

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 26 (1904)
Heft: 36

Anhang: Beilage zu Nr. 36 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: 23.02.2026

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

Zur Ruh'!

Nun fehlt die Welt ihr lautes Tagwerk aus,
Die Feierstunde schlägt vom Glockenhaus;
Die Wälder stehen, vom Abendwind umweht,
Wie im Gebet.

Bald fällt die Mähd, das Korn im Felde reift,
Das volle Leben hat der Tod gestreift;
Schon ward das Heute, erst so farbensatt,
Ein woltes Blatt.

Wie schön in meine Zelle hoch am Dach
Der leiste Strahl des münden Tages brach!
Wie warf er Rosen mir ins Kämmerlein
Aufs Bett hinein!

Das war der Schönheit warmer Mutterkuss!
Ich bin das Kind, das von ihr träumen muß;
Ich bin der Vogel, der mit einem Lied
Vom Tage schied.

Fahr wohl, o Welt! O Nacht, bedecke sie!
Sing' mir mein Schlaflied, Schwester Poetie!
Die Seele flüchtet über Strom und Fluh
Der Heimat zu!

Fr. Popp.

Neues vom Büchermarkt.

„Die Hämorrhoiden und ihre Heilung durch ein exprofos Blutreinigungsverfahren“. Von Dr. Baczkowski. II. Aufl. (0,60), Verlag von Edmund Denme, Leipzig. Die Auscheidung des unbrauchbaren Blutes durch die „goldene Adern“, die große Portioen, ist für die gesunde Funktion unseres Körpers ebenso notwendig wie ein regelmäßiger Stuhlgang. Ihre Verzögerung oder Verhinderung führt eine große Anzahl quälender Symptome herbei, die wir in ihrer Gesamtheit als Hämorrhoidaliden bezeichnen. Die Endgefäße des Mastdarmes erweitern sich dann zu großen, stark mit Menschenblut angefüllten Säcken; sie rufen die heftigsten Schmerzen hervor, welche die Leidenden oft am Geben, Stehen und Sitzen hindern. Die Kranken fühlen sich matt, abgeschlagen und verdrießlich; es entstehen Eingriffen des Kopfes, Spannung im Unterleibe, Kreuzschmerzen und Verdauungsbeschwerden. Über alles das gibt die billige Broschüre Aufschluß und zeigt den Weg zur Heilung.

Dr. Karl Singer, Soziale Fürsorge, der Weg zum Wohlthun. Verlag von R. Oldenbourg in München und Berlin. Preis M. 4.—

Das Buch bringt in knapper Form einen Überblick über die gesamten Probleme der sozialen Fürsorge oder Volkswohlfahrtspflege. Es soll ein Wegweiser

Zur gefl. Beachtung.

Inserate, welche in den laufenden Wochennummern erscheinen sollen, müssen spätestens je Mittwoch vormittags in unserer Hand liegen. Es sollen keine Originalgenüsse eingesandt werden, nur Kopien. Photographien werden am besten in Visitenformat beigelegt. Auf Inserate, die mit Chiffre bezeichnet sind, muss schriftliche Offerte eingereicht werden, da die Expedition nicht befugt ist, von sich aus die Adressen anzugeben. Wer unter Blatt in den Mappen der Lesezeichen liest und dann nach Adressen von hiesiger Herrschaften oder Stellen suchend fragt, hat nur wenig Aussicht auf Erfolg, indem solche Gesuch in der Regel rasch erledigt werden. Offerten, die man der Expedition zur Beförderung übermittelt, muss eine Frankaturmarke beigelegt werden.

Gesucht für sofort:

in ein gutes Privathaus nach Baden, Kt. Aargau, eine tüchtige Köchin, die auch etwas Hausarbeit verrichtet. Lohn anfänglich 35 Fr. Offerten an die Expedition des Blattes unter Chiffre 3295. [3295]

Eine brave Tochter, die in Haushalt und Küche bewandert ist und in einem angesehenen bürgerlichen Hause gern eine geachtete Stelle annehmen möchte, findet Engagement. Offerten unter Chiffre M 3302 befördert die Expedition. [3302]

In das Haus eines Arztes auf dem Land wird ein tüchtiges Mädchen gesucht für Küche und Hausheschäfte. Anmeldungen an Frau Doktor Münch in Brestenberg (Aargau). [3301]

Gesucht:

in ein erstes Hotel nach Capstadt mehrere jüngere, gesunde Töchter, die sich als tüchtige Glättlerinnen ausweisen können. Salär 100 Fr. monatlich. Reise bezahlt. Gute Behandlung. Sprachkenntnisse nicht notwendig. Adressen von dort bereits angestellten Schweizerinnen zum Zweck von Informationen stehen zu Diensten. Beförderlicher Eintritt. Offerten unter Chiffre „Glättlerin“ befördert die Expedition. [3303]

Kinderärztnerin, in Schule und Familie schon thätig gewesen, sucht passende Stelle, am liebsten an kleine Schule. Offerten sub Chiffre 3292 befördert die Expedition. [3292]

sein allen jenen, welche die Wohlfahrt des Volkes fördern und an einer modernen sozialen Fürsorge mitarbeiten wollen. — Das Buch will in der Hauptstunde dahin wirken, daß an die Stelle des Almosens und der häufig zwecklos ausgegebenen Beiträge für Wohltätigkeit eine systematische Förderung der gemeinnützigen sozialen Einrichtungen tritt. Die ersten Abschnitte des Buches behandeln allgemeine Fragen der sozialen Fürsorge, wie u. a. die Ausbildung zur Wohlfahrtspflege, die Gründung von Zentralstellen u. s. f. Das weitere umfangreiche Material ist nach den Lebensaltern und den sozialen Bedürfnissen gruppiert. Es ist hierbei nicht eine erschöpfende Aufzählung der bereits vorhandenen Einrichtungen beabsichtigt, sondern der Verfasser bringt von diesen nur besonders vorbildlich und wichtig erscheinende, um an Beispiele zu zeigen, was in allen Richtungen bereits geschafft ist, zu Verbesserungen anzuregen, wo es noch fehlt, und allen Freunden der Sache, die guten Willens sind, Zeit und Kraft in den Dienst der Allgemeinheit zu stellen, Anleitung und Ueberblick zu geben über das, was am zweckmäßigsten zu tun ist und sie für eine moderne Auffassung der Erfüllung sozialer Pflichten zu gewinnen. So ist das Buch in seiner klaren, übersichtlichen Darstellungsweise als Einführung von allgemeinem Interesse für jedermann, von besonderem Werthe aber für Vorstände und Mitglieder von gemeinnützigen und Wohltätigkeitsvereinen, von Frauenvereinen, Mitgliedern von städtischen Verwaltungen, den Armenpflege und für alle, die ihr Beruf besonders auf soziale Gebiete führt, wie Lehrer und Lehrerinnen, Geistliche, Aerzte, Diakonissen, Schwestern vom Roten Kreuz u. s. f. Es soll auf dem Lich von niemanden fehlen, der sich ernstlich mit Fragen der Volkswohlfahrtspflege beschäftigen will. Ein Adressen-Verzeichnis von Zentralstellen der sozialen Fürsorge erhöht die Brauchbarkeit des Buches.

Briefkasten der Redaktion.

Frau S. O. in A. Wenn ein Mann im Zorn große Reden austößt, so darf er doch nicht ohne weiteres als roher Mensch taxiert werden. Es gibt Leute, die in nervöser Aufregung völlig außer sich geraten und sich in einer Weise benehmen, wie man es nie von ihnen erwartet hätte; sie können aber dabei die beständigen und feinempfindenden Seelen sein. Der Lebenserfahrene wird also nicht ohne Vorbehalt ein absprechendes Urteil fällen, sondern rücksichts- und verständnisvoll die Umstände in Betracht ziehen.

Frau Anna M. in A.-A. Wenn Ihnen die altbekannten Delnachtlichtchen nicht dienen, so brennen

Sie im Schlafzimmer eine Unschlittkerze (nicht Paraffin) und legen Sie eine ziemlich dicke Schicht rein geöffneten Salz über den Docht. Das Licht brennt dadurch äußerst sparsam und bläkt nicht. Auch verschlechtert ein solches Nachlicht die Luft nicht mehr, als dies durch ein Delnachtlichtchen geschehen würde. Spannen Sie einen Vorzeiger aus kräftigem Tüll über die Fensteröffnung, das hält sowohl die Insekten als den scharfen Zug ab. Wenn Sie nach dem Einschlafen des Vorzeigers ziehe Fliege aus dem Zimmer entfernen, so bedarf es der luftabperrenden Bettwärmer nicht.

Eigre Iserin in A. Ghe Sie das Geschäft, zu dessen Betrieb Sie einzigt auf fremde Arbeitskräfte angewiesen sind, übernehmen, müssen Sie sich darüber klar werben, ob Sie die geeignete Person sind. Angestellte auf die Dauer halten zu können. Schwierigkeiten bleiben in keinem Betrieb aus. Würden Sie aber der Situation Meister werden können, wenn Sie mit Dienstbotenfkalamitäten zu schaffen bekämen? Könnte es nicht möglich sein, daß die Verkäuferin sich aus eben diesem Grunde auf ein kleineres Anwesen zurückziehen möchte? Daß sie darauf brennt, mit eigenen Kräften auszkommen, nicht mehr von fremden Angestellten abhängig sein zu müssen. Größte Vorsicht ist für Sie von nötig.

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

TOILETTENPFLEGE.

Nichts empfindet man angenehmer als Toilettenwasser mit Pefferminzgeist **Rieqlès** vermischt. Es wirkt erfrischend, seine tonischen und antiseptischen Bestandteile beseitigen Flechten und Mückenstiche. Man fordere **Rieqlès**. (Ausser Wettbewerb, Paris 1900) [3146]

GALACTINA Kindermehl

Die beste Kindernahrung der Gegenwart. [2873]

22jähriger Erfolg. In Apotheken, Drogerien etc.

Gesucht:

nach **Frutigen**, (Berner Oberland) eine treue, selbständige Kindergarten-erin, zu drei Kindern im Alter von 1½ bis 4½ Jahren. Familiäre Be-handlung, guter Lohn. [3288]

Gefl. Offerten an Frau **Hodler-Egger**, Bahnhof-Hôtel, **Frutigen**.

Eine noch bis Ende der Saison in Stellung stehende junge Tochter, arbeitsam und zuverlässig, sucht wieder Engagement als Stütze der Hausfrau. Die Suchende kennt die Zimmerarbeiten, ist in den Handarbeiten sehr tüchtig und würde auch Kinder beaufsichtigen. Offerten unter Chiffre „Stütze“ befördert die Exped. [3293]

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 3292 befördert die Expedition. [3229]

Für Hotels und Pensionen.

Als Lingère sucht eine bescheidene und gut erzogene Tochter Stelle für die Wintersaison. Unter zugesagten Verhältnissen würde auch Jahresstelle angenommen. Im kunstgerechten Reparieren und Verweben von Vorhängen, Spitzen und Tischzeug wird Vorzügliches geleistet. Die Suchende wäre auch bereit, der Dame des Hauses als vertraute Stütze zu dienen. Gefl. Offerten unter Chiffre 3294 befördert die Expedition. [3294]

Singer's

Kleine Salzbretzeli feinste Beigabe zum Bier! [2929]



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 Confiserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS DE VILLARS

Die von Kennern bevorzugte Marke.



Kaiser-Borax

Schutz-Marke.

Zum täglichen Gebrauch im Waschwasser. Der chemisch reine Kaiser-Borax ist das natürlichste, mildeste und gesundeste Verschönernmittel für die Haut, macht das Wasser weich, heilt rauhe 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]

Soolbad Laufenburg (Schweiz).

Altrenommiertes, der Neuzeit entsprechend eingerichtetes Bade- und Kurtablissement. Grosse Gartenanlagen, Terrassen, direkt am Rhein. Soolbäder. Kohlensäure-Bäder, neuestes System. Fichtennadel-Bäder. Separates Badezimmer im 1. Stock. Hoch- und Sitzdouchen, Massage u. s. w. Prospekte gratis. [3075]

Der Kurarzt: Dr. med. Beck-Borsinger.

Der Besitzer: Xav. Suter, Sohn.

Neuheiten in Herbst- und Demaison-Costumes,

Costumröcken, Blousen, Trotteurs, Automantels, Reise-Saccos, Jaquetts, Beduines, Havelocks, Capepaletots etc.
sind eingetroffen.

Grösstes Specialhaus für Confections.

[3297]

ettinger & Co., Bahnhofstrasse 24, Zürich.

16—17jähriges Mädchen wird als
Volontärin gesucht

zur Beaufsichtigung der Kinder und
zur Aushilfe im Haushalt. Gute Gelegenheit, das Französische zu erlernen. Familienleben zugesichert.

Adresse: A. Piretti, mecanicien,
Châtillens, Vaud. (H 24983 L) [3291]

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 Kinderfrau, auch als Stellvertreterin oder Stütze der Hausfrau in eine gute Familie, vorzugsweise ins Ausland. Photographe zu Diensten. Offerten unter Chiffre MM 3098 befördert die Expedition. [3098]

Une famille de Lausanne, prendrait en pension, une jeune fille aux études, ou pour apprendre le français. Vie de famille assurée. S'adresser à Madame Louis Chastellani, Maupas 19, Lausanne. [3298]

Italienisch.
Gute Familienpension für Töchter.

Prima Referenzen. (H 3156 0)

Sich gef. zu wenden an [3290]
R. Maspoli, Vorsteherin, Mendrisio, Tessin.



Dauernd
auf Jahre, wahrt 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. (Weitere folgen.)

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

Zürich



Pension Guggithal bei Zug.

Infolge seiner **geschützten Lage** besonders für

Herbst-Kuren

vorzüglich geeignet. Bäder. Telefon. Elektrische Beleuchtung. Central-Heizung. **Pensionspreis inkl. Zimmer von Fr. 5.— an (4 Mahlzeiten). Prospekte.**

Gute Bedienung zusichernd empfiehlt sich bestens

3300]

Der Eigentümer: **Joseph Bossard.**



Bergmann's Lilienmilch-Seife

ist lt. amtlichen Attest vollkommen rein, neutral und mild.

Anerkannt beste Seife für zarten Teint sowie gegen Sonnenspressen und alle Hautunreinigkeiten.

Zahlreiche Anerkennungsschreiben.

Man hüte sich vor minderwertigen Nachahmungen und achte auf die

Schutzmarke:



Bergmann & Co., Zürich

Gelähmt.

Hochwürdiger Herr Doktor! Meinen innigsten Dank erstatte ich Ihnen für die Heilung meines Leidens. Ich war seit Jahren gelähmt, nunmehr bin ich durch Ihre briefl. Behandlung vollständig geheilt. Jakob Egger, Zürich.

Adresse: **Kuranstalt Näfels** (Schweiz). Dr. med. Emil Kahler, prakt. Arzt.

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 liefere gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ (preisgekröntes Werk). [3081]

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

Haarausfall

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

[3080]

Singer's

Hygienischer Zwieback in Qualität unübertroffen.

KREBS-GYGAX, Schaffhausen.

Beste Hektographen- MASSE

Prospekte gratis.

Prospekte gratis.

[3109]



Magen- und Darmleiden

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

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten von

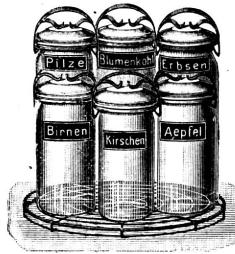
Dr. Hommel's Haematoxin

(gereinigtes, concentrirtes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81,391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0 incl. Vanillin 0,001)

bewirkt bei Kindern jeden Alters wie Erwachsenen

schnelle Appetitzunahme * rasche Hebung der körperlichen Kräfte * Stärkung des Gesamt-Nervensystems.
Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematoxin. Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!

[2442]



Weck's Sterilisirgläser

— in allen Grössen. —

Wasserhelles, äusserst widerstandsfähiges Glas.

Frischhaltung

von Obst, Beeren, Gemüse, Fleisch, Milch, Fruchtsäfte.

Einfachste und zuverlässigste

Consernenbereitung im Haushalt.

Prospekte gratis.

Dépôts überall.

F. J. Weck, Zürich.

[3174]



Reformkochbuch

oder

Wie kuche ich ohne
Fleisch und Alkohol?

1112 Rezepte von Frau Ida Spühler,
Zürich, langjährige Vegetarierin,
elegant gebunden Fr. 4.80

empfiehlt [3257]

W. Kaestner, Buchhandlung
Zürich, Marktgasse 10.

Versand direkt an Private von

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

Für 6 Franken

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

Sanitäre Reise-Artikel

3194 als:
Reise-Luftsitzkissen
Reise-Stechbecken
Reise-Irrigatore
Reise-Nachtgeschirre
Reise-Apothenen

sind stets am Lager.

Sanitäts-Geschäft
M. Schaefer A.-G., Bern.



Singer's

2929) Hygienischer Zwieback
in Qualität unübertroffen.

Töchterbildungsanstalt Boos-Jegher

Zürich V.

Beginn neuer Kurse an sämtlichen Fachklassen am 8. Okt.
Gründliche, praktische Ausbildung in allen weiblichen Arbeiten für das Haus
oder besondern Beruf. Wissenschaftliche Fächer, hauptsächlich Sprachen,
Buchhaltung, Rechnen etc. 14 Fachlehrerinnen und Lehrer.

Kochschule. Internat, Externat. Auswahl der Fächer freige-
stellt. Programme in 4 Sprachen gratis. Jede
nähtere Auskunft wird gern erteilt. (H 4839 Z) [3305]

Telephon 665. Tramwaystation Theaterplatz. Gegründet 1880.

Knaben-Institut & Handelsschule

Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.

Gegründet 1859. [3279]



Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste

Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei

3063] Terlinden & Co.

vormals **H. Hintermeister** in Küsnacht
werden in kürzester Frist sorgfältig effektuiert
und retourniert in solider

Gratis-Schachtelpackung.

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

Bettnässen, Blasenschwäche.

Teile Ihnen mit, dass unser 14jähriger Knabe durch Ihre briefl. Behandlung von **Bettnässen, Blasenschwäche** vollständig geheilt worden ist. Habe deshalb so lange nicht geschrieben, um zu sehen, ob sich das Uebel wieder zeigen werde. Aber Gott sei dank, es ist nie wieder vorgekommen; auch tagsüber kann er den Harn längen als früher halten. Empfangen Sie daher meinen innigsten Dank! Ich werde es nicht unterlassen, andern Kranken Ihr Heilverfahren zu empfehlen. Schärifli, Hochdorf, Kt. Luzern, 29. Sept. 1902. Frau Lötscher. Die Echtheit der Unterschrift der Frau Lötscher beglaubigt: Hohenrain, 29. Sept. 1902. Der Gemeinderewwalter: J. Leu. Adresse: **Privatpoliklinik Glarus**, Kirchstrasse 405, Glarus. [2859]

Neu! Taschen-Kochapparat „Amerika“

Durchmesser des ganzen Apparates
nur 11 cm! [3289]

Inhalt des Kochgefäßes $\frac{1}{4}$ Liter.
Außerst leicht und bequem für
Reisen und Touren.

Sanitäts-Geschäft Haussmann

Hecht-Apotheke St. Gallen

Neu! [3290]

Der neue Briefsteller

für Abfassung von Briefen, Empfehlungen, Bestellungen, Inseraten, Rechnungen, Wechseln, Quittungen, Buchführung, Verträgen etc. 260 S. geb. Fr. 1.50

Vollständiger Liebesbriefsteller 75 Cts.

200 fröhliche Postkarten-grüsse 50 Cts.

Der kleine Dolmetscher oder der beredte Franzose, einfache, praktische Methode in kurzer Zeit und ohne Lehrer geläufig französisch sprechen zu lernen. Broschiert Fr. 1.—

Der italienische Dolmetscher, einfache Methode, in kurzer Zeit geläufig italienisch sprechen zu lernen Fr. 1.— Alle 5 Werke statt Fr. 7.75 für nur Fr. 4.— versendet [2980]

A. Niederhäuser, Buchhdgl., GRENCHEN.

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]

In der Entwicklung zurückgebliebenen

kränklichen schwächlichen rhachitischen skrofösen Kindern

gibt man am besten

Kalk-Casein.

Erfolge überraschend. Büchse Fr. 2.50 in Apotheken.

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

Der Krankheitsbefund [2536]

(Diagnose) aus den Augen.

7 Briefe für Aerzte, Heilbeßlisse, Erzieher, Eltern, um die Krankheiten aus den Augen zu lesen. Mit drei Farben- und 4 Autotypien-Tafeln. Von P. J. Thiel. Preis Mk. 1.50 (in Marken) und 10 Pf. Porto. Zu haben bei J. P. Moser n Frankfurt (Main), Mainquai 26 I.

Reine, frische Nidelbutter z. Einsieden

liefer gut und billig [3116]

Otto Amstad in Beckenried, Unterwalden.

(„Otto“ ist für die Adresse notwendig.)



3986 Kinder

starben innerhalb eines Jahres in der Schweiz am Magen- u. Darmkatarrh! Keine Mutter staunen daher, sobald ihr Kind an Diarrhöe oder Brechdurchfall leidet, das beste Mittel gegen diese Leiden:

Kinder-Turicin

sofort anzuwenden. Zu beziehen durch die Apotheken.

Blattmann & Co., Wädenswil

Fabrik chem.-pharm. Präparate.

Haushaltungs-Schule

Château de Chapelles sur Moudon.

5 monatlicher Winter-Kursus Fr. 400.— alles inbegriffen.

Prospectus und Referenzen.

[3304] (H 25159 L)

Mme. Pache - Cornaz.

Verlangen Sie unsern Catalog gratis und franko.

Direkt vom Fabrikant zum Käufer!

Kredit: 6 Monate!

5 Jahre Garantie!

Diese Uhr, Nickel, echt Weissmetall, garantiert unveränderlich, mit doppelter Nickelschale, Charniere, Remontoir, Ankerhemmung, 8 Rubinen, unzertrennliche Feder, mechanisch hergestellt, die vorzüglichste und vollkommenste der jetzigen Fabrikation, die empfehlenswert Uhr für Personen, welche schwere Arbeiten verrichten müssen.

Die Uhr ist für grosse Widerstandsfähigkeit berechnet. Der bescheidene Preis dieser Uhr, trotz ihren guten Eigenschaften, verspricht einen guten Absatz bei Post- und Eisenbahn-Angestellten, Landwirten, Mechanikern etc.

Jedermann wird diese billige u. konkurrenzlose Uhr verlangen. Alle Uhren werden für 5 Jahre garantiert und vor Versand beobachtet, geölt und reguliert.

Senden Sie Fr. 5.— nebst Angabe der genauen Adresse und Sie werden eine Uhr genau wie nebenstehende Abbildung franko erhalten.

Nach achtjähriger Probezeit belieben Sie uns zu avisiieren und werden wir dann jeweils an ersten eines jeden Monats einen Teilbetrag von Fr. 3.— per Nachnahme, falls Sie nicht vorziehen, den Betrag mit Fr. 18.— bar per Mandat einzuzenden. (Bei Barzahlung Fr. 1.50 Rabatt). Sind Sie mit der Uhr nicht zufrieden, können Sie dieselbe zurücksenden und der einbezahlte Betrag wird Ihnen sofort zurückgestattet. Die grossen Vorteile unseres neuen Systems sind:

8 Tage Probezeit — 6 Monate Kredit — 5 Jahre Garantie.

RECORBET & Cie., Uhrenfabrik, Chaux-de-Fonds.

Grosse Auswahl Damenuhren.

Tüchtige und ernste Agenten werden gesucht.

Gef. den Namen der Zeitung angeben. Verlangen Sie unsern Catalog gratis und franko.

[3167]

Genauigkeit!

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.

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. [308]

Singer's

2029] Kleine Salzbretzeli
feinste Beigabe zum Bier!

Korpulenz

Fettlebigkeit

wird beseitigt durch die Korpulina-Zehrkur. Kein starker Leib, keine stark. Hüften mehr, sondern jugendlich schlank, elegante Figur und graziese Taille. Kein Heilmittel, kein Geheimmittel, sondern natürgemäss Hülfe. Garantiert unschädlich für die Gesundheit. Keine Diät, keine Änderung der Lebensweise. Vorzügliche Wirkung. Paket Fr. 2.50 exklusive Porto.

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

Chocolat & Cacao



SPRÜNGLI

Spezialität

in [3272]

kräftigen
und

feinschmeckenden

Koch-Chocoladen

in Pulverform.

Rascheste Kochbereitung.

Echt engl. Wunderbalsam

Marke St. Fridolin, empfiehlt billigst

Reischmann,

Apotheker, Nafels-Glarus.

[2712]

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.

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]

Wird von den hervorragendsten Professoren und Aerzten als bewährtes Mittel bei

Lungenkrankheiten, Katarren 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 achtet darauf, dass jede Flasche mit untenstehender Firma versehen ist. [2885]

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

Sirolin

Roch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 9.

September 1904

Die Verdaulichkeit der verschiedenen Speisen.

Die verdaulichste Speise ist Reis, zu dessen Verdauung, natürlich wenn er gekocht ist, nur eine einzige Stunde erforderlich ist. Eine halbe Stunde mehr Zeit beanspruchen Gerstensuppe, geschlagene Eier, gebratenes Wildpferd, weich gekochte Röpfel und Birnen, Obstkraut, gekochter Lachs und gekochte Forellen, Spinat, Spargel, Sellerie, durchgetriebener Bohnen- und Erbsenbrei, Hasfergrüze und Gerstenbrei, gekochter Sago und gekochtes Hirn noch fünf Minuten mehr. Am schwersten verdaulich sind — zu ihrer Verdauung bedarf es fünf Stunden — hart gesottene Eier, Rauchwurst, zäher Kalbsbraten, gebratenes altes Hammelfleisch, gekochte Därme und Sehnen, Ochsentalg, Steinobst, Rosinen Mandeln, Nüsse, Pilze und die Hülsen der Hülsenfrüchte; noch eine Stunde mehr zur Verdauung aber beanspruchen altes Vöckelfleisch, gebratener Aal und gebratene Neunaugen. Im allgemeinen wird die Verdauung durch Zusatz von Salz, Kettig, Zucker und Wein gefördert, aber durch Zusatz von Fett, Öl und Sauce verzögert.

Eine Fälschung der Blutorangen findet nicht statt.

In den letzten Jahren wurde wiederholt berichtet, daß von gewissenlosen Fabrikanten in gewöhnliche Apfelsinen mittelst einer feinen Haarspriße Anilin, Fuchsín oder namentlich Heidelbeerfarbstoff gebracht würde, was allmählich die Früchte durchsetzt und ihnen eine rötliche Färbung gibt. Die billig angekauften Apfelsinen würden dann später zu teuerem Preise als „Blutorangen“ in den Handel gebracht und verursachten nach dem Genuss Übelkeit, Erbrechen, Schwindel, ja führten zuweilen den Tod herbei. Um diesen „Blutorangenschwindel“ genauer zu erforschen, sind jetzt zahlreiche wissenschaftliche Versuche und

Untersuchungen angestellt worden, welche vollkommen günstig ausfielen. Heidelbeersaft, in das Fruchtfleisch der Apfelsinen eingespritzt, gibt diesen eine derartige Mißfärbung, daß beim Genüß jeder davor zurückschrecken würde; dieser Farbstoff ist also dazu völlig unbrauchbar. Ferner wurde Fuchsins und Anilin zu den Versuchen benutzt; es ergab sich, daß es überhaupt nicht möglich ist, durch Einspritzen künstliche Blutorangen zu erzeugen, da der Farbstoff an der Einspritzungsstelle auffallende Färbungen hervorruft und außerdem nur das eine gerade getroffene Fruchtfleisch, aber nicht auch die anderen Fächer färbt. Wird als Einspritzungsstelle die „Narbe“ benutzt, so erscheinen nur die Scheidewände rot, nicht aber auch das Fruchtfleisch. Eine Fälschung auf diesem Wege ist daher gänzlich ausgeschlossen und jeder kann wieder mit Appetit diese herrlichen, sehr gesunden Früchte genießen.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Hirnsuppe. Ein Kalbshirn wird in warmes Wasser eingelegt, sauber gehäutet, verwiegt, in etwas heißer Butter mit einer feingeschnittenen Zwiebel und einem Löffel Mehl kurz gedünstet, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, alles zusammen gut vermischt und bis zum Gebrauch in die Kühle gestellt. Die Masse wird in die siedende Fleisch- oder Knochenbrühe eingerührt, $\frac{1}{4}$ Stunde aufgekocht und über einige Tropfen Maggis Würze, sowie geröstete Weckli-Scheibchen angerichtet.

*

Fischsuppe. Richte circa $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgegrätetes Fleisch von ganz frischen Süßwasser-Fischen, wie Aal, Hecht, Perch und Zander und schneide es in Würfelchen; desgleichen ca. 1 Pfund rohe Kartoffeln und ca. 350 Gramm Zwiebeln. Hacke ferner fein 250 Gramm magern Speck, sowie 2—3 grüne Pfefferschoten. Aus den Köpfen und Gräten der Fische nebst etwas Wurzeln und Gewürz bereite eine Fisch-Bouillon.

— Lasse in einer Kasserole den Speck zergehen, füge die Zwiebeln bei und dämpfe sie einige Minuten, ohne Farbe annehmen zu lassen; dann gib den Fisch und die Kartoffeln dazu, fülle mit der inzwischen durchgesiebten Bouillon, würze mit Salz, etwas schwarzem Pfeffer und den gehackten Schoten und lasse köcheln, bis die Kartoffeln zu zerfallen beginnen. — Vor dem Anrichten empfiehlt es sich, die Suppe nach vorheriger Degustation mit einem Güßchen Maggis Würze abzuschmecken. Sie soll nicht zu dünn, sondern eher einem sehr leicht gebundenen Fisch-Stew ähnlich sein.

Parmesansuppe. Man nimmt irgend eine schwache Brühe, auch von Knochen und Abfällen, quirlt vier Eßlöffel voll Mehl in sechs Eßlöffeln voll Milch klar, kocht es damit seimig, tut auch ein großes Stück Butter in die Suppe und läßt diese zuletzt mit einer Obertasse voll geriebenem Parmesankäse aufkochen. Ist Farbe oder Geschmack noch matt, so hilft man mit etwas Fleischextrakt nach. Auch mit etwas weniger Käse wird die Suppe schon gut. Man reicht in Butter geröstete Semmel dazu.

*

Suppe mit Kässchnitten. 120—150 Gramm Tapioka werden blanchiert und mit der nötigen Fleisch- oder Knochenbrühe schön klar aufgekocht. Inzwischen werden Brötchen in dünne Scheiben geschnitten, diese in heißer Butter goldgelb gebacken, gut abgetropft, mit Parmesankäse bestreut, mit etwas Brühe begossen und im heißen Ofen überbacken. Die Schnitten ordnet man in eine heiße Schüssel und serviert sie extra zur Suppe, die mit Fleischextrakt gefräftigt wird, letztere kann nach Belieben über verlorene Eier angerichtet werden.

*

Panadesuppe. Man dürrt Schwarz- oder Weißbrot im Ofen und zerstößt es recht fein, thut in eine Kasserole etwas Butter, röstet das Brot darin gelb und schüttet Fleischbrühe und etwas Zus dazu; ehe man die Suppe anrichtet, legt man in die Suppenschüssel 3 Eigelb, 4 Löffel süßen Rahm, ein Stückchen Butter und etwas Muskatnuß und verröhrt dies mit der Suppe.

*

Verdämpfter Hecht. Der Fisch wird gereinigt, dressiert, nach Belieben mit Speckstreifchen gespickt und dann gut gewürzt. In einer feuerfesten Kochplatte oder Bratpfanne wird wenig Butter zerlassen, der Fisch samt einer Bratengarnitur hineingegeben, mit fein verwiegenen Sardellen, gehackter Petersilie und einigen Butterstückchen belegt, so viel Fleischbrühe zugefügt, daß der Fisch zur Hälfte darin liegt; er soll nun unter öfterem Begießen in etwa 20—30 Minuten dämpfen. Sobald er Farbe annimmt, wird er entweder mit einem passenden Deckel oder auch mit einem mit Butter bestrichenen Papier zudeckt und sowie das Fleisch sich von den Gräten löslöst auf eine heiße Platte angerichtet. Der Saft muß durchpassiert, mit wenig Weißwein aufgekocht und beim Anrichten mit einem Güsschen „Maggis Würze“ gefräftigt werden.

*

Leberknödel. Ein Pfund Kalbsleber, 3 Wecken, 6 Eier, gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, eine Hand voll Mutschelmehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Die Wecken werden in kleine Suppentünkli geschnitten und mit ungefähr einem halben Liter siedender Milch angebrüht. Sind

sie nun aufgequollen, ohne daß noch ein Tropfen Milch in der Schüssel sichtbar ist, so werden die Eier in einer Schüssel verkleppert und unter die Wecken gemengt, dazu die angegebenen Würzen und dann mengt man leicht die rein abgehäutete und klein gehackte Leber und endlich das Mutschelmehl darunter. Die Masse wird sehr naß sein, das macht aber nichts, die Knödel halten doch. Man formt sie eigoß und siedet sie in ruhig Kochendem Salzwasser. Sie werden mit in Butter geröstetem Mutschelmehl, Brodbröseli oder Zwiebeln übergossen.

*

Leberschnitten. Ein Stück schöne Kalbsleber wird enthäutet und in schöne Scheiben geschnitten. Man taucht dieselben in Mehl, backt sie in heißer Butter beidseitig gelb, streut etwas Salz und Pfeffer darüber, fügt einige Eßlöffel voll Fleischbrühe und geschnittene Petersilie bei, gibt diese Sauce über die angerichteten Schnitten, träufelt ein wenig Citronensaft darüber und gibt sie sofort zu Tische.

*

Gespickte Gansleber. Einige schöne, fette Ganslebern werden halb mit feinem, weißem Speck, halb mit Trüffeln gespickt und mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, einigen Scheiben rohem Schinken, einem Lorbeerblatt, Salz und reichlich Butter auf hellem Feuer angebraten, dann mit einem Glas feinem Rotwein und einem Löffel voll Zus oder etwas Liebigs Fleischextrakt begossen, gut zugesetzt, $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gedämpft, hernach herausgenommen, angerichtet und von dem Fond mit brauner Sauce und Trüffeln eine kräftige Sauce gemacht, welche über die Lebern gegossen wird.

*

Mayonnaise zu kaltem Fleisch. 3 bis 6 Eigelb werden in eine Schüssel mit kleinem Boden genommen, die auf Eis oder sonst kalt gestellt ist. Auf 3 Eigelb röhrt man tropfenweise $\frac{1}{4}$ Liter Olivenöl daran. (Bei zu raschem Zugießen gerinnt die Sauce.) Hat die Mayonnaise die Konsistenz eines dicken Breies, röhrt man je nach Stärke 1—2 Eßlöffel voll weißen Weinessig nebst Salz und dem Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone hinein, worauf die Sauce bis zum Gebrauch kalt gestellt wird. Für den Abendtisch kann man sie leichterer Verdaulichkeit halber mit etwas kalter Buttersauce mischen. — Sollte trotz Sorgfalt die Mayonnaise beim ersten Versuch gerinnen, so bleibt nichts übrig, als nochmals zu beginnen. Reicht dazu die Zeit nicht, so binde man die Sauce so gut wie möglich durch langsames Einröhren von süßem Rahm.

*

Timbale-Pastete. Eine Timbale- oder auch Planform wird mit festem geriebenem Pastetenteig ausgelegt, alsdann werden lagenweise abgekochte italienische Maccaroni (Vermicelli), Parmesankäse (gerieben

oder fein geschnitten), etwas abgekochtes Hirn oder Milken in Würfel geschnitten, ferner etwas Champignons und ein kleiner Löffel voll feine Tomatensauce eingefüllt (zu oberst müssen Maccaroni liegen). Nun wird der Teigrand ringsum über die Füllung gelegt, mit Wasser befeuchtet und das Ganze mit einem gut passenden Teigdeckel, der mit der Gabel verziert und mit Eigelb überpinselt worden, zugedeckt. Die Timbale muß eine Stunde in ziemlicher Hitze gar werden. Dazu wird die übrige Tomaten- oder auch Bechamelsauce, die beim Anrichten mit einigen Tropfen „Maggis Würze“ verfeinert wird, so heiß als möglich serviert.

*

Milken auf italienische Art. Die gut gewässerten und blanchierten Milken werden in Fleischbrühe weich gekocht, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, gesalzen und gewürzt, in Mehl umgekehrt und in reichlich Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten, im Kranze angerichtet und die mit Citronensaft gewürzte, heiße Butter darüber gegossen, dann mit fein gehackter Petersilie bestreut und mit in 6 Teile geschnittenen Citronen verziert.

*

Gebakenes Kalbshirn. Man säubert das Hirn vorsichtig von allem Blut und seinen Häutchen, kocht es in Salzwasser, dem man etwas Essig zufügt, einmal auf, nimmt es dann vorsichtig mit dem Schaumlöffel heraus, wälzt es in geschlagenem Ei und Paniermehl und bäckt es in Butter braun. Je nach der Größe des Hirns rechnet man 20—30 Minuten.

*

Wildbret auf österreichische Art. Stücke von Hals, Schulter und dergleichen, die zum Braten ungeeignet sind, werden mit Wasser, Petersilienwurzel, Möhren, Sellerie, Lorbeerblatt, Ingwer, Pfeffer, Neugewürz weich gekocht. Zur Sauce bereitet man eine braune Einbrenn von Schweineschmalz, Zwiebel, Mehl und Zucker, schüttet diese in die Brühe, fügt noch einen Löffel voll Fruchtmarmelade (Himbeer, Johannisbeer), etwas Essig, Citronenschale, nach Belieben noch Zucker hinzu und läßt die Flüssigkeit zu einer pikanten, dunklen Sauce verkochen. Zum Anrichten wird diese durch ein großes Sieb gerührt. Die Fleischstücke werden in der Sauce auf den Tisch gebracht. Als Beigabe gibt man Speckknödel.

*

Semmelklößchen. Man röhrt 100 Gramm frische Butter schaumig, mischt nach und nach drei Eidotter, 4—5 Eßlöffel feingeriebene Semmel, etwas Salz, ein klein wenig Muskatblüte, 1 Prise Zucker und den Schnee der Eiweiße, formt aus dem Teige kleine runde Klößchen und

kocht sie in Salzwasser 8—10 Minuten. Man kocht erst eine Probe; zerfällt das Klößchen, mischt man noch etwas geriebene Semmel an den Teig, ist es zu fest, gießt man etwas Rahm an den Teig.

*

Italienische Sauce. 2 feingehackte Zwiebeln, 6 Schalotten werden mit einem Glas Weißwein aufs Feuer gestellt, eingedämpft und mit einigen Löffeln brauner Sauce aufgefüllt; 1 Esslöffel voll gehackte Champignons, ebensoviel Essiggurken, Kapern und fein verwiegte, gekochte, schön rote Rindszunge unter die Sauce gemischt, gut aufgekocht und mit etwas Cayennepfeffer gewürzt.

*

Kartoffelklöße. Ein Teller voll gekochte Kartoffeln werden fein gerieben, 100 Gramm schaumig gerührte Butter, 3 Eigelb, das nötige Salz und Muskatnuß und der Schnee von den 3 Eiweiß mit denselben vermischt; von dieser Masse werden ziemlich große Klöße gerollt, dieselben 10 Minuten in Salzwasser gekocht, auf eine Schüssel gelegt und mit heißer Butter abgeschmälzt.

*

Quitten Pästen. Auf 4 Quitten nimmt man zwei schöne, saure Apfeln und kocht sie ungeschält mit den in vier Teile geschnittenen Quitten in Wasser weich. Die Früchte müssen sehr rasch gekocht werden, damit sie weiß bleiben. Die eine Hälfte der Quitten lässt man weiß, die andere färbt man mit Karmin rot. Für $\frac{1}{2}$ Kilo Quittenmark wird $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker geläutert; das durchgesiebte Fruchtmus wird in den siedenden Zuckersyrup gegeben und zusammen unter fortwährendem Rühren so lange gekocht, bis sich die Masse von der Pfanne und dem Löffel ablöst. Sodann füllt man damit kleine Formchen oder Papierkapseln und lässt sie schattig an der Luft trocknen. Man kann die Masse auch auf Backblech oder flache Teller streichen in passender Dicke und muß man sie sodann nach dem Trocknen in passende Stückchen zuschneiden.

*

Spinat à la Minute. Junger Spinat wird sauber gewaschen und schnell durch die Hackmaschine getrieben, indem man den Saft in eine Schüssel faßt und zurückbehält. In etwas frischer Butter wird nach Belieben 1—2 fein geschnittene Schalotten gedünstet, der Spinat samt etwas Mehl zugefügt, gut vermischt, mit dem Saft verdünnt, das nötige Gewürz und nach Belieben etwas Rahm beigegeben, alles unter Rühren 20 Minuten aufgekocht und über gehacktes Grün und einige Tropfen Maggis Würze angerichtet. Auf diese Art zubereitet, bleibt dem Gemüse Geschmack und Nährstoff beibehalten, weshalb es doppelt gesund und schmackhaft ist.

*

Schwarzwurzel-Gemüse. Die Schwarzwurzeln werden sauber gewaschen, die schwarze Rinde wird weggeschabt, in Stücke von 6 Centimeter Länge und etwas dicker wie ein Zündhölzchen geschnitten, in mit $\frac{1}{4}$ Glas Milch gemischtes Wasser gelegt, daß dieselben nicht schwarz werden; sodann werden sie mit Salzwasser, welchem ebenfalls etwas Milch beigegeben ist, weich gekocht. Nun läßt man in einer Kasserolle etwas Butter zergehen, thut die Schwarzwurzeln hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas Parmesankäse und schwingt sie recht tüchtig; sie können in einer Buttersauce oder gebacken serviert werden, in letzterm Falle dürfen sie jedoch nicht so fein geschnitten sein.

*

Saure Linsen. Die Linsen, welche am Abend vorher gereinigt und in lauem Wasser eingeweicht wurden, werden mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt, 1 Stückchen geräucherter Speck, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken und 1 kleine Karotte dazu gethan und weich gekocht. Man schüttet hierauf das Wasser ab und gibt ein wenig Fleischbrühe dazu; vor dem Anrichten röstet man einen Kochlöffel voll Mehl und eine verwiegte Zwiebel mit ein wenig Butter, schüttet dann etwas Essig daran, läßt dies ein wenig aufkochen und seiht die Sauce auf die Linsen.

*

Bisquitpudding. 250 Gramm Zucker und das fein gehackte Gelbe einer Citrone werden mit 8 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, dann 2 Eßlöffel voll Mehl und der Saft einer Citrone, sowie der sehr steife Schnee von den 8 Eiweiß hinzugefügt. Nun wird die Masse in die Puddingform eingefüllt, eine Stunde im Wasser gekocht und eine Fruchtsauce dazu serviert.

*

Citronenpudding. 1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Citronen, 30 Gramm Häusenblase (oder 30 Gramm Gelatine), 1 Eßlöffel Stärke. Nachdem man das Bindemittel aufgelöst, gebe man es durch ein Mullläppchen. Dann reibe man 2 Citronen an dem Zucker ab, nehme den Saft von 3 Citronen, zerrühre die Eidotter und lasse solche nebst Wein und der mit Wasser angerührten Stärke unter fortwährendem Rühren bis vors Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in die Form.

*

Zuckerbrezeln. 250 Gramm Butter, 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter saurer Rahm, 3 Eigelb, 1 Eiweiß knete zu einem Teig, forme 18 Ctm. lange, fingerdicke Stengel, bilde Brezeln oder Ringe daraus, bestreiche sie mit Eierschaum, bestreue sie mit grobgestoßenem Zucker, geschälten und gehackten Mandeln und backe sie hellbraun.

Mittel zur Entfernung der Flecken

von	aus Leinwand (Papier)	aus farbigen Geweben		aus Seide (Carton)
		Baumwolle	Wolle	
Fett, Petrol	Seifenwasser Alkohol Laugen Papier vid. Seide	Lauwarmes- Seifen-Wasser Gallseife	Seifenwasser Salmiakgeist	Benzin, Aether Salmiakgeist, Bott- asch, Magnesia, Kreide, Eigelb
Gelatine, Blut Eiweiß, Zucker		Einfaches Auswaschen mit Wasser.		
Firniß und Oelfarben.		Terpentinöl, Benzin, dann Seife.		Benzin, Aether, Seife. Vorsichtig abreiben.
Stearin, Wachs.		Durch Löschpapier überplätten, Alkohol von 95%.		
Bier, Rotwein, Pflanzenfar- ben, Beeren- obst, Gras, rote Tinte, Früchte.	Schwefeldäm- pfe, warmes Chlorwasser, Wasser dampf.	Ausreiben mit warmem Sei- fenwasser oder verdünntem Salmiakgeist.		Ebenso zart und vorsichtig reiben.
Alizarintinte.	Weinstein säu- re. Je älter der Fleck, desto kon- zentrierter die Lösung.	Berdünnte Weinstein säure- lösung, wenn der Stoff es erlaubt! (Probe mit einem Stoffabschnitt unerlässlich!)		Ebenso mit großer Vorsicht.
Kost, Gall- äpfel-Tinte.	Warme Oxal- säurelöstg. ver- dünnte Salz- säure, dann Zinfspähne.	Wiederholtes Auswasch. mit gelöster Citro- nensäure wenn der Stoff gut gefärbt ist.	dünnte Salz- säure, jedoch nur, wenn die Wolle natür- lich gefärbt ist.	Ebenso ver- längert sich nichts machen! Alle Ver- suche verschlim- mern den Fleck.
Kalk, Laugen, Alkalien.	Einfaches Auswaschen mit Wasser.	Tropfenweise Aufgießen verdünnter Salzsäure. Der vorher angefeuchtete Fleck wird mit dem Finger abgerieben.		
Tannin, grüne Nüßschalen.	Eau de Javelle, warmes Chlor- wasser, konzen- trierte Wein- säurelösung.	Je nach der Bartheit d. Gewebe u. d. Nüance mehr oder weniger verdünntes Chlorwasser, abwechselndes Auswaschen mit Wasser.		
Steinkohlen- Theer, Wagen- Schmiere.	Seife, Terpen- tinöl, abwech- selnd m. einem Wasserstrahl.	Abreiben mit Schweinefett, dann einseifen. Nach einiger Zeit abwaschen, abwechselnd mit Terpentinöl und Wasser.		Ebenso. Nur statt Ter- pentin ist Benzin zu verwenden. Der Was- serstrahl muß aus einer geringen Höhe auf die Rück- seite des Stoffes fallen.