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

Band: 26 (1904)

Heft: 32

Anhang: Beilage zu Nr. 32 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: 11.12.2025

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

Mutterkuß.

D tüffe, wenn's jur Rube muß, Bur Nacht bes Kindes Angesicht; Denn Segen liegt im Mutterfuß, Der tief ins Derz bes Kindes bricht. Denn Mutterfuß ift wie ein Band, Das rettend feine Bruft umschlingt, Benn einst am duntlen Uferstrand 3hm locend die Sirene fingt; Und einft aus muftem Taumel schreckt Dein Ruß vielleicht den Sohn empc Daß er nach dir die Arme streckt, Wenn er die Mutter längst verlor.

Berichtigung.

In der Antwort auf Frage 8287 foll es heißen: Sazeline", nicht Lazeline, mas wir gutigft zu beachten

Deues vom Büchermarkt.

Die Nervostät, ihre Arsaden, Verhütung und Seisung durch ein errrobtes Blutreinigungsverschren. Von Dr. Wasser. Il Auslage. (1.20.) Berlag von Semund Demme, Leipzig. Es sin vo es Blut, starke Nerven, daß ist der Grundsak, den der Autor in dem Wertchen beweist, die Schreibweise ist dayerisch derb und humorvost und erimnert oft an die derbe Ausdrucksweise des Pfarrers Kneipp. Das Büchlein kann jedem Nerventranken gute Dienste leisten.

Brietkaften der Redaktion.

Frau C. A. in M. "Das Glück liegt in der Ersfüllung einer Lebensaufgabe, werde dir diese zu teil an der Seite eines Mannes oder in der Pflege eines Angehörigen, oder im Dienst an Bedürftigen, oder wo

es immer sei. Auch die verheiratete Frau ist nur glücklich in der Erfüllung ihrer Aufgade und nicht durch den Mann an sich," sagt die seinkunige Dora Schlatter. Und eine jede benkende Frau wird es Jhran bestätigen. Doch nüßt dieses oft oder meistenteils sehr wenig, weil der Mensch nun einmal nur das glaubt, was er selber erfährt.

3. 3. A. Gewiß, es ist etwas Großes um die Menschenntnis, aber diese Große wird klein, wenn sie nur zum eigenen Kutzen angeeignet wird. Man muß die Menschen fludieren und nach ihrer innersten Art kennen lernen, nicht daß man ihre Schwächen derugen und außeuten, sondern daß man ihr Thun verstehen, ihre Eigentümlichseiten begreisen, ihnen nügen und besten kann.

Eistrige Leserin in W. Bopps "Neue Gebichte"

keifen, her Eigentuntchetele vegteten, ihnen nigen und helfen kann.

Eifrige Leserin in W. Bopps "Neue Gebichte" tosten gebunden 3 Fr. Die Jhnen zunächst liegende Ruchhandbung liefert Ihnen das Buch, und dort behändigt man Ihnen auch Probenummern der "Wiener Mode" zur Sinsicht.

Frl. 3. G. in A. Es kommt alles auf die Erziehung an. Ein gut gewöhntes, sich schnell anpassenden Sind in den Ferien zu haben, kann zum wahren Verziehung an. Ein gut gewöhntes, sich schnell anpassenden Sind in den Ferien zu haben, kann zum wahren Verziehung an. Ein get ein einsen zu machten Verziehung an. Es für diese Wohlthat nicht genug danken kann. Es gibt aber auch Kinder, die in einem gerohneten keinen Haufregungen sind. Und das letzter kann für die Großtante nichts weniger als wünschenswert ein; es könnte ihr vielleicht zum Verhängnis werden. Können Sie die Kleine nicht für die fragliche Zeit in einem gut geleiteten Kinderlandardrium unterbringen? Das wäre nach jeder Richtung wohl das Zweckbierelichte.

Frau Atice E. in A. Ihr fortlaufender Mißerfolg hat seinen Grund sehr wahrscheinlich viel weniger in unrichtigen Angaben Ihres Lehrbuches, als in gedanken-losem Besolgen der daraus entnommenen Räte. Wenn

3. B. unter den Gartenarbeiten im Februar bas Umgraben, Anstäen und Auspffanzen der Gemüse und Blumensetzlinge genannt wird, so kann das nur auf wenige Gegenden der Schweiz zutreffen. Sie werden also für alles einen Monat zugeben müssen, dann wird

alles paffen. Frau 3. A. in 24. Berforten Sie die Wasserflasche soften ach dem Einstüllen des Wassers und unwöckeln Sie die Flasche mit einem Tuch, das in Salpvasser mit einer Zugabe von Salmiakgeist getaucht wurde. Das Wasser bleibt dadurch kalt und frisch.

Gin sicher wirkendes, blutreinigendes Ab-führmittel, das feinerlei Beschwerden verursacht, sind die aus den besten vegetabilischen Stossen hergestellten "St. Urs-Pillen". Erhältlich in Apotheten à 1 Fr. die Schachtel oder direkt von der "St. Urs-Apothese, Solothurn", franko gegen Nachnahme.

AUF DER REISE.

Auf der Reise ist eine Flasche Pfeffermünzgeist Ricqlès unentbehrlich. Es ist dies ein ausgezeichnetes Mittel gegen die durch Ueberanstrengung und die durch den Wechsel der Nahrung hervorgerufenen Verdauungsstörungen. Der Ricqlès ist auch ein ausgezeichnetes antiseptisches Mundwasser. Man fordere stets Ricqlès. (Ausser Wettbewerb, Paris 1900)

GALACTINA Kinder-Milchmehl

ist die beste und vollkommenste Nahrung für Säuglinge u. Kinder

zarten Alters.

Zur selbständigen Führung einer Volksküche in einer gewerbreichen Ortschaft der Westschweiz wird eine tüchtige, gewissenhafte und im Haustüchtige, gewissenhafte und wesen durchweg erfahrene

Leiterin a

gesucht. Offerten bittet man unter Chiffre AA 3771 an die Expedition des Blattes zu richten. Nur Offerten mit Ia Zeugnissen und Empfehlungen werden berücksichtiat. 19974

sichtigt.

Zu mieten gesucht:

Per Oktober in gesunder, ländlicher Lage eine komfortable Wohnung von-5 Zimmern, Zubehör und Garten. Offerten mit genauen Angaben unter Chiffre 3274 befördert die Exped. [3274

E in Fräulein gesetzten Alters und von gediegenem Charakter, tüch-tig in den Handarbeiten und im spartig in den Handarbeiten und im spar-samen Führen eines guten Haushaltes und in der Erziehung von Kindern erfahren, sucht auf den Herbst Stel-lung als Wirtschafterin oder Haus-hälterin. Die Suchende ist sich ge-wöhnt, bei jeder Arbeit zuzugreifen und nicht erst zu fragen: Ist ein Dienstmädchen das Dessenungeachtet oder umsomehr reflektiert sie avf eine würdige Stellung, die auf's Gewissen-hafteste ausgefüllt würde. Ent-sprechende Empfchlungen stehen zu Diensten. Gefl. Offerten unter Chiffre 3246 B befördert die Exped. [3246]

E ine ältere, sehr gewissenhafte Frauensperson, als Haushälterin bewährt und auch in der Krankenpflege erfahren, sucht infolge Todes-fall wieder Stelle als Haushälterin für einen kleinen Haushalt auf's Land. Kinderloses Pfarrhaus oder älterer Herr mit geordneten, einfachen länd-lichen Gewohnheiten im Kt. St. Gallen alchen Gewonnetten im Kl. M. Gatten oder doch in der Ostschweiz würde am liebsten berücksichtigt. — Die Suchende wird für Pflichttreue, Sach-kenntnis und Fleiss bestens empfohlen. Gefl. Offerten unter Chiffre U 3229 befördert die Expedition.

ine mit vorzüglichen Attesten ausgestattete Tochter, taktvoll und gewandt in ihrem Fach, der deutschen, französischen und englischen Sprache kundig, tüchtig in den Hausund Handarbeiten, auch in der Damenschneiderei, und Inhaberin des Diploms einer guten Handelsschule, sucht Stellung als Gesellschafterin und Reisebegleiterin zu einer Dame, als Kinderfräulein, auch als Stellvertreterin oder Stätze der Hausfrau in eine gute Familie, vorzugsweise ins Ausland. Photographie zu Diensten. Offerten unter Chiffre M M 3098 befördert die Expedition. [3098]

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 Apotheken.

(Stg. à 1400

In jeder Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich. **不是不**



Spezialitäten der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

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. 28861

Soolbad Lautenburg (Schweiz).

Altrenommiertes, der Neuzeit entsprechend eingerichtetes Bade-und Kuretablissement. Grosse Gartenanlagen, Terrassen, direkt am Rhein. Soolbäder. Kohlensäure-Bäder, neuestes System. Fichtennadel-Bäder. Separates Badezimmer im I. Stock. Hoch- und Sitzdouchen, Massage u. s. w. Prospekte gratis.

Der Kurarzt: Dr. med. Beck-Borsinger.

Der Besitzer: Xav. Suter, Sohn.

Genucht auf's Land: ein gesundes, reinliches, gesetzte

🌃 Mädchen 🖘

das der gutbürgerlichen Küche selb-ständig vorstehen kann, in kleinere Familie. Persönliche Vorstellung oder Photographie erwänscht. /Hc 4120 Q/

Clara Fischer [3264 Villa César, Dottikon (Aargau).

Dauernd

auf Jahre, wahrt nur

arketol

(gesetzlich geschützt)

dem Fussboden sein gutes Aussehen. Glanz ohne Glätte. Feucht wischbar.

Kein Blochen.

Gelblich Fr. 4.—, farblos Fr. 4.50. Verkaufsstellen:

Burgdorf: Ed. Zbinden.
La Chaux de Fonds: Perrochet & Cie.
Horgen: J. Staub.
Luzern: Disfer & Reinhart. b
(Weitere folgen.) Parketol ist nicht zu ver-wechseln mit Nachahmungen, welche

unter ähnlich lautenden Namen ange-

TOT Urteil der Konsumenten,

bestes Attest!

Dass die Hausfrauen beim Einkauf von Kaffeezusatz die Marke

Franck

in Kisteln rosa Paqueten homöop. Katsch SCHUTZMARKE



ausdrücklich u. immer wieder verlangen, ist ein sprechender Beweis für die Vorzüglichkeit der Ware.

Indessen werden

Franck-Packungen

täuschend nachgeahmt und minderwertige Fabrikate feil geboten.

Darum Achtung beim Einkauf, Marke: Kaffeemühle verlangen!

ommersprossen 3 und Leberflecken

verschwinden rasch und sicher bei Gebrauch der Sommer-sprossensalbe der (Xà 2258 g) St. Leonhards-Apotheke Basel. Preis per Topf Fr. 1.50.

Reine, frische Nidelbutter z. Einsieden · liefert gut und billig [3116 Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden. (,,0tto" ist für die Adresse notwendig.



.Korpulenz 🔛

Fettleibigkeit wird beseitigt durch die Korpullna-Zehrkur. Kein starker Leib, keine stark. Hiften mehr, sondern Jugendlich schlanke, elegante Figur und graziöse Taille. Kein Hellmittel, kein Gehelmmittel, sondern naturgemisse Hülfe-Garantiert unschädlich für die Gesundheit. Keine Diät, keine Aenderung der Lebens-weise. Vorzigliche Wirkung. Paket Fr. 250 exklusive Porto.

M. Dienemann, Basel 26
1201 B) Sempacherstrasse 30.



Echte Berner ← Leinwand

Braut-Aussteuern.

Jede Meterzahl direkt unseren mech und Handwebstühlen.

Müller & Co., Leinenweberei Langenthal, Bern.

Geschmackvolle, leicht aus führbare 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" sowie 4 grosse, farblge Modenpanoramen.

Schnitte nach Mass.

Sunnitte nach Mass.
Als Beglinstigung von besonderm
Worte liefert die "Wiener Mode" ihren
Abonnentinnen Schnitte nach Mass für
ihren eigenen Bedarf und den ihrer
Familienangehörigen in beliebiger Anzahl gratis gegen Ersatz der Expeditonspesen unter Garantie für tadeiloses Passen, wodurch die Anfertigung jedes Toilettestückes ermöglicht wird.
Abonnements nehmen alle Buchband.

licht wird.

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

Der elektr. Hausarzt

ist à Fr. 1. - zu beziehen durch E. G. Hofmann, Institut für Naturheilkunde, Bottmingermühle bei



${f P}$ uppen

gekleidet und ungekleidet.

Feine Gelenkpuppen.

Puppen - Körper, Hüte, Schuhe.

Puppen-Xleidchen.

Reizende Puppen - Artikel.

Franz Carl Weber in Zürich

Spezialgeschäft für Spielwaren 60 und 62 mittlere Bahnhofstrasse 60 und 62.

Echt engl. Wunderbalsam

Apotheker, Näfels-Glarus.



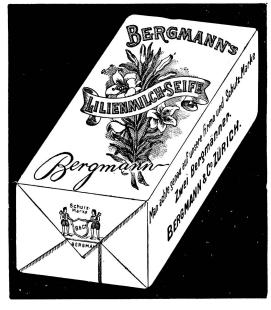
Massage und schwed. Heilgymnastik.

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, Hochachtungsvoll zeichne [1901]

Wolfhalden (Bodania)

L-Arzt Feb Spengler

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



Aprikosen und Tomaten

Zuckersüsse Aprikosen zum Einmachen 16k, Fr. 4.—, 20 kg. Fr. 7.50. Tomaten Fr. 3.20 und Fr. 6.— franco. (H 24400 L) [3263 Felley E., Besitzer, Saxon, Wallis.



Magen- und Nervenleiden.

Zu meiner Freude erkläre ich hiemit, dass sich Ihre briefliche Behandlung bei mir bestens bewährt hat und ich von meinem langjährigen Magen- und hervenleiden gebeilt bin. Beinrich Bruttel, Zürich. [3005 Durch Kuranstalt Näfels (Schweiz) Dr. med. Emil Kahlert, prakt. Arzt.

Grubisbalm-Ferienheim

Ziehung nächstens sind noch erhältlich à 1 Fr. p. Nachn. durch **Frau Blatter**, Loseversand, Bern. 10,000 Treffer, erster Fr. 5000.

letzter Fr. 5. Ziehungsliste 20 Cts. [3089 sind's, die ich iafolge 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,

wie z. B.

Arbeiterschuhe, stark beschlagen . Mo. Fr. 40/48 6.50 Herrenblindschuhe, sol., beschl., Haken 40/48 8.—Herrenblindschuhe, für Sonatag mit Spitzkappe, sohen und solid . 40/48 8.—50 Frauenschuhe, für Sonatag mit Spitzkappe, sohen und solid . 40/48 8.—50 Frauenblindschuhe, für Sonatag, mit Spitzkappe, sohen und solid . 40/48 8.—50 Frauenblindschuhe, für Sonatag, mit Spitzkappe, sohen und solid . 40/48 8.—50 Frauenblindschuhe, für Sonatag, mit Spitzkappe, sohen und solid gearbeite. Solid 26/29 3.50 Knaben- und Mädchenschuhe, solid 30/35 4.50 Alle vorkommenden Schuhwaren in grösster Auswall. Ungezählte Daukschreiben aus allen Gegenden der Schweiz und des Auslandes, die jedermann her zur Verfügung stehen, sprechen sich anerkenuend über meine Bedienung aus. 12969 uhreelle Waren, wie soliche so viel unter hochtbienenden

Unreelle Waren, wie solche so viel unter hochtonender Mamen ausgeboten werden, führe ich grundsätzt. nicht Garantie für jedes einzelne Paar. Austausch sofort freo. Preisverzeichnis mit über 300 Abbild. gratis u. franco.

Rud. Hirt, Lenzburg.

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 Mk. 1.50 (in Marken) und 10 Pfg. Porto. Zu haben bei J. P. Moser in Frankfurt (Main), Mainquai 26 I.

on 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, beseitigt Husten und Auswurf, bringt den

Nachtschweiss zum Verschwinden.
Wird wegen seines angenehmen Geruchs und Geschmacks auch von den Kindern gerne genommen.
Ist in den Apotheken zum Preise von Fr. 4.— per Flasche erhältlich.

Man achte darauf, dass jede Flasche mit untenstehender Firma versehen ist.

F. Hoffmann - La Roche & Cie., Chem. Fabrik, Basel.

Sirolin

2442

(gereinigtes, 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

ne. C. Fischer, Theaterstrasse 20, übermittelt froe u. verschlossen Einsend. von 30 Cts. in Marken Broschüre (7. Auflage) über den

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei Mangold & Röthlisberger, vormals

C. A. Geipel in Basel.

Prompte Ausführung der mir in Auftrag
(Q 45 H) gegebenen Effekten. 12846

schnelle Appetitzunahme Krache Hebung der körperlichen Kräfte Krä

Brillant-Seife & Seifenpulver

werden von sparsamen Hausfrauen immer angewendet, wo es sich darum handelt, eine regelmässig schöne u. tadellose Wäsche zu erhalten. Die Hausfrauen sparen mehr durch d. Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifensorten die Wäsche bald ganz ruinieren.

ren mehr durch d. Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifensorten die Wäsche bald ganz ruinieren.

[2499]



"Rooschütz"-Waffeln sind das anerkannte Lieblings-Dessert von Jung und Alt.

Alleinige Fabrikanten: Rooschüz, Heuberger & Co., A.-G., Bern.

Closetstühle as Bidets Krankenstühle as Bett-Tische und Hausapotheken

in grosser Auswahl am Lager.

M. Schaerer A.-G., Sanitats-Geschäft

BERN. [3190



Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste

Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei Terlinden & Co.

vormals H. Hintermeister in Küsnacht zurich

werden in **kürzester Frist sorgfältig** effektuiert und retourniert in solider 計

🦝 Gratis-Schachtelpackung. 🖚

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

Die Broschüre:

"Das unreine Blut

und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr"

versendet **gratis E. R. Hofmann,** Institut für Naturheilkunde, **Bottmingermühle** bei Basel. [3159

In der Entwicklung zurückgebliebenen kränklichen

schwächlichen rhachitischen skrofulösen

MIIIUGI II

gibt man am besten

Kalk - Casein.

Erfolge überraschend. Büchse Fr 2.50 in Apotheken.

Gesellschaft f. diät. Produkte A.-G.

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

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

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 Haustierurzt" 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:

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

Krampfadergeschwüre, Fussgeschwüre, Salzfluss, Krampfadern mit Knoten.

Meine Frau bekam, als sie das erste Mal im Jahre 1884 in andern Umständen war, ein Krampfadernbein resp. ein offenes Bein, ein sehr schmerzh. Uebel, das sich besonders bei jeder der nachfolgenden 6 Schwangerschaften mehr und mehr ausdehnte und verschlimmerte. Das Leiden erreichte im Dezember 1902 seinen Höhepunkt, sodass das Aeusserste für ihr Leben zu befürchten war. In kurzer Zeit entstanden 7—8 Wunden oder Löcher bis zur Grösse eines 5 Frankenstückes. Vom Knöchel bis über die Kniegegend war das Bein geschwollen, entzünder, rotbraun wie gebraten, überzogen u. gefüllmit stinkiger, jauchiger Substanz, von den Schmerzen gar nicht zu reden. Tagelang lag sie in vollständiger Apathie im Bette. Der Appetit fehlte ganz, es zeigten sich nur noch Gelüste nach sauren u. recenten Gemüsen. In dieser Zeit fiel mir durch Zufall eine Broschüre der Privatpoliklinik Glarus in die Hände u. fand ich darin eine Abhandlung, die analog der Krankheit meiner Frau war. Sofort wandte ich mich brieft an diese Anstalt und bekam nach 2 Tagen die Verordnungen zugesandt. Nach ¼ Jahre waren sämtliche Wunden verschwunden u. zugeheilt. Das Bein, welches vorher ca. 15 cm dicker war als das andere, ist jetzt vollständig normal. Die Behandlung erfolgte brieflich, ohne dass ein Arzt der Privatpoliklinik Glarus das Bein jemals gesehen hat. Am 20 Mai d. J. bestiegen wir den Uetliberg an der steilen Nordseite, wobei meine Frau den Auf- u. Abstieg in festem Tempo, ohne abnorm zu ermüden, mitmachte. Ich habe somit nebst Gott die Wiederlangung der Gesundheit m. Frau nur der Privatpoliklinik Glarus zu verdanken. Ich empfehle allen denjenigen, welche gleiche oder ähnliche Leiden haben u. diese gefahrlos heilen lassen wollen, sich vertrauensvoll an d. Institut zu wenden. Niederdorfstr. 80. Zürich I, 9. Okt. 1903. J. Nagel, Graveur, Zürich I, bezeugt: Stadtammannamt Zürich I, 9. Okt. 1903. der Stadtam.: R. Amstad. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus. [255

Hausierer werden nicht gehalten.



Weck's Sterilisirgläser

Wasserhelles, äusserst widerstandsfähiges Glas.

Frischhaltung

von Obst, Beeren, Gemüse, Fleisch, Milch, Fruchtsäfte. Einfachste und zuverlässigste

Conservenbereitung im Haushalt. Dépôts überall. Prospekte gratis.

[3174

F. J. Weck, Zürich.



St.Galler Stickereien

in nur tadelloser Ware für Frauen-Kinder- u. Bettwäsche, Taschentücher, Krägil, Kravatten in reicher Auswahl und zu mässigen Preisen.— Man ver-lange die Musterkollektion von [2888 R. Mulisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

7ür 6 Franken rsenden franko gegen Nachnahme

btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

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

Damen

schützen auf Touren etc. ihre Haut gegen Sonnenbrand am besten mit dem ärztlich erprobten und empfohlenen

[3260 Zu haben im: Schweiz. Medizinal- u. Sanitätsgeschäft Hausmann A.-G.

St. Gallen, Basel, Davos, Zürich, Genf.

Heirate nicht

ohne Dr. Retau, Buch über die Ehe, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, **Beschrän**-Dr. Lewitt, Beschränkung d. Kinderzahl, Preis 2 Fr.,

guesen zu haben Versand verschlossen durch Nedwig's Verlag in Luzern.

Abnehmern beider Werke liefere gratis "Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen" (preisgekröntes Werk).



KREBS-GYGAX, Schaffhausen.

Beste Kektographen

Prospekte gratis.

Reform-Corsettagen

Hugo Schindler's Patent-Büstenhalter

Reform - Corset "Khiva", -6264

Mahr's poröser Gesundheits-Corset (Büstenhalter) Mahr's poröser Brusthalter

Mahr's poröse Unterkleidung

Sportshemden, Beinkleider

Mahr's poröser Oberkleidungsstoff

Platen's Reform-Oberkleidungsstoffe

empfiehlt

W. KAESTNER, Marktgasse 10, Zürich I.

Erstes schweiz. Versandtgeschäft für Artikel der Gesundheitspflege.

Chocolat & Cacao

Spezialität

kräftigen

feinschmeckenden

Koch-Chocoladen

in Pulverform.

Rascheste Kochbereitung.

Der eisenhaltige Natronsäuerling, der von jeher hochgeschätzten

Heilquelle von Fideris wird wegen seiner angenehm schmeckenden, erfrischenden und Appetit
anregenden Eigenschaft als

Tafelwasser empfohlen: Blutarmen, Magen., Hals-u. Nierenkranken, sowie Reconvalescenten.

Das Wasser wird nicht erst nach künstlichen Manipulationen, sondern gerade wie es dem Felsen entquillt, in Flaschen abgefüllt und

Dasselbe ist durch das Haupt-Dépôt, C. Helbling, Apotheker in Rapperswil, sowie durch die Mineralwasser-Handlungen und Apotheken der Schweiz zu beziehen. [3112

Alexander & Cie., Bad Fideris.



Sodbrennen, Aufsteigen eines Knäuels, b. z. Halse, Abgang von Wurmgliedern, Appetitionischemer, Uebelkeiten etc. sind sicher Kennzeichen von Wurmkrankheit! Bandwurm mit Kopf, Spul- und Madenwürmer samt Brut werden radikal, schmerz- und gefahrlos, ohne Berufsstörung in ½-2 Stunden entfernt. Ueber 2000 Zeugnisse garantieren den Erfolg. Angabe von Alter, Geschlecht, allgem Kräftezustand, Körpergewicht mit deutl. Adressen die Kurantstatt Natiallschwil. Bassel. an die Kuranstalt Neuallschwil, Basel.

Der Hohe Schein

Ludwig Ganghofer.

Dieser spannende, gemüt- und humorbolle Hochgebirgsroman, der als eine der herborragendsten Schöbsungen des geseierten Erzählers bezeichnet werden darf, erscheint soeben in der

Gartenlaube.

Abonnementspreis vierteljährlich 2 fr. 70 cts.

Verlag von

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

3237

1000 Brief-Couverts, Geschäfts-Format

500 Doppelbogen Postpapier klein oder Oktav-Format, Fr. 1.50 Doppelbogen Postpapier klein oder Oktav-Format, 3. –

[2982]

100 Bogen schönes Einwickelpapier

Fr. 2. -

100 sortierte schöne Ansichts-Postkarten Fr. 2, seiden 3. – Preisliste und Muster von Couverts, Post- und Packpapieren zu

sehr billigen Preisen gratis. Bei Einsendung des Betrages franko. Papierwarenfabrik A. Niederhäuser, Grenchen.

> 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, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgefährter Haushaltungsbüdgets 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. St. Gallen.

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 8.

Ungust 1904

Die Küche in der Hommerhiße.

e mehr die Hitze steigt, desto größer wird die Gesahr der Erstrankungen durch Genuß verdorbener Nahrungsmittel. Der tägliche Bezug von Sis ist glücklicherweise in den Städten, wo auch die Gesahr am größten ist, recht verbreitet und die Benutzung eines guten Eisschrankes bietet die beste Gewähr für die Ausbewahrung von Speisen in tadellosem Zustande.

Freilich hat auch der Eisschrank seine Eigenheiten. Namentlich muß man darauf achten, daß kein Wasser von dem Eiskasten in den Schrank selbst hineinlaufen kann. Einmal gedeihen alle Bakterien in der Feuchtigsteit und unter Ausschluß von Licht besonders gut und außerdem ist das Natureis selbst nicht immer bakterienfrei. Vereinzelte Fälle von Erkrankungen, die auf den Eisschrank zurückzuführen waren, sind tat-

fächlich vorgekommen; immerhin sind sie sehr felten.

Wenn dagegen die Nahrungsmittel einfach in einer Speisekammer aufgestellt und vielleicht noch nicht einmal durch irgend eine Bedeckung geschützt werden, so gehen, wie jede Hausfrau weiß, bei großer Wärme verhältnismäßig rasch Veränderungen mit ihnen vor, die sie für den Genuß ungeeignet machen. Sind diese Veränderungen solcher Art, daß sie sich dem Auge oder der Nase aufdringlich anzeigen, so geht es noch an, denn der Mensch müßte ja dem Hungertode nahe sein, wenn er etwas Uebelaussehendes oder Uebelrichendes genießen sollte.

Es kommt aber auch vor, daß manche Speisen, namentlich Fleisch, ganz gut zu sein scheinen und doch gewisse Zersetzungsstoffe enthalten. Auch dann werden, falls sie gegessen werden, die Folgen nicht gerade häufig sehr schwere oder gar lebensgefährliche sein. Meist kommt man wohl mit einer vorübergehenden llebelkeit und Erbrechen davon. Es sind in fauligem oder sonstwie verändertem Fleisch krankheiterregende Bakterien gefunden worden, von denen einige dem Typhusbacillus ähnlich sehen und zu der Gruppe Bacillus coli gehören.

Auch diese Keime sind an sich unschädlich, wenn das Fleisch genügend gekocht oder gebraten wird. Sie besitzen jedoch die Fähigkeit, einen Giftstoff auszuscheiden, der selbst einer höhern Temperatur als der des kochenden Wassers widersteht und dann bleibt selbstverständlich auch ein ordnungsmäßig gekochtes Fleisch gesundheitsgefährlich.

Neben den Unfällen, die durch den Genuß von wirklich fauligem oder krankem Fleisch verursacht werden, geschehen noch andere, die noch nicht hinreichend aufgeklärt sind. Die Fachleute unterscheiden eine große Zahl von Nahrungsmittelvergiftungen, unter dem Namen Botulismus, der von Wurstgift hergeleitet ist. Man kann in den Speisen, die dersartige Erscheinungen veranlassen, oft nicht die geringste Spur eines wirklichen Giftes nachweisen, und auch die Kennzeichen der Wirkung auf den Menschen sind ganz verschieden von denen, die sich nach dem Genuß von fauligem Fleisch einstellen. Die auftretenden Verdauungsstörungen sind dabei weit weniger wichtig als die schädliche Beeinflussung der Nerven.

Der Bacillus botulinus gedeiht vorzüglich in fäuerlichen Stoffen, dagegen geht er zu Grunde in einem Nährboden, der mehr als 8 Prozent Salz enthält. Die von ihm ausgeschiedenen Gifte sind äußerst scharf und führen schon in sehr kleinen Mengen zu Tode. Sie werden erst durch eine Temperatur von 60—70 Grad unschädlich gemacht, während die Samen (Sporen) des Bacillus erst bei 85 Grad absterben. Man begegnet dem Bacillus botulinus in allen möglichen Nahrungszmitteln, also in Rauchsleisch, Schinken, Fleischkonserven, Wildpasteten, Würstchen, gesalzenen Fischen usw.

Als recht bedenklich hat sich auch die Verwendung von nicht einswandfreiem Eiweiß herausgestellt. In Paris sind letzthin mehrsach Vergistungen durch Kuchen vorgekommen, zu denen schlechtes Siweiß verbraucht worden war. Dieser Uebelstand steht in Zusammenhang mit der Zubereitung von Likören, denen ein Sigelb zugesügt wird. Bei großem Verbrauch wird das augenblicklich nicht verwendbare Siweiß aufgesammelt und etwa an Väckereien verkauft. Da dem Siweiß nicht wie dem Sigelb der verdorbene Zustand leicht aufzumerken ist, so können auf diesem Wege giftige Zersetzungsstoffe in die Nahrungsmittel hinseinkommen.

Zeim Einkochen der Früchte.

Die Kunst des Früchteeinmachens wird von gar vielen ausgeübt und jede Hausfrau, die sich derselben widmet, sollte dabei folgende Regeln beachten. 1. Man befleißige sich beim Einkochen der Früchte der größten Sauberkeit. 2. Man nehme nur eigens dazu bestimmte Gefäße. 3. Man lege nur Früchte ohne Flecken ein, nicht zu reise, nicht im Regen oder großem Sonnenschein gepflückte. 4. Man nehme Frucht und Zucker zu gleichen Teilen. 5. Man läutere den Zucker erst gründlich, ehe die Frucht hereinkommt. 6. Man schwefele die Einmachgläser sorgfältig aus, ehe die Frucht hineinkommt. 7. Man fülle die Gläser nie ganz voll. 8. Man achte darauf, daß der Saft über den Früchten stehe. 9. Man bedecke das Eingemachte mit passend geschnittenem Papier, mit Rum oder starkem Branntwein beseuchtet. 10. Man koche frischen Saft, wenn der alte sich verzehrt hat. 11. Man stelle die eingemachten Früchte an einen trockenen, dunklen Ort. 12. Man sehe östers nach, ob nichts in Gährung geräth. 13. Man koche die Früchte, die gähren, noch eins mal auf, und zwar erst den Saft, und thue dann die Früchte hinein. 14. Man koche Marmelade von den Früchten, die sich nicht halten wollen. Auf diese Weise sinden sie immer gute Verwendung und geht nichts verloren.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Leber-Reis-Suppe. Leber und Milz werden fein gehackt; in einer Schüssel ein wenig Butter mit Salz und Pfesser schaumig gerührt, ein bischen Petersilie, ein Si darunter gerührt, die Leber und Milz hineinsgegeben, ein Stäubchen Mehl und ein Theelöffel Brotbrösmeli darunter. Durch ein Reibeisen in die siedende Fleischbrühe gestrichen und 10 bis 20 Minuten kochen lassen.

Klößchen von Kalbsteisch in Suppen und Frikasses. Man nimmt Kalbsteisch aus der Keule, rohes oder gebratenes, und treibt es dreimal durch eine Fleischhackmaschine. Die Sehnen können zum Auskochen an Suppen verwendet werden. Man hackt auch frischen Nierentalg am besten mit dem Fleisch zusammen, thut Salz, gestoßenen Pfesser, zwei ganze Sier, ein wenig Muskatnuß, 1/8 Pfund zerlassene Butter auf 1/2 Pfund der Masse und etwas geriebene Semmel daran, mischt alles gut durch, macht runde Klößchen davon und kocht sie wie Klöße in der Suppe oder bratet sie in Butter und reicht sie nebenher zu klarer Kindssbrüße mit Blumenkohleinlage. Dieselbe Masse gibt eine gute Farce zur Fülle in Geslügel oder Kalbsbrust.

Kutteln. Ein Kilo geblätterte Kutteln werden weich gesotten und so in schmale Riemchen geschnitten, daß sie wie Fransen aussehen. Dann wird eine Zwiebel, etwas Sellerie, eine Kübe, einige Blätter Salbei, und ein Stückchen Speck gehackt, in etwas Butter gedämpft und etwas Tomatensauce und Fleischbrühe daran getan. Die Kutteln dazu gefügt, Salz und Pfeffer, und noch ½ Stunde kochen lassen. Angerichtet und etwas Parmesankäs darüber gestreut.

Saure Jeber. Eine feingewiegte Zwiebel wird in reichlich Butter sehr sorgfältig hellgelb geschwitzt und mit Bouillon abgelöscht. Dann gibt man eine Tasse guten Bratenjus dazu, ebenfalls ein ziemlich großes Stück süße Butter, das vorher in Mehl geknetet wurde und zuletzt eine Hand voll fein gehackte Petersilie und läßt das kochen, bis es schön gebunden ist. Dann wird die feingeschnittene Leber (auch Kalbsnieren werden so zubereitet ausgezeichnet) in reichlich Butter mit ein wenig Salz bestreut, geröstet, bis sie fast nicht mehr blutet, der gekochte, mit Fleischertrakt gekräftigte Jus beigegeben nebst ein wenig Essig oder Eitronensaft, die Leber noch schnell durchziehen lassen und angerichtet.

Hammelnieren mit sauren Gurken. Für 5 Personen. 7 Hammelsnieren, eine halbe bis ganze saure Gurke, 3—4 sein würfelig geschnittene Zwiebeln, Pfesser und Salz werden zusammen auf gelindem Feuer gebraten und zulet ein Eßlössel voll süßen oder sauren Rahm und 1 Theelössel voll Weinessig hinzugethan. Dies alles muß im ganzen 12 Winuten braten. Nun macht man aus einem ganzen Ei, Salz, Wehl und etwas guter Wilch oder süßem Rahm einen nicht zu dickslüssigen Sierkuchenteig, bäckt schnell aus der Hälste einen Sierkuchen in steigens der Butter, gibt ihn auf eine flache, runde Schüssel und thut das Nierengericht darauf. Mit einem zweiten, schnell gemachten Sierkuchen deckt man es zu, gießt obenauf einen Eßlössel voll zerlassener Sardellens butter und reicht das Gericht mit grünem Salat. Man kann auch vier Schweinsnieren oder zwei Kalbsnieren ebenso wie oben bereiten.

Gedämpfter Shellsich. Der gut gereinigte Fisch wird abgetrocknet, mit reichlich Salz eingerieben, auf eine seuerfeste Porzellanschüssel, welche dick mit frischer Butter ausgestrichen ist, gelegt. Im heißen Ofen zirka 20—30 Minuten gedämpft und mit Zitronensaft und der zerlassenen Butter oft begossen.

Filetbraten. Ein schönes Filetstück wird von Fett und Haut bestreit und auf der gewöldten Seite mit Speckstreischen zierlich gespickt. Mit Speckscheibchen, Rübli, einer Zwiebel, Lorbeerblatt wird er mit Butter in die Bratpfanne gelegt, oben über das Filet (gespickte Seite) ein Butterscheibchen gelegt und die Pfanne auf Kohlenfeuer oder in den heißen Bratosen gestellt und unter öfterem Bepinseln höchst sorgfältig

gebraten. Zur Sauce gibt man etwas Fleischbrühe und Weißwein oder den sauren Rahm von 1 bis 2 Liter Milch bei. Sobald bei Filetstück der Fleischsaft blaßrötlich austritt, darf es angerichtet werden. Rings um den Braten legt man verschiedene abgekochte Gemüse, Karotten, Böhnli, Erbsen, Kartoffeln und gibt die Sauce extra dazu.

Nieren. (Französisches Rezept.) Man dämpft eine Zwiebel in Butter, 2 Schweins – oder Schafsnieren schneidet man in 4 Teile und bratet sie schnell gelb mit kleinen Bratwürftli. Fügt alsdann Champignon, Pfeffer, Salz, ein halbes Glas Marsala und einen Löffel Tomaten bei, kocht alles noch 15—20 Minuten und streut gehackte Petersille darüber. In feuerfester Platte als Entremet servieren.

Fleischreste mit Kartosseln. Eine Rochplatte mit Butter bestrichen, eine Lage gescheibelter Kartosseln oder auch Resten von Stock darüber, dann eine Lage gewiegtes Fleisch und zuoberst wieder Kartosseln. Eine Tasse Milch mit 1-2 Eier verklopsen, darüber gießen, zerbröckelte Butter darauf und im Ofen backen.

Kalbskotelettes, gespikt. Kalbstotelettes zierlich vorbereiten, auf beiden Seiten fein spicken, in kaltes Wasser tauchen, über und über in Mehl umdrehen, in steigende Butter legen, auf beiden Seiten anbraten, 2—3 Champignons, einige Zitronenscheibchen, 1 Zwiebel, 3 Nelken, 1 Glas Weißwein, 2 Tassen starke Fleischbrühe (Fleischertrakt) zufügen, 1 Stunde verdeckt dämpfen. Auf erwärmter Schüssel anrichten. Die dicke Sauce durch ein Haarsieb darüber gießen.

Rindsleisch, ausgebaken. 200 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Olivenöl, 3 Gramm Salz, ½ Liter kaltes Wasser. Siebe das Mehl in eine Schüssel, mache in die Mitte ein Loch, gieße Wasser, Salz, Del, die Eigelbe hinein, mische tüchtig. Der Teig muß vollkommen glatt gerührt, so dick sein, daß er auf dem Kücken des Löffels als Decke ½ Centimeter liegen bleibt, 20 Minuten vor Gebrauch schlage das Eiweiß und vermische es mit dem Teig. Gleichmäßig Messerrückendick geschnitztene Stücke gekochtes Kindsleisch werden über und über in die Masse getaucht, rasch in heißem Backsett gelbbraun gebacken.

Spinat. Der gut erlesene Spinat wird in Salzwasser weich gestocht, auf ein Sieb getan, mit kaltem Wasser überspült und gut außegedrückt, um darauf gewiegt zu werden. Indessen röstet man Mehl in Butter lichtbraun, verkocht dies mit heller Kraftbrühe zu dicker Sauce,

gibt 2 Lössel Madeira, 2 Lössel dicken süßen Rahm, etwas Capenne und etwas gewiegten Schnittlauch an die Sauce und erhitzt hiermit kurz vor dem Anrichten den Spinat durch und durch. Zuletzt gibt man ein Stück frische Butter darunter und richtet ihn erhaben, mit gerösteten Brotstreisen besteckt und mit Setzeiern garniert, an.

Warmer Gurkensalat. Bereitungszeit 21/2 Stunden. — Für 4 Bersonen. — Butaten: 21/2 Kilo frische Gurken, 75 Gramm Speck, 75 Gramm rober Schinken, 1 Löffel Mehl, 2 Taffen ftarker Effig, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Zucker, Salz. Die Gurken werden geschält (es können dazu fleckige, angegangene Gurken, die man sonst nicht verwenden kann, genommen werden), fein, wie zu Gurkenfalat gehobelt oder geschnitten, mit einer Hand voll Salz eingesalzen und so 10 Minuten hingestellt. Inzwischen bratet man in einer starken eisernen oder töpfernen Rafferole den fein würfelig geschnittenen Speck gelbbraun, bringt darauf den in gröbere Burfel geschnittenen Schinken und läßt dies zusammen 1-2 Minuten schmoren. Nun kommt ein Löffel Mehl hinein und nachdem dies nach einigen Minuten unter stetem Rühren mit einem starken Löffel gelbbraun geworden ist, gibt man 2-3 Tassen Wasser und 1 Tasse Essig dazu. Darauf werden die leicht ausgedrückten Gurkenschnitten hineingetan und alles unter öfterem Rühren und Hin= zugießen von noch 1-2 Tassen Essig, wenn nötig Wasser, in $1^{1/2}-2$ Stunden weich gekocht. In der letten Viertelstunde kommen 15 Gramm Liebigs Fleischertrakt hinein, dann wird mit Zucker abgeschmeckt. muß ein dickes, nicht zu flüssiges Gemüse sein, das sowohl als Gericht für sich, wie auch als Beigabe zu Wild oder anderem Braten- oder Rochfleisch vorzüglich schmeckt.

Kartoffelkerz. 12—15 große, mehlige geschälte Kartoffeln werden in Milch weichgekocht, die Milch alsdann abgegossen, die Kartoffeln sein gestampst und nun die Milch und soviel Mehl wieder unter den Brei gerührt, als dieser aufnimmt, ohne zu fest zu werden. Wan formt von diesem Teig nun große Klöße, bäckt sie in Schmalz auf beiden Seiten braun, bestreut sie dicht mit Zucker und Zimmt und richtet sie gehäuft an. Man gibt am besten gekochtes Obst dazu.

Quarkkuchen. Man rühre frischen Quark mit einem hölzernen Kührlöffel tüchtig durch. Sehr trockenen Quark kann man mit einem Anrichtelöffel voll Kahm verdünnen. Der geriebene Quark wird mit Zimmt, Zucker, einigen Eiern (wobei auf das Kilogramm Quark vier Eier gerechnet werden), ein wenig Muskate, auch nach Belieben ein wenig Safran und dann mit großen und kleinen Kosinen, so viel man

will, gerührt. Diese Masse wird auf einen Kuchen von Hefeteig gestrichen, die Auflag mit gequirktem Ei bestrichen und der Kuchen gebacken.

Obskuchenteig. (Erprobte und einfache Zubereitung.) 1 Pfund Mehl wird mit ½ Pfund Butter, 3 Löffel feinem Zucker, 1 Prise Salz, 2 Sigelb und 8 Löffel Wasser gut gemengt und verarbeitet, bis er glatt ist, dann eine Stunde ruhen lassen. Zur Verwendung auf bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und mit Rhabarberkompots, Erdbeeren oder andern Früchten belegt, von dem Abfallteig ein Sitter darüber gemacht und ¾ Stunden im Ofen gebacken. Der Teig soll fast 1 cm dick sein.

Eierröhrchen. 5—6 Eier, 3 Löffel voll Rahm, 1—2 Löffel voll Kirschwasser und feines Salz werden miteinander gerührt, und nach und nach Mehl dazu gegeben, bis ein Teig entsteht, den man auf dem Wirkbrett wirken kann. Ist der Teig schön glatt und weich gewirkt, so wird eine Rolle davon gemacht, von dieser kleine Stückhen geschnitten, möglichst dünn ausgewalzt und so ausgezogen, daß sie fast durchsichtig werden und diese nun in Butter hellgelb gebacken. Die Köhrchen wers den mit Zucker bestreut.

Lepfel mit Guß. 12 mittelgroße Aepfel geschält, das Kernhaus entfernt, vorsichtig in Zuckerwasser gekocht, damit sie nicht zerfallen, zum Abtropfen auf ein Sieb, dann auf eine butterbestrichene, Ofenhitze vertragende Schüssel gelegt. Die Aepfel mit Aprikosenmarmelade oder Duitten gefüllt. 4 Eigelb mit 2 Löffeln Zucker, 80 Gramm gestoßenem Zwieback, 1/4 Liter süßem Kahm zusammengequirkt, der Schnee der Sier zugefügt, die Aepfel damit übergossen, 20 Minuten im Ofen gesbacken.

Remouladensaute. 2 Eigelb, ½ Theelöffel Salz mit ½ Liter Olivenöl in weißer Schüssel, mit weißem Holzlöffel, der vorher in kaltes Wasser getaucht ist, flaumig gerührt, das Del muß tropfenweise nach und nach mit dem Eigelb und dem Salz verrührt werden, nach und nach 2 Theelöffel Düsseldorfer Senf und eine Messerspiße gestoßener, weißer Pfesser zugefügt. Zu Wildsleisch verwendet, noch 4 gestoßene Wachholderkörner dazu, jedenfalls ½ Theelöffel Zucker. Die Sauce muß ganz gebunden sein. Im Sommer rühre man sie im Keller oder auf Eis.

Mittel, den übeln Geruch beim Sieden mancher Seefische zu beseitigen. Manche Seefische verbreiten bekanntlich nicht allein in rohem, bereits

in einem gelinden Grade der Zersetzung begriffenen Zustande, sondern auch während des Kochens und selbst in gekochtem Zustande einen eigensthümlich widerwärtigen Geruch, der oft das ganze Haus durchdringt und nicht jedermanns Geruchnerven angenehm ist. Es gibt aber ein einfaches Mittel, denselben zu verhindern. Man darf nämlich in den Kessel, worin die Fische sieden, nur einige glühende Kohlen hineinwersen. Man kann diese Kohlen gerade vom Herde selbst wegnehmen, nur muß man sie alsdann zuerst durch Abblasen von der Asche reinigen und darauf sehen, daß sie nicht mehr in Flammen stehen, sondern bloß noch glühen. Diese Kohlen ziehen von den Fischen allen übeln Geruch an sich. Ehe man anrichtet, schöpft man die Kohlen, die im Wasser obensauf schwimmen, mit einem Schaumlössel ab.

Als Mittel, Ameisen aus den Hänsern zu vertreiben, empfiehlt der Pariser "Debats" verschimmelte Zitronen. Der Gewährsmann des französischen Blattes legte Stücke zerschnittener Zitronen auf den Boden des Kellers, ließ sie dort, bis sie sich mit grünem Schimmel überzogen hatten, und brachte sie dann in die von den Ameisen heimgesuchten Schränke u. s. w. Es entwickelte sich darauf in den Behältnissen ein schwefeläther erinnernder Geruch und nach zwei Tagen hatten die unliebsamen kleinen Gäste das Feld geräumt.

klettenwurzel gegen Flechten läßt man am besten von Landleuten frisch graben. Gegen Flechten und Hautjucken kann man oft auch mit Erfolg Schwefel anwenden. Zum äußern wie innern Gebrauch übersgießt man 2 Loth Schwefelmilch mit 1 Liter kochendem Wasser, läßt es 24 Stunden stehen und seiht es dann ab. Innerlich nimmt man täglich hiervon 1-2 Eßlössel voll. — Thee von wilden Stiesmütterchen ist ebenfalls ein gutes Hausmittel gegen Flechten und andere Hautstrankheiten.

Im Fensterscheiben zu mattieren hat man mehrere Mittel, von welchen jedoch bei schon eingeglasten Scheiben nur das nachfolgende wirklich zweckmäßig ist. Bienenwachs wird in Terpentinöl aufgelöst und der Lösung etwas Siccatif und Lack zugesetzt, damit es rascher trockne und hart werde. Mit dieser Mischung streicht man die Fenstersscheiben auf der Außenseite und tupft recht egal mit Wattebäuschen. Mit Masurfarben, z. B. Pariserblau, Krapplack zc. kann man das Wachs etwas färben, wenn es gewünscht wird; notwendig ist es nicht, im Gegensteil wirkt die einsache Wachsmattierung feiner.