

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: 10.02.2026

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

Mutterkuß.

O Küsse, wenn's zur Ruhe muß,
Zur Nacht des Kindes Angeht;
Denn Segen liegt im Mutterkuß,
Der tief ins Herz des Kindes bricht.
Denn Mutterkuß ist wie ein Band,
Das rettend seine Brust umflingt,
Wenn einst am dunklen Uferstrand
Ihm lockend die Sirene singt;
Und einst aus wüstem Taumel schreit
Dein Kuß vielleicht den Sohn empor,
Daß er nach dir die Arme streckt,
Wenn er die Mutter längst verlor.

Frz. Bonn.

Berichtigung.

In der Antwort auf Frage 8287 soll es heißen: „Sageline“, nicht Lazine, was wir gütigst zu beachten bitten.

Neues vom Büchermarkt.

Die Nervosität, ihre Ursachen, Verhütung und Heilung durch ein erprobtes Blutreinigungsverfahren. Von Dr. Walter. II. Auflage. (1.20.) Verlag von Edmund Demme, Leipzig. Gesundes Blut, starke Nerven, das ist der Grundbaß, den der Autor in dem Werkchen beweist, die Schreibweise ist bayerisch derb und humorvoll und erinnert oft an die derbe Ausdrucksweise des Pfarrers Kneipp. Das Büchlein kann jedem Nervenkranken gute Dienste leisten.

Briefkasten der Redaktion.

Frau C. A. in M. „Das Glück liegt in der Erfüllung 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 Aufgabe und nicht durch den Mann an sich.“ sagt die feinsinnige Dora Schlatter. Und eine jede denkende Frau wird es Ihnen beistimmen. Doch nicht dieses oft oder meistens sehr wenig, weil der Mensch nun einmal nur das glaubt, was er selber erfährt.

J. J. M. Gewiß, es ist etwas Großes um die Menschenkenntnis, aber dieses Große wird klein, wenn sie nur zum eigenen Nutzen angeeignet wird. Man muß die Menschen studieren und nach ihrer innersten Art kennen lernen, nicht daß man ihre Schwächen benutzen und ausbeuten, sondern daß man ihr Tun verstehen, ihre Eigentümlichkeiten begreifen, ihnen nützen und helfen kann.

Eifrige Leserin in B. Popp's „Neue Gedichte“ kosten gebunden 3 Fr. Die Ihnen zunächst liegende Buchhandlung liefert Ihnen das Buch, und dort befragt man Ihnen auch Probennummern der „Wiener Mode“ zur Einsicht.

Frz. J. G. in A. Es kommt alles auf die Erziehung an. Ein gut gewöhntes, sich schnell anpassendes Kind in den Ferien zu haben, kann zum wahren Verjüngungsprozeß für ein einsames, altes Herz werden, so daß es für diese Wohltat nicht genug danken kann. Es gibt aber auch Kinder, die in einem geordneten kleinen Haushalt die Quelle beständigen Verdrußes, der größten Aufregungen sind. Und das letztere kann für die Großtante nichts weniger als wünschenswert sein; es könnte ihr vielleicht zum Verhängnis werden. Können Sie die Kleine nicht für die fragliche Zeit in einem gut geleiteten Kindersanatorium unterbringen? Das wäre nach jeder Richtung wohl das Zweckdienlichste.

Frau Alice C. in M. Ihr fortlaufender Mißerfolg hat seinen Grund sehr wahrscheinlich viel weniger in unrichtigen Angaben Ihres Vebuches, als in gedankenlosem Befolgen der daraus entnommenen Räte. Wenn

z. B. unter den Gartenarbeiten im Februar das Umgraben, Ansäen und Auspflanzen der Gemüse- und Blumenbeete genannt wird, so kann das nur auf wenige Gegenden der Schweiz zutreffen. Sie werden also für alles einen Monat zugeben müssen, dann wird alles passen.

Frau J. H. in H. Verkorkten Sie die Wasserflasche sofort nach dem Einfüllen des Wassers und umwickeln Sie die Flasche mit einem Tuch, das in Salzwasser mit einer Zugabe von Salmiakgeist getaucht wurde. Das Wasser bleibt dadurch kalt und frisch.

Ein sicher wirkendes, blutreinigendes Abführmittel, das keinerlei Beschwerden verursacht, sind die aus den besten vegetabilischen Stoffen hergestellten „St. Urs-Pillen“. Erhältlich in Apotheken à 1 Fr. die Schachtel oder direkt von der „St. Urs-Apotheke, Solothurn“, franko gegen Nachnahme. [3266]

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) [3143]

Das vorzügliche **GALACTINA** Kinder-Milchmehl ist die beste und vollkommene Nahrung für Säuglinge u. Kinder zarten Alters. [2875]

Zur selbständigen Führung einer Volksküche in einer gewerblichen Ortschaft der Westschweiz wird eine tüchtige, gewissenhafte und im Hauswesen durchweg erfahrene

Leiterin

gesucht. Offerten bittet man unter Chiffre AA 3271 an die Expedition des Blattes zu richten.

Nur Offerten mit 1a Zeugnissen und Empfehlungen werden berücksichtigt. [3271]

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]

Ein in Fräulein gesetzten Alters und von gediegenes Charakter, tüchtig in den Handarbeiten und im sparsamen Führen eines guten Haushaltes und in der Erziehung von Kindern erfahren, sucht auf den Herbst Stellung als Wirtschaftlerin oder Haushälterin. Die Suchende ist sich gewöhnt, bei jeder Arbeit zuzugreifen und nicht erst zu fragen: Ist ein Dienstmädchen da? Dessenungeachtet oder umso mehr reflektiert sie auf eine würdige Stellung, die auf's Gewissenhafteste ausgefüllt würde. Entsprechende Empfehlungen stehen zu Diensten. Gefl. Offerten unter Chiffre 3246 B befördert die Exped. [3246]

Eine ältere, sehr gewissenhafte Frauensperson, als Haushälterin bewährt und auch in der Krankenpflege erfahren, sucht infolge Todesfall wieder Stelle als Haushälterin für einen kleinen Haushalt auf's Land. Kinderloses Pfarrhaus oder älterer Herr mit geordneten, einfachen ländlichen Gewohnheiten im Kt. St. Gallen oder doch in der Ostschweiz würde am liebsten berücksichtigt. — Die Suchende wird für Pflichttreue, Sachkenntnis und Fleiß bestens empfohlen. Gefl. Offerten unter Chiffre C 3229 befördert die Expedition. [3229]

Eine mit vorzüglichen Attesten ausgestattete Tochter, taktvoll und gewandt in ihrem Fach, der deutschen, französischen und englischen Sprache kundig, tüchtig in den Haus- und Handarbeiten, auch in der Damenschneiderei, und Inhaberin des Diploms einer guten Handelsschule, sucht Stellung als Gesellschaftlerin und Reisebegleiterin zu einer Dame, als Kinderfräulein, auch als Stellvertreterin oder Stütze der Hausfrau in eine gute Familie, vorzugsweise ins Ausland. Photographie zu Diensten. Offerten unter Chiffre MM 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. [2844]

In jeder Confiterie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS

Die von Kennern bevorzugte Marke.



Kaiser-Borax

Zum täglichen Gebrauch im Waschwasser. Der chemisch reine Kaiser-Borax ist das natürlichste, mildeste und gesündeste Verschönerungsmittel für die Haut, macht das Wasser weich, heilt raue und unreine Haut und macht sie zart und weiß. Bewährtes antiseptisches Mittel zur Mund- und Zahnpflege und zum mediz. Gebrauch. Vorsicht beim Einkauf! Nur echt in roten Kartons zu 15, 30 und 75 Cts. mit ausführlicher Anleitung. Niemals lose!

Kaiser-Borax-Seife mit Veilchen-Duft, Stücke zu 75 Cts. Spezialitäten der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

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

2886] Direktor: **Prof. M. Martin.**

Soolbad Laufenburg (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.

Gesucht auf's Land: ein gesundes, reinliches, gesetztes

Mädchen das der gutbürgerlichen Küche selbstständig vorstehen kann, in kleinere Familie. Persönliche Vorstellung oder Photographie erwünscht. (Hc 4120 Q)

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

Dauernd auf Jahre, wahr nur

Parketol

(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: Disler & Reinhart. b (Weitere folgen.)

Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahmungen, welche unter ähnlich lautenden Namen angeboten werden. [3026]

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 [3238]

Franck-Packungen

täuschend nachgeahmt und minderwertige Fabrikate feil geboten.

Darum, **Achtung beim Einkauf**, Marke: Kaffeemühle verlangen!

Sommersprossen und Leberflecken

verschwinden rasch und sicher bei Gebrauch der **Sommersprossensalbe** der (Za 253 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.
(„Otto“ ist für die Adresse notwendig.)

Silb. vergold. Med. 1903 Frauenfeld
**FRÜCHTE
GEMÜSE
FLEISCH**
ect.
**ZUR CONSERVIERUNG
im HAUSHALTE ist das
SYSTEM J-ERNST**
KÜSNACHT-ZÜRICH
unbedingt das
**EINFACHSTE, BILLIGSTE
& BESTE**
Man verlange Prospekte

Korpulenz

Fettleibigkeit
wird beseitigt durch die Korpulina-Zehrkur.
Kein starker Leib, keine stark. Hüften mehr,
sondern jugendlich schlanke, elegante Figur
und graziöse Taille. Kein Heilmittel, kein
Geheimmittel, sondern naturgemässe Hilfe.
Garantiert unschädlich für die Gesundheit.
Keine Diät, keine Aenderung der Lebens-
weise. Vorzügliche Wirkung. Paket Fr. 2.50
exklusive Porto.

M. Dienemann, Basel 26
(O 1201 B) Sempacherstrasse 30. [2784]

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

Geschmackvolle, leicht aus-
führbare Toiletten,
Vornehmstes Modenblatt

Wiener Mode

mit der Unterhaltungsbeilage „Im Boudoir“.
Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit
48 farbigen Modobildern, über 2800 Ab-
bildungen, 24 Unterhaltungsbeilagen 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 Begünstigung von besonderem
Werte liefert die „Wiener Mode“ ihren
Abonnentinnen Schnitte nach Mass für
ihren eigenen Bedarf und den ihrer
Familienangehörigen in beliebiger An-
zahl gratis gegen Ersatz der Expedi-
tionskosten unter Garantie für tadel-
loses Passen, wodurch die Anfertigung
jedes Toilettestückes ermög-
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 Natur-
heilkunde, **Bottminger-mühle** bei
Basel. 3160

Puppen

Puppen
gekleidet und ungekleidet.

Feine Gelenkpuppen.

Puppen - Körper, Hüte,
Strümpfe, Schuhe.

Puppen-Kleidchen.

Reizende Puppen-Artikel.

Franz Carl Weber in Zürich

Spezialgeschäft für Spielwaren [3270]
60 und 62 mittlere Bahnhofstrasse 60 und 62.

Echt engl. Wunderbalsam

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

**CHOCOLATS
DÉLECTA
AUTO-NOISETTE**
[3154] exquis pour croquer. (H. I. I.)



Massage und schwed. Heilgymnastik.

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

Wolfhalden (Bodanien)

Ct. Appenzell A.-Rh.

L.-Arzt Fch Spengler

pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.



Aprikosen und Tomaten

Zuckersüsse Aprikosen zum Einmachen
10 kg. Fr. 4. —, 20 kg. Fr. 7.50. Tomaten Fr.
3.20 und Fr. 2. — franco. (H 24400 L) [3263]
Felley E., Besitzer, Saxon, Wallis.

**SINGER'S
HYGIENISCHER
ZWIEBACK**
LANGE HALTBAR
DELICAT
AERZTLICH EMPFOHLEN
Schweiz. Brezel- &
Zwiebackfabrik
CH. SINGER BASEL

Magen- und Nervenleiden.

Zu meiner Freude erkläre ich hiermit,
dass sich Ihre briefliche Behandlung bei mir
bestens bewährt hat und ich von meinem
langjährigen Magen- und Nervenleiden geheilt
bin. **Heinrich Bretzel, Zürich.** [3065]

Durch
Kuranstalt Näfels (Schweiz)
Dr. med. **Emil Kahlert**, prakt. Arzt.

Grubisbalm-Ferienheim

Lose

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. [3059]

3 Vorteile
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.

wie z. B.	No.	Fr.
Arbeitschuhe, stark beschlagen	40/48	6.50
Herrenbindschuhe, sol. beschl., Haken	40/48	8. —
Herrenbindschuhe, für Sonntag mit Spitzkappe, schön und solid	40/48	8.50
Frauenschuhe, stark, beschlagen	36/43	5.50
Frauenbindschuhe, für Sonntag, mit Spitzkappe, schön und solid	36/42	6.50
Frauenbottinen, Elastique, f. Sonntag, schön und solid gearbeitet	36/42	6.80
Knaben- und Mädchenschuhe, solid	26/29	3.50
Knaben- und Mädchenschuhe, solid	30/35	4.50

Alle vorkommenden Schuhwaren in grösster
Auswahl. Ungezählte Dankschreiben aus allen Gegen-
den der Schweiz und des Auslandes, die jedermann
hier zur Verfügung stehen, sprechen sich anerkennend
über meine Bedienung aus. [2859]
Unreelle Waren, wie solche so viel unter hochtönenden
Namen ausgeben werden, führe ich grundsätzlich nicht.
Garantie für jedes einzelne Paar. Austausch sofort franco.
Preisverzeichnis mit über 300 Abbild. gratis u. franco.
Rud. Hirt, Lenzburg.
Ältestes und grösstes
Schuhwaren-Versandthaus der Schweiz.

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 Autotypen-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.

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**, 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

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten von

Dr. Hommel's Haematogen

(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 Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!

[2442]

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.

Ueberall zu haben.

[2499]

Die Rooschütz-Waffeln von Bern
am Jalu-Fluss im April 1904

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

[3152]

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

Closetstühle & Bidets
Krankenstühle & Bett-Tische
und Hausapotheken
in grosser Auswahl am Lager.M. Schaerer A.-G., Sanitäts-Geschäft
BERN.

[3190]

LIEBIG'S
FLEISCH-
EXTRACTUnentbehrlich
in jeder Küche.

2989

Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste

Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei

3063]

Terlinden & Co.

vormals H. Hintermeister in Küsnacht Zürich

werden in kürzester Frist sorgfältig effektiert
und retourniert in solider

Gratis-Schachtelpackung.

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

Hausierer werden nicht gehalten.

Hausierer werden nicht gehalten.

Die Broschüre:
„Das unreine Blut
und seine Reinigung mittelst inner-
licher Sauerstoffzufuhr“versendet gratis E. R. Hofmann,
Institut für Naturheilkunde, Bott-
minger-mühle bei Basel. [3159]In der Entwicklung zu-
rückgebliebenenkränklichen
schwächlichen
rachitischen
skrofulösen Kindern
gibt man am besten

Kalk-Casein.

Erfolge überraschend.

Büchse Fr 2.50 in Apotheken.

Gesellschaft f. diät. Produkte A.-G.
Zürich.

2991

Mme. C. Fischer, Theaterstrasse 20,
Zürich, übermittelte fro. u. verschlossen
gegen Einsend. von 30 Cts. in Marken
ihre Broschüre (7. Auflage) über den

Haarausfall

und frühzeitiges Ergrauen, deren allge-
meine Ursachen, Verhütung und Hei-
lung. [3030]Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt
und Druckerei

Mangold & Röthlisberger, vormals

C. A. Geipel in Basel.

Prompte Ausführung der mir in Auftrag
(Q 45 H) gegebenen Effekten. [2846]

Patent. Stahlguss-Kochgeschirre

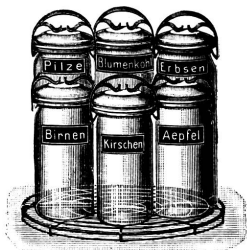
bieten gegenüber den emaillierten infolge ihrer ausserordentlichen Dauerhaftigkeit
und Billigkeit wesentliche Vorteile; es erfordern solche keine Verzinnung und rosten
niemals. — General-Dépôt bei [2940]Debrunner-Hochreutiner & Cie., Eisenhandlung
St. Gallen und Weinfelden.

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.

Krampfadergeschwüre,
Fussgeschwüre, Salzfluss,
Krampfadern mit Knoten.Meine Frau bekam, als sie das erste Mal im Jahre 1884 in andern Um-
ständen war, ein Krampfaderbein resp. ein offenes Bein, ein sehr schmerz-
haftes 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, entzündet, rotbraun wie gebraten, überzogen u. gefüllt
mit 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 briefl. an diese Anstalt und bekam nach
2 Tagen die Verordnungen zugesandt. Nach 1/4 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 den-
jenigen, 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. Die Echtheit d. Unterschrift d. Hrn. J.
Nagel, Graveur, Zürich I., bezeugt: Stadtmannamt Zürich I. 9. Okt. 1903, der
Stadtm.: R. Amstad. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus. [2955]



Weck's Sterilisiergläser

— in allen Grössen. —
Wasserhelles, äusserst widerstandsfähiges Glas.
Frischhaltung
von Obst, Beeren, Gemüse, Fleisch, Milch, Fruchtsäfte.
Einfachste und zuverlässigste
Conservenerbereitung im Haushalt.
Prospekte gratis. Dépôts überall.
[3174] F. J. Weck, Zürich.



Damen

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

Dermol.

Zu haben im: [3260]
Schweiz. Medizinal- u. Sanitätsgeschäft
Hausmann A.-G.
St. Gallen,
Basel, Davos, Zürich, Genf.

Reform-Corsettagen

— Corset-Ersatz. —
Hugo Schindler's Patent-Büstenhalter
Reform-Corset „Khiva“, + 6264
Mahr's poröser Gesundheits-Corset (Büstenhalter)
Mahr's poröser Brusthalter
Mahr's poröse Unterkleidung
Sportschmiden, Beinkleider
Mahr's poröser Oberkleidungsstoff
Platen's Reform-Oberkleidungsstoffe
empfiehlt [3256]
W. KAESTNER, Marktgasse 10, Zürich I.
Erstes schweiz. Versandgeschäft für Artikel der Gesundheitspflege.

Versand direkt an Private von
St. Galler Stickereien
in nur tadelloser Ware für Frauen-,
Kinder- u. Bettwäsche, Taschentücher,
Krägli, Kravatten in reicher Auswahl
und zu massigen Preisen. — Man ver-
lange die Musterkollektion von [2838]
R. Mulisch, Broderie zur Flora, St. Gallen.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
btt. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke
der feinsten Toilette-Seifen). [2861]
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Heirate nicht

ohne Dr. Retau, Buch über die
Ehe, mit 39 anatomischen Bildern,
Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, Beschrän-
kung d. Kinderzahl, Preis 2 Fr.,
gelesen zu haben. Versand verschlossen
durch **Nedwig's Verlag** in Luzern.
Abnehmern beider Werke
liefere gratis „Die schmerz- und
gefahrlose Entbindung der Frauen“
(preisgekröntes Werk). [3081]



KREBS-GYGAX, Schaffhausen.

Beste Hektographen- **MASSE**
TINTE

Prospekte gratis. [3109] Prospekte gratis.



SPRÜNGLI

Spezialität

in [3272]
kräftigen
und
feinschmeckenden

Koch-Chocoladen

in Pulverform.
Rascheste Kochbereitung.

Bad Fideris. Heilquelle von Fideris

Der eisenhaltige Natronsäuerling, der von jeher hochgeschätzt wird wegen seiner angenehm schmeckenden, erfrischenden und Appetit anregenden Eigenschaft als

Tafelwasser

empfohlen: Blutarmer, Magen-, Hals- u. Nierenkranken, sowie Reconvallescenten.
Das Wasser wird nicht erst nach künstlichen Manipulationen, sondern gerade wie es dem Felsen entquillt, in Flaschen abgefüllt und versendet.

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.



SCHERRER
St. GALLEN.
Zum Kameelhof
**MODE- u. SPORT-
BEKLEIDUNG**
FÜR HERREN.
CATALOGUE u. MUSTER FRANCO

Magen- und Darmleiden

Sodbrennen, Aufstossen, Aufsteigen eines Knäuels, b. z. Halse, Abgang von Wurmglädern, Appetitlosigkeit wechselnd mit Heissbunger, Schwindel, Kopfschmerz, Uebelkeiten etc. sind sichere Kennzeichen von **Wurmkrankheit!** Bandwurm mit Kopf, Spul- und Madenwürmer samt Brut werden radikal, schmerz- und gefahrlos, ohne Berufsstörung in 1/2—2 Stunden entfernt. Ueber 2000 Zeugnisse garantieren den Erfolg. Angabe von Alter, Geschlecht, allgem. Kräftezustand, Körpergewicht mit deutl. Adresse an die **Kuranstalt Neuallschwyl, Basel.** [3108]

Der Hohe Schein

Roman von

Ludwig Ganghofer.

Dieser spannende, gemüt- und humorvolle Hochgebirgsroman, der als eine der hervorragendsten Schöpfungen des gelehrten Erzählers bezeichnet werden darf, erscheint loben in der

Gartenlaube.

Abonnementspreis vierteljährlich 2 fr. 70 cts.

Die letzten 3 Nummern des 3. Quartals der „Gartenlaube“ mit dem Anfang des Romans werden neu eintretenden Abonnenten auf Verlangen gratis nachgeliefert.
Zu beziehen durch sämtliche Buchhandlungen und Postämter.

Verlag von

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

1000 Brief-Couverts, Geschäfts-Format Fr. 2.40

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

500 Doppelbogen Quart (Geschäfts-Format) „ 3. —

100 Bogen schönes Einwickelpapier [3082] 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 auskommen vermag, zeigt Fr. Ida Niederer, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbudgets 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, speziell 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. [2238]

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 8.

August 1904

Die Küche in der Sommerhitze.

Je mehr die Hitze steigt, desto größer wird die Gefahr der Erkrankungen durch Genuß verdorbener Nahrungsmittel. Der tägliche Bezug von Eis ist glücklicherweise in den Städten, wo auch die Gefahr am größten ist, recht verbreitet und die Benutzung eines guten Eisschranks bietet die beste Gewähr für die Aufbewahrung 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 Feuchtigkeit 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 tatsächlich vorgekommen; immerhin sind sie sehr selten.

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 Uebelaussiehendes oder Uebelriechendes genießen sollte.

Es kommt aber auch vor, daß manche Speisen, namentlich Fleisch, ganz gut zu sein scheinen und doch gewisse Zersetzungstoffe 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 Uebelkeit und Erbrechen davon. Es sind in fauligem oder sonstwie verändertem Fleisch krankheitsregende 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 auszuschcheiden, 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 derartige 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 säuerlichen 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 Nahrungsmitteln, also in Rauchfleisch, Schinken, Fleischkonserven, Wildpasteten, Würstchen, gesalzenen Fischen usw.

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

Beim 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 bestreife 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 reife, 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 Brantwein befeuchtet. 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 öfters nach, ob nichts in Gährung geräth. 13. Man koche die Früchte, die gähren, noch einmal 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 finden 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 Pfeffer schaumig gerührt, ein bißchen Petersilie, ein Ei darunter gerührt, die Leber und Milz hineingegeben, 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 Kalbfleisch in Suppen und Frikassens. Man nimmt Kalbfleisch 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 Pfeffer, zwei ganze Eier, ein wenig Muskatnuß, $\frac{1}{8}$ Pfund zerlassene Butter auf $\frac{1}{2}$ 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 Rindsbrühe mit Blumenkohl einlage. Dieselbe Masse gibt eine gute Farce zur Fülle in Geflügel oder Kalbsbrust.

*

Rutteln. Ein Kilo geblätterte Rutteln werden weich gesotten und so in schmale Riemen geschnitten, daß sie wie Fransen aussehen. Dann wird eine Zwiebel, etwas Sellerie, eine Rübe, 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 $\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen. Angerichtet und etwas Parmesankäs darüber gestreut.

*

Saure Leber. 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 Fleischextrakt gekräftigte Jus beigegeben nebst ein wenig Essig oder Zitronensaft, die Leber noch schnell durchziehen lassen und angerichtet.

*

Hammelnieren mit sauren Gurken. Für 5 Personen. 7 Hammelnieren, eine halbe bis ganze saure Gurke, 3—4 fein würfelig geschnittene Zwiebeln, Pfeffer und Salz werden zusammen auf gelindem Feuer gebraten und zuletzt ein Eßlöffel voll süßen oder sauren Rahm und 1 Theelöffel voll Weinessig hinzugethan. Dies alles muß im ganzen 12 Minuten braten. Nun macht man aus einem ganzen Ei, Salz, Mehl und etwas guter Milch oder süßem Rahm einen nicht zu dickflüssigen Eierkuchenteig, bäckt schnell aus der Hälfte einen Eierkuchen in steigender Butter, gibt ihn auf eine flache, runde Schüssel und thut das Nierengericht darauf. Mit einem zweiten, schnell gemachten Eierkuchen deckt man es zu, gießt obenauf einen Eßlöffel voll zerlassener Sardellenbutter und reicht das Gericht mit grünem Salat. Man kann auch vier Schweinsnieren oder zwei Kalbsnieren ebenso wie oben bereiten.

*

Gedämpfter Schellfisch. Der gut gereinigte Fisch wird abgetrocknet, mit reichlich Salz eingerieben, auf eine feuerfeste 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 befreit und auf der gewölbten Seite mit Speckstreifen 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 Bratofen 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 Bratwürstli. Fügt alsdann Champignon, Pfeffer, Salz, ein halbes Glas Marsala und einen Löffel Tomaten bei, kocht alles noch 15—20 Minuten und streut gehackte Petersilie darüber. In feuerfester Platte als Entremet servieren.

*

Fleischreste mit Kartoffeln. Eine Kochplatte mit Butter bestreichen, eine Lage gescheibelter Kartoffeln oder auch Resten von Stock darüber, dann eine Lage gewiegtes Fleisch und zuoberst wieder Kartoffeln. Eine Tasse Milch mit 1—2 Eier verklopfen, darüber gießen, zerbröckelte Butter darauf und im Ofen backen.

*

Kalbskotelettes, gespickt. Kalbskotelettes 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 (Fleischextrakt) zufügen, 1 Stunde verdeckt dämpfen. Auf erwärmter Schüssel anrichten. Die dicke Sauce durch ein Haarsieb darüber gießen.

*

Rindfleisch, ausgebacken. 200 Gramm Mehl, 2 Eier, 2 Eßlöffel Olivenöl, 3 Gramm Salz, $\frac{1}{8}$ Liter kaltes Wasser. Siebe das Mehl in eine Schüssel, mache in die Mitte ein Loch, gieße Wasser, Salz, Öl, die Eigelbe hinein, mische tüchtig. Der Teig muß vollkommen glatt gerührt, so dick sein, daß er auf dem Rücken des Löffels als Decke $\frac{1}{2}$ Centimeter liegen bleibt, 20 Minuten vor Gebrauch schlage das Eiweiß und vermische es mit dem Teig. Gleichmäßig Messerrückendick geschnittene Stücke gekochtes Rindfleisch werden über und über in die Masse getaucht, rasch in heißem Backfett gelbbraun gebacken.

*

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

gibt 2 Löffel Madeira, 2 Löffel dicken süßen Rahm, etwas Cayenne 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 Brodstreifen besteckt und mit Sezeiern garniert, an.

*

Warmer Gurkensalat. Bereitungszeit 2 $\frac{1}{2}$ Stunden. — Für 4 Personen. — Zutaten: 2 $\frac{1}{2}$ Kilo frische Gurken, 75 Gramm Speck, 75 Gramm roher Schinken, 1 Löffel Mehl, 2 Tassen starker Essig, 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 Gurkensalat gehobelt oder geschnitten, mit einer Hand voll Salz eingesalzen und so 10 Minuten hingestellt. Inzwischen brätet man in einer starken eisernen oder töpfernen Kasserole den fein würfelig geschnittenen Speck gelbbraun, bringt darauf den in gröbere Würfel 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 Hinzugießen von noch 1—2 Tassen Essig, wenn nötig Wasser, in 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden weich gekocht. In der letzten Viertelstunde kommen 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt hinein, dann wird mit Zucker abgeschmeckt. Es muß ein dickes, nicht zu flüssiges Gemüse sein, das sowohl als Gericht für sich, wie auch als Beigabe zu Wild oder anderem Braten- oder Kochfleisch vorzüglich schmeckt.

*

Kartoffelherz. 12—15 große, mehlig geschälte Kartoffeln werden in Milch weichgekocht, die Milch alsdann abgegossen, die Kartoffeln fein gestampft und nun die Milch und soviel Mehl wieder unter den Brei gerührt, als dieser aufnimmt, ohne zu fest zu werden. Man 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 Rührlöffel tüchtig durch. Sehr trockenen Quark kann man mit einem Anrichtelöffel voll Rahm verdünnen. Der geriebene Quark wird mit Zimmt, Zucker, einigen Eiern (wobei auf das Kilogramm Quark vier Eier gerechnet werden), ein wenig Muskat, auch nach Belieben ein wenig Safran und dann mit großen und kleinen Rosinen, so viel man

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

*

Obstkuchenteig. (Erprobte und einfache Zubereitung.) 1 Pfund Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 3 Löffel feinem Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eigelb und 8 Löffel Wasser gut gemengt und verarbeitet, bis er glatt ist, dann eine Stunde ruhen lassen. Zur Verwendung auf bestrichenen Blech gelegt, mit Ei bestrichen und mit Rhabarberkompots, Erdbeeren oder andern Früchten belegt, von dem Abfallteig ein Gitter darüber gemacht und $\frac{3}{4}$ 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 Wirtsbrett wirken kann. Ist der Teig schön glatt und weich gewirkt, so wird eine Rolle davon gemacht, von dieser kleine Stückchen geschnitten, möglichst dünn ausgewalzt und so ausgezogen, daß sie fast durchsichtig werden und diese nun in Butter hellgelb gebacken. Die Röhrchen werden mit Zucker bestreut.

*

Äpfel mit Guß. 12 mittelgroße Äpfel 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 Äpfel mit Aprikosenmarmelade oder Quitten gefüllt. 4 Eigelb mit 2 Löffeln Zucker, 80 Gramm gestoßenem Zwieback, $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm zusammengequirlt, der Schnee der Eier zugefügt, die Äpfel damit übergossen, 20 Minuten im Ofen gebacken.

*

Remouladensauce. 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz mit $\frac{1}{2}$ 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 Messerspitze gestoßener, weißer Pfeffer zugefügt. Zu Wildfleisch verwendet, noch 4 gestoßene Wachholderkörner dazu, jedenfalls $\frac{1}{2}$ 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 Fersehung begriffenen Zustande, sondern auch während des Kochens und selbst in gekochtem Zustande einen eigenthümlich widerwärtigen Geruch, der oft das ganze Haus durchdringt und nicht jedermanns Gerucherven angenehm ist. Es gibt aber ein einfaches Mittel, denselben zu verhindern. Man darf nämlich in den Kessel, worin die Fische kochen, nur einige glühende Kohlen hineinwerfen. 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 oben auf schwimmen, mit einem Schaumlöffel ab.

*

Als Mittel, Ameisen aus den Häusern 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 scharfer, an Schwefeläther erinnernder Geruch und nach zwei Tagen hatten die unliebsamen kleinen Gäste das Feld geräumt.

*

Flechtenwurzel 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 übergießt man 2 Loth Schwefelmilch mit 1 Liter kochendem Wasser, läßt es 24 Stunden stehen und seigt es dann ab. Innerlich nimmt man täglich hiervon 1—2 Eßlöffel voll. — Thee von wilden Stiefmütterchen ist ebenfalls ein gutes Hausmittel gegen Flechten und andere Hautkrankheiten.

*

Um 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 Siccatis und Lack zugelegt, damit es rascher trockne und hart werde. Mit dieser Mischung streicht man die Fensterscheiben auf der Außenseite und tupft recht egal mit Wattebäuschen. Mit Masurfarben, z. B. Pariserblau, Krapplack u. kann man das Wachs etwas färben, wenn es gewünscht wird; notwendig ist es nicht, im Gegenteil wirkt die einfache Wachsmattierung feiner.