor Wißel'sche Kosmodont System oder die Javol Haarpslege 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 hervors

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

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 Ginsalzen und Räuchern.

a man felten an einem Ort einen richtig wohlriechenden, milden Schinken bekommt, will ich hier ein fleines Rezept geben über Einfalzen und Räuchern des Schweinefleisches. — Der Wert eines guten Schinkens hängt meistenteils vom Fleische felbst ab. Die gute Fütterung übt den größten Ginfluß 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 foll, wenn immer möglich, aus Hartholz verfertigt sein.) Insofern kleine Stude Fleisch dabei sind, fo legt man sie zum Ausfüllen dazwischen. — Ginige Tage bor dem Gin= salzen bereitet man folgende Marinade: Man nimmt 4 Liter Wasser und 2 Liter Beigwein in eine Rafferole, wurzt fie mit Bafilicum, Thymian, Lorbeerblättern, einigen Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken. Diese Marinade läßt man 2 Stunden tochen und gießt fie nachher in eine Schüffel ab. - Ift 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 aut aus. — So wird das Schweinefleisch, ohne es zu pressen, zugedeckt und etwa für drei Wochen an einen tühlen Ort gestellt. — Während diefer Zeit werden die Fleischstücke öfters umgedreht, und wenn die Marinade das Fleisch nicht mehr bedeckt, wird abgekochtes aber erkal= tetes Salzwasser nachgegossen. Ift 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 Beinessig angestrichen und, wenn trocken geworden, an einem fühlen trockenen Orte aufbewahrt. — Auf dieselbe Weise kann man Ochsenzungen behandeln.

# Rezepte.

#### Erprobt und gut befunden.

Gedämpfte Hammelskoteletten. Koteletten von jungem Tiere wers den 2 Rippen stark geschnitten (doch läßt man nur eine Rippe daran), schön gleichmäßig geformt, zugestußt 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 Begießen mit der von den Abfällen gewonnenen Brühe in etwa  $1-1^{1/4}$  Stunden weich gedämpft. Die Sauce soll schön braun aussehen und durch die Zwiebeln seimig werden, sie wird, nachdem die Koteletten angerichtet, nochmals ausgekocht, entsettet, mit etwas "Maggiswirze" gekräftigt und über die Koteletten angerichtet. Auf diese Artzubereitet, sind die Koteletten sehr delikat, zart und pikant.

Kikhen-Fricassé. 6 Personen. Die beiden vorderen Viertel eines schönen Kitchens (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 pfessert 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 Kochlöffelschen Mehl und bereitet mit leichter Fleischbrühe und Weißwein ein wenig gebundene Sauce, die nach dem Auftochen über das Fleisch geseiht und, wenn dies weich genug, mit etwas Fleischertrakt vollendet wird.

Englishes Gericht. Gutes Rindfleisch, Huft- oder Rierenstück, wird 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 Wehl mit genügend Fett schön braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht und über das gebratene Fleisch geschüttet, sowie ein Fläschen Tomaten- puree. Zuvor werden ungefahr 8 große Zwiedeln geschnitten, rote Rübli für 20 bis 30 Cts. werden geschabt und in kleine Städchen geschnitten. Beides, Zwiedeln, 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, Pfesser, Lordeer- blätter 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 Fleischertrakt gekräftigt.

Sauer-süsses Kalbsteisch. Zwei Pfund Kalbsteisch (Brust) werden wie gesottenes Rindsteisch zwei Stunden gekocht mit zwei Carotten und Grünem. Dann nehme man Fleischbrühe für die Suppe davon weg. 1/4 Pfund gewaschene und geschwellte Rosinen, nebst einem Stückchen Sitrone werden an das Fleisch zu der übrigen Brühe getan. Zwei große Löffel Mehl werden mit einem Glas Essig, zwei Eidottern und einem großen Löffel Staudzucker glatt gerührt und unter bestänzdigem Kühren ebenfalls dem Fleisch beigefügt und noch zirka 20 Misnuten kochen, vielmehr nur ziehen lassen. Je nach Geschmack etwas mehr Essig oder Zucker. Dieses Gericht nuß ziemlich viel Sauce haben. Das Fleisch wird in Vorlegstücke geschnitten und die mit Fleischextrakt gekräftigte Sauce darüber angerichtet. Die Sauce soll etwas sämig und säuerlichssüß sein.

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

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

Gehackte Peefsteaks. Stotzenfleisch, aus dem die Sehnen entfernt wurden, wird mit etwas gesalzenem Speck ganz sein zerhackt, von dem Fleisch werden singerdicke, 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 Sardellensance. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: 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 zer= läßt man die Butter und verrührt in dieser 6 ganze Gier, 100 Gramm zerriebene Semmel, eine feingewiegte Schalotte, etwas gestoßenen Thy= mian, 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 Buddingsform, verschließt diese fest und kocht den Budding 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 Eglöffeln Waffer aufgelöft. Bur Sauce bereitet man einen Fond aus 30 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl und 1/2 Liter Waffer, 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, rührt 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 wers den erst allein, dann mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt, hierauf werden 620 Gramm gekochtes, kalt gehacktes Rindsleisch, ein Hering, Citronenschale und etwas sein gewiegte Zwiebeln, Muskatnuß und 100 Gramm gestoßene Semmel dazu gethan; zulet 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 Häringsabfälle mit Citronenschale in Fleischsbrühe tüchtig gekocht, durch ein Sieb gegossen, mit ein wenig Rotwein und Mehl glatt gekocht und mit dem zurückgebliebenen Eigelb abgeszogen. Kalt mundet der Pudding vorzüglich als Pastete.

Rosenkohl. Der sauber geputzte 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. Kartoffelreis. 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 rührt, bis dieselbe vergangen ist und schüttet nach Belieben Milch nach. Sind die Karstoffeln weich, so werden sie sein gestoßen, noch einmal Milch nachgegossen und einkochen 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 Sier. Den Teig mangelt, d. h. rollt man ganz sein aus, thut hierbei kleine Butterklümpchen dazwischen oder streicht mit einem Pinsel geschmolzene Butter darüber und legt 2 bis 3 Mal neuen, seinzemangelten Teig, welchen jedesmal wieder mit Butter bestrichen werz den muß, dazwischen. Ist der Teig derart zubereitet, so schneidet man längliche Streisen und backt diesen Blätterteig bei mäßiger Sitze gelbs braun.

Seheier. Ein rundes Kastenbrot wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, dieselben werden ausgehöhlt, so daß man Brotringe erhält, welche man in Schmalz goldbraun bäckt. Eine flache Schüssel aus seuerfestem Porzellan oder Email streicht man mit Sardellenbutter aus, legt die Brotringe darauf, beträufelt sie mit dickem Rahm und schlägt in jeden King ein frisches Ei. Man bestreut die Eier mit Salz, begießt sie ebenfalls mit etwas Kahm und bedeckt die Schüssel mit etwas Butterpapier. Man stellt sie solange in einen Osen, dis die Eier gar sind, um sie darauf sosort mit einem grünen Salat zu servieren.

Weißbrotpudding. 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 Drangeschale, 1 Metserspitze gestoßener Zimmet, 4 Eigelb und 2 ganze Eier dazu gerührt. 4 Eiweiß werden zu Schnee gesichlagen, 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 Hausenblase (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 Eidotter und lasse solche nebst Wein und der mit Wasser angerührten Stärke unter fortwährens dem Rühren bis vors Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steisen Schaum gut durch und schütte die Wasse in die Form.

Weinsauce. 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. Kühre 4 Löffel Mehl mit ½ Liter Milch an und koche 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 ½ Stunde lang.

Rotkraut mit Kastanien. Nachdem ein Kopf Kotkraut sein geschnitten oder gehobelt wurde, wird Schweineschmalz in einer Kasserole recht heiß gemacht, eine kleine Zwiebel darin gedämpft, das Kraut hineingesthan, 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 nachgesgossen. — Kurze Zeit vor dem Anrichten wird ein kleiner Löffel Mehl mit ein wenig Zucker in Fett hellgelb geröstet und mit dem Kraut versmischt. — Diescs Gemüse eignet sich vortrefslich zu Schweinsbraten oder Bratwürsten und bietet im Winter eine angenehme Abwechslung.

Shimmeln des Shinkens. An den geräucherten Schinken lassen sich oft kleine Schimmelslecken beim besten Willen nicht vermeiden. Man kann diese Stellen (in der Regel allerdings nur mit kurzem Erfolg) sofort entsernen durch Bestreichen mit einer starken Salzlösung. Empfohlen wird ferner solgendes Mittel: Man bestreicht den Schinken mittelst eines Pinsels oder Schwämmichens 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 Holzsteuerung in den unteren Teilen der Esse an, 1 Kilogramm Glanzruß wird mit 20 Liter Wasser so lange gekocht, bis die Hälfte der Füssigsteit verdampft ist. Nachdem sie erkaltet und durch ein Tuch geseiht ist, werden 2—3 Hände voll Kochsalz darin aufgelöst. Die Flüssigkeit wird vielsach auch im Winter angewandt, um Schinken, Würste und Speckseiten zu konservieren.

Von vorzüglichem Anken 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 eingetröpfelt, darunter. Man streicht diese lockere Salbe auf seine Leinwandläppchen und legt diese auf die Brandwunden.

Heilsalbe. Folgende einfache und erprobte Heilfalbe für allerhand Schäden, welche ohne Gefahr angewendet werden kann, ist folgende: Wan 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 Reise, heilt Nagelgeschwüre, Hautentzündungen, Frost- und Brandwunden.

Verwertung von Apfelsinenschalen. Die Apfelsinenschale läßt sich so vielsach praktisch und angenehm verwenden, daß es wirklich schade ist, auch nur eine einzige wegzuwersen. Sine Anzahl Schalen wird zwei Tage eingeweicht, öfters abgegossen, dann sehr weich gekocht, ausgesdrückt und so sein als nur möglich weich gewiegt. Unterdessen kocht man angeseuchteten Zucker, so viel als das Gewicht der Schalen besträgt, 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 Kasselöffel voll auf denselben und formt so Kügelchen, die man in klarem Zucker umdreht und ehe sie erhärten, mit dem Kollsholz oder einem kleinen Teller plattdrückt. Dieses Apfelsinenkonsekt hält sich, in Schachteln ausbewahrt, sehr lange frisch und ist äußerst angenehm und erquickend. Je klarer die Marmelade und je seiner der Zucker ist, um so schöner gerät es.