

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: 23.02.2026

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

Der Mutter Heimgang.

Ein seliger Sterben, mein Mütterlein,
Als deins, hab' ich nie gesehen!
Es war, als ob Kinder im Abendsehn
Vertrauen zum Vater gehn.
Als ob ein Vogel in stillem Flug
Sich aufwärts zum Licht schwingt,
Eine Saite flüht: Es ist genug!
Und weich im Akkorde verklingt.
An der Wiege saßest du still und stumm,
Darin deine Enkelin schlief,
Und lasest das Evangelium,
Wie der Herr seine Jünger berief.
Da nahte ein Engel mit leisem Schritt:
„Wie die Jünger, so folge auch du!“
Ein Vächeln über dein Antlitz glitt —
Und die Augen fielen dir zu.
Wir legten dich nieder und meinten sehr,
Wir küßten dir schluchzend die Hand,
Wir fühlten, daß neben uns, still und hehr,
Der Engel des Todes stand.
Dann haben wir kniend an deinem Grab
Den Thränen des Schmerzes gewehrt,
Die Mutter, die uns das Leben gab,
Die hat uns auch sterben gelehrt.

Frieda Jung.

Neues vom Büchermarkt.

Die gute alte Zeit. Bilder aus dem Alltagsleben unserer Vorfäter von Dr. H. Lehmann, Direktor des schweizerischen Landesmuseums, illustriert mit 400 dokumentarischen Reproduktionen und 60 großen Originalzeichnungen von E. und H. van Nuyden, S. Bachmann, C. Leuenberger, A. Hoffmann. Vornorm von Bundesrat M. Ruchet. 15 monatliche Lieferungen zum Subskriptionspreis von Fr. 1.25, für Nicht-Subskribenten Fr. 2.—. Verlag F. Zahn, Neuenburg.

Die schwere Aufgabe, dem Volke die innere Seite der Vergangenheit, das intime Leben der Vorfahren vertraut und lebendig zu machen, hat „Die gute alte Zeit“ auf eine sehr schöne und höchst eigenartige Weise gelöst; denn während der Verfasser, Dr. H. Lehmann, Direktor des schweizerischen Landesmuseums, in Texten die Ergebnisse seiner ersten und tiefen Studien in klarer, lebendig anregender Weise zum Ausdruck bringt, so stellt uns die ungewohnte reich und glücklich gewählte Illustration die gute alte Zeit lebhaft vor Augen. Dies geschieht auf doppelte Weise: Einmal durch über 400 Reproduktionen einheimischer Kunstwerke aus allen Zeiten, zu denen das Landesmuseum seine besten Beiträge geliefert, und dann durch eine Reihe Kunstdrucke moderner Schweizerkünstler, wie E. und H. v. Nuyden, S. Bachmann, C. Leuenberger, A. Hoffmann u. a. m.

Durch die Reproduktionen, die den Text begleiten und dokumentarisch beweisen, wird uns ein tiefer Einblick in das Leben, Denken und Tun unserer Väter, ein merkwürdig vollständiger Überblick über ihre künstlerische Tätigkeit gegeben. Die Kunstdrucke aber zeigen uns in lebensvoll-prägnanter und eindrucksvoller Weise den Kontrast zwischen Eins und Fests. So finden wir z. B. auf dem einen Blatte das herrliche Bild von Bachmann: „Eine Spinnstube in der guten alten Zeit“, das uns in das romantische Geheimnis der mittelalterlichen Kammereinfahrt und uns holde Frauen in lieblichem Walten am Spinnrad zeigt. Unter dem Eindruck dieses poetischen Bildes aus fernem Tagen wenden wir das Blatt und — unser Blick fällt auf das nüchterne Bild eines enormen Maschinenraumes — die Spinnstube von heute. Wir gehen weiter und wieder stellt uns die wunderbare Darstellung einer mittelalterlichen Heerstraße, auf der mit makedonischer gezierter Kasse, fahrenden Sängern, Bettlern und Hellebardieren Leid und Lust, Kraft und Glend und die ganze Poetik des Mittelalters an uns vorbeizieht; — auf dem nächsten Blatte der weite, raucherfüllte Bahnhof von Zürich. Welch gewaltiger Umschwung! Doch wie wir eben das alte Sehnsüftigkeitslied nach dem Glück verfloßener Tage antunten wollen, wendet sich das Blatt und mit Entsetzen sehen wir durch die geistvollen Darstellungen H. v. Nuydens u. a. in das furchtbare Glend der „guten“ alten Zeit hinein, und über der Qual der Ausfägigen und Pestkranken, der Drangsalirten am Pranger und in der Folterkammer, der Sterbenden auf dem Scheiterhaufen und auf dem Nabe vergehen wir die Klage über die Mächtigkeits des heutigen Lebens.

So führt uns dieses herrliche Buch textlich, illustrativ und künstlerisch Schritt für Schritt durch das intime Leben unserer Vorfahren, tiefe Einblicke in die Vergangenheit und weitausblickende in die Zukunft unseres Volkes und Landes während, und es ist kaum

zu ermessen, welchen Schatz Verleger und Autor unserem Volke in diesem monumentalen Denkmal schweizerischer Tüchtigkeit, Kraft und Kunst geben. Denn drei Eigenschaften vor allem machen dieses Buch würdig, ein Volksbuch im besten Sinne des Wortes zu werden: Die klare, eindringliche, allen verständliche Darstellung, der reiche, umfassende Inhalt, der jedem Stande, jedem Geschlechte und Alter Neues und Interessantes zu bieten weiß, und endlich der verhältnismäßig so geringe Preis, der es auch dem wenig Bemittelten möglich macht, sich „Die gute alte Zeit“ anzueignen. Bundesrat Ruchet, der die Vorrede geschrieben, konnte deshalb mit Recht diesem Werke „einen Ehrenplatz auf dem Gebiete der Volkserziehung“ einräumen.

Briefkasten der Redaktion.

Eifrige Leserin in B. Wie kann man einen Menschen arm und bemitleidenswert nennen, welcher in der Blüte der Jugend aus vollem Frohgefühl heraus eines plötzlichen, schmerzlosen Todes dahinstirbt! Zu bedauern sind bloß die Ueberlebenden, denn diesen hat der herbe Verlust oft eine Wunde geschlagen, die keine Zeit mehr zu heilen im Stande ist; diesen ist ein Reichtum an Liebe genommen worden, der unerlässlich ist. Et. T. in B. Nicht immer binden die Bande des Blutes die Herzen unlöslich zusammen. Wie sollte es sonst möglich sein, daß eine gesunde und in regelmäßigem Erwerb lebende Mutter mit ruhiger Ueberlegung sich ihres Kindes zu entledigen vermöchte, daß ein Sohn den Entschluß fassen und die schauerliche Ausführung bemerktlichen könnte, seine alte, kranke Mutter nach vorhergegangener Androhung hilflos dem Feuertode zu überliefern und davonzugehen! Auch da heißt es: Abgründe liegen im Gemüte, die tiefer als die Hölle sind. Solche Rätsel zu lösen, muß der Zukunft überlassen bleiben.

Eifriger Leser. Das Wort Robert Brownings ist an manchem Ort zutreffend:

Sieh wenn ich auf zum Himmel fliege, dann zeigst sich Engel dir; den ganzen Tag lang fliegen
Sie neben dir und liegen nachts bei dir,
Der sich um sie nicht kümmert — fliehet und schläft —
Und plötzlich geht sie fort und du erkennst sie.

Schlimm ist's, daß das Erkennen meistens zu spät kommt. Wie manche Frau opfert sich thatschlich auf für ihren Mann in stillen, unhörbaren Walten und lächelndem Entbehren alles dessen, was andere für unentbehrlich halten, und trotzdem fühlt der Mann sich hoch erhaben über sie, schaut er mit souveräner Verachtung auf das untergeordnete Wesen herab, das er nach seiner Meinung in einer großmütigen Regung „zur Würde einer Frau“ erhebt. Er anerkennt nicht ihre aus warmer und uneigennütziger Liebe diktierten Leistungen, er hat keinen freundlichen Blick für ihre unablässige stille Aufopferung; er ist selbstherrlich die guten Wesen, die sie ihm vorsetzt und beachtet es nicht, daß sie mit den ungenügenden Mitteln sich begnügt; er nimmt es als selbstverständlich hin, daß sie seiner Heimkunft arbeitend wartet, daß sie ihm noch aufsteht, wenn er schwankenden Schrittes beim Zähneknirschen heimkommt, daß sie ihm beflissen und verständnisvoll zudient, bis er glücklich im schützenden Bette liegt, daß sie bis zum Umfinken müde und trierend das Kleine im Zimmer umherträgt, damit es stille sei und den schnarrenden Vater nicht störe. Das Gewissen schlägt ihn nicht, wenn die abgegebte Frau, die kaum eine Waise sich niederlegen konnte in den Kleidern, ihm am Morgen den heißen Kaffee zum Bett bringt, damit seine Lebensgeister erwachen zum neuen Tagewerk; er sieht nicht, daß sie sich kaum mehr aufrecht halten kann, daß sie im höchsten Grad der Ruhe, ja der Pflege bedürftig wäre. Er hat kein Verständnis für ihre schützterne Bitte um das nötige Kleingeld zum Bestellen des nächsten Mittagstisches. Nein, er ist unter Umständen noch roh und brutal und betrachtet sein armes Weib als ein willenloses Werkzeug, das er mit einem Fluch in den Winkel wirft, wenn er es gebraucht hat. Sind Sie nicht mit uns der Meinung, daß das beklagte „Hausälterinnenelend“ eine gelinde Strafe ist für solch einen „Herrn der Schöpfung“, als welcher er sich fühlt und geberdet? Ja, ja, die Hausälterin verlangt rückwärtslos die nötigen Mittel zum Haushalten; sie willständig behandelt sein und nimmt sich ihre nützliche Ruhezeit; sie steht nicht vor der üblichen Stunde auf, und seine Unliebsamkeiten zahlt sie ihm prompt heim. Sie verdedt ihm seine groben Fehler und Schwächen nicht mit dem Mantel der Liebe, sondern sie redet davon. Und dann verlangt sie erst noch ihren Lohn und kündigt ihm die Stelle, wenn es ihr nicht mehr gefällt. Ist er dann vornehm mit der Zunge oder gar mit der Hand, wie er dies bei seiner guten Frau so oft praktizierte als schließlichen Dank für ihre Aufopferung, so zitiert sie ihn, ihres Rechtes sicher, vor den Richter. — Ja, das

„Hausälterinnenelend“ hat schon manchem Mann den Wert seiner still dahingegangenen verkannten Frau zum Bewußtsein gebracht.

Hrn. J. S. in A. Wenn der Mann auf die abendliche Gesellschaft seiner Frau wirklich reflektiert, so muß er sich auch in die nötigen Anordnungen schicken, die getroffen werden müssen, um ein gemütliches Beisammensein am Abend zu ermöglichen. Wenn die junge Frau den Haushalt ohne Hilfe befragt, so muß sie eben nach dem Nachtesten in der Küche noch aufwaschen und aufräumen, vielleicht auch etwas für das Frühstück rüsten. Nun ist es ein Zeichen von großem Unverstand, wenn der Mann sich darüber ärgert und im Ärger ins Bett oder ins Wirtschaftshaus geht. Wo bleibt da die Logik, welche die Männer doch immer für sich allein gepachtet haben wollen? Die Arbeit muß ja gethan werden, und wenn niemand anders da ist, so muß sie eben die Frau thun. Zum Glück sind nicht alle Männer so unverständig. Wir hatten z. B. Einblick in einen jungen Haushalt, wo der Mann nach dem Nachtesten, währenddem die Frau die Küchenarbeit that und das Nötige für das Frühstück besorgte, die Defen richtete für den nächsten Tag, so daß am Morgen früh nur angezündet werden konnte, auch puchte er seine Schuhe und trug aus dem kleinen Journal die Tagesausgaben ins Haushaltungsbuch ein. Nachher wurde gemeinsam gelesen, das heißt: der Mann las vor, währenddem die Frau sticte oder Gemüse rüstete. Ja, es kam sogar vor, daß man hörte! der Mann das Gemüse rüstete, um es der Frau zu ermöglichen, ihm zum Klavier sein Lieblingslied zu singen. So teilten sich die jungen Eheleute in die Arbeit und sie fühlten sich dabei über alle Beschreibung glücklich. Von einer Hilfe wollten sie vorherhand nichts wissen, denn sie wollten ihr Glück zu zweien sich nicht ohne Not durch eine fremde Drittperson, die zudem nicht einmal vollauf beschäftigt gewesen wäre, stören lassen. Dann muß noch gesagt werden, daß der junge, so vernünftig handelnde Gemann in guter Geschäftsstellung steht und gesellschaftlich mehrere Ehrenämter bekleidet und daß er — was Ihnen vielleicht ganz unbegreiflich erscheint — sein Thun nicht etwa verhängt hinter geschlossenen Thüren verbirgt, sondern es so mit Sicherheit und Selbstverständlichkeit betreibt, daß andere ihn um diese schöne Freiheit des Denkens und Handelns beneiden.

Wer an Appetitlosigkeit, Blutarmut, Nervenschwäche und deren Folgezuständen Mattigkeit, Schwindelanfälle) leidet, nehme den kräftigenden „St. Urs-Wein“. Erhältlich in Apotheken à Fr. 3.50 die Flasche oder direkt von der „St. Urs-Apotheke, Solothurn“, franco gegen Nachnahme. [3267]

Bei Disposition zu Scharfaffen und Asthma verwendet man mit bestem Erfolge das geschäftlich geschützte Spezialheilmittel „Antituberfulin“. Es ist zugleich das sicherste Vorbeugungsmittel gegen Schwindel. Preis 1/4 Fl. Fr. 5.—, 1/2 Fl. Fr. 3.50. [2919]

Wichtigster Fabrikant: Apotheker W. Kraß, Nischen bei Basel. Depots: Apotheker Bösch, Delsau; Markt-Apotheke Basel; Apotheker zum Zitronenbaum, Schaffhausen; Apotheker Kellmann, Näfels.

Beklagen Sie nicht, meine Damen, die wunderbare Eigenschaft des märchenhaften Jugendbrunnens. Sie finden seine Wirkungen im 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 Tuchversandhaus Müller-Mossmann in Schaffhausen garantiert rein wollene, solide und moderne Kammerstoffe zu Herren- und Damenkleidern. — In höheren Preislagen stets prachtvolle Neuheiten, 20 Proz. billiger als durch Reisende bezogen. [3363]

Muster und Ware franko. GALACTINA Das ärztlich empfohlene Kindermehl ist einem jeden Kinde vom 3. bis zum 12. Monate abwechselnd mit guter Milch zu verabreichen.

Nur nicht am unrichtigen Orte sparen. [2876]

Ein Fräulein gesetzten Alters, von gediegenes Charakter und guter Gemütsanlage, der deutschen, französischen und englischen Sprache kundig, sucht Stellung als Gesellschafterin und Reisebegleiterin zu einer Dame, als Kinderfräulein, auch als Stellvertreterin oder Stütze der Hausfrau in eine gute Familie, vorzugsweise ins Ausland. Offerten unter Chiffre St 3389 befördert die Expedition. [3389]

Ein intelligentes, strebsames, anständiges und sauberes junges Mädchen findet Stelle in seinem Privathaus für Zimmer- und Hausarbeit. Gute Empfehlungen sind notwendig. Offerten unter Chiffre M 3382 befördert die Expedition. [3382]



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]

Knaben-Institut & Handelsschule

Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg.

Gegründet 1859. [3279]

Ein anständiges leistungsfähiges und Mädchen, das den Willen und die Fähigkeit besitzt, einen schönen Posten zur Verrichtung von Haus- und Zimmergeschäften zuverlässig und pflichtgetreu auszufüllen, findet sehr gute Stelle in seinem Hause. Kochen nicht notwendig. Guter Lohn und gute Behandlung. Offerten unter Chiffre VM 3386 befördert die Expedition. [3386 FV]

Ein ältere, 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 befördert die Expedition. [3394]

Ein Fräulein gesetzten Alters und gediegenen Wesens, das jahrelang den elterlichen Haushalt besorgt und dabei die Eltern gepflegt hat, sucht wieder einen Wirkungskreis, sei es als Haushälterin und Besorgerin eines älteren, wenn auch pflegebedürftigen Herrn oder einer solchen Dame oder auch als Stellvertreterin event. auch als Stütze der Hausfrau. Die Suchende ist in allen Branchen des Haushaltes tüchtig und würde 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. [3401]

Eine ganz zuverlässige und im Verkehr gewandte Tochter findet Stelle zur Besorgung eines Spezerei- und 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 F 3402 befördert die Expedition. [3402]

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 Expedition. [FV 3346]

Ein ganz tüchtiges Dienstmädchen, das einen guten Hausstand 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]

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]

Lose

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]

Echte Berner Leinwand
Tisch-, Bett-, Küchen-, Leinen etc. [2792]
Reiche Auswahl. — Billigste Preise.
Braut-Aussteuern.
Jede Meterzahl direkt ab unseren mech. und Handwebstühlen.
Leinenweberei
Müller & Co., Langenthal, Bern.

Für 6 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
bto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [2861]
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

ANGLO SWISS BISCUIT & WINTERTHUR



170
verschiedene Sorten

Biscuits

und
3235] **Waffeln**

Neuheiten:

Dollar 德 德 德 德

Blumengruss

Ueberall erhältlich.

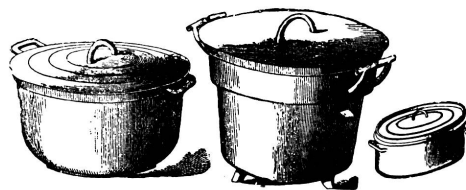
(H 3869 Z)

Stylvolle Handarbeiten

worunter apparte Neuheiten, vorgez. und angef. **Kunststickerei 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-Dépôt bei [2940]

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

Ein 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: **Anisbrötl, Mailänderli, Brunli** (Chocoladenbraunes), **Zimmsterne, Basler Leckerli, Haselnuss - Leckerli, Macarönl, Chocoladen - Macarönl**. Jede Sorte ist auch einzeln zu haben und stets frisch erhältlich durch die [2928]

Schweiz. Bretzel- & Zwieback-Fabrik Ch. Singer, Basel.

Gehe nie auf Reisen

ohne vorherige Magenstärkung durch eine kräftige

Mehlsuppe

aus dem



In 15 Minuten eine vorzügliche Mehlsuppe!
Nach einmaligem Versuche wird dieses gesunde billige (Za 2348 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: [2879]

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

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelt 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!

1242

In jeder Confiterie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

CHOCOLATS FINS
DE VILLARS

Die von Kennern bevorzugte Marke.

Blutreinigungsthee Kinder-Puder und Salbe

à 1 Fr., angenehm und sicher wirkend. beste Mittel bei Wundsein. [3368]
 Englischer Wunderbalsam Ia. Erfolg garantiert. In Schacht. à 60 Cts. u. 1 Fr.
 sehr beliebte Marke in 3 Grössen. J. Reischmann, Apotheker, Näfels (Glarus).



Kaiser-Borax
 Zum täglichen Gebrauch im Waschwasser.
 Der chemisch reine Kaiser-Borax ist das natürlichste, mildeste und gesündeste Verschönerungsmittel für die Haut, macht das Wasser weich, heilt rauhe und unreine Haut und macht sie zart und weiss. Bewährtes antiseptisches Mittel zur Mund- und Zahnpflege und zum mediz. Gebrauch. Vorsicht beim Einkauf! Nur echt in roten Kartons zu 15, 30 und 75 Cts. mit ausführlicher Anleitung. Niemals lose!
Kaiser-Borax-Seife mit Veilchen-Duft, Stücke zu 75 Cts.
 Spezialitäten der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

(S. 1060 f.)

[3367]

Vorhang- u. Etamin-Stoffe

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

Moser & Cie, z. Trülle, Zürich I.

Verlangen Sie gefl. Muster.

Einige ungefähre Angaben über Breite, Farbe und Preisliste 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 briefl. 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, Kirchstr. 405, Glarus. [2856]

Wizemann's feinste



Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2 1/2 Kg. 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!

Schuler's
Salmiak-Terpentin-
Waschpulver

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. — P. S. 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 Körpers, verleiht einen reinen, zarten Teint, jugendfrisches Aussehen und weisse Hände.

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

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

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

„Ich Habs“

antiseptisch. **Kopfwasser** hilft gegen Haarausfall, Schuppen, kreisförmige Kahlheit u. s. w. **Flacon Fr. 3** in Parfümerien, Coiffeurgeschäften oder direkt durch [3387]

A. H. Grzenkowski
ZÜRICH
 Bleicherweg 56.

LOSE

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 Gratis-Los. [3353]

Marwede's Moos-Binden

(Menstruationsbinden) kosten p. Paket à 5 Stück 1 Fr. Gürtel 75 Cts. Jahresbedarf 50 St. mit Gürtel Fr. 10.50 portofrei. Direkter Versand von der General-Vertretung für die Schweiz: [3258] W. Kaestner, Zürich I, Marktgasse 10.

Echten, selbstgeernteten Honig

versende incl. Porto und Packung:
 Postgewicht Kg. 1 2 2 1/2 5

La. Rösä-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

[3252] von 10 Kg. an Rabatt. (H 2230 Ch)
J. Michael, Pfr., Brusio (Braubünden).

Billige böhmische
Bettfedern!

10 Pfund: neue, gute Fr. 10.—, bessere Fr. 12.50, weisse daunenw. Fr. 19.—, daunenweiche Fr. 25.—, schneeweisse bis Fr. 31.50 bis Fr. 37.50. Versand franco zollfrei, per Nachnahme. Umtausch und Rücknahme gegen Portovergütung gestattet. Auf Wunsch sende Muster gratis und franko. [3395]
Benedikt Sachsel, Lobes 5, Post Pilsen, Böhmen.

soeben
 neu erschienen
**Kaiser's
 Haushaltungsbuch**
 für 1.30
 1 Bändchen gratis
 zubehörend
 Kaiser's
 Bern

Die Broschüre:

„Das unreine Blut“

und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr
 versendet gratis **E. R. Hofmann**, Institut für Naturheilkunde, **Bottmingermühle** bei Basel. [3159]

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.

Puppen-Reparaturen

aller Art sorgfältig und schnell.
Diesbezügliche **Aufträge** für
Weihnachten recht **früh-**
zeitig erbeten. [3393]

Franz Carl Weber
Zürich
Special-Geschäft für Spielwaren
60 mittlere Bahnhofstr. 62.



(OH 3984)

[3396]

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]

Im Gebrauch in staatlichen Krankenhäusern, Kinderspitälern, Sanatorien etc.

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

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



3986 Kinder

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

Kinder-Turicin

sofort anzuwenden. Zu beziehen durch die Apotheken.

Blattmann & Co., Wädenswil

Fabrik chem.-pharm. Präparate.

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 unschädlich empfehlen. Gimmel, Kr. Oels, i. Schlesien, 4. Okt. 1903. Herm. Schönfeld. Stellenbes. Vorsteh. eigentl. Namensunterschrift d. Herm. Schönfeld in Gimmel beglaubigt: Gimmel, 4. Okt. 1903, der Gemeindevorstand: Menzel. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus. [2860]

Chocolat & Cacao



SPRÜNGLI

Spezialität

in [3272]

kräftigen

und

feinschmeckenden

Koch-Chocoladen

in Pulverform.

Rascheste Kochbereitung.

Dr. WANDER'S MALZEXTRAKTE

40 JAHRE ERFOLG [3330]

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, 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 Malzbombons. Rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

Dauernd

auf Jahre, wahr nur

Parketol

(gesetzlich geschützt)

dem Fussboden sein gutes Aussehen.

Glanz ohne Glätte. Feucht wischbar.

Kein Blochen.

Geiblich Fr. 4.—, farblos Fr. 4.50.

Verkaufsstellen:

Burgdorf: Ed. Zbinden.

La Chaux de Fonds: Perrochet & Cie.

Horgen: J. Staub.

Luzern: Disler & Reinhardt. b

(Weitere folgen.)

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

Urner Museums-

Lose

versendet à 1 Fr. per Nachn. **Frau Emma Blatter, Lose-Versand, Altdorf.** Erste Treffer Fr. 10.000, 5000, letzter Fr. 5. Gewinnliste 20 Cts. Nur 30.000 Loose. [3342]

„Der elektr. Hausarzt“

ist à Fr. 1.— zu beziehen durch **E. G. Hofmann, Institut für Naturheilkunde, Bottminger-mühle bei Basel.** 3160

Heirate nicht

ohne **Dr. Retau, Buch über die Ehe**, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr. Dr. Lewitt, **Beschränkung d. Kinderzahl**, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwig's Verlag** in Luzern. Abnehmern beider Werke liefere gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ (preisgekröntes Werk). [3081]

Berner-

Leinwand zu Hemden, Leintüchern, Kissenbezügen, Hand-, Tisch- u. Küchentüchern, Servietten, Taschentüchern, Teig- oder Brötchentüchern und Berner-

Halblein,

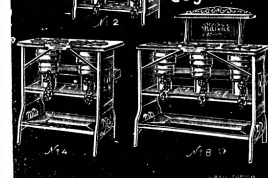
stärkster, naturwollener **Kleiderstoff**, für Männer und Knaben, in schönster, reichster Auswahl bemustert. Privaten umgehend [3319]

Walter Gyga, Fabrikant in Bleichenbach.

„RELIABLE“

bester Petrol-Gasheerd

der Gegenwart.



Prospekte mit Preisangabe versendet

J. G. Meister
Zürich, 35 Merkurstrasse 35.

Kautschukstempel.

1—3-zeilige Stempel 0.80

Ovale Stempel 1.50

Komplette kleine Druckerei

Patent, „Perfekt“ genannt,

mit 200 Buchstaben und

Ziffern 4.—

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. 2885

Sirolin

Roch- & Haushaltungsschule

Haushaltungswirtschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 11.

November 1904

Aufbewahrung des Obstes.

Bei dem reichen Obstertrag dieses Jahres und den etwas tief stehenden Obstpreisen wird man der Einkellerung des Obstes vermehrte Aufmerksamkeit schenken. Da wird nun freilich noch sehr viel gefehlt und es ist durchaus am Platz, hierüber einige Worte zu verlieren. Ein Hauptfehler wird in der Wahl des Aufbewahrungsortes gemacht: Die undenkbarsten Räume werden oft dazu benutzt, finstere dumpfe, kleine Keller, in welchen noch allerlei andere Produkte und Sachen untergebracht gebracht werden. Bekanntlich sind 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 dieser Infektionsstoffe nicht Vorschub leisten. Es wäre nun am besten, man brauchte das Obst nicht in Kellern aufzubewahren, sondern in ebenerdigen Obstkammern. Jedenfalls müssen Keller, wenn sie zu dem Zweck dienen sollen, gut ventilierbar und auch dem Licht zugänglich sein. Die Anforderungen, die man an eine Obstkammer stellen soll, lassen sich folgendermaßen zusammenfassen: 1. Der Aufbewahrungsort soll nicht zu dunkel und kühl sein und eine Lüftung gestatten, um die Luft rein und gesund 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 Räumlichkeiten werden am besten geeignet sein. 2. Er soll eine gewisse Feuchtigkeit besitzen, um das Einschrumpfen der Früchte zu verhindern, die richtige Ausbildung der Geschmacksstoffe zu ermöglichen; aber auch nicht zu naß darf er sein, weil dadurch die Entwicklung der Schimmel- und Fäulnispilze begünstigt wird. Läuft die Schrift von Zeitungspapier, das man im Obstraum ausgebreitet hat, auseinander, dann ist es zu feucht, raschelt das Papier beim zusammenfallen, 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 benutzen. Sind die Obsträume zu trocken, so besprühen wir den Boden mit Wasser oder wickeln die Früchte in Papier ein. 3. Produkte, welche Geruchsstoffe erzeugen, wie Käse, Kartoffeln 2c., sollen nicht im Obstraum aufbewahrt werden. Am besten ist es unter allen Umständen, das Obst ganz für sich zu halten, da es außerordentlich leicht einen fremden Geschmack annimmt. 4. Die Luft des Obstraumes muß stets frisch und gesund sein. Schimmel und Fäulnis dürfen nicht aufkommen; daher soll der Raum auch nicht ganz finster sein; es schadet nichts, hie und da Sonnenlicht hinein zu lassen. Unter allen Umständen 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 oder Lattengestell. Bequemer 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 Füßen versehen, aufeinander gestellt werden können. Als Unterlage benutzt man Papier oder auch eine dünne Strohschicht. Bevor die Äpfel eingebracht werden, sollte der Raum gehörig ausgeschwefelt werden. Das sollte vor Beginn der Ernte geschehen. Nun noch etwas über die Ernte selbst. Das Herbstobst wird einige Tage vor vollendeter Reife gepflückt. Das Winter- und Dauerobst wird abgenommen, wenn es die bestmögliche Ausbildung am Baum erlangt hat, mit andern Worten: man läßt es so lange als möglich hängen. Es ist von größter Wichtigkeit, den zum Abnehmen geeigneten Zeitpunkt zu treffen; denn zu unrechter Zeit geerntetes Obst hält sich ebenso schlecht wie das, welches man ohne Sorgfalt gepflückt hat. In letzterer Beziehung wird leider auch noch viel gesündigt: Mit Druckflecken behaftetes Obst wird natürlich durch die beste Aufbewahrung nicht mehr besser. Ebenso wenig lohnt es sich aber auch, schlecht ausgebildete Früchte aufzubewahren. Recht wichtig ist das oft wiederholte Aussuchen schlechter Früchte, welch' letztere nur zu leicht andere anstecken und die Luft im Raum verderben. Besonders empfindliche oder köstliche Sorten wird man auch entsprechend sorgfältiger behandeln, indem man sie z. B. in Seidenpapier einwickelt und in Holzwolle legt. Auf diese Weise verlieren selbst die empfindlichsten Sorten nicht ihr schönes Aussehen, erlangen dagegen volle Reife. Wer sein Obst gut verwerten will, der kann der Aufbewahrung desselben nicht genug Aufmerksamkeit schenken.

Vom Wert der sauren Milch.

Eine 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, Suggmilch) befindet. Es scheint, daß diese Milchmikrobe die anderen, schlechten, die sich im Darne befinden, unschädlich macht. Der Doktor selbst ißt seit 10 Jahren täglich eine Schale Dickmilch und befindet sich in ungestörter Gesundheit. Sein Kollege und Freund Dr. Roux, der Nachfolger Pasteurs, ist ganz seiner Ansicht 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 Grünkernen werden mit 3—4 Liter kaltem Wasser und den nötigen Knochen langsam zum Kochen 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 Tropfen Maggi's Würze angerichtet. Wünscht man die Suppe etwas bindiger, so können gleich anfangs ein gehacktes Brötchen oder 50 Gramm Haferkernen beigegeben werden.

*

Potage de Perdreau à la Royale. Belege den Boden einer Kasserolle mit feingeschnittenen Zwiebeln, Gelbrüben, Petersilie, Champignon-Abfällen, Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfefferkörnern. Füge 3 Pfund zerkleinerte Schlüsselbeine vom Kalb, 8 Pfund Knochen oder Ueberbleibsel vom Wild als da sind Rebhühner, Wachteln, Fasanen, Hasen u. s. w. und ein Pfund von zahmem Geflügel bei. Bedecke mit Fleischbrühe und lasse dieselbe zu Glace einkochen. Während dieser Zeit richte einen braunen Fond her, löse ihn mit einer halben Flasche gutem Weißwein 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 Brustfleisch von 2 kalten gebratenen Rebhühnern unter Zugabe von 7—8 Eigelb und ein paar Löffeln Rahm. Streiche die Masse durch ein feines Sieb, verarbeite

sie gut in einer Schüssel, würze nach Geschmack und pochire sie in kleinen butterbestrichenen Timbalesförmchen. Seihe die Suppe durch, koche sie noch einmal unter sorgfältigem Abfetten auf, füge ihr ein Gläschen vorher angewärmten alten Madeire bei, würze mit einer Spitze Cayenne und einem Gießchen „Maggi's Würze“ und richte vorsichtig über die in Scheiben geschnittenen kleinen Timbales an.

*

Gestoßene Lebersuppe. Man zerschneidet 250 Gramm feine Rindsleber, backt sie schnell mit Butter, Zwiebeln und Petersilie in einer Pfanne, stößt sie in einem Mörser mit einem eingeweichten Tafelbrötchen fein zusammen, gibt dies in eine Kasserolle, füllt diese mit kräftiger Fleischbrühe auf, gibt etwas Muskatblüte dazu und läßt sie $\frac{1}{2}$ 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 Bohnensuppe. Die weißen Bohnen werden vor dem Gebrauch 12 Stunden in lauwarmem Wasser eingeweicht, dann mit leichter Fleischbrühe, Zwiebeln, gelben Rüben, $\frac{1}{2}$ Sellerie, 1 Lauch, alles in grobe Scheiben geschnitten, gekocht bis alles weich ist, durch ein feines Sieb passiert, nochmals aufgekocht, mit Eigelb und süßem Rahm, sowie einem Stück Butter legiert und über in Butter gebratene kleine Brotwürfel angerichtet, mit Schnittlauch und geriebener Muskatnuß bestreut und serviert.

*

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

*

Gedämpfte Schweinekotelettes. Vorbereitungszeit 3 Stunden. Für 6 Personen. Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Kilo Schweinekotelettes, vorbereitet d. h. geklopft, gesalzen und gepfeffert, 1 Kilo rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, 2 in feine Würfel geschnittene Zwiebeln, 60 Gramm Butter, $\frac{3}{8}$ Liter sauren Rahm, Salz, Pfeffer, 15 Gramm Liebig's 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 $\frac{1}{2}$ 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 verquirlt man 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt in $\frac{1}{15}$ Liter lauwarmen Wasser, rührt dies zu den $\frac{3}{8}$ Liter saurem Rahm und gießt das Ganze über die aufeinander geschichteten Zutaten. Dies Gericht dämpft man 2—2½ Stunden auf nicht zu hellem Feuer. Vor dem Anrichten macht man die Sauce mit $\frac{1}{2}$ Theelöffel Kartoffelmehl feimig und schmeckt sie ab, falls noch etwas Salz fehlen sollte.

*

Leberknödel. Eine kleine Kalbsleber wird geschabt, fein gewiegt und in eine Schüssel getan; 6 Weißbrötchen, von denen die Kruste weggeschnitten ist, werden in Milch eingeweicht, recht ausgedrückt, dazu gegeben, und dies mit 2 Löffel voll Mehl, fein gewiegtem Speck oder Schinken, in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilien, ein wenig Lauch, Majoran, abgeriebener Citrone, Muskatnuß, Salz, Pfeffer, 4—5 Eiern tüchtig durcheinander geschafft. Für die Suppe werden kleinere, als Beilage größere Klöße formiert und in kochendem Salzwasser gekocht, bis sie in die Höhe kommen, alsdann in die heiße Fleischbrühe gelegt oder mit Butter und Reibbrot abgeschmälzt.

*

Kalbsfrikassee mit Reisbordüre. Kalbfleisch von dem Hals und der Schulter wird in viereckige Würfel geschnitten und in reichlich Wasser, Salz, einer mit 6 Nelken gespickten Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Gelbrübe und $\frac{2}{10}$ Liter Weißwein gekocht. 200 Gramm sauber gewaschener Reis wird mit soviel dieser Brühe übergossen, daß der Reis doppelt damit bedeckt ist, und dann gekocht. Von der übrigen Brühe wird mit Butter und Mehl eine dickflüssige Sauce gemacht und mit 2 Eigelb gebunden. Der gekochte Reis wird in eine mit Butter ausgestrichene Bordüre gefüllt, die Kalbfleischstücke in die Mitte getan und die Sauce darüber passiert.

*

Röthel auf Zuger Art. Die Röthel werden sauber ausgenommen, ausgewaschen, abgetrocknet und leicht eingesalzen beiseite gestellt. Dann werden 2 Löffel voll Mehl mit einer feingeschnittenen Zwiebel in reichlich Butter hellbraun geröstet, mit 1 Glas Rotwein und leichter Fleischbrühe oder Wasser zu einer dünnflüssigen Sauce verrührt und aufgekocht, das feingehackte Gelbe eines Citronenviertels dazugegeben und nun die Röthel 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 marinirt, dann auf einem Rost oder in Ermangelung desselben in einer eisernen Pfanne auf beiden Seiten gebraten, angerichtet, mit Kräuterbutter bestrichen, etwas gute Bratenjus darübergegossen und mit in 4 Teile geschnittenen Citronen serviert.

*

Reisschnitten. Man kocht einen ziemlich dicken Reissbrei; wenn er erkaltet ist, mengt man gestoßenen Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale 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.

*

Verlorene Eier mit Speksauce. Vorbereitungszeit 50 Minuten. Für 6 Personen. Zutaten: 100 Gramm Speck, 80 Gramm Mehl, 2 Eßlöffel 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 geschwitzt, die Flocken werden herausgenommen und warm gestellt. In dem heißen Fett schwitzt 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 zurückgestellten Speckwürfel dazu tut. Man gibt Salzkartoffeln dazu. Verlorene Eier werden in kochendem Salzwasser, dem man eine Tasse scharfen Essig zusetzt, 4—5 Minuten gekocht. Beim Aufschlagen der Eier muß man sehr schnell sein, da sonst die ersten fester werden als die letzten.

*

Timbal von Maccaroni. Eine Timbalforn 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 vermischt, mit 2 Eigelb legiert, gewürzt, in die Form gefüllt, 1 Stunde langsam gebacken, dann auf eine runde Schüssel gestürzt und mit Tomatensauce serviert.

Eierkuchen mit Äpfeln. Anstatt Mehl kann man zu Eierkuchen auch geriebenes Brot verwenden. Von einem gehäuftem Suppenteller von Schwarz- oder anderm Brot, oder auch beide Sorten vermischt, das mit etwas Zucker und Zimmt, nach Belieben auch mit einer Kleinigkeit gestoßener Nüssen vermischt wurde, nimmt man reichlich die Hälfte, schüttet sie in die Eierkuchentpfanne, in der ein gutes Stück Butter geschmolzen wurde, streicht steifes Apfelmus darüber, oder eine Lage weichgekochter Ringäpfel, streut die andere Hälfte des Brotes darüber und läßt den unten gebackenen Kuchen auf den Eierkuchenwender 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 Sellerieknochenbürsten 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 Eßlöffel feinstes Del, 1 Eßlöffel Essig und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm quirlt man zusammen, gibt Salz und nach Belieben ganz wenig Pfeffer dazu, um dann die Sellerie-Scheibchen damit zu mischen. Die gut gewaschenen Herzblätter der Sellerie werden zu einem Kranz um die Schüssel geordnet.

*

Bremer Flammerie. Ein halber Liter gut gezuckerter, geschwungener Rahm, ein Weinglas Cognac, 3—4 Blatt rote Gelatine, die in wenig heißem Wasser aufgelöst und wieder erkaltet ist, werden gut zusammengerrührt, in eine passende Glasschüssel gegeben und auf Eis gestellt. Man kann nach Belieben diese Platte mit Quittengelee garnieren, oder einen Obstsaft extra dazu aufstellen.

*

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

*

Kartoffelkroquetten. 14 Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten, weich gekocht, abgeseigt 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, werden die Pelzsachen, die weichen Pelzboas hervorgesucht, dabei wird gar manches kostbare Stück einer Reinigung bedürfen. Empfehlenswert ist die Reinigung mittels der sogenannten Mehlmäsche. 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, bis die Boa rein ist. Um dies genau zu prüfen, stellt man das angeschnitzte 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 Mäsche kann dringend empfohlen werden.

*

Das Lösen des Kuchens aus der Form. Nichts ist fataler, als wenn sich ein zu Festen gebackener Kuchen nicht aus der Form lösen will. Man braucht, wenn dieser Fall eintritt, nicht darob zu verzagen, sondern nur die Form mit dem Kuchen 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 sammeln, 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 anbringt, den Dünger aufzufangen und daß man ungefähr zweimal in der Woche auf die Ansammlungen gewöhnlichen Feldgyps streut, welcher die Eigenschaft 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 aufbewahrt werden bis zum Frühjahr, wo dann dieselbe, mit Holzasche vermischt, im Gemüse- und Beerenobstgarten mit großem Vorteile angewendet wird.