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: 26.10.2025

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



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!

Obige Frage richte ich aber auch an die Musikbeflissenen. Spielt er nicht selbst prima 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

den Stand, noch bedeutend mehr zu leisten, als einer, dem dieser Vorteil nicht zu teil wird?

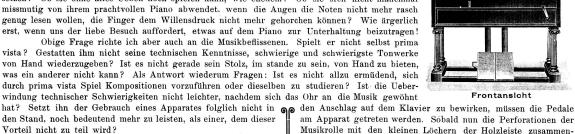
Endlich kommt noch die grosse Zahl derjenigen, die nicht vom Glück begünstigt, Gelegenheit hatten, das Klavierspiel zu Bietet ein vollkommener Spielapparat diesen nicht Gelegenheit, sich doch den Genuss bester Musik selbst zu verschaffen und ihrem Bedürfnis, dem Autor nachempfindend, dessen

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.

Nun etwas vom Wesen dieser Appa-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 ap 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



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



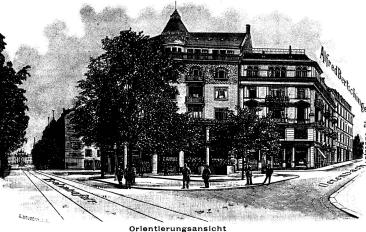
behaupten, dass er perfekt sei. Es ist dies der einzige Apparat, der den Antrieb der Rolle vom eigentlichen Spiel trennt. Der ungeheure Vorteil dieses Systems macht sich sofort in der leichten Handhabung geltend. Der Apparat wird ohne Anstrengung gespielt und das Piano reagiert auf den-

selben, als würde ihm vom grössten Künstler geschmeichelt. Etwas Einfacheres als die Handhabung des Simplex lässt sich kaum

geladen, meinem Lager einen Besuch abzustatten, wo ich recht gern bereit bin, den Apparat vorzuführen, um oben Gesagtes zu



Simplex mit Piano



Gleichzeitig erlaube ich mir noch, mein

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

ZÜRICH

Oetenbachgasse 24. [8484

Prima gemästetes ungarisches

Tafel Geflügel

Nachnahme, trocken, rein gerupft, Enten, Brat- und Backhähnehen, 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



Nach einmaligem Versuche wird dieses gesunde billige (Za 2848 g) und bequeme

Volksnahrungsmittel absolut unentbehrlich!

Zu kaufen in allen Spezereihandlungen.

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. Zichung im lanuar. [3353

"Der elektr. Hausarzt"

ist à Fr. 1. - zu beziehen durch E. G. Hofmann. Institut für Natur-heilkunde, Bottmingermühle bei 3160

Sie werfen **Geld hinaus**

wenn Sie fertigen Rhum kaufen, da Sie mit meiner Patent-Rhum-Essenz ohne jede Mühe einen vorzügslichen Rhum für das habe 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 mühlelosen Erzeugung von ca. 3 Liter feinstem Magenlikör, welcher bei Unwohlsein und Verdauungsbesohwerden die besten Dienste leistet, Fr. 1.75.
Eine Flasche-Allaschkümmel-Likör Er. 1.75.
Alle drei Flaschen zusammen Fr. 4.75 franko. Ein Versuch überzeugt Sie und sichert mit Ihre dauernde Kundschaft. [8405

Apoth. Adler Schwanden Nr. 41 (Kt. Glarus)

Katzenfelle als Unterkleider

nach Maass, allen Körperteilen entsprechend

Engadiner Bergkatzen.

Bewährtes Mittel gegen Gicht, Rheumatismus, Hexenschuss u. s. w. [319]

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

Patent. Stahlguss-Kochgeschirre



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

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

Mit "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. 🕬 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 13333

reines

auch für

schwache Magen

leicht

Emilie Naumann Winterthur, Wartstrasse 40.

Ansichtssendungen und Kataloge gerne zu Diensten

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 gehen verwerbung ist so wird die Ziehung hald erfolgen können. selben schon vorverkauft ist, so wird die Ziehung bald erfolgen können.





verdaulich! Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2½ Kg. zu Fr. 4.40, 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 brieftiche 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 (Q 54 H) gegebenen Effekten [2846



Echte Berner « Leinwand

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

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 geJassen und manchen Industriellen durch falsche Spekulationen stark mit hineingezogen. Ein Fabrikant, der ebenfalls grosse Verluste erlitten, sicht 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
üusserst solide, abgezogene und genau regulierte, echt silberne Herren- und DamenRemontoiruhr mit amtlichem Silberstempel
in starkem, klünstlerisch graviertem Gehäuse, Emailzifferblatt und Goldzeigern,
gegen Postnachnahme von nur Fr. 375 statt
wie Irluher Fr. 20.—, mit dreijähriger Garantie
und zollfrei. Neueste Pariser Herren- und
Damen- Urhketten in echt Doublé nur
Fr. 350. Bei sofortiger Bestellung von zwei
Ketten wird eine Uhr als Reklamemuster
gratis mitgesandt. Versitumet diese Ausnahmsofferte nicht, sondern schreibet noch
heute an die bevollmächtigte Pariser#Franz
Hoelogerie Franco-Suisse, rue
Ponsein 11 Banie (2011/28) 18989 Horlogerie Franco-Suisse, rue Poussin 11, Paris. (O 2117 B)



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

arketol

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

Kein Blochen.

Gelblich Fr. 4. –, farblos Fr. 4.50.

Verkaufsstellen:

Burgdorf: Ed. Zbinden.

La Chaux de Fonds: Perrochet & Cie.

Horgen: J. Staub.

Luzern: Disler & Reinhart.

(Weitere folgen.)

Parketol ist nicht zu

unter ännlich lautenden Namen ange boten werden.

Roch-& Hanshaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 12.

Dezember 1904

Allertei Backarten.

o verschieden wie die Völker der Erde ist die Art ihrer Brotsbereitung, wenn auch der eigentliche Backprozeß überall dersselbe ist.

In Venezuela z. B. hat man drei Sorten Brot: Zuerst Weizenstrot (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 wirksliche Brot der niederen Volksklassen. Für einen nicht daran gewöhnten Magen ist es einfach ungenießbar. Es ist Maisgrüße, mit Schmalz und Wasser zu einem Teige gemacht. Diese Masse sormt man in ovale Brocken gleich Siern (nur nicht immer dieselbe Größe) und setzt sie der Wärme aus. Sie trocknen dann von außen, innen bleibt aber eine kledrige, säuerliche Masse, die wie gesagt für ausländische Magen etwas Ungewöhnliches ist. Die dritte Speise, die die Stelle des Brotes verstritt, ist einfach Visang, in offener Asch geröstet.

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

anerkennen.

In Lappland wird Hafergrüße, mit Tannen- und Fichtenrinde gemischt, zu Brot verarbeitet. Beides wird fein gemahlen, in große flache

Ruchen 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 Fsländer 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 Hulfsquellen 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 Verwendsung 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.

an einem Augusttage des Jahres 79 nach Christi aus einem der noch jetzt in Pompeji zu sehenden Dsen 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 ausbewahrt. 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 Vienenskorb, der noch jede Zelle deutlich erkennen läßt und sich sehr gut erschalten hat, daß man fast glauben könnte, richtiges Wachs und richtigen Holten 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, vierectige Stücke gesichnittene 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 reichs sich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen, mit in Butter geschwitztem Mehl aufsgekocht, das Fleisch nebst einigen Citronenscheiben, Perlzwiebeln, einges machten Gurken hineingetan und weich gekocht.

*

Wild sauté. Bereitungszeit: 1 Stunde. — Für 5-6 Bersonen. Zutaten: 11/4 Kilo Wildfleisch aus der Keule, 250 Gramm Butter, 100 Gramm Champignons, 100 Gramm Truffeln, 20 Gamm Liebigs Fleisch-Extrakt, Mehl, Salz, Pfeffer, 2 Löffel Zuckerfarbe, Citronen= saft, 2 Löffel Madeira, 20 Stud Wachholderbeeren, 2 Gläser Rotwein. — Das Wild wird auf ein Brett gelegt und in gleichmäßig dunne Scheiben geschnitten. Die Champignons werden, geputt 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 Mehlschwiße, 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 Schüffel 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 Fleischertrakt hinzu, schlägt die Sauce durch ein Sieb, gießt sie, noch einmal heiß gemacht, über die Scheiben und richtet diese an.

Scheiben aus einer Schweinskeule, entfernt aber Fett und Sehnen auß 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 zuslett Mehl an und schärft die sehr schöne und sämige Sauce mit Cistronensaft oder Kochwein, je nach dem Geschmack der Hausgenossen, ab.

Norzüglicher Kartosselkuchen. 1 Kilo Mehl, 250 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 50 Gramm Stückhefe, 250 Gramm gekochte und geriebene Kartosseln, 3 Gramm Muskatblüte, etwas Milch. Der Teig darf nicht sehr kest 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 Kartosselsalat. Frisch geschwellte Kartosseln werden geschält und noch heiß entweder in Scheibchen geschnitten oder durch die Handspresse getrieben. Alsdann löst man eine Löffelspiße voll Senf in ein wenig gutem Weinessig auf, fügt Salz, Pfesser, eine sein geschnittene Zwiedel und das nötige Del (2/3 Del und 1/3 Essig) bei, rührt alles gut durch und gibt die Kartosseln dazu samt einigen ausgegräteten und sein gewiegten Sardellen (Anchoix) und nach Belieben, ein wenig ganz sein geschnittenem Knoblauch. Nun wird alles tüchtig gemischt und, damit recht saftig serviert werden kann, die nötige Fleischs oder Knochendrühe oder auch heißes Wasser mit einigen Tropsen "Waggi'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 Senssamen hinzu. Man schält die Gurken, zerschneidet sie, entsernt 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 Essigsgurken. Unter keinen Umständen koche man den Essig oder das Wasser mit dem Salichl, sondern gebe es stets nach dem Kochen hinzu, sonst verliert es seine Kraft.

Sance Hollandaise. 2 Exlöffel Essig, 5 Gramm Salz und etwas Pfeffer läßt man bis zu einem Kaffeelöffel voll einkochen, fügt 2 Eisdotter 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, ½ Tasse Zucker, 1 Ei mit dem Besen über dem Feuer rühren bis zum Kochen, wenn die Masse steigt, ist sie gar.

Comatensauce. 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 seines Haarsieb gestrichen. Zusgleich 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 Haarssieh, 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 Stücken frischer Butter.

Gebakener 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 umsgewendet 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 Weiß-wein. Langsam kochen lassen und anbräunen. Auf eine Schüssel hübsch verziert, den Zuckersprup mit 1 Gläschen Rum oder Kirschwasser ver-mischt, über die Birnen gegossen und auf Sis gestellt.

Weise Bohnen als Gemüse. Frische oder gedörrte Kernbohnen werden in Wasser sehr weich gekocht, nachdem man sie abends einges weicht 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 Dörrsleisch oder Braten.

Kabissalat. Ein fester Kabiskopf wird fein gehobelt. 80 Gramm setter Rauchspeck wird in kleine Würfel zerschnitten und in der Pfanne geschmort. Dann wird der Kabis mit Salz und Pfesser darin einiges mal umgerührt, einige Löffel Essig beigegeben und nach dem Anrichten mit eingemachten Kanden garniert.

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

Englischer Teig und Torten. 1 Pfund feines Mehl, 125 Gramm gesiebter Zucker, 125 Gramm gestoßene Mandeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte 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 ½ Liter säuerlicher (nicht saurer) Rahm, 2 starke Eßlöffel Zucker, Salz. Die Butter wird in Stückhen 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 ausgeswaschene Butter, 100 Gramm durchgesiehter 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 benutt. Auch kann man den Teig erst backen und dann verschiedenes Obst auslegen.

Rahmtorte. Ein starker Kochlöffel Mehl wird mit 1 Glas Milch zu einem Brei gekocht; wenn er erkaltet ist, ½ Liter saurer Rahm und 6 Eigelb dazugethan, das Weiße zu Schnee geschlagen, Zucker und Zimmet nach Belieben hinzugegeben. Dann wällt man einen Boden von Butters teig aus, streut Rosinen darauf, gibt die Masse darüber und bäckt es bei guter Hiße.

Torte von getrokneten Iwetschgen. 1 Pfund Katharinenpflaumen werden gewaschen, etwas geweicht, bis die Steine sich herauspflücken lassen, dann mit ½ 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.

Sandiorte. (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 Eitronen abwechselnd hinein, auch 1-2 Eßlöffel voll Rum oder Arrak und sein gestoßene Banille. Nachdem es eine Stunde lang gerührt ist, gib noch den Schnee hinzu und backe es bei gelinder Hiße 2 Stunden lang.

Preukischer Zimmetkuchen. 250 Gramm Mandeln werden geschält und mit Rosenwasser sein gestoßen, mit 250 Gramm seingestoßenem Zucker, 1 Ei, 10 Eßlöffel voll dickem saurem Rahm, 8 Gramm gesstoßenem Zimmet und seingeschnittener Citronenschale und Citronatschaumig untereinander gerührt, dies alles auf ein mit Butterteig belegtes Blech gegossen und im Ofen gebacken.

Bisknit. (Sehr gut.) ½ Pfund Zucker, 8–9 Eier, 160 Gramm Wehl. Der Zucker wird mit den Eiern vermengt, dann die Schüssel an einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und ½ Stunde mit dem Schneebesen geschlagen, doch darf die Masse nicht wärmer werden als kuhwarme Milch. Darauf sieht man das Mehl hinein, füllt es in die Form und bäckt es.

Iwieback mit Cuk. 9 Stück Einback werden in zwei Teile gesichnitten 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 ½ Liter Wein 6 Eier, fügt Zucker, Zimmet und Citronensaft hinzu, setzt den Topf aufs Feuer und läßt die Sauce unter beständigem Kühren kochen.

Neintreme. 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 gestocht. Dann zerrührt man die Sier und gibt das übrige sorgfältig dazu. Nach dem gänzlichen Erkalten wird die Form gefüllt und in Wasser 1¹/₂ Stunden langsam gekocht.

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

Wie werden zerdrückte kleider aufgefrischt. Wollene Kleider, besons ders solche aus stumpfen Stoffen, sollte man nicht bügeln, da sie das durch 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 ansenchten.

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 Stanb 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 Reibungseleftrizität 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 fäubern, jedenfalls viel gründlicher als durch irgend ein anderes Verfahren. Im besondern wird man durch Benutung eines Wisch= tuches den Zweck nicht so gut erreichen, sondern im Gegenteil den Staub an vielen Stellen geradezu feftdrucken und fo die Berunreinis aung des Apparats allmählich verschlimmern.