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

Band: 26 (1904)

Heft: 45

Anhang: Beilage zu Nr. 45 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

Der Mutter Heimgang.

Seit Mittet Pettigtatig. Gin seiger Steven, mein Müttersein, Als deins, hab' ich nie gesehn! Es war, als ob Kinder im Abendschein Vertrauend zum Aeter gehn. Als ob ein Bogel in stillem Flug Sich auswärts zum Lichte schwingt, Gine Saite füssert: Es ist genug! Und weich im Alforde verklingt. An der Wiege saßelt du fiell und stumm, Darin deine Enkelin schlief, Und laselt das Goangelium, Bie der Serr seine Jünger berief. Da nahte ein Engel mit leisem Schritt: "Wie die Jünger, so solge auch du!" Sin Lächeln über dein Antlig glitt —— Und die Augen fielen dir zu. Und die Augen felen ort 311. Wir legten dich nieder und weinten sehr, Wir küßten dir schluchzend die Hand, Und stüften, daß neben und, still und hehr, Der Engel des Todes stand.
Dann haben wir knieend an beinem Grad Den Thränen des Schmerzes gewehrt, Die Mutter, die uns das Eeben gab, Die hat uns auch sterben gelehrt.

Deues vom Büchermarkt.

Die hat uns auch sterben geben gab, Die hat uns auch sterben gebent.

Reture vom Büchermarkt.
Die gute atte Zeit. Bilder aus dem Alltagsleben unserer Vorüter won Dr. H. Lehmann, Direktor des sichweizerischen Und Volumentarischen Unsern.

**Presentation und Kolorischen und Kolorischen Und Kolorischen Und Kolorischen Und Herverbauftionen und Kolorischen Uriginalzeich ungen von E. und H. van Muchen, H. Bachmann, E. Lenenberger, A. Hoffmann. Volument und Kolorischen Uriginalzeich ungen von E. und H. van Muchen, H. Bachmann, E. Lenenberger, A. Hoffmann. Volumentungen zum Euhstreitionspreis von Fr. 1.25, sier Richt-Substribenten Fr. 2.—. Verlag B. Zehn, Veuenburg.

Die schwere Aufgabe, dem Wolke die innere Seite der Vergangenheit, das intime Leben der Vorschaften vertraut und lebendig zu machen, hat "Die gute alte Zeit" auf eine sehr schweine und höchst eigentatige Weite gelöst; denn während der Verfasser, Dr. H. Lehmann, Direktordesschweizerschen Verlägener Weise aum Ausdruch der geröchten Lennes und tiefen Studien im klarer, sebendig anregener Weise zum Ausdruch der Ausgeschen Verlägener weise und Plüschte vor Augen. Dies geschiebt auf doppelte Weise zum Ausdruch der Aus den vergender Weise zum Ausdruch der Allen Verlägener ist der Verlägener eriche und glücktich gewählte Flitu fra tion die gute alte Zeit leichaft vor Augen. Dies geschiebt auf doppelte Weise zum Ausdruch eine Neise Kannstüdikter moderner Schweizersümster, wie E. und H. D. Munden, D. Bachmann, G. Leuenberger, A. Hoffmann u. a. m.

Durch die Reproduktionen, die kanntlickter moderner Schweizersümster, wie E. und hab. durch eine Reiche Kunstüdikter wuderner Schweizersümster, der einen Valum unserer Wäter, ein merkwärdig vollständiger leberbild über ihre Linkteriche Herriche Seinen und Dehn unserer Käter, ein merkwärdig vollständiger Leberbild über ihre Linkterichen Abernachen wir des Kanntliche Weise und kannt vorüberzieht weise der Kontrast wirden Einfahrt und ans holde Frauen mit zeltzeitigen Verlageden. Die Kunstribung einer mit telakterlichen H

zu ermessen, welchen Schat Berleger und Autor unserem Bolte in diesem monumentalen Denkmal schweizerischer Tüchtigkeit, Arast und Kunst geben. Denn drei Eigenschaften vor allem machen besser wird, ein Volksbuch im besten Sinne des Bortes zu werden: Die klare, eindringliche, allen verktändliche Darstellung, der reiche, allen verktändliche Darstellung, der reiche, um fassende Inde Index und Alter Neues und Interessantes zu wieden weiß, und endlich verbälknis mäßig so geringe Preis, der es auch dem wenig Bemittelten möglich macht, sich "Die gute alte Zeit" anzueignen. Bunderat Ruchet, der die Vorrede geschrieben, konnte deshalb mit Recht diesem Werte "einen Grensplat auf dem Gebiete der Boltseichung" einräumen.

Brietkaften der Redaktion.

Estrige Lesenin in As. Wie tann man einen Menschen arm und bemitleidenswert nennen, welcher in der Blitte der Jugend auf vollem Frogestüll feraus eines plößtichen, ichmerzlosen Todes dahinstirt? Ju bedauern sind blöß die Ueberlebenden, denn diesen hat der herbe Berlust oft eine Wunde geschlagen, die seine Beit mehr zu heisen im kande ist; diesen ist ein Reichtum an Liede genummen worden, der unersetzlich ist. Est. A. Micht immer dinden die Bande des Unterdies der genumen worden, der unersetzlich ist. Est. E. in A. Micht immer dinden die Bande des Blutes die derzen unsöstich zusammen. Wie sollte es sonst möglich sein. Das eine gesunde und in regelmssigem Gerwerb siedende Mutter mit ruckger Uedersequug sich ihres kindes zu entledigen vermöchte, daß ein Sohn den Antschluß fassen unterdiegen vermöchte, daß ein Sohn den Antschluß fassen Under und der Ausgrückluß fassen in den der kranke Mutter and, vorherzegangener Underdung histlige den Keuertod zu überliesen wurde Anderen werter und der Antschluß fassen in den Antschluß fassen in der Keuertod zu überliesen und dewonzugehen! Auch da besüt est Mygründe liegen im Gemüte, die tieser als die Sölle sind. Solch Mätsel zu lösen, muß der Zutunft überlassen der Keyntober Ausgründe liegen im Gemüte, die tieser als die Sölle sind. Solch Mätsel zu lösen, muß der Auswerfer Lesen zu seine Antschluß der Schaften Lesen zu seine Auswerfer Lesen zu seine Antschluß der Schaften Lesen zu seine Auswerfer Besein hare der Auswerfer der Ande Auswerfer Lesen zu seine Auswerfer zu sein les die Auswerfer zu sein der Auswerfer der Ander Auswerfer sein der Auswerfer zu sein der Auswerfer der Ander der Auswerfer der Auswerfer der Auswerfer zu sein les der Auswerfer zu sein der Auswerfer der Auswerfe

"Hanshätterinnenelend" hat schon manchem Mann den Wert seiner still dahingegangenen versannten Frau zum Bewusktein gebracht.

Hrn. 3. In A. Wenn der Mann auf die abendliche Eestschaft seiner Frau wirtlich restettert, do muß er sich auch in die nötigen Anordnungen schieden, die getrossen werden müssen, men ein gemütiches Beisammensein am Abend zu erwöglichen. Benn die junge Frau den Handstalt ohne Hüsse noch aufwalchen und aufräumen, vielleicht auch etwas sürd dasschaften in der Rüche noch aufwalchen und aufräumen, vielleicht auch etwas sürd das Frühltück rüsten. Run ist es ein Zeichen von großem Unverstand, wenn der Mann sich darüber ärzert und im Verger ins Bett oder ins Wirtshaus geht. Wo bleibt da die Logit, welche die Wänner doch immer für sich allein gepachtet haben wolken? Die Arbeit nuß zu gethan werden, und wenn niemand anders da ist, so muß sie eben die Frau thun. Jum Mills sind nicht alle Wänner so unverständig. Wir hatten 3. B. Einblick in einen jungen Haushalt, wo der Wann nach dem Nachtessen, wohrenden die Küchenarbeit that und das Nötige für das Frühtlich besorgte, die Desen richtete sür den mächsten Tag, so das am Worgen früh nur angezündet werden sonnte auch putzte er seine Schube und trug aus dem schen Frau Rachber wurde gemeinsam gelesen, das heißt: der Wann las vor, währendem die Frau slicke oder Gemise rüstete. Ja, es sam sogar vor, daß, man höreder Wenn das Kenigen, das heißt: der Wann das Vermier slieste, une se ber Frau zu ermöglichen, ihm zum Klavier sein Liebelungslied zu erwöglichen, ihm zum Klavier sein Liebelungslied zu erwöglichen, ihm zum Klavier sein Liebelungslied zu erwöglichen, ihm zum Klavier sein Liebelung glüstlich. Bon einer Jüste wolken sein sein sich den über über alle Beschreibung glüstlich, wehrere Sein in vollauf beschäftigt gewesen nich nicht ehme Rot durch eine fremde Drittperson, die zudem nicht einnen wolken ihre gleichjaftigt gewesen mögen siehen und verschant hinter geschlössetten Freibeit weber eine Schuer in der Freibeit der Berchaft und beschäftigt gewesen wör betreibt, daß andere ihn um diese schöne Freiheit des Denkens und handelns beneiben.

Wer an Appetitlofigkeit, Blutarmut, Pervenschwäche und deren Folgezuständen (Mattigkeit, Schwindelanfälle) leidet, nehme den frästigenden "Et. Urs-Wein". Erhältlich in Apothefen à Kr. 3.50 die Flasche oder direkt von der "St. Urs-Apotheke, Solotburn", franko gegen Nachnahme.

Bei Disposition zu Katarrhen und Afthma verwendet man mit bestem Erfolge das gesehlich geschüßte Spezialheilmittel "Antituderkulin". Se ist zugleich das sicherste Borbengungsmittel gegen Schwindenden. Preis ¹/₁ Fl. Fr. 5.— ¹/₂ Fl. Fr. 3. 50. [2919 Alleinger Fabrifant: Apostheter W. Kray, Alchen bei Basie Deposts ihoothete Sock, derlsau; Mart-Aposthete Tasie! docthet zum Bitronenbaum, Shaffbausen: Aposthete Relichmann, Näfels.



Beklagen Sie nicht, meine Damen, die wunderbare Eigenschaft des märchenhaften Jugendbrunnens. Sie finden seine Wirkungen im eifrigen Gebrauch des Crème Simon

eifrigen Gebrauch des Crème Simon wieder; letzterer beseitigt Falten, rötliche Stellen, Finnen, macht die Haut gesund und rein, kurzum, er konserviert deren Schönheit. Der Crème in Verbindung mit dem Poudre de riz und der Seife Simon verleiht Ihnen während des ganzen Lebens einen lilienweissen und rosigen Teint. Hüten Sie sich jedoch vor Nachahmungen und Fälschungen, welche eine absolut gegenteilige Wirkung ausüben würden. (H 10716 X) [3371]

Zu Fr. 4.50 schon

per Meter liefert das Tuchversandthaus Müller-Mossmann in Schaffhausen garantiert rein wollene, solide und moderne Kammgarnstoffe zu Herrenund Damenkleidern. — In höhern Preislagen stets prachtvolle Neuheiten, 20 Proz. billiger als durch Reisende bezogen. [3363]

Muster und Ware franko.

GALACTINA Empfohlend Kindermehl

Das ärztlich

einem jeden Kinde vom 3. bis zum 12. Monate abwechselnd mit guter Milch zu

verabreichen.

Nur nicht am unrichtigen Orte sparen. [2876

Fire Holtes und Landes genahrend, und Fin Fräulein gesetzten Allers, von gediegenem Charakler und guter Gemülsanlage, der deutschen, französischen und englischen Sprache kundig, sucht Stellung als Gesellschafterin und Reischegleiterin zu einer Dame, als Kinderfräulein, auch als Stellvertreterin oder Stütze der Hausfrau in eine gute Familie, vorzugsweise ins Ausland. Offerten unter Chiffre St 3389 befördert die Expedition.

Ein 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]



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.

Knaben-Institut & Handelsschule

Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.

Gegründet 1859.

E in anständiges leistungsfähiges und Mädchen, das den Willen und a in ansländiges leistungsfähiges und Mädchen, das den Willen und die Fähigkeit besitzt, einen schönen Posten zur Verrichtung von Hausund Zimmergeschäften zwerlässig und pflichtgeiren auszufüllen, findet sehr gute Stelle in feinem Hause. Kochen nicht notwendig. Gater Lohn und gute Behandlung. Offerten unter Chiffre VM 3386 befördert die Expedition. lie Expe-|3386 FV dition.

E ine ällere, noch rüstige, gebildete Frau sucht bei älterer Dame oder älterem Herrn Stelle als Haushälterin oder Gesellschafterin, eventuell ohne besondere Lohnansprüche, nur um ein "Heim" zu haben. Offerten unter Chiffre 3394 beför-dert die Expedition. [3394

E in Fräulein gesetzten Alters und gediegenen Wesens, das jahre-lang den ellerlichen Haushalt besorgt und dabei die Ellern gepflegt hat, sucht wieder einen Wirkungskreis, sei es als Haushälterin und Besorgerin sei es als Haushälterin und Besorgerin eines ältern, wenn auch pflegebedürftigen Herrn oder einer solchen Dame oder auch als Stellbertreterin event. auch als Stütze der Hausfrau. Die Suchende ist in allen Branchen des Haushaltes tüchtig und vürde eine Vertrauensstelle aufs Gewissenhafteste ausfüllen. Vorgezogen wird ein Engagement, wo sie Raum fände für das eigene Mobiliar. Gefl. Offerten unter Chiffre A B 3401 befördert die Expedition.

Eine ganz zuverlässige und im Verkehr gewandte Tochter findet
Stelle zur Besorgung eines Spezereiund Delikatessen-Ladens. Vorgezogen
wird ein Fräulein, welche schon Fachkenntnisse besitzt oder dann intelligent genug ist, um sich dieselben
mühelos anzueignen. Pension im
Hause. Familienanschluss. Referenzen
werden gegeben und verlangt. Offerten
unter Chiffre F3402 befördert die
Expedition. [3402] Expedition.

Ein 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-tion. [FV 3346

E in ganz tüchtiges Dienstmädchen, das einen gulen Hausstand selb-ständig besorgen kann und Wert dar-auf 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 beför-dert die Expedition. [FV 3339

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. Geft. Offerten unter Chiffre A3327 an die Redaktion.

vom Stadttheater in Zug versendet à 1 Fr. (Listen à 20 Cts.)

Das Hauptloseversandt-Dépôt:

Frau HALLER, Zug.

Haupttreffer 30,000 und 15,000 Fr.
Auf 10 ein Gratislos. [3360



Berner « Leinwand

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

Braut-Aussteuern.

Jede Meterzahl direkt ab unseren mech und Handwebstühlen.

Müller & Co., Langenthal, Bern.

Für 6 Franken

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

(ca. 60-70 leichtbeschädigte Stücke [2861 der feinsten Toilette-Seifen). Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.



(H 3869 Z)

Stylvolle Handarbeiten

worunter apparte Neuheiten, vorgez. und angef. Kunststiekerei und Confectionierung in allen feinen Handarbeiten. Fabrikation von Smyrna-Teppichen (Materialverkauf mit Anleitung). Sach- und fachgemässe Handstickerei auf: Wäscheausstattungen, Confection, Meubles, Dekoration und Kirche. Vorzeichnen, montieren und Zurichten von Stickereien. Stickstoffe und Materialien. Reelle Bedienung. [3384]

Diessenhofen: Babette Kisling, Broderie u. Tapisserie. Waren-Manufaktur.

Patent. Stahlguss-Kochgeschirre



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

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

Versuch wird Sie überzeugen,

dass

Singer's Confectmischungen

nach alten, bewährten Hausrezepten hergestellt, mit nur prima Zutaten, den Selbstgemachten in keiner Weise nachstehen, dabei viel grössere Auswahl in den Sorten.

4 Pfund netto franko durch die ganze Schweiz, bestehend aus: Anisbrötli, Mailänderli, Brunsli (Chocoladenbraunes), Zimmtsterne, Basler Leckerli, Haselnuss-Leckerli, Macarönli, Chocoladen - Macarönli. Jede Sorte ist auch einzeln zu haben und stets frisch erhältlich durch die

Gehe nie auf Reisen

ohne vorherige Magenstärkung durch eine kräftige

Mehlsuppe



Nach einmaligem Versuche

wird dieses gesunde billige [3366 (Zà 2848 g) und bequeme

Volksnahrungsmittel absolut unentbehrlich!

Zu kaufen in allen Spezereihandlungen.

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei Mangold & Röthlisberger, vormals

C. A. Geipel in Basel.

Prompte Ausführung der mir in Auftrag (Q 54 H) gegebenen Effekten. [2846

Das Buch:

"Magen- und Darmkatarrh

- Macaronii. Jede Sorte ist auch einzeln zu haben Verschleimung der Verdauungsorgane, Unterben erhältlich durch die [2928]
Schweiz. Bretzel- & Zwieback-Fabrik Ch. Singer, Basel.
F. Popp in Heide (Holstein).

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten voi

Dr. Hommel's Haematogen

(gereinigtes, 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

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

von Kennern bevorzugte Marke.

Blutreinigungsthee | Kinder-Puder und Salbe

a 1 Fr., angenehm und steher wirkend.

Englischer Wunderbalsam Ia. Erfolg garantiert. In Schacht. à 60 Cts. u. 1 Fr.

L Deischward bei Wunderbalsam Ia. ehr beliebte Marke in 3 Grössen.

J. Reischmann, Apotheker, Näfels (Glarus).



(Sa 1690 g)

[3397

jeder Art kaufen Sie ganz besonders vorteilhaft im ersten Zürcher Vorhang-Versandgeschäft von [3218

Moser & C'^e, z. Trülle, Zürich I.

💓 Verlangen Sie geft. Muster. 🖚

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



Drüsenleiden, Skrofulose, Drüsenanschwellungen Drüseneiterung

Jahrelang hatte ich mit Drüsenleiden, Skrofulose, Drüsenanschwellungen und Offenen, eiternden Drüsen zu kämpfen. Ein grosser Teil der Lymphdrüsen unter den Ohren, am Kinn, am Halse und in den Achselhöhlen erkrankte u. schwoll allmählich an. Einige Drüsen öffneten sich, eiterten längere Zeit unter mässiger Entzündung und heilten sehr langsam unter Hinterlassung von hässl., roten Narben. 2 Drüsen liess ich aufschneiden; trotzdem ging der Heilprozess bei diesen noch langsamer von statten, wie bei den andern. Wenn die Drüsen sich an einer Stelle nach läng. Eitern schlossen, traten daneben resp. an andern Orten frische Anschwellungen auf und so ging es fort ohne Ende. Von diesem hartnäck. Leiden bin ich durch die brieft. Behandlung der Privatpoliklinik Glarus derart hergestellt worden, dass sich seit der Kur, d. i. seit mehr als 2 Jahren, keine Drüsenanschwellungen und keine Eiterung mehr bemerkbar gemacht haben. Elgersweier, Post Ortenberg in Baden, 29. Juni 1903. Karl Oswald. Zur Beurkundung der Unterschrift: Lienert. Bürgermeister. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, [2856]

Wizemann's feinste



Pflanzenjett auch für schwache Magen leicht

verdaulich!

Garantiert

reines

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

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

Wer SCHULER's Pulver wendet an Beim Waschen, der hat wohlgetan, Es schont die Wäsche, mit den Jahren Wird man dies angenehm erfahren. [3378

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. -Da nur 80,000 Lose ausgegeben werden und ein grosser Teil derselben schon vorverkauft ist, so wird die Ziehung bald erfolgen können.



Mirol beseitigt mit Sicherheit alle Unreinigkeiten im Gesichte und des Kürpers, 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 Mund-wasser, es beseitigt einen unangenehmen Mundgeruch, stärkt das Zahnfleisch und erhält stets schneeweisse und gesunde Zähne.

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

antiseptisch. Kopfwasser hilftgegen Haarausfall, Schuppen, kreisförmige Kahlheit u. s. w. Flacon Fr. 3 in Parfümerien, Coiffeurgeschäften oder

A. H. Grzenkowski ZÜRICH

vom **Stadttheater 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

Marwede's Moos-Binden

Menstruationsbinden) kosten p. Paket à 5 Stück 1 Fr. Gürtel 75 Cts. Jahres-bedarf 50 St. mit Gürtel Fr. 10.50 porto-rei Direktor Vosand von der Crefrei. Direkter Versand von der General-Vertretung für die Schweiz: [3258 W. Kaestner, Zürich I, Markigasse 10.

Echten, selbstgeernteten Honig

versende incl. Porto und Packung:

Postgewicht Kg. 1 2 2½ 2 a Rösa-Honig 3.65 6.70 8.20 16.40 2.90 5.25 6.45 12.80 2.90 4.80 9.50 La Rösa-Honig Poschiavo-Honig Buchweizen-Honig 2.25 3.90 4.80 9.50 3325] von 10 Kg. an Rabatt. (H 2230 Ch) J. Michael, Pfr., Brusio (Graubûnden).



Bettfedern!

12442

10 Pfund: neue, gute
Fr. 10.—, bessere Fr. 12.50,
weisse daunenw. Fr. 19.—
bis Fr. 25.—, schneeweisse
daunenweiche Fr. 31.50 bis Fr. 37.50. Versand franco zollfrei, per Nachnahme. Umtausch und Rücknahme gegen Portovergittung gestattet. Auf Wunsch sende
Muster gratis und franko. [3395

Benedikt Sachsel, Lobes 5, Post Pilsen, Böhmer



Die Broschüre:

"Das unreine Blut

und seine Reinigung mittelst inner-licher Sauerstoffzufuhr"

versendet gratis E. R. Hofmann, Institut für Naturheilkunde, **Bott** mingermühle bei Basel. [3156

Probe-Exemplare der "Schweizer Frauen-Zeitung" werden auf Verlangen gerne gratis u. franko zugesandt

📰 Original - Selbstkocher

von S. Müller =Reformküche. :

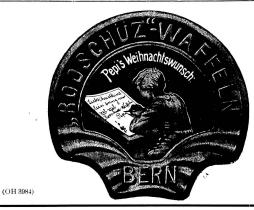
Kochanleitung gratis. Apparate und illustr. Prospekte bei (R 267 R) [3388 S. Müller, Konradstr. 49, Zürich III.

ത്രഹണ്ണഹണ്ടം ഹണ്ടന്നു

aller Art sorgfältig und schnell Diesbezügliche Aufträge für Weihnachten recht frühzeitig erbeten.

Franz Carl Weber Zürich

Reparaturen Special-Geschäft für Spielwaren 60 mittlere Bahnhofstr. 62.



Enterorose"

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

Im Gebrauch in staatlichen Krankenhäusern, Kinderspitälern, Sanatorien etc.

Büchsen à Fr. 1.25 und 2.50. எப்பா allen Apotheken erhältlich. Gesellschaft für diätetische Produkte A.-G., Zürich.



Trunksucht. |

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 briefl. 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. Pvorsteh. eigenh. Namensunterschrift d. Herm. Schönfeld in Gimmel beglaubigt: Gimmel, 4. Okt. 1903, der Gemeindevorstand: Menzel.

Spezialität

kräftigen

feinschmeckenden

Koch-Chocoladen

in Pulverform.

Rascheste Kochbereitung.

WANDER'S MALZEXTRAKTE

40 JAHRE ERFOLG

1	Chemisch rein, gegen Husten, Hals- und Brustkatarrhe Fr. 1.30
	Mit Kreosot, grösster Erfolg bei Lungenschwindsucht " 2. —
	Mit Jodeisen, gegen Skrophulose, bester Leberthranersatz
	Mit Kalkphosphat, bestes Nährmittel für knochenschwache Kinder 1,40
	Mit Cascara, reizlosestes Abführmittel für Kinder und Erwachsene 1.50
	Mit Santonin, vortreffliches 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.

Dauernd

(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-Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahmungen, welche unter ähnlich lautenden Namen ange-boten werden. [3026

Urner Museums-

ersendet à 1 Fr. per Nachn. terman Blatter, Lose-Versand, Alt-dorf. Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, letzter Fr. 5. Gewinnliste 20 Cts. Nur 80,000 Loose.

"Der elektr. Hausarzt"

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

Heirate nicht

ohne Dr. Retau. Buch über die onne Dr. Ketau, Buch under 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

Berner-

Leinwand zu Hemden, Leintüchern, Kissenbezügen, Hand-, Tisch-u. Küchen-tüchern, Servietten, Taschentüchern, tüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig- oder Brottüchern und Berner-

Halblein,

stärkster, naturwollener Kleider-stoff, für Männer und Knaben, in schönster, reichster Auswahl bemustert umgehend

Walter Gygax, Fabrikant in Bleienbach.



J. G. Meister Zürich, 35 Merkurstrasse 35.

Kautschukstempel.

1-3-zeilige Stempel Ovale Stempel Komplette kleine Druckerei Patent, "Perfekt" genannt, mit 200 Buchstaben und Ziffern . Illustrierte Preisliste gratis und franco.

A. Niederhäuser Grenchen. [2983

Wird von den hervorragendsten Professoren und Aerzten als bewährtes Mittel bei Lungenkrankheiten, Katarrhen der Atmungsorgane, wie Chronische Bronchitis, Keuchhusten, und namentlich

auch in der Reconvalescenz nach Influenza empfohlen.

Hebt den Appetit und das Körpergewicht, beseitigt Husten und Auswurf, bringt den

Nachtschweiss zum Verschwinden.
Wird wegen seines angenehmen Geruchs und Geschmacks auch von den Kindern gerne genommen.
Ist in den Apotheken zum Preise von Fr. 4. – per Flasche erhältlich.

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

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

Sirolin



Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 11.

Movember 1904

Aufbewahrung des Obstes.

ei dem reichen Obstertrag dieses Jahres und den etwas tief ftehenden Obstpreisen wird man der Einkellerung des Obstes vermehrte Aufmerksamkeit schenken. Da wird nun freilich noch sehr viel gefehlt und es ist durchaus am Plat, hierüber einige Worte zu ver= lieren. Ein Hauptfehler wird in der Wahl des Aufbewahrungsortes gemacht: Die undenkbarsten Räume werden oft dazu benutt, finstere dumpfe, kleine Keller, in' welchen noch allerlei andere Produkte und Sachen untergebracht gebracht werden. Bekanntlich find Obst, Gemüse, Kartoffeln gute Infektionsträger, d. h. Träger von Bazillen, welche Krankheiten verschiedener Art erzeugen können. Daher muß das Obst in Räumen aufbewahrt werden, welche der Entwicklung diefer Infektions= stoffe nicht Vorschub leisten. Es wäre nun am besten, man brauchte das Obst nicht in Rellern aufzubewahren, sondern in ebenerdigen Obsttammern. Jedenfalls muffen Reller, wenn fie zu dem Zweck dienen follen, gut ventilierbar und auch dem Licht zugänglich sein. Die Anforderungen, die man an eine Obstkammer stellen foll, laffen sich folgendermaßen zusammenfassen: 1. Der Aufbewahrungsort soll nicht zu dunkel und tühl sein und eine Lüftung gestatten, um die Luft rein und gefund zu erhalten. Die Temperatur soll möglichst gleichmäßig sein, nicht unter 0 Grad sinken, aber auch im Herbst 8-10, im Winter 4-5. Grad nicht übersteigen. Nach Norden liegende Käumlichkeiten werden am besten geeignet sein. 2. Er soll eine gewisse Feuchtigkeit besitzen, um das Gin= schrumpfen der Früchte zu verhindern, die richtige Ausbildung der Ge= schmacksstoffe zu ermöglichen; aber auch nicht zu naß darf er sein, weil dadurch die Entwicklung der Schimmel- und Fäulnispilze begünstigt Läuft die Schrift von Zeitungspapier, das man im Obstraum ausgebreitet hat, auseinander, dann ift es zu feucht, raschelt das Papier beim zusammenfalten, dann ist es zu trocken. In feuchten Räumen stellt

man Schalen mit Chlorkalcium auf. Dieses saugt die Luftfeuchtigkeit begierig auf; es läßt sich durch Trocknen am Ofen mehrmals benuten. Sind die Obsträume zu trocken, so bespriten wir den Boden mit Waffer oder wickeln die Früchte in Papier ein. 3. Produkte, welche Geruchs= stoffe erzeugen, wie Rase, Kartoffeln 2c., sollen nicht im Obstraum aufbewahrt werden. Am besten ist es unter allen Umständen, das Obst ganz für sich zu halten, da es außerordertlich leicht einen fremden Ge= schmack annimmt. 4. Die Luft des Obstraumes muß stets frisch und gefund sein. Schimmel und Fäulnis durfen nicht aufkommen; daber soll der Raum auch nicht ganz finster sein; es schadet nichts, hie und da Sonnenlicht hinein zu laffen. Unter allen Umftanden muß für größte Sauberkeit Sorge getragen werden. Ein diesen Ansprüchen genügender Raum wird sich schließlich doch noch an manchem Ort finden lassen. Es gilt ihn dann ordnungsmäßig auszustatten. Das kann auf mannigfache Art geschehen. Meist thut es schon ein einfaches Bretter ober Lattengestell. Beguemer aber, namentlich beim Aussuchen der Früchte, sind bewegliche Obsthürden (etwa 50-50 Centimeter breit und 1 Meter lang), die entweder in einem dazu passenden Gestell untergebracht werden, das zwischen den einzelnen Hürden einigen Spielraum läßt, oder mit Küßen versehen, aufeinander gestellt werden können. Als Unterlage benützt man Papier oder auch eine dunne Strohschicht. Bevor die Aepfel eingebracht werden, sollte der Raum gehörig ausgeschwefelt werden. Das sollte vor Beginn der Ernte geschehen. Run noch etwas über die Ernte selbst. Das Herbstobst wird einige Tage vor vollendeter Reife gepflückt. Das Winter= und Dauerobst wird abgenommen, wenn es die bestmöglichste Ausbildung am Baum erlangt hat, mit andern Worten: man läßt es so lange als möglich hangen. Es ist von größter Wichtig= feit, den jum Abnehmen geeignetsten Zeitpunkt zu treffen; denn zu unrechter Zeit geerntetes Obst hält sich ebenso schlecht wie das, welches man ohne Sorgfalt gepflückt hat. In letterer Beziehung wird leider auch noch viel gefündigt: Mit Druckflecken behaftetes Obst wird natur= lich durch die beste Aufbewahrung nicht mehr besser. Ebensowenig lohnt es sich aber auch, schlecht ausgebildete Früchte aufzubewahren. Recht wichtig ist das oft wiederholte Aussuchen schlechter Früchte, welch' lettere nur zu leicht andere anstecken und die Luft im Raum verderben. Be= sonders empfindliche oder köstliche Sorten wird man auch entsprechend forgfältiger behandeln, indem man sie z. B. in Seidenpapier einwickelt und in Holzwolle legt. Auf diese Weise verlieren selbst die emfindlichsten Sorten nicht ihr schönes Aussehen, erlangen dagegen volle Reife. Wer sein Obst gnt verwerten will, der kann der Aufbewahrung desselben nicht genug Aufmerksamkeit schenken.

Vom Wert der sauren Misch.

ine wichtige Aussage hat Dr. Metchnikoff vom Institut Pasteur gemacht. Wie schon Pasteur sagte, gibt es im Menschen gute und schlechte Mikroben. Die schlechten sind so berühmt oder berüchtigt, daß man sie nicht zu nennen braucht; von den guten nun bezeichnet Dr. M. eine, die sich in der "sauren Milch" (Dickmilch, Luggmilch) besindet. Es scheint, daß diese Milchmikrobe die anderen, schlechten, die sich im Darme besinden, unschädlich macht. Der Doktor selbst ist seit 10 Jahren täglich eine Schale Dickmilch und besindet sich in unsgestörter Gesundheit. Sein Kollege und Freund Dr. Rour, der Nachsfolger Pasteurs, ist ganz seiner Aussicht und nimmt Dickmilch ein wie er. Beide Aerzte gehören unbestritten zu den ersten Autoritäten ihres Gebietes und man darf ruhig ihrem Worte Folge leisten, umsomehr, da diese Speise nahrhaft und erfrischend ist.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Grünkernsuppe. (Ungereifter Roggen.) Etwa 200 Gramm Grünsternen werden mit 3—4 Liter kaltem Wasser und den nötigen Anochen langsam zum Rochen gebracht, die Suppengewürze und Salz beigegeben, die Suppe auf mäßigem Feuer etwa 3 Stunden gekocht und durch ein Sieb über etwas Butter oder noch besser über einige Tropsen Maggi's Würze angerichtet. Wünscht man die Suppe etwas bindiger, so können gleich anfangs ein gehacktes Brötchen oder 50 Gramm Haferkernen beisgegeben werden.

Potage de Perdreau à la Royale. Belege den Boden einer Kasserolle mit seingeschnittenen Zwiedeln, Gelbrüben, Petersilie, Champignon-Abställen, Lordeerblatt, Gewürznelken und Pfesserkörnern. Füge 3 Pfund zerkleinerte Schlüsselbeine vom Kald, 8 Pfund Knochen oder Ueberbleibsel vom Wild als da sind Redhühner, Wachteln, Fasanen, Hasen u. s. w. und ein Pfund von zahmem Geslügel bei. Bedecke mit Fleischsbrühe und lasse dieselbe zu Glace einkochen. Während dieser Zeit richte einen braunen Fond her, löse ihn mit einer halben Flasche gutem Weißswein und 3 Litern Fleischbrühe und lasse durchkochen. Gieße diesen Fond über die Knochen und lasse unter fleißigem Abschäumen während 4 Stunden kochen. Unterdessen stoße das Brustsseisch von 2 kalten ges bratenen Kebhühnern unter Zugade von 7—8 Eigelb und ein paar Lösseln Kahm. Streiche die Masse durch ein seines Sieb, verarbeite

sie gut in einer Schüssel, würze nach Geschmack und pochiere sie in kleinen butterbestrichenen Timbaleförmchen. Seihe die Suppe durch, koche sie noch einmal unter sorgfältigem Absetten auf, süge ihr ein Gläschen vorher angewärmten alten Madeire bei, würze mit einer Spiße Cahenne und einem Güßchen "Maggi's Würze" und richte vorssichtig über die in Scheiben geschnittenen kleinen Timbales an.

Gestoßene Lebersuppe. Man zerschneidet 250 Gramm seine Rindsleber, backt sie schnell mit Butter, Zwiebeln und Petersilie in einer Pfanne, stößt sie in einem Mörser mit einem eingeweichten Taselbrötchen sein zusammen, gibt dies in eine Kasserolle, füllt diese mit kräftiger Fleischbrühe auf, gibt etwas Muskatblüte dazu und läßt sie ½ Stunde lang kochen, treibt alles durch ein Sieb, gibt ein kleines Gläschen Sherry oder Marsalawein dazu und läßt es noch einige Minuten kochen. Man kann einen Löffel voll Tapioka mitkochen oder die Suppe über gebackene Leberklöße anrichten und heiß zu Tisch geben.

Weiße Kohnensuppe. Die weißen Bohnen werden vor dem Gesbrauch 12 Stunden in lauwarmem Wasser eingeweicht, dann mit leichster Fleischbrühe, Zwiebeln, gelben Küben, ½ Sellerie, 1 Lauch, alles in grobe Scheiben geschnitten, gekocht bis alles weich ist, durch ein feines Sieb passiert, nochmals aufgekocht, mit Eigelb und süßem Kahm, sowie einem Stück Butter legiert und über in Butter gebratene kleine Brotwürfel angerichtet, mit Schnittlauch und geriebener Muskatnuß besstreut und serviert.

Grüne Erbsensuppe. Grob geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Lauch und Reste von rohem Schinken werden in Butter ansgeröstet, ein Teller voll getrocknete, grüne Erbsen dazu getan, mit leichster Fleischbrühe aufgefüllt und weich gekocht, dann passiert, mit Eigelb legiert und mit gebackenen Brotcroutons serviert.

Gedämpfte Schweinekotelettes. Bereitungszeit 3 Stunden. Für 6 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Schweinekottelettes, vorbereitet d. h. gesklopft, gesalzen und gepfeffert, 1 Kilo rohe, in Scheiben geschnittene Karstoffeln, 2 in seine Würfel geschnittene Zwiebeln, 60 Gramm Butter, 3/8 Liter sauren Rahm, Salz, Pfeffer, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt. Zum Dämpfen dieses Gerichts ist am besten ein Nickel-Schmortopf zu verwenden. Man thut zunächst einige Eßlöffel Wasser hinein, legt vier bis fünf Schweinekotelettes darein, setzt auf jedes ein kleines Stückchen Butter (ungefähr ½ Theelöffel voll), schichtet auf das Fleisch eine Lage Kartoffelscheiben und streut hierauf Zwiebelwürfel. Dann folgt wieder

eine Lage Fleisch, dann Kartoffelscheiben und Zwiebelwürfel und so fort, bis der Vorrat verbraucht ist. Auf die Kartoffelscheiben kann man etwas Salz streuen, um sie gut damit durchziehen zu lassen. Nun vers quirlt man 15 Gramm Liebig's Fleischertrakt in ½ Liter lauwarmen Vasser, rührt dies zu den 3/8 Liter saurem Rahm und gießt das Ganze über die auseinander geschichteten Zutaten. Dies Gericht dämpst man $2-2\frac{1}{2}$ Stunden auf nicht zu hellem Feuer. Vor dem Anrichten macht man die Sauce mit ½ Theelöffel Kartoffelmehl seimig und schmeckt sie ab, falls noch etwas Salz sehlen sollte.

Jeherknödel. Sine kleine Kalbsleber wird geschabt, fein gewiegt und in eine Schüssel getan; 6 Weißbrötchen, von denen die Kruste wegsgeschnitten ist, werden in Wilch eingeweicht, recht ausgedrückt, dazu gesgeben, und dies mit 2 Löffel voll Mehl, sein gewiegtem Speck oder Schinken, in Butter gedämpsten Zwiebeln und Petersililen, ein wenig Lauch, Majoran, abgeriebener Citrone, Muskatnuß, Salz, Pfesser, 4—5 Siern tüchtig durcheinander geschafft. Für die Suppe werden kleinere, als Beilage größere Klöße formiert und in kochendem Salzwasser gestocht, bis sie in die Höße kommen, alsdann in die heiße Fleischbrühe gelegt oder mit Butter und Keibbrot abgeschmälzt.

Kalbsfrikassee mit Reisbordüre. Kalbsleisch von dem Hals und der Schulter wird in vierectige Würfel geschnitten und in reichlich Wasser, Salz, einer mit 6 Nelken gespickten Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Gelbrübe und 2/10 Liter Weißwein gekocht. 200 Gramm sauber gewaschener Reis wird mit soviel dieser Brühe übergossen, daß der Reisdoppelt damit bedeckt ist, und dann gekocht. Von der übrigen Brühe wird mit Butter und Mehl eine dickslüßige Sauce gemacht und mit 2 Sigelb gebunden. Der gekochte Keis wird in eine mit Butter aussgestrichene Bordüre gefüllt, die Kalbsleischstücke in die Mitte getan und die Sauce darüber passiert.

Röthel auf Inger Art. Die Köthel werden sauber ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet und leicht eingesalzen beiseite gestellt. Dann werden 2 Löffel voll Mehl mit einer seingeschnittenen Zwiebel in reichslich Butter hellbraum geröstet, mit 1 Glas Kotwein und leichter Fleischsbrühe oder Wasser zu einer dünnflüssigen Sauce verrührt und aufgestocht, das feingehackte Gelbe eines Citronenviertels dazugegeben und nun die Köthel in dieser Sauce gekocht und behutsam herausgenommen, die Sauce mit 2 Eigelb, einem Stück Butter und gehackter Petersilie legiert und über die Fische gegossen.

Bücklinge mit Spiegeleier. Die Bücklinge werden von der Haut und den Gräten befreit, man legt das Filet hübsch in eine Platte, welche zuvor mit Butter stark überstrichen wurde, schlägt ganz frische Eier darauf, stellt dieselben einige Minuten in den Ofen und streut Salz, Pfeffer und Schnittlauch darüber.

Salm auf dem Rost. Der Salm wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert und in gutem Olivenöl 1 Stunde mariniert, dann auf einem Rost oder in Ermangelung desselben in einer eisernen Pfanne auf beiden Seiten gebraten, angerichtet, mit Kräutersbutter bestrichen, etwas gute Bratenjus darübergegossen und mit in 4 Teile geschnittenen Eitronen serviert.

Reisschnitten. Man kocht einen ziemlich dicken Reisbrei; wenn er erkaltet ist, mengt man gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Cistronenschale und ein bis zwei Eier darunter; formt längliche Schnitten, welche man in Eigelb und abgeriebenem Milchbrot umwendet, in heißem Fett gelb bäckt und zu gekochtem Obst serviert.

Perlorene Eier mit Specksance. Bereitungszeit 50 Minuten. Für 6 Personen. Zutaten: 100 Gramm Speck, 80 Gramm Mehl, 2 Eß-löffel Essig, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Senf, Salz und 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 12 Eier, 1 Tasse Essig und Salz. Der Speck wird gewürfelt und gelb geschwickt, die Flocken werden herausgenommen und warm gestellt. In dem heißen Fett schwickt man 80 Gramm Mehl braun, tut den Zucker, Senf, Mehl, Salz, 2 Eßlöffel Essig und 1 Liter Wasser, in welchem 15 Gramm Liebig's Fleisch Extrakt aufgelöst wurden, dazu, läßt die Sauce 30 Minuten langsam verkochen und richtet sie über verlorenen Eiern an, indem man die zurückgesstellten Speckwürfel dazu tut. Man gibt Salzkartosseln dazu. Verlorene Eier werden in kochendem Salzwasser, dem man eine Tasse scharfen Essig zusetzt, 4—5 Minuten gekocht. Beim Ausschlagen der Eier muß man sehr schnell sein, da sonst die ersten fester werden als die letzten.

Timbal von Maccaroni. Eine Timbalform wird mit Butter ausgestrichen und mit Paniermehl bestreut. 120 Gramm Maccaroni werden in Salzwasser weich gekocht, abgegossen mit geriebenem Käse und etwas Butter geschwenkt, ein Teller voll in kleine Würfel geschnittener, kalter Braten, Schinken und Zunge mit den Maccaroni versmischt, mit 2 Eigelb legiert, gewürzt, in die Form gefüllt, 1 Stunde langsam gebacken, dann auf eine runde Schüssel gestürzt und mit Tosmatensauce serviert.

Eierkuchen mit Aepfeln. Anstatt Mehl kann man zu Sierkuchen auch geriebenes Brot verwenden. Von einem gehäuften Suppenteller von Schwarzs oder anderm Brot, oder auch beide Sorten vermischt, das mit etwas Zucker und Zimmt, nach Belieben auch mit einer Kleinigsteit gestoßener Nelken vermischt wurde, nimmt man reichlich die Hälfte, schüttet sie in die Sierkuchenpfanne, in der ein gutes Stück Butter geschwolzen wurde, streicht steises Apfelmus darüber, oder eine Lage weichgekochter Kingäpfel, streut die andere Hälfte des Brotes darüber und läßt den unten gebackenen Kuchen auf den Sierkuchenwender gleiten, legt ein reichliches Stück Butter auf den Kuchen, deckt die Pfanne darüber, kehrt sie um, backt die andere Seite des Kuchens und gibt ihn warm zu Tisch.

Sellerie: Salat. Vier große Sellerieknollen bürstet und wäscht man mit der Schale ab, kocht sie weich, legt sie in kaltes Wasser, schält sie nach dem Erkalten, schneidet sie in Scheibchen und übergießt sie mit folgender Sauce: 1 Eßlöffel voll geriebenes Schwarzbrot, 2 Eß-löffel seinstes Del, 1 Eßlöffel Essig und 1/4 Liter sauren Rahm quirlt man zusammen, gibt Salz und nach Belieben ganz wenig Pfesser dazu, um dann die Sellerie-Scheibchen damit zu mischen. Die gut gewaschenen Herzblätter des Sellerie werden zu einem Kranz um die Schüssel geordnet.

Bremer Flammerie. Ein halber Liter gut gezuckerter, geschwunges ner Rahm, ein Weinglas Cognac, 3—4 Blatt rote Gelatine, die in wenig heißem Wasser aufgelöst und wieder erkaltet ist, werden gut zussammengerührt, in eine passende Glasschüssel gegeben und aufs Sis gestellt. Wan kann nach Belieben diese Platte mit Duittengelee garnieren, oder einen Obstsaft extra dazu ausstellen.

Gebakene Ihwarzwurzeln. Die gut gereinigten Schwarzwurzeln werden in 3 Centimeter lange Stücke geschnitten, im Salzwasser wechi gekocht und dann auf ein reines Tuch gelegt. Von 3 Kochlöffel Wehl wird mit Wasser ein dickslüssiger Teig angerührt, 3 Sigelb, 2 Löffel voll Olivenöl und der Schnee von den 3 Siweiß werden darunter gemischt, alsdann die Schwarzwurzeln in diesem Teig umgekehrt und in heißem, schwimmenden Fett schön gelb gebacken, mit seinem Salz bestreut, erhaben angerichtet und mit gehackter Petersilie garniert.

Kartoffelkroquetten. 14 Kartoffeln werden geschält, in Stücke gesschnitten, weich gekocht, abgegossen und abgedämpft, dann durch ein Sieb passiert und mit 120 Gramm frischer Butter, Salz, Muskatnuß

und 3 Eigelb vermischt. Von dieser Masse werden kleine Würstchen formiert, dieselben in zerschlagenen Eiern und Zwieback paniert und in heißem, schwimmenden Fett gebacken.

Reinigung der Pelzsachen. Wenn der Winter ins Land zieht, wers den die Pelzsachen, die weichen Pelzboas hervorgesucht, dabei wird gar manches kostbare Stück einer Reinigung bedürfen. Empfehlenswert ist die Reinigung mittels der sogenannten Mehlwäsche. Weißes Mehl, gleichviel welches, stellt man in einer Schüssel warm, doch darf es nicht im geringsten bräunen. Nun taucht man die weißen Pelzsachen ein und reibt sie mit den Händen in dem Mehl ganz so, als wolle man waschen. Dies dauert so lange, dis die Boa rein ist. Um dies genau zu prüsen, stellt man das angeschmutzte Mehl beiseite und nimmt etwas reines, welches, wenn die Boa gut gereinigt ist, nicht verändert aussehen darf. Wollene Sachen werden nachher noch in Mehl gerieben, welches mit etwas trockenem Ultramarinblau vermengt worden ist, das wird bei Pelz jedoch unnötig. Man klopft die Boa darauf gut aus (Wollsachen werden gebürstet) und nimmt sie wieder in Gebrauch. Diese ganz gefahrlose Wäsche kann dringend empsohlen werden.

Das sösen des kuchens aus der Form. Nichts ist fataler, als wenn sich ein zu Festen gebackener Auchen nicht aus der Form lösen will. Man braucht, wenn dieser Fall eintritt, nicht darob zu verzagen, sondern nur die Form mit dem Auchen einige Minuten auf ein kaltes, nasses Tuch zu stellen und dann von neuem den Versuch des Stürzens zu machen, der dann immer gelingt.

Geflügelmist sammeln. Es ist der Mühe wert, allen Geflügelmist zu sammel, da derselbe ungefähr ein Drittel so hoch im Preise steht, als der Durchschnittspreis des Kunstdüngers. Wohl die empfehlendste Art und Weise der Sammlung desselben ist, daß man unter den Sitzstangen ein Brett von genügender Breite andringt, den Dünger aufzufangen und daß man ungefähr zweimal in der Woche auf die Ansammslungen gewöhnlichen Feloghps streut, welcher die Gigenschaft hat, den Ammoniak im Dünger zu binden und diesem wertvollen Düngungsmittel die verwendbarste Form zu geben. Diese Bretter oder Regale sollten alle 2 Wochen gereinigt und die Mischung in dichte Fässer verpackt und an einem trockenen Orte ausbewahrt werden bis zum Frühzighre, wo dann dieselbe, mit Holzasche vermischt, im Gemüses und Beerenobstaarten mit großem Vorteile angewendet wird.