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

Band: 26 (1904)

Heft: 41

Anhang: Beilage zu Nr. 41 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: 26.10.2025

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

Spät Rosenknölplein.

Der Lenz ift längst geschieden, Spät Knösplein, was willst du hier? Glaubst du, noch sei beschieden Ein freundlich Blühen dir.

Bald fommt der grimme Winter Mit Stürmen, Gis und Schnee, Er haßt euch Lengestinder, Bringt Tod nach bitterm Beh.

Das Knösplein spricht und lächelt: "Bas kummert's, Mensch, dich auc Selbst du auch blühst, umfächelt Bom eif'gen Todeshauch."

Bände walchen vor jeder Mahlgeit.

Sinfichtlich Reinlichkeitspflege bei Rindern rat Dr. Aufrecht, die etwas altern Kinder nicht auf bem Fußboben und nicht im Sand spielen zu laffen, weil Tuberfelbagillen und andere Rrant= heitsteime - auch Burmeier - an die Sande ber Rleinen und von jenen aus in ben Mund geraten können. Gang besonders streng sei dar-auf zu achten, daß vor jeder Mahlzeit — es gilt dies für Erwachsene wie für Kinder — die Bande forgfältig gemaschen werden. Oft genug werden ja Speisen (3. B. Brot, Bactwerk, Obst) mit ber hand birekt in ben Mund gebracht; alfo fonnen mit ben an Fingern und Sanben haftenben Schmutteilchen auch Krantheitsteime an die Speifen und damit in die Mundhoble 2c. aelanaen.

Warmhalten des Rückens.

Darmigalten des Kumens.
Die Nieren sind sehr wichtige Organe des Körpers und von der Natur bestimmt, möglichst warm gehalten zu werden. In gesundem Zustand sind sie deshalb in eine Lage Fett eingehüllt. Bei Ertältung der Nieren tritt in ihren tleinen Geschen eine Stockung des Blutumlaufes ein, so daß das Blut sein Einebwelserliett. Das Giweiß ist aber eines der wichtigsten Lebenselemente, welches die Aufrechterhaltung der Körperträsse bedingt. Wenn aber das Eineiß ausgesschieden wird, so it es sien Körper verloren, und der Mensch magert ab. Daher ist es besonders bei altern Leuten von Wichtigseit, den Rücken stets warm zu halten. zu halten

zu halten. Zwischen den Schulterblättern liegen die Lungen. Jeder weiß, wie leicht ein kalter Wind auf den Rücken eine Erkältung herbeiführt. Das Sigen mit dem Rücken gegen ein Fenster oder eine Thür ruft infolge des Juges, der durch die Rigen und Spalten stattfindet, nicht seller zwischen der Achalterblättern bei kalter Witterung ganz besonders geschützt werden, und Leute über 50 Jahre und solche, die an Beschwerden der Atnungsorgane leiden, solchen hier ein Stückstauft um die Körperwärme zusammenzuhalten und die Einwirfung der Kälte zu verhindern. Die Finden tragen, um die Notperwater zufammengenem und die Einwirfung der Kälte zu verhindern. Die meisten an den Lungen leidenden Personen glauben schon genug gethan zu haben, wenn sie die Brust ge-hörig warm hatten, während aber der Schut des Rückens saft noch wichtiger erschiut.

Briefkaften der Redaktion.

Entfauchte Mutter. Berfegen Sie Ihre herrischen Töchter recht oft in die Notwendigkeit, sich in allen Dingen ganz ohne Bedienung helfen zu muffen. Das öffnet die Augen viel bester, als die eindringlichsten Moralpredigten dies zu thun vermöchten. Wenn sie

plöglich auf sich selber angewiesen sind und all das, was sonst bezahlte oder gütige Sände für sie gethan haben, wie ein unüberwindlicher Berg ihnen mitten im Wege sieht, dann erst sernen sie der Arbeit und bereitwillige Süsse auch eine Anach eigt stets gewußte und in der Gesellschaft und auf der Promenade oft am Worgen schon brillierende junge Dame sähe man plöglich nirgends mehr, wenn sie für sich selber alles waschen, glätten, nähen und Rüche, Schlaszimmer und Salon ganz allein in Ordnung halten müßte. Diese practisische Lebensschule, von der dies die erste klasse wäre, sollte seinem meiblichen Wesen erspart beiben würfen. Die zweite Klasse wäre, sollte seinem meiblichen Familie und die debtienung und Besorgung der elterlichen Familie und die debtien dürfen. Die zweite Klasse wäre dann die Bedienung und Besorgung der elterlichen Familie und die dritte ise Stellung als Besorgerin eines fremben Hausbaltes, wo andere mit ihren Ansprüchen und Besellen zu respektieren und zu ertragen sind. Es ist geradezu erschreckend, wenn man Gelegenheit hat, zu hören, auf welcher ungesunden Basse so viele junge Mädschen ihr unstellschulen von der fünftigen Sch aufdauen. Unerläßliche dienende Hände dieser oder jener Urt bilden immer den selbswerftändlichen Untergrund des Gemedes, morauf als Schmudt und Schaussich das dunte Tändelschützigeringe Mann schon Gelegenheit hatte, irgendwou zu sehen, der riegerisch der Untstraund der der erkeitstussigeinung Mann schon Gelegenheit hatte, irgendwou zu sehen, die trügerisch der Untstraund der der beitzalsusge ist, wie das Leben ihn stellenden Hände heutzutage ist, wie das Leben ihn stellenden Hände heutzutage ist, wie das Leben ihn stellenden Hände der Untstraund der der weit der Kichten eine Sinne und Müchenschus, wenn er die Augen aufmacht, um vorert zu sehen, de in den Bustensche der Schusse und Küchenschen der Weglischen hinter der Laus gedacht ist und das Tändelschen muß. Sie sehn der weite kannel den der Kreite für "onst nach eine der Kichtung ausgebilderen Tächter noch auszuhleben

am in wahren Sinne heiratsfählig zu fein.

Atte Leserin in R. Wenn Sie noch rüstig sind und Freude haben an der Arbeit, so ist es wohl das Natürlichste, wenn Sie bei demljenigen Jhrer Kinder Bohnung nehmen, das Jhrer Arbeitstraft am ehesten bedarf. Wenn Sie dagegen der Ruhe bedürftig sind und es an den Mitteln zu einem eigenen Haushalte sehlt, so gehen Sie dahin, wo ks am wenigsten ausmacht, wenn der Haushalte und eine keine Arbeit leistende Person vergrößert wird. Sind aber die häuslichen Versältnisse der Ihren Kindern gleichartig, so machen Sie zu Ihrer und zur Freude aller die fröhsliche Runde.

Frt. A. M. in A. Die Arbeitstellen.

Brl. A. A. in A.-3. Die Abendschulen sind an sich eine prächtige Einrichtung. Für ein bleichstüchtiges Mädchen, das tagsüber ununterbrochen an der Maschine sitzt, taugt die Abendschule aber nicht; da ist an Tagesschule ein guter Lauf in der freien Luft und frübzeitiges Zubettgehen am Platz. In allererster Linie steht die Gesundheit und dann erst kommt das Wissen.

steht die Gesundheit und dann erst kommt das Wiffen. Trene Leserin in A. Gewiß können die in Ihrem Jause ihre Einquartierung genommenen Stechmüden ebenso lästig werden, wie im Sommer. Gs gibt indes ein ganz einsaches Mittel, die ungebetenen Gäte zu vertreiben. Man gibt einige Stüde glühend gemachter Kohlen auf eine eiserne Shaufel oder in ein Kohlen-glätteisen, und auf diese Kohlen segt man ein Stüdchen Kannpher. Der dadurch entstehende Rauch vertreibt sofort die Müden. Wenn man vor dem haufe das Räuchermittel anwendet, so kann man stundenlang im Freien sigen, ohne daß eine einzige Müde und bestätigte. Sehen Sie in den Kellern und sonstigen Souterrainräumslichfeiten nach, wo sich im Spätherds die Stechmüden oft zu Taussenden an den Wänden und in den Eden aufhalten. Eine tüchtige Räucherung auch in diesen Regionen wird Ihnen über den Winter Ruhe verschaffen.

3. A. in 3. llebergeben Sie das Meib einer re-nommierten Reiderfarberei; der nicht dafür eingerich-tete Private tommt selten gut gurecht mit dieser Arbeit und billiger wird es auch nicht.

und billiger wird es auch nicht.
Frau R.-3. in V. Die Behandlung der Morphiumslucht erfordert zum mindeften einen Zeitraum von 8 is 10 Bochen und zwar ist der Allestaft in einer Auffalt und unter der beobachtenden Auffächt eines Vervenarztes notwendig; denn nicht selten tritt nach einem Zeitraum von 6 Bochen, wenn alles schon in bester Ordnung zu sein scheint, der Morphiumhunger mit vermehrter, elementarer Gewalt auf. Schlimmer als die Krantheit an sich sind die Rückfälle, die dem Kranten alle Selbstachtung und alle Willenstraft rauben. Und dieser Geschiede kann nur der Aufenthalt in der sehr zu der gut organiserten Anstalt und des Aufztes unablässige Beaufslichung und Prüfung, die dieses oder ines unterstützenden Regime als notwendig vorschreiben wird, vorbeugen. Leider wird dem Auft auf Unverstand vorbeugen. Leider wird dem Auft auf Unverstand vorschuselt und der Echube geschoben. Bei rechtzeitiger Einsicht und vom Fall angepakter Ausdauer ist saft immer gründeliche Hellung möglich. liche Heilung möglich.

liche Heilung möglich.

28. 28. K. Es ist Tatjache, daß der Mann Nervenschmerzen bei weitem nicht so gut aushält wie die Frau. Doch ist damit nicht gesagt, daß die Frau tapferer sei als der Mann; denn es wird debnsalsgesagt, daß dasselbe Waß von Schmerz von den Nerven des Mannes bedeutend intensiver empfunden werde, als dies bei den weiblichen Nerven der Kall sei. Solcherlei nutzose Plänketeien, wer mehr Schmerzen leiden müsse und daher tapferer sei, sind eine zum mindesten lächerliche Unterhaltung zwischen Mann und Frau; es tennzeichnet aber die Art der Gegenwart, das Leben in Worten zu leben und verzessen.

Wer an Appetitlofigheit, Clutarmut, Pervenschwäche und deren Folgezuständen (Mattigkeit, Schwindelaufälle) leidet, nehme den fräftigenden "St. Urs-Wein". Erhältlich in Apothefen à Fr. 3.50 die Flasche oder direkt von der "St Urs-Apothefe, Solothurn", franko gegen Nachnahme.

Sartnäckiger Suften, häufige Katarrhe, Beiserkeit, turzen Atem, Auswurf, Berschleimung der Lunge, Nachtschweiß, Erkältung und Schlassofischeit eint rasch und gründlich das berühmte Spezialheit mittel "Antituberkulin". In Bezug auf die sichere Birkung ist Antituberkulin allen ähnlichen Präparaten weitaus überlegen, was durch zahlreiche Anerkennungs-schreiben evident bewiesen ist. Preis ½,1 Fc. 5. —,

1/2 Fl. Fr. 3.50. [2921 Milciniger Fabritant: Apotheter B. Krap, Rieben bei Bafel Depots invohefter Lobecd, Detisaut; Martie Apothete Bafel; Anothete jum Itronenbaum, Schaffhaufen; Apothete Reischmann, Nafels.

AN DIE MÜTTER.

Der Pfeffermünzgeist **Ricqlès** ist in einem Haushalt unentbehrlich. Als unfehlbares Heilmittel gegen Unwohlsein, Kopf- und Magenschmerzen, schlechte Verdauung ist der Ricqlès aber auch ein sehr angenehmes Zahn- und Toilettenwasser. Ausser Wettbewerb, Paris 1900.)

Berner Halblein beste Adresse: Walter Gygax, Blaienbach.

GALACTINA Kindermehl

ist Fleisch, Blut und

Knochen bildend.

[2872

Man achte genau auf den Namen.

E in Mädchen, das gut bürgerlich kochen kann und die Hausarbeiten in einem geordneten Hauswesen so zu besorgen weiss, dass die Hausfrau nicht jeder Kleinigkeit beaufsichtigend nachgehen muss, findet gute Stelle. Selbständigkeit wird bei Tüchtigkeit sehr gern gewährt. Offerten unter Chiffre 3346 befördert die Expedi-

ine 1) jährige, gut geschulte und gut erzogene Tochter, die schon geraume Zeit Haus- und Gartengeschäfte verrichtete und sich noch in jeder Beziehung vervollkommnen möchte, wird in einer guten Familie zu diesem Zweck zu plazieren gesucht. Freundliche Anleitung und mütterliche Fürsorge ist Bedingung. Offerten unter Chiffre FV 3345 befördert die Expedition. [3345]

E in ganz tüchtiges Dienstmädchen, das einen guten Hausstand selb-ständig besorgen kann und Wert darsländig besorgen kann und Wert darauf legt, dies in einem auf's beste
eingerichteten Hause thun zu können,
findet Stelle bei sehr gutem Lohn und
ebensolcher Behandlung. Es wolten
sich aber nur solche melden, die keine
Freude am Wechseln haben und eine
geachtete Position zu schätzen wissen.
Offerten unter Chiffre FV 3339 befördert die Expedition. [FV 3339]



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.



Die von Kennern bevorzugte Marke.

Knaben-Institut & Handelsschule Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.

Gegründet 1859,



Gesichtshaare

Damenbärte etc. werden mit meinem Enthaarungsmittel unbedingt sicher Foform mit der Wurzel Schmerz-los entfernt. Erfolg und Unschädlichkeit garantiert. Diskreter Versandt gegen Fr. 2.20 Nachnahme oder Briefmarken. [2684

E in intelligentes, strebsames, an-ständiges und sauberes junges Mädchen findet Stelle in feinem Privat-haus für Zimmer- und Hausarbeit. Gute Empfehlungen sind notwendig. Offerten unter Chiffre M3328 beför-dert die Expedition. [3328]

E ine achtbare Tochter, 24 Jahre alt, sucht Stelle in Neuenburg, am liebsten bei einem Arzt, wo sie die französische Sprache erlernen könnte. Offerten unter Chiffre EH3340 befördert die Expedition: [3340

Singer's

29291 Kleine Salzbretzeli

feinste Beigabe zum Bier!

Tür ein 17 jähriges, gut erzogenes deutsches Mädchen, das von den Arbeiten in einem einfachen Haushalt einen ordentlichen Begriff hat, wird Stelle gesucht in einer guten katholischen Familie, wo ihm unter freundlicher Anleitung Gelegenheit gegeben ist, sich in sämtlichen Arbeiten eines geordneten Haushaltes nebst Kochen, Nähen und Bügeln durch dauernde Dienstzeit gründlich auszubilden. Familienanschluss Bedingung. Der Eintritt könnte frühestens in 4 Wochen geschehen. Geft. Offerten unter Chiffre A 3327 an die Redaktion.

Ein Fräulein aus besserem Hause [Böhmin], die perfekt deutsch spricht und auch dus Französische versteht, wünscht Aufnahme in einer besseren französischen Familie, zur Besorgung und Überwachung von 1 bis 2 Kindern im Alter von 3—5 Jahren. Die Suchende beansprucht kein Gehalt, aber Familienzugehörigkeit, da sie sich nur in Stellung begibt, um sich den französischen Accent anzugewöhnen. Nähere Auskunft wird Interessenlen gerne erteilt. Gefl. Offerten unter Chiffre FK 3338 befördert die Expedition. [3338]

E ine achtbare Tochter in mitt-leren Jahren, gewissen-haften und treuen Charakters, sucht Stelle als Stütze der Haus-frau in allen Hausgeschäften (Pulzen und Waschen ausge-nommen) in besseres Prival-haus einer Stadt der Ostschweiz, oder Herren-Pension. Eintritt per sofort oder später. Chiffre RK 3355 an die Exped. Gute Zeugnisse können vorge-wiesen werden. [3355

Eine bescheidene Tochter sehr gediegenen Charakters, leider ver-waist, sucht Stelle als Stütze und Gesellschafterin einer leidenden oder betagten Dame, auch zur Ueber-wachung eines Kindes oder von Dienstboten. Sie gehört nicht zu den robusten Naturen und kann demgemäss nur auf eine leichtere Stelle reflektieren. Bescheidene Ansprüche. Geft. Offerten unter Chiffre R 3337 befördert die Expedition. [3337

Hotels und Pensionen.

Als Lingère sucht eine bescheidene und gut erzogene Tochter Stelle für die Wintersaison. Unter zusagenden Verhältnissen würde auch Jahresstelle Verhällnissen wurde auch Jahresstelle angenommen. Im kunstgerechten Reparieren und Verweben von Vor-hängen, Spitzen und Tischzeug wird Vorzügliches geleistet. Die Suchende wäre auch bereit, der Dame des Hauses als vertraute Shitze zu dienen. Gefl. Offerten unter Chiffre 3294 be-fördert die Expedition. [3294] fördert die Expedition.

Jür eine 18jährige Tochter, welche unter mätterlicher Behandlung und Anleitung die Hausgeschäfte noch besser zi erlernen wünscht, wird in einer guten Privatfamilie Stelle ge-sucht, wo sie in sämtlichen Haus-arbeiten, sowie im Kochen sich noch vervollkommnen könnte. Offerten water Chilar (2924) befarter die vervollkommnen könnte. Offe unter Chiffre O 3341 befördert

Arbeitslehrerin.

Die Stelle einer Arbeitslehrerin an der Waisenanstalt im Rickenhof, Wattwil, ist infolge Resignation der bisherigen erledigt. Bewerberinnen, welche das st. gallische Lehrpatent besitzen und in der Nebenzeit sich auch im Hauswesen betätigen müssen, wollen ihre Anmeldungen nebst Zeugnissen bis spätestens den 20. Oktober l. J. bei Herrn Waisenvater G. Giger im Rickenhof, wo auch die näheren Bedingungen erfahren werden können. einreichen. **Wattwil,** den 25. September 1904.

Die gemeinderätliche Armen-Kommission.

D' WANDER'S MALZEXTRAKTE

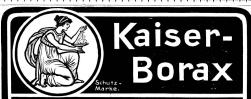
Chemisch rein, gegen Husten, Hals- und Brustkatarrhe
Mit Kreosot, grösster Erfolg bei Lungenschwindsucht
Mit Jodeisen, gegen Skrophulose, bester Leberthranersatz
Mit Kalkphosphat, bestes Nährmittel für knochenschwache Kinder .
Mit Cascara, reizlosestes Abführmittel für Kinder und Erwachsene
Mit Santonin, vortreffliches Wurmmittel für Kinder Fr. 1.30 1. 40 1. 40 1. 50 1.40 Neu! Ovo-Maltine. Natürliche Kraftnahrung f. Nervöse, geistig und körperlich Erschöpfte, Blutarme, Magenleidende etc. 1, 75

Dr. Wander's Malzzucker und Malzbonbons. Rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

und

Birrer, Zemp & Cie.

Reichhaltiges Lager in **Guttuch, Halbtuch, Halblein, Cheviot, Buckskin, Loden, façonnierten Stoffen, Damenkleiderstoffen.**Wir besorgen auch **Lohn-** oder **Kundenarbeiten** nach Muster, kaufen Wolle, tauschen Waren gegen Wolle. Muster zu Diensten. Billigste Preise. Es genügt die Adresse **Tuchfabrik Entlebuch.** (H 3822 Lz) [3312



Zum täglichen Gebrauch im Waschwasser.
misch reine Kaiser-Borax ist das naturlichste, mildeste und
ste Verschönerungsmittel für die Haut, macht das Wassen
heilt ranhe und unreine Haut und macht sie zart und weiss,
tes antiseptisches Mittel zur Mund- und Zahnpflege und zum
äberauch. Versicht beim Einkauf! Nur echt in roten Katrons
30 und 75 Cts. mit ausführlicher Anleitung. Niemals lose
mit Veilchen-Duft,
Stücke zu 75 Cts.

Spezialitäten der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

Enterorose"

heilt man rasch und sicher

Brechdurchfall Magen- und Darmkrankheiten der Kinder, Ernährungsstörungen im Säuglingsalter, akute und chronische Diarrhöen der Erwachsenen, Darmtuberkulose etc.

lm Gebrauch in staatlichen Krankenhäusern, Kinderspitälern, Sanatorien etc.

Büchsen à Fr. 1.25 und 2.50. An In allen Apotheken erhältlich.

Gesellschaft für diätetische Produkte A.-G., Zürich.

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. 🖜

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.

Eine Tochter aus achtbarer ine Tochter aus achtbarer Familie, mittleren Allers, gewissenhaft. Charakters, sucht Vertrauensstelle in besseres Pri-vathaus zur Mithife in den leicht. Hausgeschäften Küche ausgeschlossen): in Bureau-arbeiten bewandert; Lohnan-sprüche bescheiden, dagegen gute Behandlung Bedingung.

Gute Zeugnisse stehen zu Diensten Eintritt nachBelieben Gefl. Offerten unter AK 3354 an die Exped.

[3330]

St. Galler- 4 #> Stickereien

passend als Weihnachts-

und Aussteuergeschenke empfiehlt in reicher, schöner Auswahl zu Fabrikpreisen, weil direkter Versand an Pri-vate (Musterkollektion zur Einsicht) (Za G 1563) [3347

Frau Scherrer-Raymann, St. Gallen Rosenbergstr. 53 c.

Bäckerlehrling.

sofort oder später in die **Lehre** treten. Näheres bei (Zà 11338) [3344

K. Keller, Gross- und Kleinbäckerei Kreuzstr. 36, Zürich V.

formkochbuch

Wie koche ich ohne Fleisch und Alkohol?

1112 Rezepte von Frau Ida Spühler, Zürich, langjährige Vegetarierin, elegant gebunden Fr. 4. 80

empfiehlt W. Kaestner, Buchhandlung

Zürich, Marktgasse 10. Urner Museums-

versendet a 1 Fr. per Nachn. Frau Emma Blatter, Lose-Versand, Alt-dorf. Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, Treffer Fr. 10,000, 5000, Gewinnliste 20 Cts. Nur [3342

Singer's

Hygienischer Zwieback 29291 in Qualität unübertroffen.

Visit-, Gratulations- und Verlobungskarten in jedem Genre liefert prompt Buchdruckerei Merkur in St. Gallen.

Sirolin

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten von

Dr. Hommel's Haematogen

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

bewirkt bei Kindern jeden Alters wie Erwachsenen

schnelle Appetitzunahme Krasche Hebung der körperliche Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen * rasche Hebung der körperlichen Kräfte * Stärkung des Gesamt-Nervensystems.

Sanitäre

Reise-Artikel

^{als:} Reise-Luftsitzkissen Reise-Stechbecken Reise-Irrigatore Reise-Nachtgeschirre Reise-Apotheken

sind stets am Lager. Sanitäts-Geschäft

M. Schaerer, A.-G., Bern.

Echten, selbstgeernteten Honig

Postgewicht Kg. 1 2 2½, 5

a Rösa-Honig 3.65 6.70 8.20 16.40
Poschiavo-Honig 2.90 5.25 6.45 12.80 La Rösa-Honig Poschiavo-Honig Buchweizen-Honig 2.25 3.90 4.80 (H 2230 Ch) von 10 Kg. an Rabatt.

J. Michael, Pfr., Brusio (Graubûnden)



Echte Berner ← Leinwand

Tisch-, Bett-, Küchen-Leinen etc. [2792

Braut-Aussteuern. Jede Meterzahl direkt ab unseren mech und Handwebstühlen.

Müller & Co., Langenthal, Bern.

"Der elektr. Hausarzt"

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

Das Buch:

"Magen- und Darmkatarrh

Verschleimung der Verdauungsorgane, Unter-leibsbeschwerden und deren Folgen" wird auf Wunsch kostenlos übersandt von J. J. F. Popp in Heide (Holstein).

Heirate nicht

ohne **Dr. Retau**, **Buch über die Ehe**, mit 39 anatomischen Bildern,
Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, **Beschrän- kung d. Kinderzahl**, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwig's Verlag** in Luzern.

Abnehmern beider Werke liefere gratis "Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen" (preisgekröntes Werk). [3081

Fidele Bücher!

Das schweiz. Deklamatorium, Das schweiz. Deklamatorium, 240 Oktavseiten. Urkom. und ernste Gedichte, Deklamatio-nen, Possen, Theater Fr. 1. 50 Schnitz und Zwetsehgen, das fidele Buch 50 Cts. Eine Predigt in Reimen 20 Cts. Krausimausi-Predigt 20 Cts. Mischmaschvorlesungen 20 Cts. Handwerkersprüche, urfid. 20 Cts. Liebes- und Hochzeits-Predigt

E Schwinget uf em Juraberg, Posse mit Gesang und Tanz 50 Cts.

Ich rede niemand böses nach, 20 Cts. Ich rede niema...

Soloscherz 20 Cts.

Wie man Geld verdient 20 Cts.

John Obige 10 Broschüren zusammen statt Fr. 3.90 nur

20 250 [2979] zusamme... Fr. 2 50. Versand durch

A. Niederhäuser. Buchhdlg. Grenchen.



Mirol beseitigt mit Sicherheit alle Unreinigkeiten im Gesichte und des Körpers, verleiht einen reinen, zarten Teint, jugendfrisches Aussehen und weisse Hände.

Mirol entfernt unangenehme Ausdünstungen des Schweisses und ist als Zusatz für Bäder eine Wohlthat für den menschlichen Körper.

Mirol ist besonders ein ausgezeichnetes Mundwasser, es beseitigt einen unangenehmen Mundgeruch, stärkt das Zahnfleisch und erhält stets schneeweisse und gesunder Zähner.

KREBS-GYGAX, Schaffhausen. Beste Hektographen

Prospekte gratis.

DIVA-

Glühlicht

Prospekte gratis.

DIV A-Petroleum-Petroleum-Gas-Ofen

a) Unser neuer "Diva"-Brenner löst das Problem des Petroleum-Glüblichts vollständig, denn Blaken und Russen ist jetzt ausgeschlossen. Passt auf jede vorhandene Petroleumlampe. Leuchtkraft 70-80 Kerzen; Petroleumverbrauch e.a. 1 Pfund pro Stunde. Preis des kompletten Diva-Brenners mit Dauerstrumpf und Cylinder Mark 7.50. Auf unsere Gefahr und Kosten versenden wir den Brenner franko an jedermann ohne Kaufzwang zunächst zum probeweisen Gebrauch auf 5 Tage.

mit reiner Blauflamme brennenden, transportablen Diva-Petroleum Gas-Heiz-Ofen versenden wir auf 5 Tage zur Probe. Es ist dies der einzige Petroleumofen, der wegen seiner Heizkraft und Geruch-osigkeit auf der Fachausstellung des Verbandes deutscher Klempner-Innungen zu Berlin 1994 mit dem Ehrendiplom ausgezeichnet wurde. Garantie für völlige Geruchlosigkeit. Preis mit blauschwarzem Stahlmantel, Messingbassin und Nickelgarnitur Mark 27.—. Auch hochfein emailliert vorrätig. Solvente Wiederverkäufer, event. zum Alleinverkauf, wollen sich baldigst melden.

Hermann Hurwitz & Co., Berlin C., Stralauerstrasse 56.

Gine wefentliche Bereicherung erfährt "Die Gartenlanbe" in ihrer Salbheftund Gangheft-Anagabe burch die neue Beilage "Die Belt ber Frau".

Verlangen Sie von
Verlangen Sie von

Jhrem Brichhändler

Jie Gorfenlande mit der

neuen Fauen beislage!

Trunksucht. **H**

Teile Ihnen ergeb. mit, dass ich von der Neigung zum Trinken vollständig befreit bin. Seitdem ich die mir von Ihnen verordnete Kur durchgemacht, habe ich kein Verlangen mehr nach geistigen Getränken und kommt es mir nicht mehr in den Sinn, in ein Wirtshaus zu gehen. Der Gesellschaft halber muss ich zur Seltenheit ein Glas Bier trinken, doch finde ich keinen Geschmack mehr daran. Die frühere Leidenschaft zum Trinken ist ganz verschwunden, worüber ich sehr glücklich bin. Ich kann Ihr brieft. Trunksucht-Heilverfahren, das leicht mit und ohne Wissen angewandt werden kann, allen Trinkern und deren Familien als probat und unschädl. empfehlen. Gimmel, Kr. Oels, i. Schlesien, 4. Okt. 1903. Herm. Schönfeld, Stellenbes. Vorsteh. eigenh. Namensunterschrift d. Herm. Schönfeld in Gimmel beglaubigt: Gimmel, 4. Okt. 1903, der Gemeindevorstand: Menzel. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus. [2860]

12442

(Eigengewächs)

5 Kilo Trauben, franko, zu Fr. 2.50 Pfirsiche ", ", ", 4.— 2.80

o , Phrsiche , , , , 2.80 o , grüne Feigen , , , , 2.50 schön und reinlich verpackt 10 Kilo gute Kastanien zu Fr. 2.80 bei grössern Bezügen sehr billig versendet

M. Schnyder, Landwirt 33501 Davesco bei Lugano.



Zürich, 35 Merkurstrasse 35 - Magerkeit. 🛨

Schöne, volle Körperformen durch Sanatolin-Kraftpulver. Preisgekrönt mit gold. Medaille Paris u. London 1904. Schnelle Appetit - Zunahme Rasche Heb. d. körp. Kräfte. Stärk, d. Ges.-Nervensystems in 6—9 Wochen bis 20 Pfd. Zunahme, Gar. unschädl. Streng reell. Viele Dankschreiben. Karton mit Gebrauchsanw. Fr. 2.50 exkl. Porto.

Kosmetisches Institut Basel 26 (0 1200 B) Güterstrasse 174.

Dauernd

auf Jahre, wahrt nur

arketol

(gesetzlich geschützt) dem Fussboden sein gutes Aussehen. Glanz ohne Glätte. Feucht wischbar.

Kein Blochen.

Gelblich Fr. 4. -, farblos Fr. 4.50.

Verkaufsstellen:

Burgdorf: Ed. Zbinden.
La Chaux de Fonds: Perrochet & Cie.
Horgen: J. Staub.

Luzern: Disler & Reinhart. (Weitere folgen.)

Parketol ist nicht zu ver-

wechseln mit Nachahmungen, welche unter ähnlich lautenden Namen ange

vom Stadttheater in Zug vervom Stauttheater in Zug versendet zu 1 Fr. und Listen zu 20 Cts. das grosse Loseversand-Depot Frau Hirzel-Spöri, Zug. Haupttreffer 30,000 und 15,000 Fr. Auf 10 ein Gratis-Los.

Singer's

29291 Hygienischer Zwieback

in Qualität unübertroffen.

u. Etamin-Stoffe

ders vorteilhaft im ersten Zürcher Vorhang-Versandgeschäft von [32]8

Moser & C^{ie}, z. Trülle, Zürich I.

Verlangen Sie geft. Muster. 🖪

Einige ungefähre Angaben über Breite, Farbe und Preislage sind bei der grossen Reichhaltigkeit erwünscht.





Spezialität

kräftigen

feinschmeckenden

Koch-Chocoladen

in Pulverform.

Rascheste Kochbereitung.

Massage und schwed. Heilgymnastik.

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

Wolfhalden (Bodania)

L-Arzt Fch Spengler

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

Wizemann's feinste



Garantiert reines Pflanzenfett

> auch für schwache Magen leicht

verdaulich! nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2½ kg. zu Fr. 4.40, R. Mulisch, Florastrasse 14, St. Gallen. Hauptniederlage f. d. Schweiz.

Darmgeschwüre, Darmkatarrh, Nervenschwäche

2852] Mit Gegenwärtigem teile Ihnen mit, dass ich nun von Darmgeschwüren, Darmkatarrh und Nervenschwäche glücklich geheilt bin. Ich wartete mit der Ausstellung des Zeugnisses noch einige Zeit, um zu gewärtigen, ob nicht etwa ein Rückfall eintrete. Das ist gottlob bis heute nicht geschehen. Ich erfreue mich wieder der besten Gesundheit u. kann meiner Arbeit wieder nachgehen, während ich verber weder zu gehen nach gen nach gehen. mich wieder der besten Gesundheit u. kann meiner Arbeit wieder nachgehen, während ich vorher weder zu gehen noch zu arbeiten vermochte. Empfangen Sie meinen Dank für das gute Resultat, das Sie durch briefl. Behandlung erzielten, nachdem ich viele Wochen lang von anderer Seite erfolglos behandelt worden. Im Dorfe, Eich, Kt. Luzern, 28. Sept. 1902. Frau Emmenegger-Ineichen. Die Echtheit der Unterschrift der Frau R. Emmenegger geb. Ineichen, wird hiemit amtlich bezeugt. Eich, 28. Sept. 1902. Gemeinderatskanzlei Eich; der Gemeinderatsschbr. Reinhard. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr 405, Glarus.

Die Broschüre:

"Das unreine Blut

und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr"

versendet **gratis E. R. Hofmann,** Institut für Naturheilkunde, **Bott-mingermühle** bei Basel. [3159

Singer's

2929] Klelne Salzbretzell

feinste Beigabe zum Bier!

1 Kiste, ca. 5 Kg., Fr. 1.55 franco.

Marelli & Co., Weinbergbesitzer Lugano II.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

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



Blattmann & Co. * Wädenswil

Fabrik chem.-pharm. Präparate.

pielwaren

darunter stets das Neueste der Branche, finden Sie während des ganzen Jahres in gediegener Auswahl, in allen Preislagen und mit Bevorzugung der soliden Artikel in dem Special-Ge-schäft von [3309]

Franz Carl Weber
in ZÜRICH
60 u. 62 mittlere Bahnhofstr. 60 u. 62.

Pension Guggithal bei Zug.

Herbst-Kuren

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

Gute Bedienung zusichernd empfiehlt sich bestens

Der Eigentümer: Joseph Bossard.

Urner Museums-Lotterie.

Zum Bau eines Historischen Museums in Altdorf werden 80,000 Lose à 1 Fr. mit folgendem Ziehungsplan ausgegeben. Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, 2000, letzter Fr. 5. Total 1761 Treffer. Der gesamte Losverkauf und Versand ist Frau Emma Blatter, Filiale Altdorf, übertragen. Die Lose können in allen Kreisen bestens empfohlen werden. Bewilligt vom h. Reg.-Rat des Kts. Uri. — P. S. Da nur 80,000 Lose ausgegeben werden und ein grosser Teil derselben schon vorverkauft ist, so wird die Zichung bald erfolgen können.

Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährlichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommenvermag, zeigt Frl. Ida Niederer, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelany gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbüdgets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: Die Küche des Mittelstandes. Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erprobten Rezepten. Das schmuck gebundene Büchlein, dessen Preis nur Fr. 1. 20 beträgt, verdient in allen Familien, speciell aber in solchen mit herunwachsenden Töchtern die weiteste Verbreitung. Es kann und wird viel Gutes stiften. Zu beziehen durch die Expedition der "Schweizer Frauen-Zeitung" in St. Gallen.

Patent. Stahlguss-Kochgeschirre



bieten gegenüber den emaillierten infolge ihrer **ausserordentilehen** Dauerhaftigkeit und Billigkeit wesentliche Vorteile; es erfordern solche keine Verzinnung und rosten niemals.— General-Djebût bei

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

(Zà 2552

328

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 10.

Oftober 1904

Verwendung alten Brotes.

n jedem Haushalt sammeln sich Semmeln, Zwiebacke und Weißbrot, und der Herbst, der uns die frischen Obstvorräte bringt,
ist gerade die günstigste Zeit für die Verwendung des alten Gebäcks,
das sich, je trockener, desto feiner mahlen oder reiben läßt. Aber nicht
nur zu süßen Speisen, auch zu sehr wohlschmeckenden anderen Gerichten
läßt sich der Vorrat alten weißen Gebäcks gut verwenden. So z. B.
zu einem Krebspudding.

Man lüftet dazu frischgekochte Krebse aus den Schalen und befreit die Schwänze von dem Darm. Die Schilde kratt man vorsichtig aus und gibt den daraus gewonnenen Saft und die kleinen Fleischstückchen aus den Scheren in die Reibsatte. Inzwischen hat man 6-8 Weiß= brötchen (oder eine etwa gleiche Portion anderen weißen Gebäcks) in etwas leicht gefalzenem Waffer geweicht, drückt fie nun durch ein Leinen= tuch möglichst trocken aus und gibt sie gleichfalls in die Satte, wo man fie mit 1/2 Pfund Butter, einer ganz kleinen geriebenen Zwiebel, 1/2 Theelöffel voll Liebigs Fleischertrakt und etwa sechs Sidottern zerreibt und wenn die Masse recht glatt ist, die Krebsschwänze beifügt. Ist alles gut gemischt, so schlägt man etwa 3 bis 4 Eiweiße zu Schnee, zieht diese schnell noch an die Masse, streicht eine gut schließende Budding= form stark mit Butter aus, überstreut die Innenwände mit feingeriebenem Weißbrot und füllt nun die Form zu 3/4 ihrer Höhe mit der Puddingmaffe. Wohlverschloffen muß der Pudding dann im Wafferbade 11/2 Stunden tochen. Während dies geschieht, stößt man die Krebsschalen fein, rührt sie auf dem Feuer tüchtig mit Butter ab, schöpft heißes Wasser dazu, läßt die Schalen und Butter einigemal tüchtig aufkochen und stellt dann das Gefäß weg zum Erkalten, wonach man auf der Oberfläche einen starken Deckel schön roter Butter haben wird, die man vorsichtig abnimmt, während man das Waffer über ein Sieb abgießt

und später noch verwendet. Die zum Pudding gehörige Sauce wird folgendermaßen bereitet: Im kochenden Wasserbade schlägt man aus etwas Butter, Eidottern, einer Kleinigkeit Mehl, Salz, Eitronensakt, etwas Fleischertrakt und einer Prise rotem Pfesser eine schöne dicke Sauce, die man zum Schluß mit etwas Krebsbutter rot färbt. Die Schilde (Nasen) wäscht und reibt man aus, läßt sie trocknen und gibt ihnen dann eine Füllung aus Ei, etwas Krebsbutter, etwas geriebenem Käse, Salz und Pfesser und seingewiegter Petersilie. Sie werden in einer Kleinigkeit Krebsbutterwasser abgekocht. Ist der Pudding gar, wovon man sich durch die Prüfung mit einem spizen Holzstäbchen überzeugen kann (das letztere muß sich ganz trocken aus der gekochten Wasse herausziehen), so stürzt man ihn auf eine runde Schüssel, belegt ihn mit der übrigen Krebsbutter, die ihn mit schön roter Farbe überzieht und krönt und kränzt ihn mit den gefüllten Schilden. Die Sauce gibt man nebenher zu Tische.

In ähnlicher Weise macht man auch einen Fischpudding, nur fügt man der Masse noch einige sein gewiegte Sardellen bei und gibt anstatt des Krebssleisches abgekochtes und sein gezupftes Fischsleisch dazu. Man kann dazu Schellsisch, Zander oder Hecht verwenden. Auf 2 Pfund Fischsleisch genügt ^{1/2} Pfund Butter, 6—8 Weißbrötchen und 6 Eidotter. Zum Fischpudding gebe man eine Austern=, Kapern=, Sardellen= oder Krevetten=Sauce.

Ein schönes Gericht läßt sich aus altem Kastenweißbrot machen, es heißt "Apfelbrot". Das Gebäck wird dazu in 1 Centimeter starke Scheiben geschnitten und auf einer Seite ganz dünn mit Butter bestrichen. Bon einer tüchtigen Portion Aepfel hat man sich ein recht zartweißes Mus gekocht, das man reichlich süßt. Sine Bratpfanne streicht man nun dick mit Butter aus und bedeckt die Brotscheiben dick mit Apfelmuß. Mit diesen Scheiben wird die ganze Pfanne ausgelegt, immer die trockene Seite auf das Mus, nur ganz zusett wird die Pfanne mit oben trockenen Brotscheiben bedeckt. Ist dies geschehen, so werden Sier, Milch, etwas Zucker, Zimmt und abgeriebene Sitronenschale, sowie der Sast einer Frucht zusammengequirlt, und mit diesem Guß beschöpft man die Brotscheiben löffelweise, langsam, sodaß die Feuchtigkeit überall einzieht. Die Speise wird dann im Ofen zu schöner Farbe gebacken und wandert am besten in der Pfanne, die man hübsch umsteckt, zu Tische.

Für den Winter, wo man doch oft den Bratofen heiß hat, ist ein Kabinett-Pudding zur Verwertung alten Weißbrotes sehr zu empfehlen. Man reibt auf dem Reibeisen die Rinde von einer Portion seiner Dampsmilchbrötchen ab und schneidet die Brötchen in Scheiben, etwa

1/2 Pfund. 1/2 Pfund Sultaninen wird verlesen und gebrüht, 1/4 Pfund Citronat wird in feine Bürfel geschnitten und 1/2 Pfund kleine Suppenmakronen werden in Krümel gebröckelt. Dann kocht man 1/2 Liter Milch mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille und 1/2 Pfund Zucker auf, zieht sie vom Feuer, läßt sie etwas erkalten und quirlt nun funf Eidotter und drei Eiweiße langsam ein, worauf man die Masse durch ein Mullsieb gießt. Nun streicht man eine Buddingform stark mit Butter aus, wirft die Semmelscheiben in die Flussigkeit, fischt sie mit silbener Gabel heraus und füllt nun die Form, mit Semmelscheiben beginnend, dann eine Lage der Kleinigkeiten, Rosinen, Citronat, Citronen und nach Belieben etwas Rhum= oder Rognaktirschen folgen, dann wieder Sem= melscheiben und so fort, bis die Form fast voll ist. Man bedeckt sie aber nur mit einem Butterpapier, nicht mit einem Deckel, setzt sie in ein Gefäß mit kochendem Waffer und schiebt dieses in den Ofen. Das Waffer darf außen nur bis zu 3/4 Höhe der Form hinaufreichen, damit es nicht in den Pudding hinein kochen kann. In etwa einer Stunde ist der Pudding fertig, dann sturzt man die Form auf eine runde Schüffel aus, hebt sie aber nicht gleich ab, sondern läßt den Pudding sich ein wenig unter der Kappe setzen. Gine Vanillen= oder Obstsauce, auch nur erhitte eingemachte Früchte mit reichlich Saft sind sehr schön zu diesem Pudding, sonst auch eine Chaudeau-Sauce mit Citronengeschmack, Weißwein und recht reichlich Gierschaum.

Augenblicklich gerade sind uns Weißbrotreste sehr nüglich zum Füllen des jungen Geflügels. In junge gebratene Tauben gibt man einen Füllsel aus Weißbrot, Gi, Citronenschale, etwas Bucker und kleinen Rosinen. In junge Huhner paßt eine Füllung . von Beigbrot, Gi, einer ganzen Rleinigkeit geriebener Zwiebel, gewiegten Pilzen und fein gewiegten Kräutern. Für junge Enten ift eine Maffe von Semmel, Gi, etwas feingewiegten Salbeiblättern, einer Kleinigkeit Kümmel und einer geriebenen Zwiebel sehr schön, - kurz, immer und überall läßt sich der Rückstand von Wetsbrot höchst angenehm und nütlich verwenden. - Befonders der alten Zwiebacke wegen ist gewiß das Gericht: "Arme Ritter" erfunden worden, welches das ganze Jahr hindurch sich höchst bequem unserem deutschen Speisezettel einfügen läßt, da "Arme Ritter" mit jeder Obstsorte in Form von Meus oder Sauce gut schmecken. — Eine gleichteilige Mischung von geriebenem Zwieback und Weißbrot ist zu einem schönen Gierkuchenteig zu verwenden. Man rührt Milch mit Eidottern, Bucker und einer Prife Salz zusammen, schüttet das geriebene Gebäck dazu und läßt es darin durchziehen. Die Masse muß dickfluffig fein. Zum Schluß rührt man noch eine Kleinigkeit Mehl dazu, schlägt die Eiweiße zu Schnee und bäckt dann darin in reichlich Fett in gewohnter Beise die Gierkuchen auf der offenen Pfanne. Alle zeit=

gemäßen Obstbeigaben sind herrlich dazu, besonders Blaubeeren, dann Sauerkirschen, danach geschmorte Zwetschgen und zuletzt Apfelmus, das man ja kochen kann, fast bis es wieder neues Obst im Jahre gibt.

Kochregeln für Maggi's Suppen-Rollen.

1. Man nehme zum Kochen genau das vorgeschriebene Quantum Wasser, aber wirklich Wasser und nicht etwa gesalzene Fleischbrühe.

2. Man koche die Suppen auf kleinem Feuer und zwar einzelne Tabletten genau so lange, als auf den Gebrauchsanweisungen angegeben; mehrere Tabletten zusammen etwas länger.

3. Man füge den Suppen kein Gewürz, keines Falls Salz und Pfeffer bei, da sie das alles bereits in genügender Menge enthalten.

4. Man merke sich: alle Suppen werden seimiger und schmackhafter, wenn man sie nach dem Fertigkochen noch mindestens eine halbe Stunde in der zugedeckten Suppenschüssel nahe am Feuer stehen läßt.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Pfesser-Kalbsleisch. Man schneidet Kalbsbrust in Stücke, schichtet sie mit reichlich geschnittenen Zwiebeln, und etwas Pfesser, Salz und Gewürz in einen gut schließenden Topf und gießt Wasser oder Bouillon darüber, bis es mit dem Fleisch gleichsteht. Nun quirlt man etwas scharsen Essig nebst Weizenmehl und etwas Liebigs Fleischertrakt daran, deckt es gut zu und läßt das Gericht anderthalb Stunden schmoren und gibt vor dem Anrichten etwas Butter daran.

Fleischreste in Gelee. Man kocht 2 Kalbs- oder Schweinsfüße mit 2 Liter Wasser, Suppenkraut und Lorbeerblatt so lange, bis sich das Fleisch von den Anochen löst. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, um sie nach einigen Stunden vom Fett zu befreien und vorsichtig vom Bodensatz abzugießen. Hierauf kocht man sie mit etwas Citronensaft so lange, bis ein Tropfen zu Gelee erhärtet. Fleischreste jeglicher Art (auch das Fleisch von den Füßen) werden zerschnitten, mit Salz, Pfesser und etwas Citronenschale gewürzt, in der Gallertbrühe erhitzt, in eine Form getan, erkalten gelassen und dann gestürzt.

Gedämpfte Kalbsbrust. Eine schöne Kalbsbrust klopft man mit der Fläche des Hackmessers, damit die darin befindliche Luft entweicht, und

wäscht sie gut ab. Hierauf thut man ein Stück Butter in einen Topf, legt die gut abgetrocknete Brust darauf, fügt zwei in Scheiben geschnittene Gelbrüben und eine Zwiebel hinzu und läßt die Brust auf nicht zu starkem Feuer im Ofen, fest zugedeckt, dämpfen. Sollte der Fond zu stark einkochen, daß das Fleisch anfängt zu braten, so gießt man etwas Bouillon hinzu. Nach ca. 2 Stunden nimmt man das Fleisch, das bis dahin fleißig begossen wurde und welches eine schöne braune Farbe haben muß, heraus, gießt den Fond, den man mit etwas Karstossenholt verkocht und mit Fleischertrakt gekräftigt hat, durch ein Sieb und gibt ihn als Sauce zur Kalbsbrust.

.v.

Jammelcurry. Feingewiegte Zwiebeln in einem Löffel Butter bräunlich dünften, herausnehmen, statt dessen 2 gewiegte saure Aepfel in der Butter gar machen, das Fett abgießen, die Zwiebeln zu den Aepfeln sügen, mit einer Tasse Hammelsaucesond begießen, mit kräftiger Fleischbrühe oder aufgelöstem Fleischertrakt auffüllen, langsam kochen, dis beides weich ist, 1 Theelössel Mehl, einen halben Theelössel Currypulver, 1 Theelössel Keismehl, 1 paar Tropsen braunen Zucker zufügen,
1/8 Liter Fleischbrühe aufsüllen, unter österem Umrühren dicklich kochen;
kosten, wenn es nicht säuerlich genug ist, einige Tropsen Citronensast
zugießen, die Pfanne vom Feuer ziehen, seingeschnittene Hammelsleischscheiben hineinlegen, durch und durch warm werden lassen (ja nicht
kochen, sonst wird das Fleisch hart), einen dickgekochten körnigen Wasserreis als Kranz auf die Schüssel sehen und das Ragout in die Mitte
füllen.

Klops. Man schabt 1 Kilo junges Kindfleisch von der Keule nach der Faser und entfernt alles Häutige. Dazu fügt man 125 Gramm kleinwürflig geschnittenen Speck, 1 Ei, Salz, ein wenig Muskatnuß oder Pfeffer, 2—3 gehäufte Eßlöffel voll geriebenes Brot, daß man einen länglichen Braten formen kann. Man bestäubt ihn rings mit Mehl und spickt ihn auf der odern Seite mit 2—3 Reihen seiner Speckstreisen. Der Braten wird in heißer Butter mit Zwiedel, Lorbeerblatt, unter häufigem Begießen (eine Stunde) saftig gebraten. Kann man während des Bratens einige Löffel voll sauren Kahm oder ein wenig Madeira beigeben, wird Fleisch und Sauce besser und kräftiger.

Hammelkotelettes nach St. Martin. Man bratet die vorgerichteten Kotelettes möglichst schnell, damit sie gewissermaßen auf beiden Seiten nur steif gemacht sind, und läßt sie sodann unter einer leichten Presse erkalten. Sine Geflügelfarce, unter die man ein wenig eingekochte weiße Sauce und ziemlich viel sein gehackte, gekochte Champignons gezogen

hat, streicht man hoch auf diese Koteletten, wobei zu beachten ist, daß sie alle von derselben Seite bestrichen werden. So setzt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und stellt sie 7—8 Minuten in den mäßig heißen Ofen, um die Farce gar und die Koteletten heiß zu machen. Dann richte man sie im Kranze an und gebe in die Mitte olivensförmig ausgestochene Gurken, die man in Butter gedünstet hat, ohne sie Farbe nehmen zu lassen und die dann mit einem Lössel deutscher Sauce durchgeschwenkt werden.

Maccaroni mit Schinken. Man kocht 250 Gramm Maccaroni in kochendem Salzwasser, nimmt davon etwas heraus und belegt eine mittlere, mit Butter ausgestrichene Puddingsorm damit, unterdessen verstleppert man 3/10 Liter sauren Rahm, vermischt mit 4 Eigelb, mengt 125 Gramm Parmesankäse und ein Stückhen geriebenen fetten Käse darunter, füllt die ausgelegte Form damit, und zwar eine Lage Maccaroni, etwas sein geschnittenen Schinken, dann eine Lage vermischten Rahm mit Käse und so fort, bis die Form voll ist, zuletzt etwas sein zerbröckelte Butter darauf und läßt es 3/4 Stunden in siedendem Wasser kochen.

Kapernsaute. 2 Rochlöffel voll Mehl werden mit einem Stückhen Butter hellbraun geröstet, mit geschnittener Zwiebel gedämpst, mit etwas Weißwein glatt gerührt und der nötigen Fleischbrühe aufgefüllt. Hiersauf werden noch ein Lorbeerblatt, 2 Nelken, etwas Pfeffer und Salz und der Saft einer Citrone dazugegeben, alles ½ Stunde lang gestocht, das Fett wird abgenommen, über einen Eßlöffel voll Kapern gesseiht und bis zum Gebrauch warm gestellt.

Schinkenomelette. Zu einem in gewöhnlicher Art gemachten Omelettenteig gibt man einige Löffel voll dicken sauren Rahm, schneidet Schinken sein, sprudelt dann alles gut durcheinander, gibt etwas Citronenschale und sehr wenig Muskatblüte dazu und bäckt sie in der Omelettenpfanne.

Neue Kübchen. Ganz junge, neue Kübchen werden mit heißem Wasser übergossen, kurze Zeit darin liegen gelassen, abgetropft, in einem Tuch mit Salz abgerieben, bis sie ganz rein sind; alsdann werden sie in siedendem Salzwasser halbweich gebrüht, auf 1 Sieb zum Vertropfen gegeben, mit kaltem Wasser abgekühlt, in runde Scheibchen geschnitten und in reichlich süßer Butter mit Salz und wenig Pfeffer, 1 Büschel Petersilie und der nötigen Fleisch= oder Knochenbrühe auf schwachem Feuer fertig weich gekocht. Beim Anrichten wird das Petersiliensträuß=

chen entfernt, die Rübchen noch mit einem Güßchen "Waggi" gekräftigt und mit 1-2 Eigelb legiert.

Kartoffeln werden gerieben, dann mit 65 Gramm Butter, worin 15 Gramm feingewiegte Zwiebeln geschwitzt wurden, in einer Kasserole nach Art eines Brandteigs geschlagen, bis sich der Ballen von der Pfanne löst. Nachdem die Masse beinahe erkaltet ist, schlägt man 5 Eigelb hinein, verrührt sie tüchtig, fügt noch den Schnee der 5 Eiweiß und eine Messersiebe Backpulver hinzu, dann füllt man den Teig in eine ausgestrichene und bestreute Puddingsorm und kocht diese 1 Stunde im Wasserbad. Als Beilage zu Ragouts jeder Art, sowie zu jungen Gemüsen ist dieser Pudding vorzüglich, man kann ihn auch mit einer pikanten Sardellen- oder Kapernsauce als besondern Gang zu Tisch bringen.

Obstklöße. Man schält 8 große Birnen oder Aepfel, schneidet das Kernhaus heraus und die Früchte in Stücke, die man mit dem Wiegenmeffer schnell zu kleinen Stückchen hackt. Sofort, damit sie weiß bleiben, vermengt man sie mit 4 Eiern, für 5 Rp. geriebene Semmel, etwas Mehl und rührt gut um. Dann mischt man einen Kaffeelöffel boll von Dr. Detkers Backpulver und ebenso viel Salz unter 125 Gramm Mehl, rührt es unter den Teig und gibt noch so viel Mehl hinzu, daß es ein ziemlich fester Teig wird. Man versuche einen Probekloß; ist er zu fest, so rührt man noch ein Ei unter den Teig, sollte er zu weichlich sein, noch etwas Mehl oder geriebene Semmel. Mit einem in das kochende Wasser getauchten Löffel werden die Klöße von dem Teig ab= gestochen und in ein reichlich großes Gefäß in stark wallendes, aut gesalzenes Wasser gelegt, worin sie beguem sich um sich selbst dreben können, als Zeichen, daß sie gar sind, was ungefähr in 10 Minuten der Fall ist; doch ist auch hierbei zu empfehlen, einen Kloß aufs Gar= fein zu prüfen. Hierauf werden die Klöße mit dem Schaumlöffel heraus= genommen, gut abgelaufen angerichtet und gleich verspeist. Es wird geriebener weißer Räse und Zucker von jedem nach Belieben darüber gestreut und heiße braune Butter dazu gereicht. Statt der genannten Früchte lassen sich ausgesteinte Kirschen oder Zwetschgen dazu verwenden. Alle derartigen Klöße werden recht gern gegeffen, indes langes Stehen können sie wie alle ihre Namensvettern auch nicht vertragen. Müssen sie einmal länger stehen, so kann man sich damit helfen, daß man sie in der schnell wieder heißgemachten Kloßbrühe einmal aufkochen läßt.

Guter Thee, richtig gemacht, gehört zu den gesundesten und ers quickendsten Getränken. Während Biere und spirituöse Getränke wohl

im ersten Augenblick stimulieren und ein Gefühl des Kräftigseins bervorbringen, dann aber Schwere im Ropf und Mattigkeit in den Gliedern erzeugen und bei reichlicherem Genuß noch üblere Folgen für die Ge= sundheit haben, erquickt der Thee im edelsten Sinne des Wortes: er belebt die matten Lebensgeister, wirkt stärkend auf den Magen, ohne das Syftem zu erhiten, wie z. B. der Kaffee; er regt die Nerven an, ohne sie aufzuregen und übt auf das physische und psychische Leben des Menschen einen durchaus wohlthuenden und heilsamen Einfluß aus. Ganz besonders verdient der Thee einen Plat in der Diät des Kranken. Es gibt wohl keine Krankheit, bei der man nicht Thee trinken dürfte, d. h. immer vorausgesett, daß er echt ist und richtig gemacht, denn verdorbener und unrichtig gemachter Thee schadet selbstverständlich nicht nur Kranken, sondern auch Gesunden. Bei den hitigsten Fiebern, bei Dysenterie und anderen akuten Leiden, welche in Indien nur zu häufig einen tötlichen Ausgang nehmen, ist Thee oft das alleinige Mittel, den brennenden Durst des Kranken zu stillen, ja eine Tasse Thee ist manch= mal das einzige, was er zu sich nehmen kann und mag; man wird dieses Labetranks nie überdrüffig, sondern sehnt sich im Gegenteil immer von neuem darnach.

Guten Cafelsenf zu bereiten. Man rührt nach und nach zu 250 Gr. gestoßenem Senfpulver 6 Zentelliter guten weißen Wein und eine Messersspiße voll gestoßene Gewürznelken und läßt dieses auf gelindem Feuer sieden. Alsdann bringt man ein kleines Stück Zucker hinzu, rührt dabei um und setzt das Ganze noch einmal dem Sieden aus. Süßen Senf bereitet man, indem man 6 Zehntelliter guten Weingeist mit 250 Gr. Zucker kocht und später in lauwarmem Zustand 125 Gramm Senf mehl, halb braunes, dazu rührt.

Porzügliches Stärk: und Plätt-Rezept für Oberhemden, Kragen und Manschetten. Nachstehendes Rezept ist ausreichend für 36 Kragen, 12 Baar Manschetten und 6 Oberhemden. Sine Portionstasse beste Strahlensstärke, vier Portionstassen Wasser, ein Eklössel Glyzerin, ein Eklössel Borar werden gemischt, letzterer wird vorher mit einer halben Tasse Wasser aufgekocht. Man rührt diese Masse ein und stärkt damit die sehr sauber gewaschene, gut getrocknete Wäsche, reibt jedes Stück auf beiden Seiten mit einem Tuche ab und läßt es sest und seucht eingewickelt über Nacht liegen. Morgens wird geplättet. Man zieht jedes Stück recht gerade, legt auf die linke Seite desselben ein dünnes, leinenes altes Taschentuch, fährt einmal schnell mit recht heißem Sisen darüber, zieht das Tuch fort und plättet die Wäsche nun vollständig rechts und links, zulett rechts, trocken.