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

Band: 26 (1904)

Heft: 14

Anhang: Zweite Beilage zu Nr. 14 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: 12.12.2025

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

Man kommt und geht.

Man kommt und geht; Das Leben ist ein kurzes Grüßen Und wieder Absschied nehmen müssen; Es irrt der Mensch am öben Strand, Drückt eine Zußspur in den Sand, Die ist am Abend schon verweht.

Man fommt und geht — Bift du zum Bleiben eingerichtet, So heißt es heut' noch drauf verzichtet. Der Heimatschein für diese Welt In nur auf turze Zeit gestellt. Der Zeiger niemals stille fieht.

Man fommt und geht — Und bis die Menschen sich verstehen, Jit's eben wieder Zeit zum Gehen. In Fretum, Sorgen, Haß und Wachn Bricht man sich durch die Menge Bat Doch zum Verweilen ist's zu spät.

Man fommt und geht — Wohr? wohin die Näh' und Ferne? Boher? wohin die Näh' und Ferne? Von welchem Mond zu welchem Sterne? Der Schöpfer hat bestimmt die Bahn. Es weiß kein Mensch den Fahrtenplan Und wo der Schnellzug stille steht — Man fommt und geht.

Moderne Dunkelkammern.

Schwarze Taveten sind aur Zeit das Neueste auf dem Gebiete der Jimmerausstattung in England. Die Wirkung wird in einem englischen Journal nicht als dister, ondern als wirklich sichn geschiedert, sie geben dem Zimmer kein dunkles Aussehen, da die gestrüßte Oberstäcke das Licht reskettert. Für die Bewohner des Jimmers bilden sie einen edenst seteldamen Jintergrund wie eine creme oder weiße Tapete, und abends heben sich befonders helse und dunkle Frauen gut von den Wänden ab. Untile und elegant gezeichnete Wöbel zeigen ihre Schönheit am besten bei einer schwarzen Tapete; da die Möbel dann einen helsern Ton haben, geben sie dem Jimmer die nötige Belle. Die Wände werden zuerst mit Kapier bedeckt, das ganz und gar mit einer bestimmten Schwärze eingerieden wird. Die Derstäcke wird schließlich zweimal mit Firniß überzogen. In einem Rauchzimmer sind nicht die Wände, sondern die Deck schwarz. In diesem Falle wird einer besty glänzende schwarz. In diesem Falle wird einer lehr glänzende schwarz. In diesem Falle wird einer Lapeten zieht sich ein scharlchroter Fries hin. An den Wänden hängen Sportbilder, die wieder das Rot des Frieses zeigen und sich sichtsfieder Teppich in rot und grün bedeckt den Fußboden. Schwarze Tapeten find zur Zeit das Neueste auf

Neues vom Büchermarkt.

Die Suppenküche. Ueber 200 Kochvorschristen und nühliche Winke zu Suppen aller Art. Von Wanda Woser. Mit 8 Abbildungen. (Grethsein's Kraf-tische Hausbibliothek, Bd. 20.) Preis I Mc. Konrad Grethsein's Verlag in Leipzig. Es ist erstaunlich, in welcher Mannigsaltigkeit man Suppen auf ben Tisch bringen kann. Obiges Vändehen enthält über 200 Kochvorschristen, die nicht nur den Vorzug saben, genau ausprobiert zu sein, sondern auch den Vorzug schneller Judereitung, ohne dem Geldbeutel zu viel zuzumuten. au viel augumuten.

Kauskonditorei. Sammlung erprobter Rezepte mit Anleitung zum Ginkauf, zum Aufbewahren und zur Behandlung zugehöriger Materialien. Von Hanna Engelken. (Grethlein's praktische Hausbibliothek Bd. 13.) Preis: Mf. 1.—. Konrad Grethlein's Verlag in Leipzig.

Das Buch enthält ca. 130 Rezepte für alle mög-lichen Dinge, die in das Konditoreisach einschlagen, insbesondere aber auch viele allgemeine Ratschläge, auf deren Besolgung oft mehr ankommt, als auf die Borschrift selbst.

Vorschrift selbst.

Die neue Frauentracht. Mitteilungen der Freien Bereinigung für Verbesserung der Frauentseidung, redigiert und herausgegeben von Ella Law in Dresden. Verlag von Georg D. W. Galswey in Minchen. Monatlich I Heis für das Halbahr Mt. 1.50.—Inhalt des sechsten Heies für das Halbahr Mt. 1.50.—Inhalt des sechsten Heises Auguste Lade-Hannover, Wom Umändern und Ausnutzen vorhandener Garderrobe beim Uebergang zur neuen Frauentracht" (Fortschung). Anna Stuhlmann, "Noch ein kleiner Beitrag zur Unterkseinng. Dr. A. Thiele, "Schulkern und Hüften." Bereinsnachrichten. Briesfasten.

gur Unterkleidung. Dr. A. Thiele, "Schultern und Hiften." Bereinknachrichten. Brieffasten.

Per schmale Weg zum Stück. Ein Roman von Paul
Ernst. Gehestet 4 Mt., geb. 5 Mt. (Stuttgart,
Deutsche Berlags-Anstalt).

Mit diesem Buche tritt der disher nur als seinsinniger Herausgeber älterer Litteraturwerke bekannt
gewordene Verfasser zum erstenmal mit einer größeren
eigenen dichterischen Leistung vor die Oeffentlichseit.
Sein Wert ist ein moderner Erziehungs- und Entwicklung Fontrinäre, der zum Nachdensten anregt und von
der ersten die zur gene Verlächen Verständige seikund Doktrinäre, der zum Nachdensten anregt und von
der ersten die zur letzten Seite durch seine Schilderungen des Mitseus wie der seelischen Vorgänge sessellt. Paul Ernst erzählt uns, wie der Helben Vorgen
und unenn ganzen Mann herangebilder wird. Die Joysle
des Försterschuses Haus in elterlichen Pause, sein Schulbesuch und des Erwachen des geistigen Lebens,
die Jahre auf dem Gymnastum der Kleinstadt sind
ebenso anziehend, eindringlich und lebenswahr beschulbesich wird der Studienzeit in Berlin, wo Hans in
die Kreise der litterarischen Boheme gerät und sich
für die sosialistischen Voene begeistert Sein Ringen

럁

und Frren wird in ergreifender Weise vorgeführt, bis dann beim Uebergang zum eigentlichen Mannesalter der Augenblick kommt, in dem der auf das Krankenslager gesunden Sans körperlich und geistig völlig gesundet und ihm das Ziel seines Lebens klax wird. Jeht endlich erkennt er den schmalen Psad, der zu seinem Glicke führt, und ist fähig geworden, ihn muttig zu beschreiten. Bon ganz persönlicher Sigenart sind Stil und Sprache, schlicht und einsach und dadei von einer Krast und Schönheit, die nicht den geringken Reiz des Buches ausmacht.

ringsten Reiz des Buches ausmacht.
"Avorgenstund hat Gold im Annd!" Das alte Sprichwort erhält eine ausgezeichnete Begründung in einem bei Th. Schröter in Jürich bereits in 7. Auflage erschienenen Büchlein mit obigem Titel. (1 Fr.) Der Aufgen des frihen Aufstehens, die dochurch erwachsende Lebensfreude, Arbeitskraft, Appetit, Gesundheit, Wohlstand, Alabeitskraft, Appetit, Gesundheit, Wohlstand, Klüst sind in so lebhaften Schilderungen vor Augen geführt, das auch der verwöhnteste Laugschlässer den Verstührte Laugschlässer der Wergenstunde zu gewinnen. Die siedente Auflage des Büchleins beweith, das seine Auregungen bereits vielsach auf fruchtbaren Boden gesalen sind. Das Buch sollte gerade jeht ein zahlreiches Aublitum sinden. Sein Titel dürfte ebenso gut heißen: Unseitung zum Gesundwerden. Es sei allen besonders allen jungen Leuten zum Lesen und zur Beherzigung empschlen

Gefundwerden. Es sei allen besonders allen jungen Leuten zum Lesen und zur Beherzigung empfohlen Im Bertage von Schultheß u. Co., Buchhandlung in Zürich, erschien soehen: Grundrich der Krankenpstege. Leitsaden für den Unterricht in Diatonissen anstalten, Schwelternhäusern, Krankenpstegelursen. Bon Dr. med. Friz Brunner, Chefarzt der chirurgischen Abbetlung der Diatonissenanstalt Neuminsterzürich. 2. verbessetzt und vermehrte Aussage Wit 11 Figuren. Preis fart. (Taschenrant) Fr. 2.—. Dieses vorzügliche Büchlein, dessen erste Auslage schon nach kuzer Zeit ausverkauft war, eignet sich nicht nur für den Gebrauch in Anstalten, Samariterkursen ze., sondern auch ganz besonders für die häusliche Krankennschlich sit und ein ausschlichse Sachregister der kranken preise, das Kranken verstänblich sit und ein ausschlichen Stelle erwöglicht. Aus dem reichen Indaltseinen besten und Kranken, kassen erschen Indalten werklichen Kranken, kassen zu kas

흥

Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste

Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei

Terlinden & Co.

vormals H. Hintermeister in Küsnacht zürich

Gratis-Schachtelpackung.

werden in kürzester Frist sorgfältig effektuiert und retourniert in solider

Filialen u. Dépôts in allen grösseren Städten u. Ortschaften der Schweiz

Patent. Stahlguss-Kochgeschirre



bieten gegenüber den emaillierten infolge ihrer **ausserordentliehen** Dauerhaftigkeit und Billigkeit wesentliche Vorteile; es erfordern solche keine Verzinnung und rosten niemals. – (General-Djoßt bei

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

ESSET

Trotz Aufschlag versende ich feinen Emmenthalerkäse à Fr. 1.40 per Kg.; hochfeinen, saftigen Emmenthalerkäse à Fr. 1.55 per Kg.; feinen Tilsiterkäse à Fr. 1.50 per Kg. Versand von 5 Kg. an. Es empfiehlt sich

Moser, Käsehandlung, Lyssach, Bern.



Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährtichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommenvermag, zeigt Frl. Ida Niederer, vormals Forsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbüdgets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: Die Küche des Mittelstandes, Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erproblen 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 bezehen durch die Expedition der "Schweizer Frauen-Zeitung" in St. Gallen.





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 completter Aussteuern besorgen wir billigst.

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

2352

Beste Referenzen in allen Teilen der Schweiz.

Müller & Co., Langenthal, Bern

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb.

Handweberei.

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

sind's, die ich infolge Grosseinkaufs bieten kann und die meinen Schuhwaren jährlich einen nachweisbar immer grösseren Ver-trieb verschaffen:

Erstens, die gute Qualität Zweitens, die gute Passform ; Drittens, der billige Preis,

wito z. B.

Arbeiterschuhe, stark beschlagen . 40/48 8.50
Herrenbindschuhe, stark beschlagen . 40/48 8.50
Herrenbindschuhe, für Sonntag mit
Spitzkappe, sehön und solid . 40/48 8.50
Frauenschuhe, für Sonntag mit
Spitzkappe, sehön und solid . 40/48 8.50
Frauenbindschuhe, für Sonntag mit
Spitzkappe, sehön und solid . 36/42 8.50
Frauenbindschuhe, für Sonntag mit
Spitzkappe, sehön und solid . 36/42 6.50
Frauenbottinen, Elastique, ESanatag,
sehön und solid gearbeitet . . . 36/42 6.80
Knaben- und Mädchenschuhe, solid 30/53 4.50
Alle vorkommenden Schuhwaren in grösster akwahl. Ungezähle Dankscherüben ans allen Gegenden der Schweiz und des Auslandes, die jedermann iher zur Verfügung stehen, sprechen sich anerkennend iber meine Bedienung aus. [2659]
Unreelle Waren, wie solche so viel unter hochtlonenden

lamen ausgeboien werden, führe ich grundsätzt, nicht-larantie für jedes einzelne Paar. Austausch sofort frco. Preisverzeichnis mit über 300 Abbild, gratis u. franco.

Rud Hirt, Lenzburg. Aeltestes und grösstes chuhwaren - Versandthaus der Schwei:

des Ferienheims Grubisbalm am Rigi versendet à 1 Fr., Listen à 20 Cts., das Versand-Depot **Frau** Haller, Zug. Haupttreffer 5000 Fr. und über 10,000 Gewinne. Ferner empfehle Eggerberger Kirchenbaulose à 1 Fr. Erster Treffer 1000 Fr. Nur 15,000 Lose. Auf 10 [2826



Massage und schwed. Heilgymnastik.

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, zeichne [1901] Hochachtungsvoll

Wolfhalden (Bodania)

L-Arzt Feb Spengler

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

Wer's noch nicht weiss,

was die "neue" elektrische Heilweise ist und leistet, ohne Diagnose, was die "neue etectrische Heitweise ist und teisel, ome Diagnos, ohne Arznei, ohne Wasserkur leistit, immer absolut schmerzlos, nur reinigend und stärkend, nie schädigend, der lese darüber: "Der elektrische Hausarzt" von J. P. Moser in Frankfurt a. Main etektristene Hausarzt" von 3.P. moser in Frankfurt a. main und "Der elektrische Haustierarzt" von demsteben Verfasser. Preis jedes Werkes Mk. 1.50. Freimarken aller Länder werden in Zahlung genommen. Kleine Broschüre: "230 elektrische Kuren" (Preis 50 Pfennig) vom Verfusser: [2510

J.P. Moser, Frankfurt a. m., Mainquai 26 l.

_ Korpulenz **__**[_

Fettleibigkeit

Fettleihigkeit
wird beseitigt durch die Korpullna-Zehrkur.
Kein starker Leib, keine stark. Huften mehr,
sondern Jugendlich schlanke, elegante Figur
und grazißee Taille. Kein Heilmittel, kein
Geheimmittel, sondern naturgemässe Hülfe.
Garantiert unsehädlich für die Gesundheit.
Keine Diät, keine Aenderung der Lebensweise. Vorzügliche Wirkung. Paket Fr. 2.50
exklusive Porto.

M. Dienemann, Basel 26 (O 1201 B) Sempacherstrasse 30. [2

Geschmackvolle, leicht ausführbare Tolletten, Vornehmstes Modenblatt

Wiener Mode

mit der Unterhaltungsbeilage ',,Im Boudoir".

Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit 48 farbigen Modebildern, über 2800 Ab-bildungen, 24 Unterhaltungsbellagen und 24 Schnittmusterbogen.

Vierteljährlich: K.3.— = Mk.2.50

Gratisbeilagen: "Wiener Kinder-Mode" mit dem Beiblatte "Für die Kinderstube"

Schnitte nach Mass.

Als Beginstigung von besonderm Werte liefert die Wiener Mode' ihren Abonnentinnen Schnitte nach Mass für ihren eigenen Bedarf und den ihrer Familienangehörigen in bellebiger An-zahl mats begreif Garantie für tedel-losse Passen, wodurch die Anfertigung jedes Toilettestilckes ermög-licht wird.

licht wird.

Abonnements nehmen alle Buchhand-lungen und der Verlag der "Wiener Mode", Wien, IV. Wienstrasse 19, unter Beifügung des Abonnementsbetrages entgegen. [2290

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.

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Ballen

Mr. 4.

Upril 1904

Gesundheitsschädlichkeit des Salpeters im Fleisch.

Allem Fleisch haltbarer zu machen, — zu konservieren — wird dem= felben oft außer gewöhnlichem Kochsalz auch noch Salpeter (salpetersaures Ralium) beigesetzt. Der Salpeter hat zum Teil die gleiche Wirkung wie das Kochsalz, er hilft mit, das Fleisch vor Fäulnis zu bewahren und es so für längere Zeit in genußfähigem Zustand zu er= halten. Die Fleischfaser bekommt durch ihn eine rötere Farbe und kann man dadurch Salpeterfleisch bor anderem, das diesen chemischen Zusat nicht erhalten hat, ziemlich leicht unterscheiden. — In einer Arbeit über die Gefährlichkeit des Genusses von Schweinefleisch, welches von kranken Tieren, speziell von folden mit der sogen. Schweineseuche behafteten abstammte, erwähnt Prof. E. Bichokke an der Tierarzneischule in Bürich, daß selbst mäßige Mengen von Salveter im Fleisch von vielen Personen nicht vertragen werden. Er sagt, alle Ursache zur Vermutung zu haben, daß eine Reihe von sog. Fleischvergiftungen, die sich ja meistens ziemlich übereinstimmend als Zeichen einer Magendarment= zündung mit mehr oder weniger ausgesprochenen allgemeineu Bergiftungserscheinungen äußern, thatsächlich nur Salpetervergiftungen seien. Salbeter, im gepockelten (gesalzenen) Fleisch genoffen, wirkt reizend auf die Schleimhaut des Magendarmkanals; er kann auch noch insofern nachteiligen Einfluß ausüben, als er, wie Bschotte mit Recht betont, durch jene bei manchen Leuten mit empfindlicheren Verdauungs= werkzeugen leichter als bei anderen eintretende Reizung den Darm für eine Ansteckung durch "spezifische" Krankheitserreger, wie Pilzkeime (Bakterien) disponierter, d. h. dagegen widerstandsloser macht. Er weist zur Vergleichung auf die bekannte Tatsache hin, daß z. B. die Erreger (Bazillen) der Cholera, der Tuberkulose im menschlichen Darm sich leichter ansiedeln, wenn er an seiner Schleimhautoberfläche mechanisch oder sonstwie gereizt und verletzt, als wenn er ganz unversehrt und gesund ist. So vermöge auch der Salpetergehalt von Fleischkonserven einer Ansteckung des Darmes durch bestimmte Gifte Vorschub zu leisten. Das Salzen des Fleisches mittelst Salpeter verdient nach Zschokke mehr Beachtung als bis anhin und wäre es seiner Aeußerung zusolge verstienstlich, wenn von Seiten der Chemiker eine einfache, praktische und doch genaue Methode der quantitativen Analyse von Salpeterlösungen bekannt gegeben würde. Die qualitative Analyse gelinge ordentlich durch Unterschichtung der fraglichen, mit ca. 5 Prozent Eisensulfat zerssetzten Salpeterlösung, mittelst konzentrierter Schweselsäure, wobei sich an der Berührungsstelle der beiden Flüssigkeiten, wenn wirklich Salspeter in Lösung war, eine braune Zone abhebt.

Rezepte.

Grprobt und gut befunden.

Feine Griessuppe. Etwa 80 Gramm Gries werden mit einem Eigelb in einer Schüssel gut verrührt, in gelinde Wärme gestellt, bis das Eigelb eingetrocknet und der Gries zwischen den Händen zerrieben werden kann. Er wird dann durch ein Sieb in die abgemessene siedende Fleisch= oder Knochenbrühe gegeben, die Suppe 1/4 Stunde leicht gekocht und über gehacktes Grüns und ein wenig "Maggi's Würze" angerichtet.

Geschmorte Koteletten. Fertig vorbereitete Schweinskoteletten werden kranzförmig in eine flache Bratpfanne gelegt, mit einer kleinen Zwiebel, einem Rübli, 1 Sträußchen Petersilie und soviel Wasser, daß sie zur Hälfte darin zu liegen kommen, auf ziemlich lebhaftes Feuer gegeben und in etwa 15—20 Minuten geschmort. Sobald das Wasser eingedämpft und sich brauner Fond gebildet, wird derselbe sorgfältig mit warmem Wasser oder Brühe aufgelöst und die Koteletten unter Begießen mit dem Jus fertig gekocht. Sollten die Koteletten zu wenig Farbe angenommen haben, werden sie noch kurze Zeit zum braun werden in den heißen Ofen gegeben, dann kranzförmig auf eine heiße Platte aufgestellt und mit dem Jus, der nochmals aufgekocht und zusletzt mit einigen Tropfen "Maggi's Würze" verseinert worden, übersgossen und sosort serviert.

Kalbsbrust mit Paprika. Viel Speck und Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten, im Schmortopf gebraten. 1 Kalbsbrust in hübsche Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, dick in Mehl gewendet, mit dem Zwiebelspeck fest zugedeckt gedämpst. Wenn es bräunt, etwas Fleischsbrühe auffüllen. 1/4 Stunde vor Gebrauch 1/2 Liter dicken sauren Rahm

angießen, mit etwas feingestoßenem Paprika würzen, die Sauce durch= passieren und über das Fleisch anrichten.

Kindsniere mit Iwiebelsauce. Bereitungszeit zwei bis drei Stunden. — Für 5 Personen. — Zutaten: 1/2 oder 3/4 Kilo Kinds=niere, 2—3 Zwiebeln je nach Größe, 20 Gramm Liebigs Fleisch=Extrakt,

1 Löffel Weizenmehl, 100 Gramm Butter oder Fett, Salz.

Man schneidet die Rindsniere in Stückhen, blanchiert und gibt sie mit reichlichem Wurzelwerk, etwas Salz und soviel Wasser zum Feuer, daß man genügend Sauce und auch die Suppe für den Tisch gewinnt. Dann macht man eine helle Einbrenne von Butter oder Fett mit Mehl, schneidet einige Zwiebeln und läßt sie darin weich schworen, gießt soviel Brühe hinzu, daß die Sauce seimig wird, treibt sie durch ein mittelseines Sieb, giebt 10 Gramm Liedigs Fleisch-Extrakt, die in Scheidchen geschnittenen weichgekochten Nieren und Salzkartosseln dazu. In die Suppe gebe man Reis oder Gries, 10 Gramm Fleisch-Extrakt und gehackte Petersilie. Das Gericht, mit geringen Kosten versunden, wohlschmeckend und nahrhaft, ist ein wirklich gutes Mittagsmahl. Beim Einkauf der Nieren achte man auf die Farbe; sehr dunkle Nieren sind von altem Nind und haben geringere Zartheit und Wohlsgeschmack.

Gedünstetes Kindsleisch. Ein Stück zartes Rindsleisch vom mittlern Schwanzstück wird stark geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Mehl bestäubt. Hierauf setzt man es mit Speckscheibchen, Butter, einer gelben Kübe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel aufs Feuer und läßt es zugedeckt langsam dünsten. Ist das Fleisch unten gelb, wendet man es um und läßt es so allseitig gelb werden. Hierauf gießt man Fleischbrühe oder heißes Wasser dazu, legt rohe, geschälte, kleinere Kartoffeln bei und läßt sie mit dem Fleisch weich dämpfen. Beim Anrichten wird das Fleisch in Scheiben geschnitten und mit Kübchen, den Kartoffeln und einem Sträußchen Petersilie garniert.

Vallon mit Kalbsteisch. Von einem Kalbsschlegel (Spälte) schneidet man singerdicke runde, ziemlich große "Plätchen", klopft dieselben wohl, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und legt in die Mitte jeder Scheibe einen kleinen Löffel voll Fleischfülle. Die lettere bereitet man aus einem Stück gewiegtem Kalbsleisch, Schalotten, Petersilie, einem halben Gipfel und 1 Ei. Wenn die Fülle auf den Scheiben liegt, wird das Fleisch an den Enden mit einer Nadel, in welcher ein weißer Faden ist, gut zusammengezogen und so gut wie möglich rund geformt. Nun werden die Ballon schön gespickt, mit Butter, Speck, Zwiebeln, Carotten

und Zitronensaft nebst ein wenig heißer Fleischbrühe zugesetzt und weich gedämpft. Nachdem der Faden entfernt, setzt man sie kranzförmig auf den Spinat, in die Mitte kommen 2—3 Spiegeleier.

Kalbsteisch in Kapernsauce. Abgekochte Kalbsbruft zerteilt man in passende Stücke und richtet sie in folgender Sauce an: Man läßt Mehl in Butter hellgelb werden, fügt Fleischbrühe hinzu, sowie Citronenschale und Citronensaft, Muskatnuß und eine halbe Tasse voll Kapern nebst dem Essig, in welchem sie liegen. Dies kocht man zusammen auf, thut noch ein Stück frische Butter hinein, was bei allen Saucen gut ist, um sie ansehnlich und schmackhaft zu machen und rührt endlich diese ganz vorzügliche Sauce noch mit 1-2 in Wasser oder kalter Fleischbrühe verquirlten Eidottern ab. Ebenso kann man gekochte Hühner und Tauben anrichten.

Bungen-Ragout. Bereitungszeit 21/2-3 Stunden. Für 8 Personen. Buthaten: Drei Kalbszungen, 250 Gramm Kalbsmilch, 1 Gehirn, 250 Gramm Maronen, 1-2 Glas Madeira oder Rotwein, Zucker, Capenne= pfesser, Salz 15 Gramm, Liebigs Fleisch-Extrakt, 4 Gier, 8 Blätterteig Halbmonde, 125 Gramm rober Schinken, 2 Zwiebeln, Kartoffelmehl. — Die Zungen, die Kalbsmilch, das Gehirn, alle diese Fleisch= teile werden gewaschen (gewässert) und jedes apart in Salzwasser ab= gekocht, auf Porzellanteller (nicht auf Holzbretter) gelegt. Dann wird alles gehäutet und in gleiche Stücke (etwa wie eine Wallnuß groß nicht zu klein) geschnitten. Die Maronen werden eingekerbt, gekocht und von der Haut befreit. Inzwischen wird die Sauce bereitet: Man schwitzt den in Stücke geschnittenen Schinken mit den Zwiebeln weich, gießt etwa 1/2 Liter von der Kalbsmilchbrühe durch ein Sieb hinzu, läßt die Sauce mit 15 Gramm Liebigs Fleisch=Extrakt (dies ersett 1/2 Kilo Jüsfleisch) aufkochen, fügt nach Geschmack Salz, Zucker, Capennenpfeffer, 1-2Glas Madeira oder Rotwein hinzu, bindet die Sauce mit klar ge= rührtem Kartoffelmehl recht glatt, vermischt sie forgsam mit den Fleisch= stücken und den Maronen und läßt sie auf kleinem Feuer heiß werden. Man garniert dies sehr schmackhafte Ragout mit harten halben Giern und kleinen Blätterteig= Halbmonden.

kleine köhnli mit Comaten. Lasse weiße Böhnli über Nacht im Wasser ausweichen, gieße das Wasser davon ab, koche sie in frischem Wasser, bis sie aufspringen. Ist das Wasser bis zur Hälfte eingekocht, so schütte man ein wenig ab, gibt nun ein dünnes Mehlteiglein daran, drücke die Jus von einigen Tomaten dazu und lege ein Stück guten

Speck oben drauf, stelle das Ganze in nicht zu heißen Ofen und lasse es etwa 3/4 Stunden ziehen.

Nonnen: Auflauf. Hiezu braucht man 200 Gramm Mehl, ebensosviel gestoßenen Zucker, 70 Gramm sein gestoßene Mandeln, 8 Eier, das Gelbe einer Citrone, 1 Liter Milch, 120 Gramm Butter. Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, der Zucker dazugethan und auf dem Feuer zu einem flüssigen Brei verrührt, dann die Citrone und die Butter und nach dem Abkühlen die 8 Eigelb dazu gegeben; kurz bevor man den Auflauf in den Ofen thut, wird der Schnee von 8 Eiweiß darunter gemischt und die Masse in einer Auflauf-Form 1/2 Stunde langsam gebacken.

Shwammklöse. 100 Gramm Brotrinde fein verwiegt, mit ein wenig Milch übergossen; 40 Gramm Butter schaumig gerührt, 2 zerstlopfte Eigelb, das ausgedrückte Brot, eine Prise Salz, etwas Muskatsnuß beigefügt, alles tüchtig gerührt, zuletzt den Schnee der zwei Eier leicht darunter und eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann in siedender Fleischbrühe 5—7 Minuten kochen lassen, behutsam mit dem Schaumslössel auf die Platte legen, mit Schnittlauch bestreuen und abschmelzen.

Warnemunder Reisgericht. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4 Buthaten: 200 Gramm ganzer Reis, 50 Gramm Butter, Wasser, 400-500 Gramm Hammelfleisch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, gehackte Peterfilie, Capennepfeffer. Nachdem die Butter im Kochtopf dunn gemacht ist, wird der abgebrühte Reis mit etwas Salz dazu gethan und mit 3/4 Liter kochen= dem Wasser auf das Feuer gebracht, daß der Reis damit dick, aber noch nicht ganz weich kocht. Inzwischen löst man 10 Gramm Liebigs Fleisch = Extrakt mit 1/8 Liter kochendem Wasser auf, würzt vorsichtig mit 1/4 Messerspite Capennepfesser und läßt die kleinwürflig geschnitte= nen Zwiebeln 10 Minuten darin kochen. Nun schneidet man gute Ham= melbratenreste in 1 Duadrat = Centimeter große Würfel und hackt die Peterfilie recht fein. Sobald der Reis fertig ist, wird er abwechselnd mit dem mit Zwiebeln und Petersilie bestreuten Fleisch schichtweise in eine Auflaufform gethan (die Reisschicht bildet den Schluß), gleich= mäßig mit der Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt begossen und das Ganze in die heiße Bratröhre gestellt, wo es in einer halben Stunde gar wird.

Sauce Figaro. Koche einige schön reife Tomaten, bis aller Saft verdampft ist. Streiche das Purée durch ein feines Sieb und lasse es auf einer Serviette noch etwas trocknen. Füge es dann einer festen Sauce Mayonnaise bei unter gleichzeitiger Beigabe von etwas Capennespfesser, einigen feingehackten und blanchierten Schalotten, etwas Sarsbellen — Essenz oder Sardellen — Purée und einem Güsschen "Maggi's Würze".

Käspastelli. Es wird eine Fülle gemacht von 30 Gramm frischer Butter, welche man leicht rührt, ½ Pfund geriebenen Käse hinein nebst ½ Liter Milch, 3 Eier und ein wenig Salz, die Förmlein mit dünnem Butterteig belegt, halb gefüllt, ½ Stunde vor dem Essen in heißem Ofen gebacken.

Grieskühli. In etwa 2 Liter kochende Milch rührt man 250 Gramm Gries ein, kocht es unter beständigem Kühren mit etwas Salz zu einem steifen Brei, streicht diesen singerdick auf einen Holzteller, zerschneidet ihn, wenn erkaltet, in regelmäßige Vierecke, die man in zersklopstem Ei und Paniermehl wendet, in heißem Schmalze goldgelb backt, mit Zucker bestreut und zu Kompott serviert.

Rhabarbertorte. Man legt eine Tortenform gut mit Kuchenteig aus, bestreicht den Teigboden mit einer Fülle aus 3 Eigelb, 3 Löffel Zucker und 3 Löffel zerriebenen Haselnüssen, füllt die Form mit kleinsgeschnittenem Khabarber mit Zucker vermischt und bäckt die Torte. Dann wird der Schnee der 3 Eiweiß darübergestrichen und nochmalsschnell in den warmen Ofen gestellt zum Trocknen.

Chocoladenpndding. Drei Täfeli geriebene Chocolade mit zwei Tischglas süßem Rahm oder Milch, Zucker nach Belieben, etwas Vanille eine Zeit lang kochen lassen und kaltstellen. Alsdann 60 Gramm Butter schaumig gerührt, 6 Eigelb und den Schnee der 6 Eier darunter gemischt und in der Puddingform im Wasserbad eine Stunde gekocht.

Triätschnitten. 1 Pfund weißen Zucker, 1 Theelöffel Nägeli, 2 Theeslöffel Zimmt, 2—3 Messerspißen Sandel, für 30 Rp. Milchbrot. Die Milchbrotschnitten werden mit Zuckerwasser bestrichen, hernach obige Masse darüber gestreut, auf ein Blech gelegt und langsam im Ofen gebacken.

Spargel für den Winter aufznbewahren ist für Freunde dieser hochseinen Speise gewiß von Interesse. Frisch gestochener Spargel wird

fein geschnitten, dann in Glasflaschen mit starkem Glas und weitem Hals gethan, deren Boden man mit Salz bestreut hat, auch mischt man unter den Spargel etwas Salz. Nachdem der Spargel recht sest gesichüttelt ist, wird die Flasche gleich verkorkt, mit Bindsaden kreuzweis fest zugedunden und außerdem mit Blase sest verbunden. Hieraus sest man diese Flaschen in einen Kessel, den man mit kaltem Wasser und mit Heu bis zur Hälste der Flaschen füllt. Dieses Wasser muß nun über Feuer 4 Stunden lang unausgesetzt kochen; hieraus läßt man die Flaschen, vom Feuer weggenommen, im Kessel langsam verkühlen. Dann werden sie gleich versiegelt und an einem kühlen Orte aufrecht stehend aufgehoben. Auf diese Weise aufbewahrter Spargel ist von frisch gestochenem kaum zu unterscheiden und kann im Winter zu jeder Zeit verbraucht werden.

knochensplitter im Fleische. Es gibt Metger, die harte Anochen beim Zerlegen des Fleisches mit dem Beile zerhauen, anstatt sie abzussägen. Dabei springen oft Anochensplitterchen ab, die so scharf sind wie Nadeln. Diese sitzen oft noch am Fleische fest und können, wenn sie beim Kauen nicht bemerkt werden, mit in den Magen gelangen, und nicht nur diesen, sondern auch die Darmwände verletzen. Man sei also auf der Hut. Am besten thut man, sich beim Metzer zu orientieren, auf welche Weise er die Anochen teilt. Immerhin muß man das Fleisch vor dem Zubereiten an den Anochenpartien sorgfältig untersuchen, besühlen und abwaschen. Die Dienstboten sollten dazu ansgehalten und auf das Gefahrvolle solcher Anochensplitterchen aufmerksam gemacht werden.

Polierte Möbel zu reinigen. Polierte Möbel lassen sich gründslich mit dem Wasser reinigen, das zum Wässern von Sauerkraut besnutt wurde. Selbst mehrere Jahre alte, dunkle Flecke verschwinden vor diesem kostens und geruchlosen Mittel, und die Möbel werden spiegelblank. Ich tauche ein Leinenpolster in das Wasser und lasse es tüchtig durchziehen, reibe die Möbel damit ab und putze mit einem Waschleder nach. Eine alte Pultkommode wurde auf diese Weise gesreinigt wie neu.

Sattlerwahs. 1. Vorschrift: 4 Theile gelbes Wachs und 1 Theil Harz werden zusammengeschmolzen, in chlindrische Formen gegossen und dann in beliebig große Stücke geschnitten. 2. Vorschrift: 5 Theile gelbes Wachs, ½ Theil dicker Terpentin, 1 Theil Harz. 3. Vorschrift: 4 Theile weiches Wachs, 3 Theile Harz, ½ Theil Olivenöl. 4. Vors

schrift: 6 Theile weißes Wachs, 1 Theil Ochsentalg, 3 Theile Harz, 1/4 Theil Olivenöl.

Anstrichmittel für Holz. Um einen Anstrich für Gartenbänke und anderes Holzwerk im Garten zu erhalten, nehme man gereinigten Grasphit, Kautschuk und Schellack, schmelze sie über mäßigem Feuer und verbinde diese Stoffe mit etwas Bleizucker und reibe diese Masse schließslich mit Leins und Terpentinöl zusammen. Dieser Anstrich bewährt sich gegen alle Witterungseinflüsse und ist besonders wegen seiner großen Dauerhaftigkeit empfehlenswerth.

Seidene kleider zu reinigen. Sehr viele Hausfrauen überlaffen dem Mädchen, ohne besondere Aufsicht, das Säubern der seidenen Toiletten und wundern sich dann, wie schnell die Sachen unansehnlich werden, Risse und Streifen bekommen. In den meisten Fällen ist hauptsächlich das unvorsichtige Reinigen daran schuld, denn Seidenstoff darf nie mit einer gewöhnlichen Rleiderbürste gereinigt werden, wie dies aber so häufig geschieht. Seidene Stoffe durfen nur sorgfältig abgewischt werden, und zwar nimmt man zum Abwischen einen weichen, wollenen oder noch besser einen seidenen Lappen. Nur bei sehr staubigen Stellen benützt man eine ganz feine, weiche Seidenbürste. Eine fogen. "Schmuts= kante", welche man bei der größten Vorsicht bei schlechtem Wetter doch mal mit nach Sause bringt, reinigt man am besten folgendermaßen: Man legt den Abwischlappen, welchen man als Kleiderreiniger benütt, über die Borsten einer Kleiderbürste und reibt damit behutsam, sobald der Kleidersaum vollständig trocken geworden ift, den daran haftenden Schmut ab.

Gute Shuhshmiere. 1/4 Liter Leinöl, 1/8 Kilo Hammelfett, 45 Gramm gelbes Wachs, 30 Gramm Harz werden unter stetem Umrühren gesschwolzen und die Mischung lauwarm aufgeschmiert.

Shuk von Eisen und Stahl gegen den Kost. Hierzu wird gewöhnslich eine Auflösung von Wachs in Benzin verwendet. Ein gleich wirksames Mittel läßt sich nach Böttger durch Zusammenschmelzen von gleichen Teilen Terpentinöl und weißem Wachs darstellen. Man trägt die Substanz äußerst dünn auf und gibt durch Verreiben derselben mit einem Leinwandläppchen eine Art Politur.