

**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:** 22.01.2026

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

**Spät Rosenknöpflein.**

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

Bald kommt der grimme Winter  
Mit Stürmen, Eis und Schnee,  
Er haft euch Longekinder,  
Bringt Tod nach bittern Weh.

Das Knöpflein spricht und lächelt:  
"Was kümmerst's Mensch, dich auch,  
Selbst du auch blübst, umfascht  
Vom eisigen Todeshauch."

R. Arnet.

**Hände waschen vor jeder Mahlzeit.**

Hinsichtlich Reinlichkeitsspflege bei Kindern rät Dr. Aufrecht, die etwas älteren Kinder nicht auf dem Fußboden und nicht im Sand spielen zu lassen, weil Tuberkelbazillen und andere Krankheitseime — auch Wurmreier — an die Hände der Kleinen und von jenen aus in den Mund geraten können. Ganz besonders streng sei darauf zu achten, daß vor jeder Mahlzeit — es gilt dies für Erwachsene wie für Kinder — die Hände sorgfältig gewaschen werden. Oft genug werden ja Speisen (z. B. Brot, Backwerk, Obst) mit der Hand direkt in den Mund gebracht; also können mit den an Fingern und Händen haftenden Schmutzteilchen auch Krankheitseime an die Speisen und damit in die Mundhöhle re. gelangen.

**Warmhalten des Rückens.**

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 einer Lage fett eingehüllt. Bei Erkrankung der Nieren tritt in ihren kleinen Gefäßen eine Stockung des Blutumlaufes ein, so daß das Blut sein Etwas verliert. Das Etwas ist aber eines der wichtigsten Lebenselemente, welches die Aufrechterhaltung der Körperkräfte bedingt. Wenn aber das Etwas ausgeschieden wird, so ist es für den Körper verloren, und der Mensch magert ab. Daher ist es besonders bei älteren Leuten von Wichtigkeit, den Rücken stets warm zu halten.

Zwischen den Schulterblättern liegen die Lungen. Jeder weiß, wie leicht ein kalter Wind auf den Rücken eine Erkältung herbeiführt. Das Sitzen mit dem Rücken gegen ein Fenster oder eine Thür ruft infolge des Zuges, der durch die Rippen und Spalten stattfindet, nicht selten einen Katarrh hervor. Deshalb sollte die Stelle zwischen den Schulterblättern bei kalter Witterung ganz besonders geschützt werden, und Leute über 50 Jahre und solche, die an Bebeschwerden der Atmungsorgane leiden, sollten hier ein Stück Flanell tragen, um die Körpermärkte zusammenzuhalten und die Einwirkung der Kälte zu verhindern. Die meisten an den Lungen leidenden Personen glauben schon genug gethan zu haben, wenn sie die Brust gehörig warm halten, während aber der Schutz des Rückens fast noch wichtiger erscheint.

**Briefkasten der Redaktion.**

**Enttäuschte Mutter.** Verzeihen Sie Ihre herrischen Töchter recht oft in die Notwendigkeit, sich in allen Dingen ganz ohne Bedienung helfen zu müssen. Das öffnet die Augen viel besser, als die eindringlichsten Moralpredigten dies zu thun vermöchten. Wenn sie

**E**in Mädchen, das gut bürgerlich kochen kann und die Hausarbeiten in einem geordneten Haussystem so zu besorgen weiß, dass die Hausfrau nicht jeder Kleinigkeit beaufsichtigt nachgehen muss, findet gute Stelle. Selbständigkeit wird bei Tüchtigkeit sehr gern gewährt. Offerten unter Chiffre 3346 befördert die Expedition. [FV 3346]

**E**ine 17jährige, gut geschulte und gut erzogene Tochter, die schon geraume Zeit Haus- und Gartengeschäfte verrichtet und sich noch in jeder Beziehung vervollkommen 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 Haussstand selbstständig 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 wollen 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]

plötzlich auf sich selber angewiesen sind und all' das, was sonst bezahlte oder gütige Hände für sie gehabt haben, wie ein unüberwindlicher Berg ihnen mitten im Wege steht, dann erst lernen sie die Arbeit und bereitwillige Hände anderer schätzen. Wie manche jetzt stets geputzte und in der Gesellschaft und auf der Promenade oft am Morgen schon brillierende junge Dame sähe man plötzlich nirgends mehr, wenn sie für sich selber alles waschen, glätten, nähen und flicken müste, wenn sie ihr Essen selber kochen und Küche, Schlafzimmer und Salon ganz allein in Ordnung halten müste. Diese praktische Hauschule, von der die erste Klasse wäre, sollte keinem weiblichen Wesen erspart bleiben dürfen. Die zweite Klasse wäre dann die Bedienung und Beförderung der elterlichen Familie und die dritte die Stellung als Beförderin eines fremden Haushaltes, wo andere mit ihren Ansprüchen und Beschränkungen zu rechnen und zu ertragen sind. Es ist geradezu erschreckend, wenn man Gelegenheit hat, zu hören, auf welchen ungefundnen Basis so viele junge Mädchen ihr Lustschloß vor der künftigen Ehe aufzubauen. Unerlässliche diejenige Hände dieser oder jener Art werden immer den selbstverständlichen Untergrund des Gewebes, worauf als Schmuck- und Schaustück das bunte Tändelgeschürze, der felche Morgenrock und das tofette Negligéhöschen figurierten darf. Wenn aber der heitersglückige junge Mann schon Gelegenheit hatte, irgendwo zu sehen, wie trügerisch der Untergrund der dienenden und helfenden Hände heutzutage ist, wie das Leben ihn stellenweise unzählig weggibt, so daß die zierliche Figur der mit ihnen bunten Insignien angezogenen jungen Hausfrau läufig und hübsch in der Hölle hängt, so wird keiner es ihm verargen können, wenn er die Augen aufmacht, um vorher zu sehen, ob in den Zutatenträumen des jungen Mädchens der Morgenrock kurz oder lang gedacht ist und das Tändelgeschürze hinter der Haustür und Küchenschürze zurückstehen muß. Sie sehen also, nach welcher Seite Ihre Sache nach jeder Richtung ausgebildeten Töchter noch auszubilden sind, um im wahren Sinne heitersfähig zu sein.

Alte Leserin in A. Wenn Sie noch rüstig sind und Freude haben an der Arbeit, so ist es wohl das Natürliche, wenn Sie bei denjenigen Ihrer Kinder Wohnung nehmen, das Ihrer Arbeitskraft am ehesten bedarf. Wenn Sie dagegen der Ruhe bedürftig sind und es an den Mitteln zu einem eigenen Haushalte fehlt, so gehen Sie dahin, wo es am wenigsten ausmacht, wenn der Haushalt u. h. eine kleine Arbeit leistende Person vergrößert wird. Sind aber die häuslichen Verhältnisse bei Ihren Kindern gleichartig, so machen Sie zu Ihnen und zur Freude aller die fröhliche Rücksicht.

Frl. A. A. in A.-J. Die Abendschulen sind an sich eine prächtige Einrichtung. Für ein bleichsüchtiges Mädchen, das tagsüber ununterbrochen an der Maschine sitzt, taugt die Abendschule aber nicht; da ist am Tagesschluß ein guter Lauf in der freien Luft und frühzeitiges Zubettgehen am Platz. In älterer Einnahme steht die Gesundheit und dann erst kommt das Wissen. Treue Leserin in A. Gewiß können die in Ihrem Hause ihre Einquartierung genommenen Stechmücken ebenso lästig werden, wie im Sommer. Es gibt indes ein ganz einfaches Mittel, die ungebetenen Gäste zu vertreiben. Man gibt einige Stücke glühend gemacht Kohlen auf eine eiserne Schaufel oder in ein Kohlengrätelein, und auf diese Kohlen legt man ein Stückchen Kampher. Der dadurch entstehende Rauch vertreibt sofort die Mücken. Wenn man vor dem Hause das Räuchermittel anwendet, so kann man stundenlang in Freien führen, ohne daß eine einzige Fliege uns belästigt. Sehen Sie in den Kellern und sonstigen Souterräumlichkeiten nach, wo sich im Spätherbst die Stechmücken oft zu Tausenden an den Wänden und in den Ecken aufhalten. Eine tüchtige Räucherung auch in diesen Regionen wird Ihnen über den Winter Ruhe verschaffen.

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.

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

Gegründet 1859.

[3279]

**L. A. in B.** Übergaben Sie das Kleid einer renommierten Kleiderfärberei; der nicht dafür eingerichtete Private kommt selten gut gerecht mit dieser Arbeit und billiger wird es auch nicht.

**Frau A.-J. in B.** Die Behandlung der Morphiumsucht erfordert zum mindesten einen Zeitraum von 8 bis 10 Wochen und zwar ist der Aufenthalt in einer Anstalt und unter der beobachtenden Aufsicht eines Nervenarztes notwendig; denn nicht selten tritt nach einem Zeitraum von 6 Wochen, wenn alles schon in besserer Ordnung zu sein scheint, der Morphiumhunger mit vermehrter, elementarer Gewalt auf. Schlimmer als die Krankheit an sich sind die Rückfälle und die dem Kranken alle Selbstfertigung und alle Willenskraft rauben. Und dieser Gefahr kann nur der Aufenthalt in der sehr gut organisierten Anstalt und des Arztes unablässige Beaufsichtigung und Prüfung, die dieses oder jenes unterstützende Regime als notwendig vorschreiben wird, vorbeugen. Leider wird dem Arzt aus Unverstand vielfach entgegengearbeitet und dann wird der Mißerfolg der Unzulänglichkeit der ärztlichen Behandlung in die Schube getrieben. Bei rechtzeitiger Einsicht und dem Fall angemarter Ausdauer ist fast immer gründliche Heilung möglich.

**B. B. A.** Es ist Tatsache, daß der Mann Nervenschmerzen bei weitem nicht so gut aushält wie die Frau. Doch ist damit nicht gesagt, daß die Frau tapfer sei als der Mann; denn es wird ebenfalls gesagt, daß dasselbe Maß von Schmerz von den Nerven des Mannes bedeutend intensiver empfunden werde, als dies bei den weiblichen Nerven der Fall sei. Schrecklich unzulänglich ist und häusliche Unterhaltung zwischen Mann und Frau; es kennzeichnet aber die Art der Gegenwart, das Leben in Worten zu leben und darüber das Thun zu vergessen.

**Wer an Appetitlosigkeit, Blutarmut, Herzenschwäche und deren Folgezuständen (Matiert, Schwindelanfälle) leidet, nehm' den kräftigenden "St. Urs-Wein".** Schärflich in Apotheken à Fr. 3.50 die Flasche oder direkt von der "St. Urs-Apotheke, Solothurn", franko gegen Nachnahme.

[3267]

**Hartnäckiger Husten, häufige Katarrhe, Heiserkeit, kurzer Atem, Ausswurf, Verschleimung der Lunge, Nachtschweiß, Erkältung und Schlaflosigkeit heilt rasch und gründlich das berühmte Spezialmittel "Antituberulin".** In Bezug auf die sichere Wirkung ist Antituberulin allen ähnlichen Präparaten weitaus überlegen, was durch zahlreiche Anerkennungsbriefe evident beniesen ist. Preis 1/2 Fl. Fr. 5.— 1/2 Fl. Fr. 5.50 [2921]

Aleutinger Fabrikant: Apotheker W. Krau, Nichen bei Bosel

Depots: Apotheker Löbel, Herisau; Markt-Apotheke Basel; Apotheker zum Bärenbaum, Schaffhausen; Apotheker Reichmann, Näfels.

**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. *Aussair Welt-Werb., Paris 1900.* [3149]

**Berner Halblein** beste Adresse: Walter Gygax, Blaibenbach.

**GALACTINA** Kindermehl  
Das vorzüllliche  
ist Fleisch, Blut und  
Knochen bildend. [2872]

Man achte genau auf den Namen.

**Gesichtshaare**

Damenbärte etc. werden mit meinem Enthaarungsmittel unbedingt sicher sofort mit der Wurzel schmerzlos entfernt. Erfolg und Unschädlichkeit garantiert. Diskreter Versand gegen Fr. 2.20 Nachnahme oder Briefmarken.

[2684]

Fran K. Schenke, Zürich  
Bahnhofstr. 16.

&lt;/div

Für ein 17jähriges, 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. Gefl. Offerten unter Chiffre A 3327 an die Redaktion. [3327]

Ein Fräulein aus besserem Hause (Böhmin), die perfekt deutsch spricht und auch das 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 Familiengehörigkeit, da sie sich nur in Stellung begibt, um sich den französischen Accent anzugehören. Nähre Auskunft wird Interessenten gerne ertheilt. Gefl. Offerten unter Chiffre FK 3338 befördert die Expedition. [3338]

Eine achtbare Tochter in mittleren Jahren, gewissenhaften und treuen Charakters, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau in allen Haussgeschäften (Putzen und Waschen ausgenommen) in besseres Privathaus einer Stadt der Ostschweiz, oder Herren-Pension. Eintritt per sofort oder später. Chiffre RK 3355 an die Exped. Gute Zeugnisse können vorgewiesen werden. [3355]

Eine bescheidene Tochter sehr gediegenen Charakters, leider verwaist, sucht Stelle als Stütze und Gesellschafterin einer leidenden oder betagten Dame, auch zur Überwachung eines Kindes oder von Dienstboten. Sie gehört nicht zu den robusten NATUREN und kann demgemäß nur auf eine leichtere Stelle refflektieren. Bescheidene Ansprüche. Gefl. Offerten unter Chiffre R 3337 befördert die Expedition. [3337]

Für Hotels und Pensionen. Als Lingère sucht eine bescheidene und gut erzogene Tochter Stelle für die Wintersaison. Unter zusagenden 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]

Für eine 18jährige Tochter, welche unter mütterlicher Behandlung und Anleitung die Hausschäfte noch besser zu erlernen wünscht, wird in einer guten Privatfamilie Stelle gesucht, wo sie in sämtlichen Hausharbeiten, sowie im Kochen sich noch vervollkommen könnte. Offerten unter Chiffre O 3341 befördert die Expedition. [3341]

## 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.**

Eine Tochter aus achtbarer Familie, mittleren Alters, gewissenhaft. Charakter, sucht Vertrauensstelle in besseres Privathaus zur Mithilfe in den leicht. Hausschäften (Küche ausgeschlossen); in Bureauarbeiten bewandert; Lohnansprüche bescheiden, dagegen gute Bezahlung Bedingung. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt nach Belieben. Gefl. Offerten unter Chiffre AK 3354 an die Exped. [3354]

## Arbeitslehrerin.

Die Stelle einer Arbeitslehrerin an der Waisenanstalt im Rickenhof, Wattwil, ist infolge Resignation der bisherigen erledigt. Bewerberinnen, welche die st. gallische Lehrpatent besitzen und in der Nebenzeit sich auch im Hausswesen betätigen müssen, wollen ihre Anmeldungen nebst Zeugnissen bis spätestens den 20. Oktober 1. J. bei Herrn Waisenvater G. Giiger im Rickenhof, wo auch die näheren Bedingungen erfahren werden können. [3336]

Wattwil, den 25. September 1904.

**Die gemeinderäthliche Armen-Kommission.**

## Dr WANDER'S MALZEXTRAKTE

40 JAHRE ERFOLG

Chemisch rein, gegen Husten, Hals- und Brustkatarrhe . . . . . Fr. 1.30  
Mit Kreosot, grösster Erfolg bei Lungenschwindsucht . . . . . " 2.—  
Mit Jodeisen, gegen Skrophulose, bester Leberthranersatz . . . . . " 1.40  
Mit Kalkphosphat, bestes Nährmittel für knochenschwache Kinder . . . . . " 1.40  
Mit Cascara, reizloses Abführmittel für Kinder und Erwachsene . . . . . " 1.50  
Mit Santonin, vor treffliches Wurmmittel für Kinder . . . . . " 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.

**Wollspinnerei und Tuchfabrik Entlebuch.**

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]



Kaiser-Borax  
Seife

Spezialitäten der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

## Mit „Enterorose“

heilt man rasch und sicher

**Magen- und Darmkrankheiten** Brechdurchfall der Kinder,  
Ernährungsstörungen im Säuglingsalter, akute und chronische Diarrhöen der Erwachsenen, Darmtuberkulose etc. [2990]

In Gebrauch in staatlichen Krankenhäusern, Kinderspitalern, Sanatorien etc.

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

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

## St. Galler- 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.

Ein gesunder, starker Knabe kann sofort oder später in die Lehre treten. Näheres bei (Za 11338) [3344]

**K. Keller, Gross- und Kleinbäckerei**  
Kreuzstr. 30, Zürich V.

## Reformkochbuch

oder  
**Wie koch ich ohne Fleisch und Alkohol?**

1112 Rezepte von Frau Ida Spühler, Zürich, langjährige Vegetarianin, elegant gebunden Fr. 4.80 empfiehlt [3257]

**W. Kaestner, Buchhandlung Zürich, Marktgasse 10.**

Urner Museums-

## Lose

versendet à 1 Fr. per Nachr. Frau Emma Blatter, Lose-Versand, Alt-dorf. Erste Treffer Fr. 10.000, letzter Fr. 5. Gewinnliste 20 Cts. Nur 80,000 Lose. [3342]

## Singer's

2929 Hygienischer Zwieback in Qualität unübertroffen.

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

**Sirolin**

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**, besiegt **Husten** und **Auswurf**, bringt den

**Nachschwiss zum Verschwinden.**

Wir wegen seines angenehmen Geruchs und Geschmacks auch von den Kindern gerne genommen.

Ist in den Apotheken zum Preise von Fr. 4.— per Flasche erhältlich.

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

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

2885

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten von

**Dr. Hommel's Haematogen**

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

bewirkt bei Kindern jeden Alters wie Erwachsenen

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

[2442]

Sanitäre

**Reise-Artikel**

als: [3194]

Reise-Luftsitzkissen  
Reise-Stechbecken  
Reise-Irrigatore  
Reise-Nachtgeschrifte  
Reise-Apotheken

sind stets am Lager.  
Sanitäts-Geschäft

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

**Echten, selbstgeernteten Honig**

versende incl. Porto und Packung:

Postgewicht Kg.	1	2	2½	5
La Rösa-Honig	3.65	6.70	8.20	16.40
Poschiavo-Honig	2.90	5.25	6.45	12.80
Buchweizen-Honig	2.25	3.90	4.80	9.50

3225 von 10 Kg. an Rabatt. (II 2230 Ch)

J. Michael, Pfr., Brusio (Graubünden)



Echte  
**Berner Leinwand**

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

Reiche Auswahl. → Billige Preise.

Braut-Aussteuern.

Jede Meterzahl direkt ab unseren mechan. und Handwebstühlen.

Leinenweberei Langenthal, Bern.

**„Der elektr. Hausarzt“**

ist à Fr. 1.— zu beziehen durch E. G. Hofmann, Institut für Naturheilkunde, Bottmingermühle bei Basel. 3160

Das Buch: [2879]

**Magen- und Darmkatarrh**

Verschleimung der Verdauungsorgane, Unterleibbeschwerden 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, Beschränkung d. Kinderzahl, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch Nedwig's Verlag in Luzern.

Abnehmern beider Werke liefe gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ (preisgekröntes Werk). [3081]

**Fidele Bücher!**

Das schweiz. Deklamatorium, 240 Oktavseiten, Urkom. und ernste Gedichte, Deklamationen, Possen, Theater Fr. 1.50 Schnitz und Zwetschgen, das fidele Buch 50 Cts. Eine Predigt in Reimen 20 Cts. Krausimausi-Predigt 20 Cts. Mischmaschvorlesungen 20 Cts. Handwerksprediche, usf. 20 Cts. Liebes- und Hochzeits-Predigt 20 Cts.

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

Ich rede niemand böses nach, Soloscherz 20 Cts.

Wie man Geld verdient 20 Cts. Obige 10 Broschüren zusammen statt Fr. 3.90 nur Fr. 2.50. [2979]

Versand durch

A. Niederhäuser, Buchhdg. Grenchen.



**Mirool** besiegt mit Sicherheit alle Unreinheiten im Gesichte und des Körpers, verleiht einen reinen, zarten Teint, jugendfrisches Aussehen und weisse Hände.

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

**Mirool** ist besonders ein ausgezeichnetes Mundwasser, es besiegt einen unangenehmen Mundgeruch, stärkt das Zahnfleisch und erhält stets schneeweisse und gesunde Zähne.

**Mirool** ist erhältlich à Fr. 2.50 per Flasche in allen besseren Coiffeur - Geschäften, Parfümerien und Drogerien. [3273]

**Honigsüsse Trauben**

**(Eigengewächs)**

5 Kilo Trauben, franko, zu Fr. 2.50  
10 " " " " " 4.—  
5 " " " " " 2.80  
5 " grüne Feigen " " 2.50  
schön und reinlich verpackt  
10 Kilo gute Kastanien zu Fr. 2.80  
bei grösseren Beziehungen sehr billig versendet

M. Schnyder, Landwirt 3350] Davesco bei Lugano.

**KREBS - GYGAX, Schaffhausen.**

Beste Hektographen - **MASSE TINTE**

Prospekte gratis.

Prospekte gratis.

[3109]

Prospekte gratis.

# Vorhang-

## u. Etamin-Stoffe

Moser & Cie, z. Trülle, Zürich I.

Verlangen Sie gefl. Muster.

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

Chocolat & Cacao



SPRÜNGLI

## Massage und schwed. Heilgymnastik.

Der Unterzeichnete beeindruckt sich hiermit, ergebenst anzusehen, 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 gewünscht, welche [1901] Hochachtungsvoll

Wolfhalden (Bodanía)

L-Arzt Fch Spengler

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

Wizemann's feinste



Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2½ Kz. zu Fr. 4.40, ca. 5 Kg. zu 8 Fr., frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger [2837]

R. Mulisch, Florastrasse 14, St. Gallen. Hauptniederlage f. d. Schweiz.

Garantiert

reines

Pflanzenfett

auch für

schwache Magen

leicht

verdaulich!

50% Ersparnis!

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[2837]

[283

# Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 10.

Okttober 1904

## Verwendung alten Brotes.

In 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 kratzt man vorsichtig aus und gibt den daraus gewonnenen Saft und die kleinen Fleischstückchen aus den Scheren in die Reibsatte. Inzwischen hat man 6—8 Weißbrötchen (oder eine etwa gleiche Portion anderen weißen Gebäcks) in etwas leicht gesalzenem Wasser geweicht, drückt sie nun durch ein Leinentuch möglichst trocken aus und gibt sie gleichfalls in die Satte, wo man sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, einer ganz kleinen geriebenen Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel voll Liebigs Fleischextrakt und etwa sechs Eidottern 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 Puddingform stark mit Butter aus, überstreut die Innenwände mit feingeriebenem Weißbrot und füllt nun die Form zu  $\frac{3}{4}$  ihrer Höhe mit der Puddingmasse. Wohlverschlossen muß der Pudding dann im Wasserbade  $1\frac{1}{2}$  Stunden kochen. Während dies geschieht, stößt man die Krebsschalen fein, röhrt sie auf dem Feuer tüchtig mit Butter ab, schöpft heißes Wasser dazu, lässt die Schalen und Butter einmal 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 Wasser 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, Citronensaft, etwas Fleischextrakt und einer Prise rotem Pfeffer eine schöne dicke Sauce, die man zum Schluß mit etwas Krebsbutter rot färbt. Die Schilde (Rasen) wäscht und reibt man aus, läßt sie trocknen und gibt ihnen dann eine Füllung aus Ei, etwas Krebsbutter, etwas geriebenem Käse, Salz und Pfeffer und feingewiegt Petersilie. Sie werden in einer Kleinigkeit Krebsbutterwasser abgekocht. Ist der Pudding gar, wovon man sich durch die Prüfung mit einem spitzen Holzstäbchen überzeugen kann (das letztere muß sich ganz trocken aus der gekochten Masse 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 fein gewiegte Sardellen bei und gibt anstatt des Krebsfleisches abgekochtes und fein gezupftes Fischfleisch dazu. Man kann dazu Schellfisch, Zander oder Hecht verwenden. Auf 2 Pfund Fischfleisch genügt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 6—8 Weißbrötchen und 6 Eidotter. Zum Fischpudding gebe man eine Austern-, Kapern-, Sardellen- oder Krebetten-Sauce.

Ein schönes Gericht läßt sich aus altem Kastenweißbrot machen, es heißt „Äpfelbrot“. Das Gebäck wird dazu in 1 Centimeter starke Scheiben geschnitten und auf einer Seite ganz dünn mit Butter bestrichen. Von einer tüchtigen Portion Äpfel hat man sich ein recht zartweißes Mus gekocht, das man reichlich süßt. Eine Bratpfanne streicht man nun dick mit Butter aus und bedeckt die Brotscheiben dick mit Äpfelmus. Mit diesen Scheiben wird die ganze Pfanne ausgelegt, immer die trockene Seite auf das Mus, nur ganz zuletzt wird die Pfanne mit oben trockenen Brotscheiben bedeckt. Ist dies geschehen, so werden Eier, Milch, etwas Zucker, Zimmt und abgeriebene Citronenschale, sowie der Saft einer Frucht zusammengequirkt, und mit diesem Guß beschöpfst 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 feiner Dampfmilchbrötchen ab und schneidet die Brötchen in Scheiben, etwa

$\frac{1}{2}$  Pfund.  $\frac{1}{2}$  Pfund Sultaninen wird verlesen und gebrüht,  $\frac{1}{4}$  Pfund Citronat wird in feine Würfel geschnitten und  $\frac{1}{2}$  Pfund kleine Suppenmakronen werden in Krümel gebröckelt. Dann kocht man  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker auf, zieht sie vom Feuer, läßt sie etwas erkalten und quirlt nun fünf Eidotter und drei Eiweiße langsam ein, worauf man die Masse durch ein Müllsiegel gießt. Nun streicht man eine Puddingform stark mit Butter aus, wirft die Semmelscheiben in die Flüssigkeit, 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 Rognakkirschen folgen, dann wieder Semmelscheiben 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 Wasser und schiebt dieses in den Ofen. Das Wasser darf außen nur bis zu  $\frac{3}{4}$  Höhe der Form hinaufreichen, damit es nicht in den Pudding hinein kochen kann. In etwa einer Stunde ist der Pudding fertig, dann stürzt man die Form auf eine runde Schüssel aus, hebt sie aber nicht gleich ab, sondern läßt den Pudding sich ein wenig unter der Kappe setzen. Eine Vanille- oder Obstsauce, auch nur erhitzte eingemachte Früchte mit reichlich Saft sind sehr schön zu diesem Pudding, sonst auch eine Chaudéau-Sauce mit Citronengeschmack, Weißwein und recht reichlich Eierschaum.

Augenblicklich gerade sind uns Weißbrotreste sehr nützlich zum Füllen des jungen Geflügels. In junge gebratene Tauben gibt man einen Füllsel aus Weißbrot, Ei, Citronenschale, etwas Zucker und kleinen Rosinen. In junge Hühner paßt eine Füllung von Weißbrot, Ei, einer ganzen Kleinigkeit geriebener Zwiebel, gewiegt Pilzen und fein gewiegt Kräutern. Für junge Enten ist eine Masse von Semmel, Ei, etwas feingewiegt Salbeiblättern, einer Kleinigkeit Kümmel und einer geriebenen Zwiebel sehr schön, — kurz, immer und überall läßt sich der Rückstand von Weißbrot höchst angenehm und nützlich verwenden.

— Besonders der alten Zwieback 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 Mus oder Sauce gut schmecken. — Eine gleichzeitige Mischung von geriebenem Zwieback und Weißbrot ist zu einem schönen Eierkuchenteig zu verwenden. Man röhrt Milch mit Eidottern, Zucker und einer Prise Salz zusammen, schüttet das geriebene Gebäck dazu und läßt es darin durchziehen. Die Masse muß dickflüssig sein. Zum Schluß röhrt man noch eine Kleinigkeit Mehl dazu, schlägt die Eiweiße zu Schnee und bält dann darin in reichlich Fett in gewohnter Weise die Eierküchen auf der offenen Pfanne. Alle zeit-

gemäßen Obstbeigaben sind herrlich dazu, besonders Blaubeeren, dann Sauerkirschen, danach geschnorte 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 kochte 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, keinesfalls Salz und Pfeffer bei, da sie das alles bereits in genügender Menge enthalten.
4. Man merke sich: alle Suppen werden feiniger und schmackhafter, wenn man sie nach dem Fertigkochen noch mindestens eine halbe Stunde in der zugedeckten Suppenschüssel nahe am Feuer stehen lässt.

## Rezepte.

Großt und gut befunden.

**Pfeffer-Kalbfleisch.** Man schneidet Kalbsbrust in Stücke, schichtet sie mit reichlich geschnittenen Zwiebeln, und etwas Pfeffer, Salz und Gewürz in einen gut schließenden Topf und gießt Wasser oder Bouillon darüber, bis es mit dem Fleisch gleichsteht. Nun quirlt man etwas scharfen Essig nebst Weizenmehl und etwas Liebigs Fleischextrakt 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 Knochen 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, Pfeffer und etwas Citronenschale gewürzt, in der Gallerbrühe 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

wäsch 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 Kartoffelmehl verkocht und mit Fleischextrakt gekräftigt hat, durch ein Sieb und gibt ihn als Sauce zur Kalbsbrust.

\*

**Hammelcurry.** Feingewiegte Zwiebeln in einem Löffel Butter bräunlich dünnstehen, herausnehmen, statt dessen 2 gewiegte saure Apfel in der Butter gar machen, das Fett abgießen, die Zwiebeln zu den Äpfeln fügen, mit einer Tasse Hammelsaucenfond begießen, mit kräftiger Fleischbrühe oder aufgelöstem Fleischextrakt auffüllen, langsam kochen, bis beides weich ist, 1 Theelöffel Mehl, einen halben Theelöffel Currys pulver, 1 Theelöffel Reismehl, 1 paar Tropfen braunen Zucker zufügen,  $\frac{1}{8}$  Liter Fleischbrühe auffüllen, unter öfterem Umrühren dicklich kochen; kosten, wenn es nicht säuerlich genug ist, einige Tropfen Citronensaft zugießen, die Pfanne vom Feuer ziehen, feingeschnittene Hammelfleischscheiben hineinlegen, durch und durch warm werden lassen (ja nicht kochen, sonst wird das Fleisch hart), einen dickgekochten körnigen Wasserreis als Kranz auf die Schüssel setzen 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 kleinwürfig geschnittenen Speck, 1 Ei, Salz, ein wenig Muskatnuß oder Pfeffer, 2—3 gehäuften Löffel voll geriebenes Brot, daß man einen länglichen Braten formen kann. Man bestäubt ihn rings mit Mehl und spickt ihn auf der obern Seite mit 2—3 Reihen feiner Speckstreifen. Der Braten wird in heißer Butter mit Zwiebel, Lorbeerblatt, unter häufigem Begießen (eine Stunde) saftig gebraten. Kann man während des Bratens einige Löffel voll sauren Rahm 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. Eine Geflügelfarce, unter die man ein wenig eingekochte weiße Sauce und ziemlich viel fein 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 olivenförmig ausgestochene Gurken, die man in Butter gedünstet hat, ohne sie Farbe nehmen zu lassen und die dann mit einem Löffel 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 Puddingform damit, unterdessen verkleppert man  $\frac{3}{10}$  Liter sauren Rahm, vermischt mit 4 Eigelb, mischt 125 Gramm Parmesankäse und ein Stückchen geriebenen fetten Käse darunter, füllt die ausgelegte Form damit, und zwar eine Lage Maccaroni, etwas fein geschnittenen Schinken, dann eine Lage vermischten Rahm mit Käse und so fort, bis die Form voll ist, zuletzt etwas fein zerbröckelte Butter darauf und läßt es  $\frac{3}{4}$  Stunden in siedendem Wasser kochen.

\*

**Kaperssauce.** 2 Kochlöffel voll Mehl werden mit einem Stückchen Butter hellbraun geröstet, mit geschnittener Zwiebel gedämpft, mit etwas Weißwein glatt gerührt und der nötigen Fleischbrühe aufgefüllt. Hierauf werden noch ein Lorbeerblatt, 2 Nelken, etwas Pfeffer und Salz und der Saft einer Citrone dazugegeben, alles  $\frac{1}{2}$  Stunde lang gekocht, das Fett wird abgenommen, über einen Eßlöffel voll Käpfern gesieht und bis zum Gebrauch warm gestellt.

\*

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

\*

**Neue Rübchen.** Ganz junge, neue Rübchen 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 Abtropfen 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 „Maggi“ gefrästigt und mit 1—2 Eigelb legiert.

\*

**Kartoffelpudding.** 250 Gramm gekochte und erkaltete, geschälte 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, verröhrt sie tüchtig, fügt noch den Schnee der 5 Eiweiß und eine Messerspitze Backpulver hinzu, dann füllt man den Teig in eine ausgestrichene und bestreute Puddingform und kocht diese 1 Stunde im Wasserbad. Als Beilage zu Ragouts jeder Art, sowie zu jungen Gemüßen ist dieser Pudding vorzüglich, man kann ihn auch mit einer pikanten Sardellen- oder Kapernsauce als besondern Gang zu Tisch bringen.

\*

**Obstklöze.** Man schält 8 große Birnen oder Äpfel, schneidet das Kernhaus heraus und die Früchte in Stücke, die man mit dem Wiegenmesser schnell zu kleinen Stückchen hackt. Sofort, damit sie weiß bleiben, vermengt man sie mit 4 Eiern, für 5 Rp. geriebene Semmel, etwas Mehl und röhrt gut um. Dann mischt man einen Kaffeelöffel voll von Dr. Detters Backpulver und ebenso viel Salz unter 125 Gramm Mehl, röhrt 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 röhrt 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 Klöze von dem Teig abgestochen und in ein reichlich großes Gefäß in stark wallendes, gut gesalzenes Wasser gelegt, worin sie bequem sich um sich selbst drehen können, als Zeichen, daß sie gar sind, was ungefähr in 10 Minuten der Fall ist; doch ist auch hierbei zu empfehlen, einen Kloß aufs Garsein zu prüfen. Hierauf werden die Klöze mit dem Schaumlöffel herausgenommen, gut abgelaufen angerichtet und gleich verspeist. Es wird geriebener weißer Käse 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 Klöze werden recht gern gegessen, indes langes Stehen können sie wie alle ihre Namensvettern auch nicht vertragen. Müssten 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 erquickendsten Getränken. Während Biere und spirituose Getränke wohl

im ersten Augenblick stimulieren und ein Gefühl des Kräftigseins hervorbringen, dann aber Schwere im Kopf und Mattigkeit in den Gliedern erzeugen und bei reichlicherem Genuss noch üblere Folgen für die Gesundheit haben, erquickt der Thee im edelsten Sinne des Wortes: er belebt die matten Lebensgeister, wirkt stärkend auf den Magen, ohne das System zu erhitzen, 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 Platz in der Diät des Kranken. Es gibt wohl keine Krankheit, bei der man nicht Thee trinken dürfte, d. h. immer vorausgesetzt, daß er echt ist und richtig gemacht, denn verdorbener und unrichtig gemachter Thee schadet selbstverständlich nicht nur Kranken, sondern auch Gesunden. Bei den hizigsten Fiebern, bei Dysenterie und anderen akuten Leiden, welche in Indien nur zu häufig einen tödlichen Ausgang nehmen, ist Thee oft das alleinige Mittel, den brennenden Durst des Kranken zu stillen, ja eine Tasse Thee ist manchmal das einzige, was er zu sich nehmen kann und mag; man wird dieses Getränks nie überdrüssig, sondern sehnt sich im Gegenteil immer von neuem darnach.

\*

**Guten Tafelsenf zu bereiten.** Man röhrt nach und nach zu 250 Gr. gestoßenem Senfpulver 6 Zentelliter guten weißen Wein und eine Messerspitze voll gestoßene Gewürznelken und läßt dieses auf gelindem Feuer sieden. Alsdann bringt man ein kleines Stück Zucker hinzu, röhrt 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 Senfmehl, halb braunes, dazu röhrt.

\*

**Vorzügliches Stärk- und Plätt-Rezept für Oberhemden, Kragen und Manschetten.** Nachstehendes Rezept ist ausreichend für 36 Kragen, 12 Paar Manschetten und 6 Oberhemden. Eine Portionstasse beste Strahlensstärke, vier Portionstassen Wasser, ein Eßlöffel Glyzerin, ein Eßlöffel Borax werden gemischt, letzterer wird vorher mit einer halben Tasse Wasser aufgekocht. Man röhrt 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 fest und feucht 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 Eisen darüber, zieht das Tuch fort und plättet die Wäsche nun vollständig rechts und links, zuletzt rechts, trocken.