

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 26 (1904)
Heft: 7

Anhang: Beilage zu Nr. 7 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: 18.02.2026

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

Sirolin

Wird von den hervorragendsten Professoren und Aerzten als bewährtes Mittel bei
Lungenkrankheiten, Katarrhen der Atmungsorgane,
 wie **Chronische Bronchitis, Keuchhusten,** und namentlich
 auch in der **Reconvalescenz nach Influenza** empfohlen.
 Hebt den **Appetit** und das **Körpergewicht**, besiegt **Husten** und **Auswurf**, bringt den
Nachtschweiß zum Verschwinden.
 Wird wegen seines angenehmen Geruchs und Geschmacke auch von den Kindern gerne genommen.
 Ist in den Apotheken zum Preise von Fr. 4.— per Flasche erhältlich.
 Man achtet darauf, dass jede Flasche mit untenstehender Firma versehen ist. 
F. Hoffmann - La Roche & Cie., Chem. Fabrik, **Basel.**

2885



A. Maestrani & Co., St. Gallen.

Nur reine Ware.



Sorgfältige Fabrikation.

Chocolat u. Cacao, Milchchocolat, Fantasiechocolat aller Art.

Echt engl. Wunderbalsam

Marke St. Fridolin, empfiehlt billigst
Reischmann, Apotheker, Nafels-Glarus.



Töchter-Pension.

Guten französischen Unterricht. Musik. Malarbeiten. Familienleben. Milch-Kur. Vorzügliche Referenzen. Prospekt auf Verlangen. Mässiger Preis.

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

Pension-Famille

für junge Mädchen, welche wünschen, die französische Sprache zu erlernen bei Hrn. **E. Matthey**, Lehrer, in **St. Aubin**, Kt. Neuenburg. Prospekte zur Verfügung. (H 2295 N). [2915]

Familien-Pensionat Persoz

für junge Töchter
Beaux-Arts I, Neuchâtel.

Gewissenhaftes Studium der franz. Sprache. Sehr schöne Lage am See. Prospekte und Referenzen zur Verfügung.

1917
 Wirksame Mittel bei **Husten** und **Brustkatarrh** sind:

Hausmanns

Katarrh-Pastillen

Davoser Katarrh-Sirup

Katarrh-Thee.

Hausmanns Hecht-Apotheke
ST. GALLEN. [2923]

Der Krankheitsbefund

(Diagnose) aus den Augen.

7 Briefe für Aerzte, Heilberflissene, 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 Pfg. Porto. Zu haben bei J. P. Moser in Frankfurt (Main), Mainquai 26 I.

Gummischuhe
 russisches Fabrikat
 das beste bei nasskaltem Wetter
 à Fr. 3.20, 3.75, 4.80, 6.—, 7.—
 gegen Nachnahme.
 Bei Bestellung eine Nummer
 grösser angeben als gewöhnliches
 Schuhmass. [2899]

C. Beuret
 21 Steinenvorstadt, **Basel.**

Institut de demoiselles
FIEZ-GRANDSON
 (anc. Gilliard-Masson)
Mr. Ray-Haldimand
 (anc. Direct. et Prof.)
 Propriétaire.

Etude pratique et approfondie du français, anglais, musique, peinture. Ouvrages à l'aiguille. Références dans toutes les villes de la Suisse et de l'étranger. [2941]

Zwei oder drei junge Töchter,
 welche eine gute Sekundarschule besuchen und die französische Sprache erlernen wollen, finden liebvolle Aufnahme gegen bescheidene Ansprüche in einer kleinen Familie. Gesunde Zimmer und grosser Garten, sowie reichliche Kost. Ein gutes Klavier steht zur Verfügung. Referenzen. — Gef. Offerten an **Mme Thiébaut-Dambach, Boudry bei Neuchâtel.** [2943]

Handelsschule — Neuchâtel.

Töchter, welche die Handelsschule oder sonstige Schulen besuchen wollen, finden liebvolles Heim bei **Melle Dardel-Haeberli, rue Lallemand 1.** Pensionspreis monatlich Fr. 80. Referenzen: In Neuchâtel: Mad. Colin, Prof. de Musique Evole; in Zürich: Hrn. Müller Secretan, Winkelwiese. [2891]

Für Eltern.

Junge Töchter finden freundliche Aufnahme in kleiner Familienpension, die seit 20 Jahren existiert. Gründliches Studium der franz. Sprache. Englisch, Musik auf Wunsch. Reichliche Nahrung. Beständige Überwachung. Familienleben. Sehr gesunde Gegend. Zahlreiche Referenzen. Sehr mässige Preise. Prospekt. Mme. Jobin-Bucher, St. Blaise, Neuchâtel. (H 2244 N). [2906]

Töchter-Pensionat
Melle Schenker [2766]
AUVERNIER, Neuchâtel.
 Prospekt und Referenzen.

Massage und schwed. Heilgymnastik.

Der Unterzeichnete beeindruckt sich hiermit, ergebenst anzugezeigen, 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. Gef. Anmeldungen gerne gewährtigend, zeichne

1901

Hochachtungsvoll

Wolfhalden (Bodanía)

L-Arzt Fch Spengler

Ct. Appenzell A.-Rh. pract. Specialist für **Massage u. schwed. Heilgymnastik.**

Wizemann's feinste
Palmbutter ist die Beste zum Kochen, Braten, Backen.
 50% Ersparniss.
 Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2½ Kg. zu Fr. 4.40-
 ca. 5 Kg. zu 8 Fr., frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger [2897]
R. Mulisch, Florastrasse 14, St. Gallen, Hauptniederlage f. d. Schweiz.

Garantiert

reines

Pflanzenfett

auch für

schwache Magen

leicht

verdaulich!

Echte Berner Leinwand
 Tisch-, Bett-, Küchen- Leinen etc. [2792]
 Reiche Auswahl. Billigste Preise.
Braut-Aussteuern.
 Jede Meterzahl direkt ab unseren mech. und Handwebstühlen. Leinenweberei Langenthal, Bern. Müller & Co.,

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelt kleiner Quantitäten von

Dr. Hommel's Haematoxin

(gereinigtes, concentrirtes 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 Haematoxin. Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!

[2442]

Lugano. Töchter-Institut Bertschy.

Gründlicher Unterricht und Konversation in französischer, italienischer und englischer Sprache. Sorgfältige Erziehung und Pflege. Eigenes, gut eingerichtetes Haus. Zahlreiche Referenzen von Eltern. Prospekte. Besondere Abteilung Koch- und Haushaltungsschule. Kurse von fünf Monaten. Beginn des nächsten Kurses anfangs März.

[2008] (H 322 O)

C. S. Bariffi-Bertschy.

Knaben-Institut Martin

Marin, Neuchâtel, Schweiz.

Französisch und weitere moderne Sprachen. Handelswissenschaft. Sorgfältige Vorbereitung auf die Prüfungen für den Post-, Eisenbahn- und Telegraphendienst. Erfolg garantiert. — Moderne Unterrichtsmethoden. — Beginn des Schuljahres: 15. April. Programm und Prospekte durch den Direktor: **Prof. M. Martin.**



**LIEBIG'S
FLEISCH-
EXTRACT**

Unentbehrlich
in jeder Küche.

[289]

Centrifugal-Auswindmaschinen

mit direktem Wasserantrieb

+ Patent Nr. 21289

für Private, Hôtels und Anstalten

liefert

J. DÜNNER

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



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

Ebenso empfiehlt Waschmaschinen und Tröckne-Anlagen für Private, Hôtels und Anstalten.

[2369]

Schwerhörigkeit.

2884 Ich bestätige gerne, dass Sie meine 60jährige Mutter durch briefl. Behandlung von **Schwerhörigkeit** und **Ohrensausen** befreit haben. Diese glückliche Kur hat bei allen, denen der Fall bekannt war, Zutrauen in Ihre Behandlungsweise erweckt und dürfen Sie auf weitere Kundsame aus hiesiger Gegend zählen. Eiken, Kt. Aargau, 28. Sept. 1902. Martin Schwab, Burkards. Die Echtheit dieser Unterschrift bezeugt: Eiken, 28. Sept. 1802. Jegge, Gmdam. Adr: **Privatpoliklinik Glarus**, Kirchstr. 405, Glarus.

soeben
neu erschienen
Haushaltungsbuch
1.30
I bietet gross Vorsorge
zur direkten Durch
Kaiser's Barn

Geschmackvolle, leicht ausführbare Toiletten. Vornehmstes Modenblatt

Wiener Mode

mit der Unterhaltungsbülage „Im Boudoir“. Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit 48 farbigen Modebildern, über 2900 Abbildungen, 24 Unterhaltungsbüllagen und 24 Schnittmusterbogen:

Vierteljährlich: K. 3. — = Mk. 2.50

Gratisbeilagen:

„Wiener Kinder-Mode“

mit dem Beiblatt

„Für die Kinderstube“

sowie 4 grosse, farbige Modenpanoramen.

Schnitte nach Mass.

Als Begleitstück von besonderem Wert liefert die „Wiener Mode“ ihren Abonnentinnen Schnitte nach Mass für ihren eigenen Bedarf und den ihrer Familienangehörigen in beliebiger Anzahl gratis gegen Ersatz der Expeditionspeisen unter Garantie für fadelloses Passen, wodurch die Anfertigung jedes Toilettestückes ermöglicht wird.

Abonnements nehmen alle Buchhändlungen und der Verlag der „Wiener Mode“, Wien, IV, Wienstrasse 19, unter Beifügung des Abonnementsbetrages entgegen.

[2290]

Frauen- und Geschlechts-krankheiten

Periodenstörung, Gebärmutterleiden

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

Frau Dr. E. Häfliger
2870] **Ennenda.**

Fidele und nützliche Bücher!

Das schweizerische Deklamatorium, 240 Oktavseiten. Urkomicsche und ernste Gedichte, Deklamationen, Possen, Theater

Fr. 1.50

Das fidele Buch, Schnitz und Zwetschgen

„ 50

Ernste und lustige Sinsprüche

„ 50

Lustige Handwerkersprüche und fidele Gantanziege

„ 40

Wie man Geld verdient, nützliche Ratschläge

„ 20

200 fröhliche Postkarten-Grüsse

„ 50

Der kleine Dolmetscher oder der beredte Franzose.

Einfache, praktische Methode in kurzer Zeit und ohne Lehrer geläufig französisch sprechen zu lernen. Brosch.

Der italienische Dolmetscher, einf. Methode, in kurzer Zeit geläufig italienisch sprechen zu lernen.

„ 1. —

Der neue Briefsteller, für Abfassung von Briefen, Empfehlungen, Bestellungen, Inseraten, Rechnungen, Wechseln, Quittungen, Vollmachten, Verträgen etc. 260 Seiten gebunden

„ 1.50

Alle 9 Werke statt Fr. 7.10 nur Fr. 5. —

Bei Einsendung des Betrages **franko**, sonst Nachnahme.

A. Niederhäuser Buchhandlung, Grenchen.

Gartenlaube

beginnt den Jahrgang 1902

mit dem neuesten, ungemein leserlichen Roman von

Rudolph Stratz: „Gib mir die Hand“

und einer wahrhaft reizvollen und liebenswürdigen Erzählung von

Karl Busse: „Schimmelchen“

Abonnementspreis vierfachjährlich (13 Nummern) 2 fr. 70 cts.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Postlämter.

Probenummern gratis u. franko durch alle Buchhandlungen sowie direkt vom Verlag

Ernst Keil's Nachfolger G. m. b. H. in Leipzig.

[288]

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 Haustierarzt“ 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.

[2369]

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

[241114 B]

[241114 B]

[241114 B]

[241114 B]

Passiger Ulricuswasser

ist das beste Mittel gegen **Influenza, katarrhalische Affektionen der Atmungs- und Verdauungsorgane, Verschleimungen** jeder Art, **Leber-, Nieren- und Blasenleiden, Zuckerharnruhr und Gallensteinbeschwerden.** [2912]

Erhältlich überall in Apotheken und Mineralwasserhandlungen.

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]



Vorzügliches Mittel, alle ähnlichen Produkte an Wohlgeschmack und Wirkung übertreffend, von vielen Ärzten empfohlen gegen: **SKROFÜLOSE LEIDEN DRÜSENGESCHWÜLTE, HAUAUSSCHLÄGE, BRUSTSCHWÄCHE, ALLGEMEINE SCHWÄCHE DER KINDER, U.S.W.**



Preis.
 Frs. 4 die $\frac{1}{2}$ Literflasche
 ZU HABEN IN DEN APOTHEKEN,
 die auch Gratismuster und Broschüren ausstellen,
 wo dieses nicht geschieht, schreibe man direkt an:
 SAUTER'S LABORATORIEN Aktien Gesellschaft GENF,
 welche sofort kostenfreie Sendung machen [2793]

Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährlichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommen vermag, zeigt Frl. Ida Niederer, vormal. Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgeföhrter Haushaltungsbüdets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: *Die Küche des Mittelstandes*. Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erprobten Rezepten. Das schmuck gebundene Büchlein, dessen Preis nur Fr. 1. 20 beträgt, verdient in allen Familien, speciell aber in solchen mit heranwachsenden Töchtern die weiteste Verbreitung. Es kann und wird viel Gutes stiften. Zu beziehen durch die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung“ in St. Gallen. [2288]

Cotillon-Touren

Ballorden

Fastnachts-Artikel

[2985]

Humoristische Kopfbedeckungen

Fastnachts-Katalog gratis.

Franz Carl Weber

60 Bahnhofstr. ZÜRICH Bahnhofstr. 62.

Patent. Stahlguss-Kochgeschirre



bieten gegenüber den emaillierten infolge ihrer **ausserordentlichen** Dauerhaftigkeit und Billigkeit wesentliche Vorteile; es erfordern solche keine Verzinnung und rosten niemals. — General-Dépôt bei [2940]

Debrunner-Hochreutiner & Cie., Eisenhandlung St. Gallen und Weinfelden.

Töchter-Pensionat Ray-Moser

in Fiez bei Grandson

(Sch 1299 Q)

Gegründet 1870.

[2907]

könnte nach Ostern wieder neue Zöglinge zur Erlernung der französischen Sprache aufnehmen. Gründlicher Unterricht. Familienleben. Ermässigte Preise. Musik, Englisch, Italienisch, Malen. Beste Referenzen u. Prospekte zu Diensten. Für nähere Auskunft wende man sich direkt an **Mme. Ray-Moser.**

Knaben-Institut Handelsschule

Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.

Gegründet 1859.

[2894]

Erlernung der modernen Sprachen und sämtlicher Handelsfächer. Sieben diplomierte Lehrer. Referenzen von mehr als 1800 ehemaligen Zöglingen.

Dirектор: **N. Quinche**, Besitzer.

Trunksucht.

Teile Ihnen ergeb, mit, dass ich von der Neigung zum Trinken vollständig befreit bin. Seitdem ich die mir von Ihnen verordnete Kur durchgemacht, habe ich kein Verlangen mehr nach geistigen Getränken und kommt es mir nicht mehr in den Sinn, in ein Wirtshaus zu gehen. Der Gesellschaft halber muss ich zur Seltenheit ein Glas Bier trinken, doch finde ich keinen Geschmack mehr daran. Die frühere Leidenschaft zum Trinken ist ganz verschwunden, worüber ich sehr glücklich bin. Ich kann Ihr briefl. Trunksucht-Heilverfahren, das leicht mit und ohne Wissen angewandt werden kann, allen Trinkern und deren Familien als probat und unschädli. empfehlen. Gimmel, Kr. Oels, i. Schlesien, 4. Okt. 1903. Herm. Schönfeld, Stellenbes. Vorsteh. eigenh. Namensunterschrift d. Herm. Schönfeld in Gimmel beglaubigt: Gimmel, 4. Okt. 1903, der Gemeindevorstand: Menzel. Adr.: **Privatpoliklinik Glarus**, Kirchstr. 405, **Glarus**. [2860]

Reform- und Rock-Beinkleider

fertige und nach Mass, empfiehlt

Marie Hefti, Hauptstr. Glarus.

Das gesündeste, feinste, ausgiebigste und dabei billigste Speisefett ist die ärztlich empfohlene Pflanzenbutter

„Palmin“

weil frei von ranzigen Bestandteilen, daher leicht verdaulich, appetitlich und mit $\frac{1}{4}$ höherem Fettgehalt gegenüber Butter u. s. w. Preis nur 90 Rp. per Pfund. [2775]

Zum Kochen, Braten und Backen ist Palmin gleich gut verwendbar.

Nach Orten ohne Niederlagen liefert in Neupfundbüchsen franko gegen Nachnahme kleinere Probesendungen zuzüglich Porto.

Carl Brugger-Harnisch
 Vertretung und en-gros-Lager

Kreuzlingen.

Man achte genau auf den Namen Palmin und Tasse sich nicht durch minderwertige Nachahmungen täuschen.

Damen-, Herren-, Knaben-



Hellestes Spezialgeschäft der Schweiz.
 Grosse Auswahl! Nouveautés.

Verkauf meterweise.

Fertige Costumes.

Muster und Modebilder franko. [2348]

ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke

der feinsten Toilette-Seifen. [2861]

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 2.

februar 1904

Der Reis als Nahrungsmittel.

Als Nahrungsmittel wird der Reis noch vielfach nicht hinreichend geschätzt; im Volksmunde heißt ein Reisgericht nicht selten Elefantenfutter, und doch ist es eines der gesündesten und leicht verdaulichsten, die auf den Tisch kommen. Reis bildet das Hauptnahrungsmittel der Hälfte der Menschheit, und wenn sein Wert allgemeiner bekannt wäre, so würde er sicherlich häufiger bei uns als Ersatz der oft fragwürdigen Kartoffelspeisen genossen werden. Nach den jüngsten Versuchen des Professors Voit in München steht der Reis unter den von ihm geprüften Nahrungsmitteln hinsichtlich seiner nährenden Bestandteile an zweiter Stelle an Nährstoffen, die er mit sich führt und die der menschliche Körper assimiliert. Nachstehend sind einige wenige wohlbekannte Nahrungsmittel angeführt, mit denen die Versuche vorgenommen worden sind, um herauszufinden, wieweit sie der menschliche Körper assimiliert, und die Ziffern sind der Beachtung wert. Von 100 Teilen sind nach Prozenten assimiliert:

Fleisch	96,7	Mais	93,1
Reis	96,1	Kartoffeln	90,7
Eier	94,8	Milch	88,9
Weizenbrot	94,4	Roggenbrot	88,5

Reis kommt nächst dem Fleisch, deshalb bürdet er dem Verdauungsapparat wenig Arbeit auf und gibt zufriedenstellendere Resultate als andere Vegetabilien, übertrifft auch bei weitem die Kartoffel.

Nach Dr. König ist der Nährwertbetrag in einem Kilogramm Reis viermal so groß als jener in der gleichen Menge Kartoffeln; Reis hat auch das voraus, daß es immer erhältlich ist und sehr lange aufbewahrt werden kann, man muß ihn nur vor Feuchtigkeit schützen. Um aber die Vorteile auch dem menschlichen Körper zugängig zu machen, muß er sehr weich gekocht werden. Zwei einfache Methoden, nach denen

er in den Ländern gekocht wird, wo die Reisgerichte die Hauptnahrung bilden, sind folgende:

1. Man reibe den Reis kräftig zwischen den Händen in kaltes und öfters zu erneuerndes Wasser, bis er ganz klar bleibt. Mit reichlicher Wassermenge sind dann die Körner auf lebhaftem Feuer 12—15 Min. kochen zu lassen; die Körner müssen weich, aber nicht zerfallen sein; hierauf kommt der Reis in einen Filtertrichter und wird so lange mit Wasser übergossen, bis dieses klar abläuft, worauf das Gericht auf den heißen Ofen gestellt wird wie die Kartoffeln, um den Trocknungsprozeß zu beschleunigen; gelegentliches Umschütteln fördert denselben.

2. Der Reis ist zuerst gründlich in kaltem, dann in lauem und schließlich in heißem Wasser zu waschen, kommt in einen dicht schließenden Kessel mit so viel Wasser, daß auf jeden Löffel Reis zwei Löffel Wasser kommen, worauf er schnell gekocht wird, bis alles Wasser verdampft ist. Wenig Butter zugegeben und das Gefäß vom Feuer genommen, sind die letzten Handgriffe; die Zubereitung erfordert eine Stunde Zeit.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Spanisch Fricco. 1 Pfund Schweinefleisch, 1 Pfund Rindfleisch werden langsam geklopft, bis es sich weich anfühlt, dann in kleine, aber nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Hierauf schneidet man rohe Kartoffeln klein, wäscht einen Teil jedoch nach dem Schälen nicht mehr ab, daß es eine sämige Sauce gibt, legt in eine Puddingsform lagenweise Kartoffeln und Fleisch, streut über jede Schicht Pfeffer, Nelkenpfefferkörner, ein Lorbeerblatt, einige Zwiebelscheiben und Salz, auf jede Schicht Kartoffeln, mit denen man den Anfang und den Schluß macht, ein Stückchen Butter und zuletzt 3—4 Eßlöffel dicken sauren Rahm, darauf verschließt man die Form gut und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden ununterbrochen kochen. Man gibt dieses Gericht in der Form mit einer Serviette.

*

Hähnchen-Frikassee. Man schneidet die Hähnchen in vier Teile, setzt sie mit Butter und Salz zum Schmoren, dann gibt man kochende Bouillon, Citronenscheiben, Muskatblüte und feingestochenen Zwieback dazu. Spargeln, kleine Weißbrotklöße, die vorher in gesalzenem Wasser garkochten sind, werden beim Anrichten noch dazugesetzt. Die Sauce wird mit Fleischextrakt gekräftigt und mit Eigelb abgerührt.

Rohe Beefsteaks. Gutes Ochsen- oder Rindfleisch aus der Kluft wird mit dem nötigen Salz und Zwiebeln kleingehackt, mit grobgestoßenem Pfeffer vermischt und zum Frühstück gegeben.

*

Ragout von Rindfleisch. Das in kleine, vierseitige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Dill (Fenchel) gewürzt. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weichgekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Citronenscheiben, Perlzwiebeln, eingemachten Gurken hineingetan und mit einer Zugabe von Liebigs Fleischextrakt ferner weich gekocht.

*

Kalbsrücken. Man schneidet an beiden Seiten die Rippen bis zur Hälfte weg und löst die Nieren aus, häutet ihn und spickt ihn wie einen Hasen und brät ihn im Ofen mit reichlich Speck und Butter in $1\frac{1}{2}$ Stunden gar, doch darf die Hitze nicht zu stark sein.

*

Wiener Schnitzel. Fein geschnittene Scheiben von Kalbfleisch wäscht man ab, bestreut sie mit Salz, paniert sie mit Weizenmehl, kehrt sie in geschlagenen Eiern um, hernach in Brotkrumen und bäckt sie in Schmalz. Man gibt entweder Kapern oder Citronensaft dazu.

*

Niederländischer Braten. Man nehme eine untere Kalbschale und klopfe sie stark, mische eine Portion Salz mit Salpeter, grob gestoßenen Koriander, einige Wachholderbeeren, etwas Pfeffer, gewiegte Zwiebeln und Lorbeerblätter, reibe damit das Fleisch ein und lasse es 3—4 Tage liegen. Es muß täglich gewendet werden, dann wird es 2 Tage in schwachen Rauch gehängt. Alsdann wird es gehäutet und gespickt, mit Butter, Zwiebeln und gelben Rüben zugesezt und schön gelb gebraten, dann ein Glas Wein zugegossen und ganz zulezt etwas sauren Rahm.

*

Hase in Gallert. Ein schöner Hase (für kleine Familie die Hälfte) wird gespickt und gesalzen, mit Fleischbrühe, etwas Weinessig, Suppengrün und Gewürz in einer länglichen Pfanne weich gedämpft. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, kocht dieselbe dicklich ein und lässt sie über Nacht ruhig stehen. Am nächsten Tage löst man das Fleisch von den Knochen, zerteilt es in zierliche Stücke und legt es mit Bunge, Kalbsmilchenwürfeln und kleinen Champignons (alles fertig und weich

gedünftet) in eine Schüssel von Kristall oder Porzellan. Die Brühe wird erhitzt, mit einem Eiweiß geklärt und mit 2 Blätter weißer, aufgelöster Gelatine gemischt und über das Fleisch gegossen. Man verziert die Schüssel mit Eierschnitten, Zitronen- und Gurkenscheiben &c.

*

Gefürzter Kohl. Man legt eine mit Butter bestrichene Form mit schönen, in Salzwasser gekochten Kohlblättern aus, streut fein gewiegten Schinken, Zwiebel, Petersilie, etwas Brotbrösel und einige Löffel sauren Rahm, sowie ein klein wenig Salz darauf, dann wieder Kohlblätter u. s. f., bis die Form gefüllt ist. Zuletzt gibt man noch etwas Rahm, einige Stückchen Butter und Semmelbrösel darauf, deckt die Form zu und düntet den Kohl im Wasserbad circa eine Stunde und stürzt ihn.

*

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 hineingetan, obenauf circa ein Pfund grüne, gut von den Häuten gereinigte Kastanien gelegt, mit Salz bestreut und einem Glase Rotwein begossen und so das Gericht weich dämpfen lassen, was circa 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.

*

Gefüllte Brötchen. Nimm Eierwecklein, nicht gar so kleine (10 Rp.), schneide oben einen Deckel ab, höhle etwas weiches Brot aus und hacke es ganz fein, nimm auf etwa 10 Brötchen $\frac{1}{4}$ Pfund zart gestoßene oder zerriebene Mandeln, ein wenig Zucker und menge gestoßenes Brot, Mandeln und Zucker gut untereinander fülle die Brötchen wieder damit, binde sie zu und mache sie im heißen Schmalz schön gelb; nachher macht man eine Weinsauce. Nimm ein Tischglas voll Wasser in eine Messingpfanne oder Kasserole, thue ganzen Zimmt, etwas Citronenschale, ganze Nelken und Zucker hinein, kochte alles eine Zeit lang und nachher gieße den Wein nach, der jedoch nicht sieden darf, er soll nur heiß sein, gieße es über die Brötchen; man muß sich recht vorsehen, daß man nicht zu wenig hat, da das Brot viel auffschluckt.

*

Apfel-Eierkuchen. Zuerst werden recht gute Äpfel geschält, von den Kernhäusern befreit, in kleine, jedoch nicht zu dünne Scheiben geschnitten, welche man mit etwas Wasser, Zucker und Citronenschalen weich dünnen läßt. Unterdessen die Äpfel erkälten, werden $\frac{3}{4}$ Liter

Milch, 12 Eidotter, 4 Löffel feines Mehl, gestoßener Zucker, ein wenig Salz und das zu Schnee geschlagene Eiweiß zusammengequirt. Hierauf wird Butter in einer Pfanne geschmolzen und in diese gießt man von obiger Mischung etwas hinein, und sobald diese anfängt, fest zu werden, belegt man sie mit geschnittenen Apfelsstückchen, gießt auf diese wieder von der Mischung und fährt so fort. Auf diese letzte Schicht müssen einige kleine Stückchen Butter kommen, dann lässt man diesen Kuchen bei einem gelinden Feuer völlig gar backen und bestreut ihn mit gestoßenem Zucker. Zur Erhöhung des Wohlgeschmackes kann man auch Zimt oder Vanillezucker hinzufügen.

*

Böhmishe Süßspeise. Man stellt eine Anzahl kleine Pfannkuchen (crêpes) her. Ein Gemisch von kleinwürfig geschnittenen, gekochten Früchten und Rosinen macht man mit dick eingekochter Aprikosenmarmelade an und würzt es mit ein wenig Marasquino. Eine glatte, hohe Form mit Tülle (Cylinderform) streicht man mit Butter aus. Die Pfannkuchen füllt man mit den Früchten, dreht sie wie Kugeln zusammen und packt sie in die Form. Dann übergießt man sie mit einem Guß von 4 gelben und 2 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Vanillezucker, den man erst durch ein Sieb gegossen hat. Nun lässt man die Speise $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade stocken und gibt sie mit einer Schaumsauce (sabayon) zu Tisch.

*

Bayerische Dampfnudeln. Ein Pfund Semmelmehl wird in eine Schüssel gebracht, in die Mitte desselben eine Grube gemacht, in diese hinein eine Tasse Milch, vermischt mit einem Eßlöffel Brotzhefe, geschüttet, dann angerührt in der Dicke, daß er nicht mehr vom Löffel läuft. Diesen Vorteig (Hefel) stellt man zugedeckt an einen warmen Ort, wo er dann in zwanzig Minuten gehoben sein wird. Nun werden 2 Eier, 50 Gramm weich gemachte Butter, 1 Eßlöffel Salz und so viel lauwarme Milch dazugehahen, daß es einen etwas starken Teig gibt, welchen man so lange mit der Hand verarbeitet, bis er ein zartes Aussehen hat. Alsdann wird er in der Schüssel bedeckt an einen lauwarmen Ort gestellt, bis er noch einmal so hoch geworden; dann wird er auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett gestürzt und mit einem Glas gleichgroße Nudeln davon abgestochen. Diese setzt man nebeneinander in eine ziemlich dick mit Butter (man kann auch Schweineschmalz nehmen) bestrichene, etwas tiefe Pfanne oder Kasserole, dann wird so viel warmes Wasser daran gegossen, daß es zur Hälfte an den Nudeln heraufgeht. Mit einem genau passenden Deckel werden sie bedeckt und in einem nicht zu heißen Bratofen oder auf schwachem Herdfeuer, ohne die

Nudeln nochmals aufzudecken, $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Ist das Wasser eingesottern, so sind die Nudeln in ungefähr 10 Minuten fertig und haben am Boden alsdann eine schöne gelbe Kruste. Diese vorzüglichen Dampfnudeln werden mit einer beliebigen Milchsauce oder mit gekochtem Obst zu Tisch gegeben.

*

Aepfelwecken. Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, und mit etwas Zucker und Zimmet gekocht, etwas erkalten lassen und nachher Nadel darunter gerührt. Unterdessen wird Brotteig mit Butter vermischt (auf $2\frac{1}{2}$ Pfund Teig $1\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Butter). Dann wird der Teig ausgerollt, runde Stücke daraus geschnitten (etwa Dessertteller groß), auf die Hälfte der Stücke obige Äpfel getan, mit der andern Hälfte zudeckt, die Ränder zusammengedrückt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen gebacken.

*

Kartoffelpudding. 250 Gramm gekochte und erkaltete geschälte Kartoffeln werden gerieben, dann mit 65 Gramm Butter, worin 15 Gramm feingewiegte Zwiebeln geschwitzt wurden, in einer Kasserole nach Art eines Brandteigs geschlagen, bis sich der Ballen von der Pfanne löst. Nachdem die Masse beinahe erkaltet ist, schlägt man 5 Eigelb hinein, verrührt sie tüchtig, fügt noch den Schnee der 5 Eiweiß und eine Messerspitze Backpulver hinzu, dann füllt man den Teig in eine ausgestrichene und gestreute Puddingform und kocht diese 1 Stunde im Wasserbad. Als Beilage zu Ragouts jeder Art, sowie zu jungen Gemüsen ist dieser Pudding vorzüglich, man kann ihn auch mit einer pikanten Sardellen- oder Kapernsauce als besonderen Gang zu Tisch bringen.

*

Obstklöße. Man schält 8 große Birnen oder Äpfel, schneidet das Kernhaus heraus und die Früchte in Stücke, die man mit dem Wiegemesser schnell zu kleinen Stückchen hackt. Sofort, damit sie weiß bleiben, vermengt man sie mit 4 Eiern, für 5 Rp. geriebene Semmel, etwas Mehl und röhrt gut um. Dann mischt man einen Kaffeelöffel voll von Dr. Detkers Backpulver und ebenso viel Salz unter 125 Gramm Mehl, röhrt es unter den Teig und gibt noch so viel Mehl hinzu, daß es ein ziemlich fester Teig wird. Man versuche einen Probekloß; ist er zu fest, so röhrt man noch ein Ei unter den Teig, sollte er zu weichlich sein, noch etwas Mehl oder geriebene Semmel. Mit einem in das kochende Wasser getauchten Löffel werden die Klöße von dem Teig abgestochen und in ein reichlich großes Gefäß in stark wallendes, gut gesalzenes Wasser gelegt, worin sie bequem sich um sich selbst drehen können, als Zeichen, daß sie gar sind, was ungefähr in 10 Minuten

der Fall ist, doch ist auch hierbei zu empfehlen, einen Kloß auß Garfein zu prüfen. Hierauf werden die Klöße mit dem Schaumlöffel herausgenommen, gut abgelaufen angerichtet und gleich verspeist. Es wird geriebener weißer Käse und Zucker von jedem nach Belieben darüber gestreut und heiße braune Butter dazu gereicht. Statt der genannten Früchte lassen sich ausgesteinte Kirschen oder Pfirsiche dazu verwenden. Alle derartigen Klöße werden recht gern gegessen, indes langes Stehen können sie wie alle ihre Namensvettern auch nicht vertragen. Müssten sie einmal länger stehen, so kann man sich damit helfen, daß man sie in der schnell wieder heißgemachten Kloßbrühe einmal aufkochen läßt.

*

Kartoffelpuffer. 8—10 Stück gekochte Kartoffeln werden fein zerrieben, in die Masse 3 warm gemachte Eier, 1 Tasse Milch, eine kleine Hand voll Salz und circa 3—4 Löffel Mehl beigegeben und tüchtig vermengt. Nun werden mit einem silbernen Löffel kleine Kugelchen ins kochende Salzwasser eingeschlagen, wenn sie oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf einem großen, hölzernen Teller kalt gestellt. In einer Bratpfanne macht man ziemlich viel Fett rauh-heiß, bratet die Puffer schön gelb und bestreut sie vor dem Anrichten mit Grünkäse (Ziger). Wird mit gekochtem Obst oder mit Salat serviert.

*

Sardellenbutter. $\frac{1}{2}$ Pfund Sardellen wascht man, entfernt das Rückgrat und die Flossen und hackt sie recht fein, dann röhrt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter schaumig, nimmt die Sardellen darunter und treibt die Masse durch ein Sieb. In einem Steintöpfchen zugebunden, hält sie sich kurze Zeit an einem kalten Ort.

*

Gummisyrap. In $\frac{1}{2}$ Liter Wasser läßt man auf schwachem Feuer 150 Gramm ganz reinen Gummiarabicum sich auflösen. In einer zweiten Pfanne wird 1 Kilo weißer Zucker mit 1 Liter Wasser zum Kochen gebracht; dann wird die Gummilösung dazu gegeben, nebst etwas Orangenblütenwasser zum parfümieren. Hierauf wird der Syrap durch einen Filterbeutel, oder locker gewebtes Tuch, gegossen, in Flaschen aufgefüllt und gut verkorkt aufbewahrt.

*

Mittel gegen die Heimchen. Diesen Tierchen, womit manche Häuser sehr geplagt sind, ist um so weniger beizukommen, da sie sich in den kleinsten Ritzen aufzuhalten pflegen. Durch folgendes Mittel wird man sich von den zudringlichen Gästen befreien können: Man nehme eine Quantität gekochter Erbsen, mache daraus einen Brei und vermische denselben mit fein geriebenem Kobalt oder Fliegenstein. Diese Mischung

schmiere man in alle Deffnungen und Rissen, in welchen sich Heimchen aufhalten, und fahre damit eine Zeit lang fort, und man wird gewiß von diesen zudringlichen Gästen befreit werden.

*

Weiße Fensterbänke aufzufrischen. Man nehme Schlemmkreide, röhre sie mit etwas kaltem Regenwasser zu einem Brei und reibe mit dieser Mischung vermittelst eines Lappens die beschädigte Fensterbank so lange ein, bis sie wieder in alter Frische erglänzt und wie neu angestrichen erscheint. Der Erfolg ist bei genügendem Einreiben überraschend.

*

Zum Auffrischen von Leder nehme man ein geschlagenes Eiweiß mit etwas Milch; geschlagenes Eiweiß mit Tinte ist gut zum Abreiben von Damenstiefeln, die keine Wicke vertragen.

*

Gefärbte Stoffe zu reinigen. Man wäscht die gefärbten Sachen in Wasser, worin weiße Bohnen gesotten wurden. Seife bedarf es keiner, wohl aber eine Hand voll Salz oder man gibt ins Spülwasser ganz wenig Salmialgeist und etwas Essig. Man trocknet die Stoffe rasch nachher im Schatten, die innere Seite nach auswärts gekehrt und glättet sie noch feucht. Gefärbte Stoffe dürfen nach dem Waschen nicht feucht liegen bleiben.

*

Ein ausgezeichnetes Bindemittel für zerbrochene Steingut- und Porzellangegenstände erhält man durch Mengen von 20 Gramm Fischleim mit 20 Gramm konzentrierter Essigsäure, welche Mischung sofort bis auf Schruppdicke eingekocht werden muß. Beim Erkalten der Masse wird dieselbe gallertartig und läßt sich so gut aufbewahren. Will man sich des Leims bedienen, so erwärmt man denselben, wodurch er wieder flüssig wird, und bestreicht damit die Ränder des zerbrochenen Gegenstandes, welche dann kräftig aufeinandergepreßt werden. Dieses Bindemittel hat den Vorzug, daß es im Spülwasser von gewöhnlicher Lauwärme nicht aufweicht.

*

Silber zu reinigen. Silberseife hat den Nachtheil, daß man bei starkem Reiben zu viel Silber abreibt, deshalb ist es sehr zu empfehlen, daß Silber in heißes Seifenwasser mit Soda zu legen, einzeln zu putzen und heiß abzutrocknen, wodurch es einen sehr schönen Glanz erhält.