

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: 05.04.2026

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

Mutterkuß.

O Küsse, wenn's zur Ruhe muß, Zur Nacht des Kindes Angeficht; 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 Ihn lodend die Sirene fängt; 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: „Gazeline“, nicht „Lazeline“, was wir gütigst zu beachten bitten.

Neues vom Büchermarkt.

Die Nervostik, ihre Ursachen, Verhütung und Heilung durch ein erprobtes Blutreinigungsverfahren. Von Dr. Walser, 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 herb und humorvoll und erinnert oft an die herbe Ausdrucksweise des Pfarrers Kneip. 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 befehlen. 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 fennen 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. Bopps „Neue Gedichte“ kosten gebunden 3 Fr. Die Ihnen zunächst liegende Buchhandlung liefert Ihnen das Buch, und dort befragt man Ihnen auch Probenummern 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 Wohlthat nicht genug danken kann. Es gibt aber auch Kinder, die in einem geordneten kleinen Haushalt die Quelle befähigenden 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 keinen Grund sehr wahrscheinlich viel weniger in unrichtigen Angaben Ihres Lehrbuchs, 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, damit wird alles passen.

Frau J. H. in H. Verkorten 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-Apothek, 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]

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

Zur selbständigen Führung einer Volksschule 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]

in Fräulein gesetzten Alters und von gediegem 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 U 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 Gesellschafterin 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 Coniserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich. **CHOCOLATS FINS DEVILLARS**. Die von Kennern bevorzugte Marke. [1894]

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. [3198]

Knaben-Institut Martin Marin, Neuchâtel, Schweiz. Französisch und weitere moderne Sprachen. Handelswissenschaft. Sorgfältige Vorbereitung auf die Prüfungen für den Post-, Eisenbahn- und Telegraphendienst. Erfolg garantiert. — Moderne Unterrichtsmethoden. — Beginn des Schuljahres: 15. April. Programm und Prospekte durch den Direktor: **Prof. M. Martin**. [2886]

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. [3075] Der Kurarzt: Dr. m. d. 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. Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahmungen, welche unter ähnlich lautenden Namen angeboten werden. [3028]

Urteil der Konsumenten, bestes Attest! Dass die Hausfrauen beim Einkauf von Kaffeezusatz die Marke **Franck** in Kisteln rosa Paqueten homöop. Katsch 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! [3238]

Sommersprossen und Leberflecken verschwinden rasch und sicher bei Gebrauch der **Sommersprossensalbe** der (Zs 233 g) St. Leonhards-Apothek Basel. Preis per Topf Fr. 1.50.

Reine, frische **Nidelbutter** z. Einsieden
 liefert gut und billig [3218]
Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.
 („Otto“ ist für die Adresse notwendig.)

Silb. vergold. Med. Frauenfeld 1903

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 graziose Taille. Kein Heilmittel, kein Geheimmittel, sondern naturgemässe Hilfe-Garant für unschädlich für die Gesundheit. Keine Diät, keine Aenderung der Lebensweise. Vorzügliche Wirkung. Paket Fr. 2.50 exklusive Porto.

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

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

Müller & Co.,

Geschmackvolle, leicht ausführbare Toiletten, Vornehmstes Modenblatt

Wiener Mode
 mit der Unterhaltungsbeilage „Im Boudoir“.

Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit 48 farbigen Modobildern, über 2800 Abbildungen, 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 Anzahl gratis gegen Ersatz der Expeditiionspesen unter Garantie für tadelloses Passen, wodurch die Anfertigung jedes Toilettestückes ermöglicht wird.

Abonnements nehmen alle Buchhandlungen 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, **Bottminger-mühle** bei Basel. 3160

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. [2712]

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

Klaus

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

Wolfhalden (Bodania) L-Arzt Fch Spengler
 Ct. Appenzell A.-Rh. pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.

BERGMANN'S
LILIENMILCHSEIFE
 Man achte genau auf unsere Firma und Schutz-Marko

Bergmann
 Zwei Bergmänner.
BERGMANN & CO ZÜRICH.

Aprikosen und Tomaten
 Zuckersüsse Aprikosen zum Einmachen 10 kg. Fr. 4.—, 20 kg. Fr. 7.50. Tomaten Fr. 3.20 und Fr. 6.— 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 hiemit, dass sich Ihre briefliche Behandlung bei mir bestens bewährt hat und ich von meinem langjährigen Magen- und Nervenleiden geheilt bin. Heinrich Bruttel, 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
 1. Erstens, die gute Qualität;
 2. Zweitens, die gute Passform;
 3. Drittens, der billige Preis.

wie z. B.

Arbeitschule, stark beschlagen	No.	Fr.
Herrenbindschuhe, sol. beschl. Haken	40/48	6.50
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 Gegenden der Schweiz und des Auslandes, die jedermann hier zur Verfügung stehen, sprechen sich anerkennend über meine Bedienung aus. [2859]

Unselbe 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. 2885

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 BERN

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

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

[3152]

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

Haarausfall

und frühzeitiges Ergrauen, deren allgemeine Ursachen, Verhütung und Heilung.

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei
Mangold & Röthlisberger, vormals C. A. Geipel in Basel.
Prompte Ausführung der mir in Auftrag (Q 45 H) gegebenen Effekten.

[3030]

[2846]

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
Kindern
gibt man am besten
Kalk-Casein.
Erfolge überraschend.
Büchse Fr 2.50 in Apotheken.
Gesellschaft f. diät. Produkte A.-G. Zürich.

[2991]

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

[3190]

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.

[2940]

LIEBIG'S FLEISCH-EXTRACT

Unentbehrlich in jeder Küche.

[2680]

Wer's noch nicht weiss,

was die „neue“ elektrische Heilweise ist und leistet, ohne Diagnose, ohne Arznei, ohne Wasserkerur 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.

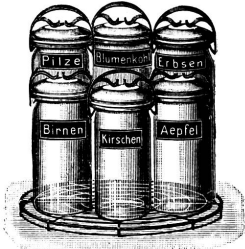
Meine Frau bekam, als sie das erste Mal im Jahre 1884 in andern Umständen war, ein **Krampfaderbein** resp. ein **offenes Bein**, ein sehr schmerzhaftes Uebel, das sich besonders bei jeder der nachfolgenden 6 Schwangerschaften mehr und mehr ausdehnte und verschlimmerte. Das Leiden erreichte im Dezember 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 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. Die Echtheit d. Unterschrift d. Hrn. J. Nagel, Graveur, Zürich I., bezeugt: Stadttammannamt Zürich I., 9. Okt. 1903, der Stadttam.: R. Amstad. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus. [2855]

Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste
Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei
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

Hintermeister werden nicht gehalten.

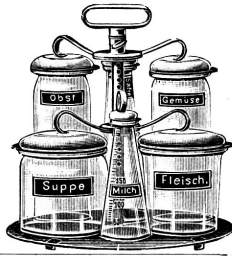
Hintermeister werden nicht gehalten.

3063]



Weck's Sterilisiergläser

— in allen Grössen. —
Wasserhelles, äusserst widerstandsfähiges Glas.
Frischhaltung
von Obst, Beeren, Gemüse, Fleisch, Milch, Fruchtsäfte.
Einfachste und zuverlässigste
Conservenbereitung 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 erprobten 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
Sportshemden, Beinkleider
Mahr's poröser Oberkleidungsstoff
Platen's Reform-Oberkleidungsstoffe
empfehlen [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, Kräfte, Kravatten in reicher Auswahl und zu mässigen Preisen. — Man verlange 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, Beschränkung d. Kinderzahl**, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwig's Verlag** in Luzern. Abnehmern beider Werke liefert **gratis** „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ (preisgekröntes Werk). [3081]



KREBS-GYGAX, Schaffhausen.

Beste Hektographen-**MASSE TINTEN**

Prospekte gratis. [3109]

Prospekte gratis.



Spezialität

in [3272]
kräftigen
und
feinschmeckenden
Koch-Chocoladen

SPRÜNGLI

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: 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 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 Wurmgliedern, Appetitlosigkeit wechselnd mit Heiss hunger, 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 Neuallschwil, 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.** [3257]

- 1000 Brief-Couverts, Geschäfts-Format Fr. 2.40
- 500 Doppelbogen Postpapier klein oder Oktav-Format, Fr. 1.50
- 500 Doppelbogen Postpapier Quart (Geschäfts-Format) „ 3.—
- 100 Bogen schönes Einwickelpaper [3082] Fr. 2.—
- 100 sortierte schöne Ansicht-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 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]

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche 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 Uebelaussehendes oder Uebelriechendes genießen sollte.

Es kommt aber auch vor, daß manche Speisen, namentlich Fleisch, ganz gut zu sein scheinen und doch gewisse Zerfallsstoffe 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 zugefügt 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 Zerfallsstoffe in die Nahrungsmittel hineinkommen. —

Beim Einkochen der Früchte.

Die Kunst des Fruchteeinmachens 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 Branntwein 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.

*

Kutteln. Ein Kilo geblätterte Kutteln werden weich gesotten und so in schmale Riemchen geschnitten, daß sie wie Franssen 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, Kübli, einer Zwiebel, Lorbeerblatt wird er mit Butter in die Bratpfanne gelegt, oben über das Filet (gespckte 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 bestrichen, eine Lage geschäbelter 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, $\frac{1}{5}$ 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 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 2¹/₂ Stunden. — Für 4 Personen. — Zutaten: 2¹/₂ 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 1¹/₂—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.

*

Kartoffelkatz. 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 bestrichenes 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 Kirchwasser 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 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 Zersetzung 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.

*

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 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 zugesetzt, 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. s. w. kann man das Wachs etwas färben, wenn es gewünscht wird; notwendig ist es nicht, im Gegenteil wirkt die einfache Wachsmattierung feiner.