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

Band: 26 (1904)

Heft: 49

Anhang: Zweite Beilage zu Nr. 49 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

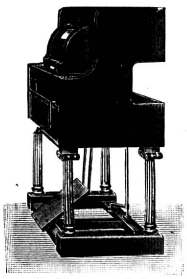
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 29.12.2025

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



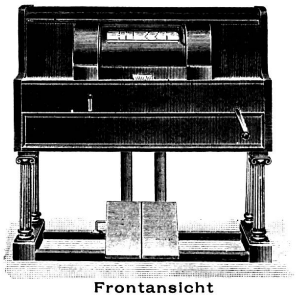
Seitenansicht

Der Klavierspiel-Apparat!

Man hört so viel davon, man spricht so viel davon! So viele Leute haben ihr eigenes Urteil darüber, obschon sie noch keinen gehört oder auch nur gesehen.

Drum sei es mir hier gestattet, wenige Worte darüber zu verlieren.

Zuerst muss ich wohl etwas über den Zweck des Klavierspiel-Apparates sagen. Vor allem werfe ich die Frage auf, weshalb trachtete man denn danach, einen Apparat zu ersinnen, zum Spielen des Klavieres? Hat nicht beinahe jede Familie ihr Piano, und jede Frau in ihrer Jugend gelernt, dasselbe von Hand zu spielen? Und wenn nicht, haben wir nicht unsere Freunde, die uns bei ihrem Besuche immer wieder mit ihrem Spiel erfreuen? Als Antwort möchte ich die geehrte Hausfrau nun fragen, ob sie neben oder nach des Tages Mühen noch Musse und Lust hat, sich ans Piano zu setzen? Ob sie ohne alles Ueben noch spielen kann, wie ehedem? Ob sie sich nicht manchmal missmutig von ihrem prachtvollen Piano abwendet, wenn die Augen die Noten nicht mehr rasch genug lesen wollen, die Finger dem Willensdruck nicht mehr gehorchen können? Wie ärgerlich erst, wenn uns der liebe Besuch auffordert, etwas auf dem Piano zur Unterhaltung beizutragen!

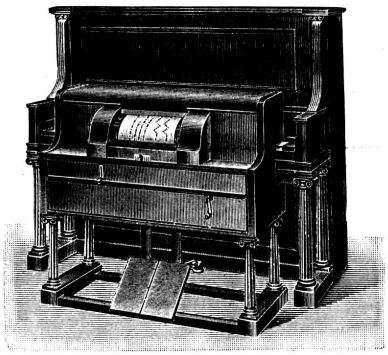


Frontansicht

Obige Frage richte ich aber auch an die Musikbeflissenen. Spielt er nicht selbst prima vista? Gestatten ihm nicht seine technischen Kenntnisse, schwierige und schwierigste Tonwerke von Hand wiederzugeben? Ist es nicht gerade sein Stolz, im stande zu sein, von Hand zu bieten, was ein anderer nicht kann? Als Antwort wiederum Fragen: Ist es nicht allzu ermüdend, sich durch prima vista Spiel Kompositionen vorzuführen oder dieselben zu studieren? Ist die Ueberwindung technischer Schwierigkeiten nicht leichter, nachdem sich das Ohr an die Musik gewöhnt hat? Setzt ihn der Gebrauch eines Apparates folglich nicht in den Stand, noch bedeutend mehr zu leisten, als einer, dem dieser Vorteil nicht zu teil wird?

Endlich kommt noch die grosse Zahl derjenigen, die nicht vom Glück begünstigt, Gelegenheit hatten, das Klavierspiel zu erlernen. Bietet ein vollkommener Spielapparat diesen nicht Gelegenheit, sich doch den Genuss bester Musik selbst zu verschaffen und ihrem Bedürfnis, dem Autor nachempfindend, dessen Kompositionen wieder zu geben? Können sie dadurch nicht auf eine äusserst bequeme Art eine grosse Lücke in ihrer Bildung ausfüllen?

Dies alles zusammengefasst, ergibt sich als Zweck der, in der Familie jederzeit sich den Genuss bester Musik verschaffen zu können und das Mittel an der Hand zu haben, auch die schwierigsten Tonwerke sich vorzuführen, zu studieren und zu geniessen.



Simplex mit Piano

Nun etwas vom Wesen dieser Apparate. Um ihrem Zwecke zu entsprechen, müssen dieselben folgenden Anforderungen Genüge leisten: Die Handhabung des Apparates, die Regulierung von Tempo und Dynamik dürfen keine Schwierigkeiten bieten. Die technischen Schwierigkeiten beim Spiele des Klaviers fallen sowieso weg. Statt der Noten hat man eine Papierrolle, die in den Apparat gelegt wird. In diese Rolle ist für jede Note ein Loch gestanzt, das rund ist für eine kurze Note, oder länglich, entsprechend dem Wert derselben. Ein Uhrwerk wickelt nun die Rolle auf eine andere Walze und das Papier gleitet dabei über eine Holzleiste, die ebenfalls durchbrochen ist. Die Geschwindigkeit des Abrollens ist durch einen kleinen Hebel fortwährend aufs leichteste und genaueste regulierbar. Um nun den Anschlag auf dem Klavier zu bewirken, müssen die Pedale am Apparat getreten werden. Sobald nun die Perforationen der Musikrolle mit den kleinen Löchern der Holzleiste zusammentreffen, wird die betreffende Taste niedergedrückt, resp. der Ton angeschlagen und ausgehalten, bis ans Ende des Ausschnittes im Papier. Tritt man sehr leise, so hat man ein feines Piano, forciert man dagegen den Druck im Augenblick, wo die beiden Löcher aufeinander treffen, so erhält man ein Forte oder Fortissimo. Auf den Musikrollen ist, wie in den Musikheften, Tempo etc. angegeben. Die Frasierung kann ebenso beliebig ausgeführt werden wie beim Spiel von Hand.

Es gibt nun noch eine Anzahl Klavierspiel-Apparate, die darauf Anspruch machen, den höchsten Anforderungen zu genügen. Mit recht kann man aber nur vom

SIMPLEX

behaupten, dass er perfekt sei. Es ist dies der einzige Apparat, der den Antrieb der Rolle vom eigentlichen Spiel trennt. Der ungeheure Vorteil dieses Systems macht sich sofort in der leichten Handhabung geltend. Der Apparat wird ohne Anstrengung gespielt und das Piano reagiert auf denselben, als würde ihm vom grössten Künstler geschmeichelt. Etwas Einfacheres als die Handhabung des Simplex lässt sich kaum denken.

Wer sich nun davon überzeugen will, ist freundlich eingeladen, meinem Lager einen Besuch abzustatten, wo ich recht gern bereit bin, den Apparat vorzuführen, um oben Gesagtes zu erhärten. Ein Kaufzwang ist damit nicht verbunden.

* * *

Gleichzeitig erlaube ich mir noch, mein grosses Assortiment von

Pianos & Flügeln

Harmoniums

in empfehlende Erinnerung zu bringen. Wer Bedarf hat, wird es sicher nicht bereuen, sich bei mir umgesehen zu haben, da ich stets eine sehenswerte Auswahl ausgestellt habe.

Orientierungsansicht

Alfred Bertschinger

ZÜRICH

Oetenbachgasse 24. [3434

Prima gemästetes ungarisches

Tafel-Geflügel

in Postcollis von 5 Kilo franko gegen Nachnahme, trocken, rein gerupft, Enten, Brat- und Backhähnchen, Suppenhühner, Poulets, Poularden **Fr. 7.70.** Fette Gänse, nicht ausgeweidet, **Fr. 8.—.** Indian, ausgeweidet, **Fr. 8.—.** [3429

Nic. Rausch

Mastgeflügel-Export

Torontál - Ujvár, Ungarn.

Gehe nie auf Reisen

ohne vorherige Magenstärkung durch eine kräftige

Mehlsuppe

aus dem

Nach einmaligem Versuche wird dieses **gesunde** billige (Za 2818 g) und bequeme [3366

Volksnahrungsmittel

absolut unentbehrlich!

Zu kaufen in allen Spezereihandlungen.

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. **Ziehung im Januar.** [3353

„Der elektr. Hausarzt"

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

Sie werfen Geld hinaus

wenn Sie fertigen Rhum kaufen, da Sie mit meiner **Patent-Rhum-Essenz** ohne jede Mühe einen vorzüglichen Rhum für das halbe Geld bereiten können. Eine Flasche Patent-Rhum-Essenz, für **5 Liter Rhum** genügend, samt genauer Gebrauchs-Anweisung Fr. 1.75 franko.

Eine Flasche **Magen-Likör-Essenz** zur mühelosen Erzeugung von ca. 3 Liter feinstem Magenlikör, welcher bei Unwohlsein und Verdauungsbeschwerden die besten Dienste leistet, Fr. 1.75.

Eine **Flasche-Allaschkümmel-Essenz** für **5 Liter** feinsten Allaschkümmel-Likör Fr. 1.75.

Alle drei Flaschen zusammen Fr. **4.75** franko. Ein Versuch überzeugt Sie und sichert mir Ihre dauernde Kundschaft. [3405

Apoth. Adler

Schwanden Nr. 41 (Kt. Glarus).

Katzenfelle als Unterkleider

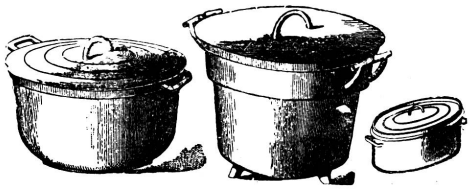
nach Maass, allen Körperteilen entsprechend

sog. Engadiner Bergkatzen.

Bewährtes Mittel gegen Gicht, Rheumatismus, Hexenschuss u. s. w. [3195

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

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.**

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.

Fröbel'sche

Kinderbeschäftigungen u. **Kindergarten-Materialien**
Baukasten und **Mosaikspiele etc.** empfiehlt das

Versandt-Geschäft [3333

Emilie Naumann

Winterthur, Wartstrasse 40.

Ansichtssendungen und Kataloge gerne zu Diensten.

Urner Museums-Lotterie. [3345]

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.

Wizemann's feinste

Garantiert reines **Pflanzenfett** auch für schwache Magen leicht **verdaulich!**

Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2½ 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.

Nesselausschlag, Gesichtsflecken.

2848] Seit 5 Jahren war ich dem **Nesselausschlage** unterworfen, der alle 3—4 Wochen mit **heftigem Beissen, Fieber, Stuhlverstopfung, Appetitlosigkeit und Schwindel** auftrat und in 4—5 Tagen verschwand. Ich habe vielerlei dafür genommen, war in Bädern, alles half nicht. Die Privatpoliklinik Glarus, der ich mich schliesslich anvertraut habe, hat mich von diesem unangenehmen Leiden, sowie auch von braunen Gesichtsflecken durch briefliche Behandlung befreit, ohne dass, wie ich befürchtet, Rückfälle eingetreten wären. Ich bin sehr froh, dass ich wieder gesund bin und danke vorgenannter Anstalt von Herzen. Visp, Kt. Wallis, 26. Sept. 1902. Frl. Frida Clos. Die Echtheit der Unterschrift der Frida Clos bescheinigt: Visp, den 26. Sept. 1902, Ad. Imboden, Notar. Adr.: **Privatpoliklinik Glarus,** Kirchstr. 405, **Glarus.**

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei

Mangold & Röthlisberger, vormals

C. A. Geipel in Basel.

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

Echte **Berner Leinwand**

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

Reiche Auswahl. Billigste Preise.

Braut-Aussteuern.

Jede Meterzahl direkt ab unseren mech. und Handwebstühlen.

Müller & Co., Leinenweberei **Langenthal, Bern.**

Liebe

Schweizer! Die russische Finanzkrisis hat auch Frankreich nicht unverschont gelassen und manchen Industriellen durch falsche Spekulationen stark mit hineingezogen. Ein Fabrikant, der ebenfalls grosse Verluste erlitten, sieht sich jetzt gezwungen, seinen ganzen Vorrat an Gold- und Silberwaren zu den blossen Material- und Arbeitskosten loszuschlagen, nur um wieder das nötige Betriebskapital zu erhalten. Unterzeichnete sind mit d. Verschleiss einer Partie Uhren und Ketten, worunter die Feinsten und Teuersten, beauftragt worden und versenden daher, so lange der Vorrat reicht, eine äusserst solide, abgezogene und genau regulierte, echt silberne Herren- und Damen-Remontoiruhr mit amtlichem Silberstempel in starkem, künstlerisch graviertem Gehäuse, Emailzifferblatt und Goldzeigern, gegen Postnachnahme von nur Fr. 9.75 statt wie früher Fr. 20.—, mit dreijähriger Garantie und zollfrei. Neueste Pariser Herren- und Damen-Uhrketten in echt Doublé nur Fr. 3.50. Bei sofortiger Bestellung von zwei Ketten wird eine Uhr als Reklamemuster gratis mitgesandt. Versäumet diese Ausnahmsofferte nicht, sondern schreibet noch heute an die bevollmächtigte Pariser Firma: **Horlogerie Franco-Suisse,** rue Poussin 11, **Paris.** (O 2117 B) [3428

SINGER'S

HYGIENISCHER
ZWIEBACK
KLEINE SALZBRETZELI
BASLER LECKERLI
an Güte unübertroffen!

Schweiz. Bretzel- & Zwiebackfabrik
CH. SINGER BASEL

2827

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [2861

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Dauernd

auf Jahre, wahrt nur

Parketol

(gesetzlich geschützt)

dem Fussboden sein gutes Aussehen.

Glanz ohne Glätte. Feucht wischbar.

Kein Blochen.

Gelblich Fr. 4.—, farblos Fr. 4.50.

Verkaufsstellen:

Burgdorf: Ed. Zbinden.
La Chaux de Fonds: Perrochet & Cie.
Horgen: J. Staub.
Luzern: Disler & Reinhart. b

(Weitere folgen.)

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 12. | Dezember 1904

Allerlei Backarten.

So verschieden wie die Völker der Erde ist die Art ihrer Brotbereitung, wenn auch der eigentliche Backprozeß überall derselbe ist.

In Venezuela z. B. hat man drei Sorten Brot: Zuerst Weizenbrot (das Mehl wird aus den Vereinigten Staaten importiert), das indessen nur die Nahrung der Reichen ist; für die ärmere Bevölkerung ist es ein Luxus. Dann ist da das sogenannte „Arapas" das wirkliche Brot der niederen Volksklassen. Für einen nicht daran gewöhnten Magen ist es einfach ungenießbar. Es ist Maisgrütze, mit Schmalz und Wasser zu einem Teige gemacht. Diese Masse formt man in ovale Brocken gleich Eiern (nur nicht immer dieselbe Größe) und setzt sie der Wärme aus. Sie trocknen dann von außen, innen bleibt aber eine klebrige, säuerliche Masse, die wie gesagt für ausländische Magen etwas Ungewöhnliches ist. Die dritte Speise, die die Stelle des Brotes vertritt, ist einfach Pisang, in offener Asche geröstet.

Nebenbei gesagt, ist die Küche in Venezuela überhaupt unter aller Kritik schlecht und ungenießbar. Bei allem Reichtum der Naturwissenschaften wissen sie dort die herrlichen Rohprodukte nicht auszunützen, und was sie „kochen" nennen, das würden wir als solches gar nicht anerkennen.

In Lappland wird Hafergrütze, mit Tannen- und Fichtenrinde gemischt, zu Brot verarbeitet. Beides wird fein gemahlen, in große flache Kuchen geformt und über dem offenen Feuer gebacken.

Gerste und Hafer wird im nördlichen Schweden zu Brot gemischt, Dort backen die unteren Volksschichten ihr Brot zweimal im Jahr und speichern es auf. Es ist also nur ein Nahrungs-, sicherlich kein Genußmittel.

In Kamtschatka wird ebenfalls Tannen- oder Birkenrinde in großen Proportionen mit Mehl vermischt und zu Brot gebacken.

Die Isländer sammeln das Moos der Felsen und mahlen es, um es nicht nur zu Brot, sondern auch zu anderen Speisen zu benützen.

Man sieht, wie jedes Volk die Hülfsquellen seines Landes, und seien sie auch noch so mager, auszunützen sucht.

Buchweizen wird in Sibirien und im nördlichen China zu Brot verwendet, während man in Italien vielfach auch Kastanien zu Hülfe nimmt.

Aus Reis bäckt man in Japan und im südlichen China das Brot und eine Abart von Hirse wird diesem Zwecke gewidmet in Aegypten, Arabien und Kleinasien.

Das Brotbacken in Persien ist weniger durch das zur Verwendung kommende Material, als durch die Art und Weise des Backens bemerkenswert. Das Material besteht aus Reismehl und Milch. Die Backöfen sind in den Boden gebaut wie eine in die Erde gegrabene Tonne. Die Seiten sind glatt gemauert. Auf dem Boden wird Feuer angemacht, bis die Seitenwände durchhitzt sind. Der Teig wird in flache Blätter ausgerollt und dann von einer Hand in die andere geworfen und an die Seiten des Ofens geschlagen, bis er gebacken ist, was nur einige Minuten dauert. Das Produkt soll wohlschmeckend und nahrhaft sein.

Das älteste Brot der Welt.

In dem Museum in Neapel befinden sich eine Anzahl Brote, die an einem Augusttage des Jahres 79 nach Christi aus einem der noch jetzt in Pompeji zu sehenden Ofen kamen. Diese durch die Länge der Zeit kohlschwarz gewordenen Brote sind also mehr als 1800 Jahre alt. Auch andere Nahrungsmittel, außer den Broten, haben sich aus der Lava und Asche, die Pompeji unter sich begruben, wenn auch in verkohltem Zustande, erhalten. Alle Arten Getreide, Früchte, ja selbst Fleischstücke sind in dem Museum aufbewahrt. Auch eine Schüssel Wallnüsse, die zum Teil aufgeknackt sind. Obgleich die Sachen naturgemäß sämtlich kohlschwarz sind, haben sie ihre charakteristische Gestalt in jeder Beziehung bewahrt. Am interessantesten ist ein Bienenkorb, der noch jede Zelle deutlich erkennen läßt und sich sehr gut erhalten hat, daß man fast glauben könnte, richtiges Wachs und richtigen Honig vor sich zu haben.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Ragout von Hammelfleisch. Das in kleine, viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz

gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken, Zwiebeln und Dill (Fenchel) gewürzt. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Citronenscheiben, Perlzwiebeln, eingemachten Gurken hineingetan und weich gekocht.

*

Wild sauté. Bereitungszeit: 1 Stunde. — Für 5—6 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Wildfleisch aus der Keule, 250 Gramm Butter, 100 Gramm Champignons, 100 Gramm Trüffeln, 20 Gamm Liebigs Fleisch-Extrakt, Mehl, Salz, Pfeffer, 2 Löffel Zuckerfarbe, Citronensaft, 2 Löffel Madeira, 20 Stück Wachholderbeeren, 2 Gläser Rotwein. — Das Wild wird auf ein Brett gelegt und in gleichmäßig dünne Scheiben geschnitten. Die Champignons werden, geputzt und gewaschen, auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben, dann in einem Töpfchen mit etwas Butter und Salz heiß gemacht und durchgeschwenkt. Die Trüffeln schneidet man scheibig und dünstet sie in Butter und etwas brauner Mehlschwitze, ein Glas Rotwein, einen Löffel Zuckerfarbe und Salz dazugebend. Weiter macht man in einer Bratpfanne 200 Gramm Butter heiß, wendet die Wildscheiben auf beiden Seiten in Mehl und Pfeffer und brät sie in etwa 10 Minuten auf beiden Seiten. Auf eine erwärmte Schüssel gelegt, stäubt man in die Pfanne etwas Mehl, gibt den Saft einer Citrone, 20 Wachholderbeeren, einen Löffel Zuckerfarbe, ein Glas Rotwein, 2 Löffel Madeira, einen Theelöffel Salz und 20 Gramm Liebig's Fleischextrakt hinzu, schlägt die Sauce durch ein Sieb, gießt sie, noch einmal heiß gemacht, über die Scheiben und richtet diese an.

*

Schweinsrouladen. Man schneidet handgroße, 4 Finger breite Scheiben aus einer Schweinskeule, entfernt aber Fett und Sehnen aufs sorgfältigste. Dann legt man auf jede Scheibe eine feine Scheibe Speck, die man mit Kümmel und Zwiebel bestreut und genau ans Ende eine halbe, entgrätete Sardelle. Um diese wickelt man jede Scheibe zu einer Rolle auf und bindet sie zu. Nun ordnet man die Rollen in eine Kasserolle, wo sie fest liegen, gibt ein Stück Butter und 2 Tassen Brühe oder Wasser darauf, läßt sie langsam gar schmoren, stäubt zuletzt Mehl an und schärft die sehr schöne und sämige Sauce mit Citronensaft oder Kochwein, je nach dem Geschmack der Hausgenossen, ab.

*

Vorzüglicher Kartoffelkuchen. 1 Kilo Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 50 Gramm Stückhefe, 250 Gramm gekochte und geriebene Kartoffeln, 3 Gramm Muskatblüte, etwas Milch. Der Teig

darf nicht sehr fest gemacht werden und muß, wenn er auf das Kuchenblech aufgetrieben ist, gehen, bis er recht weich und locker ist. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, wird er mit heißer Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmt bestreut.

*

Feiner Kartoffelsalat. Frisch geschwellte Kartoffeln werden geschält und noch heiß entweder in Scheibchen geschnitten oder durch die Handpresse getrieben. Alsdann löst man eine Löffelspitze voll Senf in ein wenig gutem Weinessig auf, fügt Salz, Pfeffer, eine fein geschnittene Zwiebel und das nötige Oel (2/3 Oel und 1/3 Essig) bei, rührt alles gut durch und gibt die Kartoffeln dazu samt einigen ausgegräteten und fein gewiegten Sardellen (Anchoix) und nach Belieben, ein wenig ganz fein geschnittenem Knoblauch. Nun wird alles tüchtig gemischt und, damit recht saftig serviert werden kann, die nötige Fleisch- oder Knochenbrühe oder auch heißes Wasser mit einigen Tropfen „Maggi's Würze" gekräftigt, beigefügt und der Salat noch mindestens 1/2 Stunde in gelinde Wärme gestellt.

*

Senfgurken. Zum Einmachen dieser Gurken nimmt man Salz und Gewürz, wie bei den Essiggurken, und tut noch 120 Gramm gelben Senfsamen hinzu. Man schält die Gurken, zerschneidet sie, entfernt mit einem silbernen Löffel die Kerne, bestreut sie mit obiger Salzmenge und läßt sie 24 Stunden stehen. Nachdem sie aus dem Topfe genommen und abgetrocknet sind, macht man sie ebenso ein wie die Essiggurken. Unter keinen Umständen koche man den Essig oder das Wasser mit dem Salicyl, sondern gebe es stets nach dem Kochen hinzu, sonst verliert es seine Kraft.

*

Sauce Hollandaise. 2 Eßlöffel Essig, 5 Gramm Salz und etwas Pfeffer läßt man bis zu einem Kaffeelöffel voll einkochen, fügt 2 Eidotter und 2 Löffel Wasser vermischt hinzu; sobald die Dotter fest geworden, nimm die Kasserolle vom Feuer und rühre 10 Gramm Butter zu, bis diese zergangen ist, dann wieder die Kasserolle eine Minute ans Feuer u. s. w., bis 120 Gramm Butter zergangen sind, ohne daß es kocht.

*

Weinsauce. 1 Tasse Kapwein, 1/2 Tasse Zucker, 1 Ei mit dem Besen über dem Feuer rühren bis zum Kochen, wenn die Masse steigt, ist sie gar.

*

Tomatensauce. Aus 12 reifen, halbierten Tomaten werden mittels eines Löffels die Kerne, sowie die wässerigen Teile entfernt, das übrige

mit einem Stück frischer Butter, 1 Stückchen mageren Schinken, 1 Zwiebel langsam weich gekocht und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Zugleich läßt man zwei Schalotten, 6 weiße Pfefferkörner, etwas würflig geschnittenen Schinken mit 1/4 Liter Weißwein kurz einkochen, gibt 1/2 Liter weiße Bouillon, etwas Kalbsbratenjus dazu, läßt dies 10 Minuten kochen, füllt alles Fett rein ab, gibt die Sauce durch ein Haarsieb, mischt den Tomatenbrei dazu und stellt sie bis zum Anrichten ins Marienbad. Die Sauce muß kochend heiß sein; beim Anrichten salzt man sie und durchzieht sie noch mit einem Stückchen frischer Butter.

*

Gebackener Blumenkohl. Der in Salzwasser gekochte, doch nicht zu weiche Blumenkohl, welcher zuvor in ganz kleine, gleichmäßige Rosen zerteilt worden ist, wird herausgehoben, in gequirltem Ei umgewendet und in heißem Schmalz gebacken.

*

Birnen braun zu braten. Gute Birnen werden geschält, mit dem Stiel nach oben in ein irdenes Geschirr gelegt ziemlich Zucker darüber gestreut, Citrone, Zimmt oder Vanille dazugegeben und 1 Glas Weißwein. Langsam kochen lassen und anbräunen. Auf eine Schüssel hübsch verziert, den Zuckersyrup mit 1 Gläschen Rum oder Kirschwasser vermischt, über die Birnen gegossen und auf Eis gestellt.

*

Weiße Bohnen als Gemüse. Frische oder gedörrte Kernbohnen werden in Wasser sehr weich gekocht, nachdem man sie abends eingeweicht hatte. Nun bereitet man von Fett, Mehl und einer Zwiebel nebst Bouillon oder Wasser eine kleine Sauce, gibt einen Theelöffel Essig, gestoßenen Ingwer (der Verdauung halber) daran und serviert dies zu Dörrfleisch oder Braten.

*

Kabissalat. Ein fester Kabiskopf wird fein gehobelt. 80 Gramm fetter Rauchspeck wird in kleine Würfel zerschnitten und in der Pfanne geschmort. Dann wird der Kabis mit Salz und Pfeffer darin einigemal umgerührt, einige Löffel Essig beigegeben und nach dem Anrichten mit eingemachten Randen garniert.

*

Imitierter Kavier. Entgrätete und gewässerte Häringe werden mit Zwiebeln recht fein gehackt und erhöht in einem Kristalltellerchen angerichtet; dann träufelt man Citronensaft darauf und garniert ringsum mit kleinen Citronenscheiben oder Schnitzeln.

*

Englischer Teig und Torten. 1 Pfund feines Mehl, 125 Gramm gesiebter Zucker, 125 Gramm gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hart-

gekochte Eier, von denen das Gelbe ganz fein gehackt wird, 30 Gramm ausgewaschene, in kleine Stücke zerpflückte Butter und soviel weißer Wein, daß ein Teig daraus gemacht werden kann, der sich leicht rollen läßt. Hiervon macht man ein Unter- und Oberblatt oder eine gitterartige Torte.

*

Rahmteig zu Torten und Pasteten. 1 Pfund Mehl, 330 Gramm ausgewaschene Butter, stark 1/2 Liter säuerlicher (nicht saurer) Rahm, 2 starke Eßlöffel Zucker, Salz. Die Butter wird in Stückchen zerpflückt, mit dem Mehl vermischt, in die Mitte desselben eine Vertiefung gemacht, das Bemerkte hineingethan und zuerst mit dem Messer nach der Mitte gezogen, dann mit der Hand verschafft. Der Teig muß ruhen, ehe er gebraucht werden kann.

*

Mürber Teig. 340 Gramm feines Mehl, 250 Gramm ausgewaschene Butter, 100 Gramm durchgesiebter Zucker, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rum, 2 Eßlöffel Wasser. Die Butter wird zu Rahm gerieben, Zucker, Ei, Rum, Wasser und Mehl allgemach dazugegeben, noch eine Weile gerührt und zu verschiedenen Obstkuchen benutzt. Auch kann man den Teig erst backen und dann verschiedenes Obst auflegen.

*

Rahmtorte. Ein starker Kochlöffel Mehl wird mit 1 Glas Milch zu einem Brei gekocht; wenn er erkaltet ist, 1/2 Liter saurer Rahm und 6 Eigelb dazugethan, das Weiße zu Schnee geschlagen, Zucker und Zimmet nach Belieben hinzugegeben. Dann wällt man einen Boden von Butterteig aus, streut Rosinen darauf, gibt die Masse darüber und bäckt es bei guter Hitze.

*

Torte von getrockneten Zwetschgen. 1 Pfund Katharinenpflaumen werden gewaschen, etwas geweicht, bis die Steine sich herauspflücken lassen, dann mit 1/2 Flasche Weißwein, 100 Gramm Zucker, 125 Gramm Korinthen, Saft und Schale einer Citrone gekocht. Völlig erkaltet, streicht man die Masse auf beliebigen Teig, Hefenteig oder Butterteig, macht ein Gitter darüber und bäckt ihn. Hat das Kompott noch Brühe, streut man gestoßenen Zwieback darunter.

*

Sandtorte. (Sehr gut.) Nimm 1 Pfund gute Schmelzbutter und rühre sie eine gute halbe Stunde, dann gib nach und nach 12 Eigelb hinein. Dann gib löffelweise 1 Pfund gestoßenen Zucker, 1 Pfund Puder und abgeriebene Citronen abwechselnd hinein, auch 1—2 Eßlöffel voll Rum oder Arrak und fein gestoßene Vanille. Nachdem es eine Stunde lang gerührt ist, gib noch den Schnee hinzu und backe es bei gelinder Hitze 2 Stunden lang.

Preußischer Zimmetkuchen. 250 Gramm Mandeln werden geschält und mit Rosenwasser fein gestoßen, mit 250 Gramm feingestoßenem Zucker, 1 Ei, 10 Eßlöffel voll dickem saurem Rahm, 8 Gramm gestoßenem Zimmet und feingeschnittener Citronenschale und Citronat schaumig untereinander gerührt, dies alles auf ein mit Butterteig belegtes Blech gegossen und im Ofen gebacken.

*

Biskuit. (Sehr gut.) 1/2 Pfund Zucker, 8—9 Eier, 160 Gramm Mehl. Der Zucker wird mit den Eiern vermengt, dann die Schüssel an einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und 1/2 Stunde mit dem Schneebesen geschlagen, doch darf die Masse nicht wärmer werden als kuhwarme Milch. Darauf siebt man das Mehl hinein, füllt es in die Form und bäckt es.

*

Zwieback mit Guß. 9 Stück Einback werden in zwei Teile geschnitten und mit folgender Masse bestrichen: Schnee von 3 Eiweiß, 1/4 Pfund gestoßener Zucker und 1/4 Pfund ungeschält geriebene Mandeln.

*

Weinsauce. Man schlägt unter beständigem Quirlen in 1/2 Liter Wein 6 Eier, fügt Zucker, Zimmet und Citronensaft hinzu, setzt den Topf aufs Feuer und läßt die Sauce unter beständigem Rühren kochen.

*

Weincrême. 1 Glas Wein und Zucker nach Belieben werden in einer messingenen Pfanne gekocht, dann 5 Eigelb vorsichtig darangerührt, auf dem Feuer sämig gerührt, durch ein Haarsieb gegossen und, wenn etwas erkaltet, der Schnee von 2 Eiweiß darunter.

*

Mandelcrême. 1/4 Pfund geschälte und (mit Rosenöl) gestoßene Mandeln werden mit 1/2 Schoppen süßem Rahm oder Milch gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. Damit verrührt man einen Löffel voll feines Mehl und 6 Eigelb und läßt es nochmals kochen, rührt nach Belieben Zucker daran, dann den Eierschnee hinein und nimmt es noch einmal aufs Feuer.

*

Braune Crême. 250 Gramm Zucker 3/4 Liter Milch, Vanille, 5 ganze Eier und 5 Eidotter. Der Zucker wird hellbraun gebrannt, die Wände und der Boden der Blechform mit Butter, dann mit gefärbtem Zucker bestrichen. Der übrige Zucker wird mit Vanille und Milch gekocht. Dann zerrührt man die Eier und gibt das übrige sorgfältig dazu. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Form gefüllt und in Wasser 1 1/2 Stunden langsam gekocht.

Schaumgericht. In Milch, Eidotter und Zucker eingeweichte Zwiebacke werden nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, ein gut gekochtes Apfelmus darüber gestrichen, auch nach Belieben etwas Obstgelee und der Schaum der Eier, mit etwas Zucker vermischt, darüber gethan. Im Ofen gebacken.

*

Wie werden zerdrückte Kleider aufgefrischt. Wollene Kleider, besonders solche aus stumpfen Stoffen, sollte man nicht bügeln, da sie dadurch leicht speckig und glänzend werden. Solche Kleider werden wie neu, ja selbst fest eingekniffene Falten verschwinden daraus, wenn man sie im Keller an einem freistehenden Haken hängt. Besonders krause Stellen kann man vorher mit einem Schwamme etwas anfeuchten.

*

Naphthalin gegen Mäuse. Ein erfahrener Bienenzüchter teilt mit, er halte dadurch seinen Stand von den lästigen Mäusen frei, daß er einmal in der Woche Naphthalin bei den Körben und Kästen streue.

*

Die Beseitigung von Staub in photographischen und anderen feinen Apparaten. Es ist ziemlich schwierig, den Staub, der sich mit der Zeit in den Rahmen, den Linsen und den übrigen Teilen eines photographischen Apparates festgesetzt, vollständig wieder herauszubringen. Manchem dürfte daher das einfache Rezept willkommen sein, das vom Schweiz. Photographischen Journal zu diesem Zweck empfohlen wird. Man nehme eine gewöhnliche Siegellackstange oder ebenso gut auch einen Federhalter aus Hartgummi und mache ihn durch Reibung an einem Rockärmel elektrisch. Dann führe man ihn in den Apparat ein und streiche damit in einem Abstand von wenigen Millimetern an jeder Fläche langsam vorüber. Es ist überraschend zu sehen, in welcher Menge sich die kleinen Staubteilchen an den Siegellack oder den Hartgummi festsetzen, die eben durch die Reibungselektrizität angezogen werden. Wenn man diese Operation sorgfältig zwei- oder dreimal wiederholt hat, wobei man selbstverständlich den kleinen Elektromagneten hin und wieder abwischen und seine Elektrizität erneuern muß, so kann man auf diesem Wege den photographischen Apparat vollkommen von Staub säubern, jedenfalls viel gründlicher als durch irgend ein anderes Verfahren. Im besondern wird man durch Benutzung eines Wischtuches den Zweck nicht so gut erreichen, sondern im Gegenteil den Staub an vielen Stellen geradezu festdrücken und so die Verunreinigung des Apparats allmählich verschlimmern.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.