

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **27 (1905)**

Heft 45

PDF erstellt am: **03.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Schweizer Frauen-Zeitung. 27. Jahrgang. Organ für die Interessen der Frauenwelt.

Abonnement.

Bei Franko-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 6.—
Halbjährlich " 3.—
Ausland franko per Jahr " 8.30

Gratis-Beilagen:

„Koch- und Haushaltungsschule“
(erscheint am 1. Sonntag jeden Monats).
„Für die Kleine Welt“
(erscheint am 3. Sonntag jeden Monats).

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger.
Wienerbergstraße Nr. 7.
Telephon 376.



Wohls: Immer trebe zum Gange, und kannst du selber kein Gange
Verbe, als biendes Gled schick an ein Gange bis an!

St. Gallen

Sonntag, 5. Novbr.

Inhalt: Gedicht: Heimkehr. — Welche Blätter!
Der Kropf soll nur in ganz schweren Fällen ope-
riert werden! — Zum Gedächtnistag unserer Toten.
— Gedanken über Bekleidung (Schluss). — Hauswirt-
schaftlicher Unterricht für Töchter. — Gartenbauschule
für Frauen. — Sprechsaal. — Feuilleton: Das glück-
liche Mädchen der Welt.
Erste Beilage: Briefkasten. — Neues vom
Büchermarkt. — Reklamen und Inserate.
Zweite Beilage: Abgerissene Gedanken. —
Abendszenen. — Neues vom Büchermarkt. — Reklamen
und Inserate.

Heimkehr.

Aus weiter Ferne im staubigen Kleid
Komm' ich nach Hause zur Sommerzeit;
Fünf Jahre sind's, seit ich von dannen zog,
Mit törichtem Wünschen die Welt durchzog.
Ich glaubte immer, daß mehr und mehr
Das Herz in der Brust mir erkaltet wär',
— Doch wie ich die Häuser und Türme beschauf',
Da fließt's auseinander wie Frühlingstau.
Fünf Jahre sind's, seit ich die Heimat nicht sah,
Und nun steh' ich schluchzend und weinend da.
Die Bäume und Hecken in weiter Rund',
Sie grünen noch all' auf demselben Grund,
Und oben am Dache des Kirchturms fest
hängt noch das alte Storchennest.
Luftig aufsteigend, mit festem Mut
flattert ins Blaue die junge Brut.
Vorüber! vorüber! was zaudert mein Fuß?
Was pocht mir im Herzen bei jedem Gruß?
Es nicht aus den Fenstern manch liebes Gesicht,
Doch ach, die ich suche, die finde ich nicht!
Und schweigend wandr' ich von Haus zu Haus
Bis hinter das Dorf, auf den Kirchhof hinaus!
Dort unter dem Gras, dem verwitterten Stein,
Ging meine Mutter zum Frieden ein,
— Ruhst, was ich suchte mit nassem Blick,
Schläft meiner Jugend verlorenes Glück.
Felix Dannemann.

Welche Blätter!

Das alte Lied klingt durch die Natur: Ver-
gänglichkeit und Sterben. Was vor kurzem noch
in Kraft und Saft stand, das sinkt schlaff in sich
zusammen. Dem Spaziergänger raschelt es leise
um die Füße. Man achtet nicht weiter darauf.
Man stößt einfach bei Seite: 's ist doch auch etwas
Minderwertiges und nur noch den Weg Verun-
zierendes, was sich da am Boden heruntreibt: Welche
Blätter. . . Ein Symbol des Erstes und der
Wehmut. Menschliche Pläne und Hoffnungen, ein-
faches in kraftvoller Schöne, kühn nach allen Höhen
strebend, ein freundiges Leben und Weben, ein warm-
herziges Glücks- und Kampffühl; und dann?
Wald hier, bald dort ist's stille geworden. Ein
Stück nach dem anderen bröckelte ab. Immer enger
wurde der Lebenskreis. Die Sorgen des Alltags
mengten sich drein und hemmten schwer den Hoch-
flug der Gedanken und Träume. Und nun so
manches, was achlos in die Tiefe gegliiten ist.

Welche Blätter! Aus der Jugendzeit, aus der
Jugendzeit klingt ein Lied mir immerdar — o, wie
liegt so weit, o, wie liegt so weit, was mein einst
war! Vorbei und verloren — eine traurige Melodie.
Wie viel Herzleid mit hereinspielt, wie viel Neude
da eine leise aber bitter vernehmliche Sprache redet,
wer will das sagen! Was man in der Minute
ausgeschlagen, das bringt eben keine Gnügkeit zurück.
Was Hänschen nicht gelernt, das lernt der Hans
nimmermehr. Was die persönliche Schuld gesagt
und getan, das konnte niemals völlig verwunden
werden. Welch ein Weinen über ein zerbrochenes
Leben! Es knistert nur noch von welchem Laub,
und — gleich gilt's dem Augenblick der Weltenuhr,
ob er als Träne, ob als Blatt verrottet . . . Und
wenn der glücklichen Ererungschaffen im Leben
noch so viele sind, und wenn die lachenden Stunden
weitau in der Mehrzahl bleiben, es vergeht doch
ein Tag und noch einer, ein Jahr und noch eins,
und schließlich neigt sich das gezeichnete Menfchen-
dasein dem unentrinnbaren Ende zu — ein welches
Blatt. Nautendeins Lied aus der „Versunkenen
Glocke“ tönt hier in anderer, tieferer Weise, der
uralte Sang vom Werden und Dahinschwinden:
„Weiß nicht, woher ich kommen bin; weiß nicht,
wohin ich geh.“ Welche Blätter, ein bedeutungs-
volles Herbstbild mit den gefättigten Farben der
Resignation. Und doch ist's nur möglich, weil vorher
die lichte Wärme hineintraf. Friedrich Hebbel
deutet feinsinnig an, warum auch das Herbstliche
sein Glück und seinen Frieden haben muh: „D stört
sie nicht, die Feier der Natur! Dies ist die Lese,
die sie selber hält, denn heute löst sich von den
Zweigen nur, was vor dem milden Strahl der
Sonne fällt! . . .“

Der Kropf soll nur in ganz schweren
Fällen operiert werden!

Von Dr. med. Stäger, homöopath. Arzt in Bern.

In der Sonntagsnummer vom 3. April vor-
igen Jahres war in dieser Zeitschrift ein Artikel
über Kropfheilung abgedruckt worden, der aus
meiner Feder stammte.
Ich habe dort bekannlich die Ansicht ver-
treten, es werden sehr häufig Kropfoperationen
vorgenommen, wo man noch ganz gut mit in-
nern Mitteln hätte helfen können. Ich habe es
auch nicht unterlassen, meine Behauptungen mit
Beispielen aus der Praxis zu beweisen.
Das Interesse, das man mir damals ent-
gegenbrachte, läßt auch vermuten, man werde
auch meine gegenwärtigen kurzen Ausführungen
ebenso günstig aufnehmen.
Es handelt sich nämlich in den folgenden
Zeilen darum, strifte Indikationen aufzustellen,
wann allenfalls bei Kropf operiert werden soll
und wann nicht operiert werden soll. Ich hoffe,

Infectionspreis.
Per einfache Petitzeile:
Für die Schweiz: 25 Cts.
„ das Ausland: 25 Pfg.
Die Reklamezeile: 50 Cts.

Angabe:
Die „Schweizer Frauen-Zeitung“
erscheint auf jeden Sonntag.

Annoncen-Berie:
Expedition
der „Schweizer Frauen-Zeitung“.
Aufträge vom Platz St. Gallen
nimmt auch
die Buchdruckerei Merkur entgegen.

damit manchem bebrängten Herzen einen Trost
zu spenden.

Das Signal zum Angriff mit dem Messer,
d. h. zur schleunigen Operation war und ist gegen-
wärtig immer noch für die Herren Chirurgen
die leiseste Behinderung der Atmung durch
den Kropf. Man spricht mit dem Patienten und
hört unterdessen auf sein Atemgeräusch. Wenn
er nur ein wenig keucht, ist sein Schicksal be-
siegelt — es wird operiert. Und keucht er nicht,
so drückt man seine Kropfgeschwulst etwas unter
den Kehlkopf seitlich ein und läßt tief Atem holen,
und wenn er jetzt keucht, so wird — auch ope-
riert. Sie können hieraus leicht entnehmen, wenn
mancher Kropfbeladene das Sprechzimmer des
Chirurgen noch verlassen mag, ohne mit dem Vor-
schlag zur sofortigen Operation bedacht worden
zu sein.

In der That wird alles operiert, was irgend-
wie zum Thor hereinkommt, und hereinkommt
fast alles, früher oder später, was der Haus-
arzt mit seiner Jodkali-Salbe, seinem Kropf-
spiritus und seinen heftig angreifenden Schild-
drüsen-Tabletten in kurzer Frist nicht heilen kann.

Warum kann gewöhnlich der Schulmediziner
keinen irgendwie hartnäckigeren Kropf innerlich
heilen? Weil er mit Positionsgeschüssen gegen
eine Mücke auffährt und folglich daneben schießt.
Der Kropf ist die Mücke, und die Positions-
Artillerie, das sind die Jodkalisalbe und der
Kropfsperitus, welche die Haut aufreißen und den
Hemdtragen braun färben; das sind die Schild-
drüsentabletten, welche wie ein heilig Donner-
wetter den ganzen Körper ruinieren und dann
und wann per Zufall auch die Mücke, den Kropf
mitreißten. Kein Wunder, daß solche Laktik nach
und nach alle Kräfte dem Schwert des Chi-
rurgen zutreibt. Hier endet die innere Medizin
in eine völlige Treibjagd aus. — Man kann
es schließlich auch dem Chirurgen nicht verdenken,
wenn er alles herunterfäbelt; muh er doch täg-
lich die Ohnmacht seines Kollegen, des inneren
Mediziners mitanzusehen.

Aber ich behaupte, die ganze innere bisherige
Behandlung des Kropfes ist eine grundfalsche
und grundfalsch ist die Maxime, daß jeder
Kropfkrante mit leisester Atembehinderung ope-
riert werden müsse. Uebtrigens entsproh diese
letztere Indikation nur der Hilfslosigkeit der bis-
herigen inneren Behandlung, die ewig ausgetretene
Spuren gutmütig weiter wandelt.

Man muh bei der medikamentöden Behand-
lung des Kropfes zum vornherein auf
einen raschen Erfolg verzichten. Wer
das nicht kann, der erringt höchstens einen Kleinen

Neues vom Büchermarkt.

Ueber Gretche Muer's „Marokkanische Erzählungen“ (Verlag von A. Franke, Bern, 314 Seiten mit 17 Abbildungen nach Originalaufnahmen; Preis brosch. Fr. 4.—, geb. Fr. 5.50) schreibt das „Litterarische Echo“ vom 1. Oktober 1905: „Ein neues Talent und ein neues Stoffgebiet! — Und doch ein altes Talent — das uralte Fabuliertalent der Schopenhauerade und ein altes Stoffgebiet, das Menschenherz mit seinen immergleichen Leidenschaften, mit seiner Größe und feiner

Zagheit! Denn nicht eine Dilettantin, eine „noch ungeübte Feder“, wie sich in falscher Bescheidenheit die Verfasserin im Vorwort nennt, hat die Novellen geschrieben, von denen einige die künstlerische Simplizität von 1001 Nacht, ja sogar den unbeschreiblichen Zauber der biblischen Dichtung haben, und nicht der Wunsch, Lesern, die sich gern für Fremdartiges begeistern, das Wunderbare der marokkanischen Lande näherzubringen, ist die Quelle dieser kleinen Kunstwerke, sondern rein dichterische Schaffensfreude muß sie gezeugt haben.“

GALACTINA Kindermehl
erleichtert das Zerkleinern

kräftigt und stärkt den kleinen Körper, verhütet und heilt Erbrechen und Diarrhöe.

In Apotheken, Drogerien etc.

GALA PETER

Die ERSTE MILCHCHOCOLADE DER WELT.

D. PETER, ERFINDER VEVEY (SUISSE)

JEDE ANDERE MARKE IST NACHAHMUNG.

Ziehung Arth nächsthin.

Lose

vom **Arthner Theater**, wie auch von den beiden **Kirchen Ennetmoos und Menzingen** und vom **Dampfbote Aegeri** versendet à 1 Fr. und Ziehungslisten à 20 Cts. das Hauptlosversand-Depot **Frau Haller, Zug**, Haupttreffer 10,000 bis 25,000 Fr. **Auf 10 ein Gratislos**, auch wenn von allen Sorten.

A. Wiskemann-Knecht
Centralhof **Zürich** Centralhof

Spezial-Geschäft einfacher und feiner Tischgeräte und Bestecke

Hochzeits-Geschenke

A. Jordi-Kocher, Biel

empfehlen in anerkannt reichhaltiger, geschmackvoller Auswahl und besten Qualitäten:

Nouveautés für Damenkleider Neuheiten in Blousenstoffen

Aussteuerartikel Tischzeug, Handtücher etc.

Vorhänge

Damenschusterei.

Die älteste, billigste und beste Bezugsquelle für sämtliche Artikel zur Damenschusterei ist beim Erfinder und Gründer der Methode

Schwanager in Rorschach.

Die Schrift: Die Nährsalze in unserer Nahrung und ihre Wichtigkeit zur Bluterneuerung versendet gegen Einsendung von 60 Lis. in Marken franko

Garantiert ächten Bienenhonig

C. Bretagne, Bienenzüchter, Lausanne.

Herrenkleider

werden unzertrennt chemisch gereinigt, wenn die Farbe abgestorben, aufgefärbt und auf Wunsch unter billigster Berechnung repariert.

Färberei und Chem. Waschanstalt

Terlinden & Co., vormals H. Hintermeister

Küssnacht. Zürich.

Alkoholfreie Weine Meilen.

Sterilisierte Fruchtsäfte aus frischen Trauben, rot und weiss, Äpfeln, Birnen, und Beerenfrüchten (Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren). Bestes Erfrischungsgetränk für den Familientisch und bei Ausflügen. Traubensaftkuren.

Citronensaft. Himbeersyrup. Citronensyrup.

BISCUITS PERNOT

SENORITA

GEFÜLLTE CIGARETTE-WAFFELN
VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ.

PERNOT WAFFELN FABRIK, GENÈVE.

EXTRACTUM CARNIS LIEBIG

MANUFACTURED BY THE LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY LIMITED LONDON

GENERAL DEPOT, ANTWERP

Kropf, Halsanschwellung Bronchialkatarrh.

Der 6jährige Kropf, die Anschwellungen zu beiden Seiten des Halses und der Bronchialkatarrh, mit Husten, Heiserkeit, Atembeugung und starker Verschleimung im Halse sind verschwunden. Mein Hals ist jetzt ganz weich und hat wieder das frühere Mass von 40 Centimeter. Hals und Bronchien sind frei von Schleim; der Atem geht leicht und es reizt mich nicht mehr zum Husten. Ich hätte Ihnen eher geschrieben, aber ich wollte noch zuwarten und sehen, ob sich die Anschwellungen wieder zeigen würden. Ich setze volles Vertrauen in Ihre briefl. Behandlung und erachte es als meine Pflicht, meine Dankbarkeit zu bezeugen. Ich glaube, Ihnen einige Patienten zuführen zu können, da Ihr Heilverfahren unschädlich und leicht anzuwenden ist. Ich werde es nicht unterlassen, andern Kranken Mitteilung zu machen, wie ich von Ihnen geheilt worden bin. Zwingerstr. 279, Ettlingen (Baden) 1. Juli 1903. Frau Emma Gleissle. Die Echtheit vorsteh. Unterschrift beurk.: Ettlingen, 1. Juli 1903, Bürgermeisteramt: Hafner. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus.

Puppen.

Reparaturen aller Art werden prompt und billigst ausgeführt.

Aufträge für Weihnachten werden schon jetzt gerne entgegen genommen.

Das Lager in eingekleideten Puppen, besonders feinen Gelenkpuppen, sowie einzelnen Körpern und Köpfen, ist bereits vollständig assortiert.

Franz Carl Weber, Spielwarenhaus, Zürich

60 und 62 mittlere Bahnhofstrasse 60 und 62.

Schwächliche in der Entwicklung oder beim Lernen zurückbleibende **Kinder**

sowie **blutarme** sich matt führende und **nervöse** überarbeitete, leicht erregbare **Erwachsene** jeden Alters
gebrauchen als Kräftigungsmittel mit grossem Erfolg

DR. HOMMEL'S Haematogen.

Der Appetit erwacht, die geistigen und körperlichen Kräfte werden rasch gehoben, das Gesamt-Nervensystem gestärkt.

[3482

Man verlange jedoch ausdrücklich das **echte „Dr. Hommel's“ Haematogen** und lasse sich keine der vielen Nachahmungen aufreden.

FÜR JEDEN TISCH

Maggi's

Suppen- **Würze**
u. Speisen-
mit dem Kreuzstern

Schutz-Mark
Kreuz Stern

zum Verbessern
von **Suppen, Saucen,**
Gemüsen etc.

Zu haben in den bessern Kolonial-
warengeschäften u. Drogerien.

[3956

Tuchfabrikation
Gebrüder Ackermann in Entlebuch

Wir beehren uns, unser Geschäft unserer werten Kundschaft und einem weitem Publikum speziell auch für

... **Kundenarbeit** ...

Fabrikation von ganz und halbwoollenen Stoffen für solide **Frauen- und Männer-Kleider** in Erinnerung zu bringen.

Man achte genau auf unsere Adresse:

[3963

Gebrüder Ackermann in Entlebuch.

Durch die während Jahrzehnten gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen in der Tuchfabrikation sind wir im Stande, jedermann reell zu bedienen. Um rechtzeitig liefern zu können, bitten wir um baldige Ein-sendung des Spinnstoffes, Schafwolle oder auch Wollabfälle.

(H 4930 Lz)

Gebrüder Ackermann.

Edel-Borax: Unentbehrlich
für Toilette und Haushalt!
Verschönt den Teint und
macht zarte, weisse
Hände.

Eine Frau sagt's der Andern:
Dr. Carl Frey's
Salmiak-Terpentin-
Seifenpulver
gibt die schönste
Wäsche

Eine Probe
überzeugt Sie, dass
Dr. Carl Frey's Gladiol
das beste Putz- und Reinigungsmittel ist.
Spezialitäten d. Chem. Fabrik Edelweiss Max Weil Kreuzlingen.

[3968
Z. v. 8
L. 896

Vorhänge u. Etamin-Stoffe
sowie
Spachtel-Rouleaux
und **Rouleaux-Stoffe**

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

[3594

Moser & Cie, z. Trülle, Zürich I.

Verlangen Sie gest. Muster.

Einige ungefähre Angaben über Breite, Farbe und Preis-lage sind bei der grossen Reichhaltigkeit erwünscht.

CHOCOLADEN
DELECTA
AUTO-NOISETTE
Herrlich zum Rohessen. [3800



Fabrik Wil (St. Gallen)

empfiehlt alle Sorten (H 4138 G)

Schuhfilze, Garderobefilze, Sattlerfilze, Bandagenfilze. Filz für techn. Zwecke. Filz für Teppiche, Jupons, Stickerien, Portieren, Filzunterlagen f. Linoleum etc. Muster und Preislisten auf Verlangen gratis und franco

Filz-

CHOCOLATS
au lait,
aux noisettes.
Chocolats fins

RIBET
LAUSANNE

[3936
L. 10916 (1)

Tuchversandhaus
Müller-Mossmann, Schaffhausen.

Grösstes Spezialgeschäft der Schweiz in Herren- und Knabenkleiderstoffen. Direkter Einkauf in den bedeutendsten Fabriken von England, Belgien und Deutschland. Versand auch an Private zu wirklichen Engrospreisen. Zu Fr. 4.50 schon garantiert reinwollene, solide Kammgarn- und Chevotstoffe. In höheren Preislagen stets prachtvolle Neuheiten. 20 Prozent billiger als durch Reisende bezogen.

200 Kollektionen zur Disposition. Gewissenhafte Bedienung, was Tausende von eingegangenen Anerkennungsschreiben beweisen. Muster und Ware franko. [3859

Hausfrauen! Bräute!

Wollen Sie Freude an Ihren Möbeln haben, so kaufen Sie ausschliesslich Polstermöbel und Matratzen mit Dr. Bischoffs chemisch präparierter Polsterauflage. Besten Schutz gegen Mottenfrass etc.; schwellende Weichheit der Polsterstücke. Zu haben in all besseren Möbelmagazinen ohne Preisaufl. [3828

Neuheit.

Prof. Wernd's **hygienische Heilmittel** sind die vorzüglichsten Präparate für Frauen- und Geschlechtskrankheiten. Diese werden mit bestem Erfolg angewandt bei Gebärmutterleiden, Ausfluss, Wasserbrennen, Harnröhren- und Blasenkrankungen. Sie sind die einzig sicheren Mittel zur Verhütung und Heilung von Periodenstörungen. Diskreter Versand. Alleinverkauf für die Schweiz durch: [3889

Postfach 40, Walzenhausen.

**Frauen- und Geschlechts-
Krankheiten**

[3936

**Gebärmutterleiden
Periodenstörungen etc.**
wende man sich vertrauensvoll an das
Postfach 40, Walzenhausen.

Strengste Diskretion.

„LUCERNA“

SCHWEIZER
MILCH-CHOCOLADE
ISST DIE GANZE WELT

[3936

Vorzüglich ist Knorr's Hafermehl

weil es, mit Kuhmilch gegeben, die bekömmlichste Kindernahrung gibt. Knorr's Hafermehl ist aus dem reinsten und besten Rohmaterial hergestellt. Man verlange beim Einkaufen ausdrücklich „Knorr's Hafermehl“, welches in allen einschlägigen Geschäften erhältlich ist. [3930]



J. Tuchschild Glasmaler

11 Rieterstr. ZÜRICH 11 Rieterstr. 11

Anfertigung jeder Art Glasmalereien
speziell

Wappenscheiben

In künstlerischer Ausführung.
Als vornehmtes Geschenk für
jeden Anlass vorzüglich geeignet.
Beste Empfehlungen. [3886]



(110040 H)

9998

Marwede's Moos-Binden

(Menstruationsbinden) kosten p. Paket
à 5 Stück 1 Fr. Gürtel 75 Cts. Jahres-
bedarf 50 St. mit Gürtel Fr. 10.50 porto-
frei. Direkter Versand von der Gene-
ral-Vertretung für die Schweiz: [3940]
W. Kaestner, Zürich 1, Markgasse 10.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
btt. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke
der feinsten Toilette-Seifen). [3484]
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.



Reese's Backpulver

(Kuchen, Omelette, Backwerk, etc.)
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Carl F. Schmidt, Zürich. [3915]

Graphologie.

Charakterbeurteilung aus der Hand-
schrift. Skizze Fr. 2.—, Ausführliche
Skizze Fr. 4.—, Honorar in Brief-
marken oder per Nachnahme. [3467]

Graphologisches Bureau Olten.



Einer Gefahr der Ansteckung ist jeder-
mann ausgesetzt, daher bediene man sich
zu Hause und auf der Reise, bei der Pflege
von Kranken und von Kindern stets der einzig
wirksam desinfizierenden



Servatol - Seife

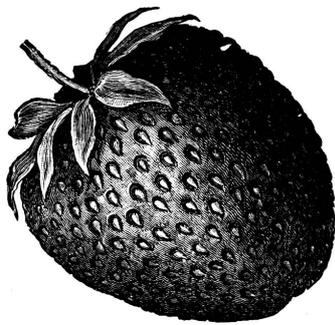
Servatol-Seife ist mild, von angenehmen Geruch und eignet sich
als Toiletteseife zum täglichen Gebrauch.

Fest in Stücken à 1 Fr. und weich in Tuben à 50 Cts. Die
Tubenpackung bewährt sich speziell für die Reise. Servatolseife ist er-
hältlich in den Apotheken oder direkt in der Hechtopotheke Hausmann
in St. Gallen. [3774]

Schuler's Salmiak-Terpentin- Waschpulver

2. Viele Fraue müend sich plage,
Tüend bim Wäsche schüli chlage,
Hetteds SCHULER's WÖSCHPULVER gnah,
Wüerd de Schmutz viel besser lah.

[3921]



& Roth's Lenzburger Confituren

Henckell

Lenzburger Confituren

sind anerkannt die besten!

Lenzburger Confituren sind billig
und ausgiebig.

Lenzburger Confituren sollen in keinem
Haushalte fehlen.

Lenzburger Confituren haben ganz das köst-
liche Aroma der frischen Frucht.

Lenzburger Confituren sind ein wohlgeschmeckendes,
gesundes Nahrungsmittel.

Lenzburger Confituren

von

| | | |
|----------------|--------------|---------------|
| Johannisbeeren | Zwetschgen | Stachelbeeren |
| Himbeeren | Heidelbeeren | Mirabellen |
| Erdbeeren | Orangen | Hagebutten |
| Aprikosen | Aepfeln | Kirschen |
| Brombeeren | Quitten | Pfirsichen |
| | Hollunder | |

sind in Blech- und Email-Eimern, sowie Email-Kochtöpfen à 25, 10 und 5 Kg.
neuen Patentflacons à ca. 500 und 1000 Gramm

überall zu haben.

Lenzburger Gemüsekonserven und Compotenfrüchte
werden wegen ihrer hochfeinen Qualität allgemein bevorzugt.

Conservenfabrik Lenzburg v. Henckell & Roth.

Grösste Beerenkulturen der Schweiz.

[3943]

Abgerissene Gedanken.

Im Schaffen wird man Meister jeden Wahns,
Im Schaffen überwinden jeden Weides,
Im Schaffen Tröster eignen Leides,
Im Schaffen Herr des Lebensplans.

M. Haushofer.

Abendsegen.

Das ist des Abends Segen
Und seine stille That,
Das Sturm und Kampf sich legen,
Wenn seine feuchten Schwingen
Dinschatten über'n Pfad.

Das hat er vor dem Tage,
Das er des Herzens Drang,
Das Sorgen er und Plage
Besänftigt still mit mildem,
Mit süßem Schlafesang —

Das er mit dichtem Schleier
Des Landmanns Pflug umhüllt,
Mit stiller Dankesfeier
Die Hütten und die Herzen
Überall erfüllt . . .

Hans Demmann.

Neues vom Büchermarkt.

Seldes des Alltags. Ein Novellenbuch von Ernst Jahn. Geheftet 4 Mk., gebunden 5 Mk.

Ein echt volkstümliches, von tiefstlichem Geist erfülltes Buch eines wahren Dichters. Elf Geschichten, längere und kurze, traurig endende und froher verlaufende, hat der berühmte Schweizer Dichter in diesem Band vereinigt.

Die Clari-Marie. Roman von Ernst Jahn. Geheftet 4 Mk., gebunden 5 Mk.

Mit der Clari-Marie, der Titelheldin seines neuen Romans, hat Ernst Jahn zu der langen Reihe lebensvoller, scharfzinniger Gestalten, die er uns in seinen früheren Werken vorführte, eine neue, in ihrer herben Schlichtheit großartige Figur hinzugefügt.

Heim der Jugend. Es kommt seit bald einem Jahre im Verlage Siegfried Cronbach, Berlin, eine neue Zeitschrift, „Heim der Jugend“ heraus.

Das Auge und seine naturgemähe Pflege. Von Sanitätsrat Dr. Bilfinger. II. Aufl. (1900) Verlag von G. Neumann, Neudamm, Leipzig.

Die Pflege der Zähne und des Mundes von Zahnarzt Kraus, Stuttgart. Verlag von O. Mayer, Ravensburg. (434 S.)

Da die Bedeutung einer konsequenten und richtigen Zahnpflege im Volke immer noch viel zu wenig gewürdigt wird, ist jeder Versuch, in dieser Richtung zu belehren, nur zu begrüßen.

Lebensdrang. Roman von Paul Jlg. Geheftet 3 Mk., gebunden 4 Mk.

Das erste größere Werk eines jungen Schweizer Autors, dessen hartes und originelles Talent in der erkaunlich lebenswahren Gestaltung der Charaktere, wie in dem eigenartig temperamentvollen Zug der Handlung sich voll und überzeugend auspricht.

PALMIN feinste Pflanzenbutter. unübertroffen zum kochen, braten u. backen. 50% Ersparnis gegen Butter!

!Garantierte Rheumatismus-Heilung! selbst die veraltetsten Fälle, Rückenmarkserkrankungen, Hüftgicht, Ischias, Lähmungen etc. heilt schnell und ohne Berufsstörung durch briefliche Behandlung mit Indischen Pflanzen- und Kräuter-Mitteln

Cacao de Jong. Der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao. Kgl. Holländischer Hoflieferant. Goldene Medaille. Weltausstellung Paris 1900. - St. Louis 1904.



Knaben-Institut & Handelsschule Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg. Gegründet 1859.

No. 14375 Eine wahre Wohltat ist das berühmte Dr. Thomalla's hygienische Corset für jede Dame, die Ihre Gesundheit liebt.

5 Fr. und mehr per Tag Verdienst! Hausarbeiter-Strickmaschinen-Gesellschaft. Gesucht Personen beiderlei Geschlechts zum Stricken auf unserer Maschine.



Generalvertreter für die Schweiz:
**Bürke & Albrecht, Zürich und
 Landquart.** (H 3025 Z)
 Herm. Ludwig, Bern.

4 Geschäftsbücher, Fr. 6

für Handwerker u. Geschäftsleute.
Hauptbuch, praktisch eingeteilt... Fr. 2.50
Journal-Tagebuch... 2.—
Kassabuch mit netter Einteilung... 1.50
Fakturenbuch, übersichtlich eingerichtet... 1.80
 Versende alle 4 Bücher statt zu Fr. 7.80 zu nur Fr. 6.—

Kopierbücher Fr. 1.80.
 Geschäftsbücher und Carnets in jeder Grösse u. Lineatur liefert schnell und billig (Preise auf Verlangen) [3863]
**Schreibbücherfabrik
 A. Niederhäuser
 Grenchen.**

Viel Geld

verdienen sich Handlungen und Hausierer durch den Vertrieb eines noblen Massen-Artikels. Adressen sende man gef. an **Postfach 10415, Altstätten** (Rheintal). (H 3974 G) [3932]

Rudolf Mosse grösste Annoncen-Expedition des Kontinents St. Gallen

(gegründet 1867).
 Vertreter: **E. Diem - Saxer.**
 Aarau — Basel — Bern — Biel — Chur
 — Glarus — Lausanne — Luzern —
 Schaffhausen — Solothurn.
 Berlin - Frankfurt a.M. - Wien etc.
 Zentral-Bureau für die Schweiz:
Zürich

empfeht sich zur Besorgung von
Inseraten
 in alle schweizerischen und ausländ. Zeitungen, Fachzeitschriften, Kalender, Reise- und Kursbücher, ohne Ausnahme zu Originalpreisen und ohne alle Nebenspenen. [3367]
Bei grösseren Aufträgen höchster Rabatt.
Geschäftsprinzip:
 Prompte, exakte und solide Bedienung. Diskretion!
Zeitungskatalog gratis u. franco.



Echte **Berner Leinwand**
 Tisch-, Bett-, Küchen
 Leinen etc. [3646]
 Reiche Auswahl.
 Billigste Preise.
Braut-Aussteuern.
 Jede Meterzahl direkt ab unseren mech. und Handwebstühlen.
Müller & Co., Langenthal, Bern.

Wannenbäder zu jeder Tageszeit.

Vollkommen eingerichtetes
Türkisches Bad
 Elektrische Leuchtbadener
Massage
Fango
Badeanstalt
Wasser- u. Licht-Heilanstalt
 Leitender Arzt:
Dr. Steinlin.
St. Gallen
 6 Zwinglistrasse 6
 Für Jedermann geöffnet.
 8—12 h. u. 1/2 2—8 h.
 Sonntags 8—12 h.
Hydrotherapie
Lichttherapie
 Elektrische Glüh- und Bogenlichtbäder.
 Kohlensäure-Bäder, Baddampfbäder. — Sole- und andere medizinische Bäder. — Behandlung von Nervenleiden — Magen- und Darmkrankheiten — Herzleiden — Muskel- und Gelenkrheumatismus — Fettsucht — Bicht — Blutarmut — Frauenkrankheiten — Hautleiden. (Za 6 1795) [3420]



**Milch-Chocolade
 Maestranì**

3801]

Hausfrauen!

Eines der gesunden und nahrhaftesten Getränke gibt der ächte Seelig's cand. Korn- und Malzkaffee, der dabei wirkliches **Kaffee-Aroma**, aber nicht die nachteiligen Wirkungen des Bohnen-Kaffee besitzt und viel billiger ist.
 Wenn Sie diesen Seelig's Kaffee sich am Platze nicht beschaffen können, lässt Ihnen auf Ihren Wunsch hin die Firma eine Gratis-Probe zugehen mit Angabe der nächsten Bezugsquelle. Sich zu wenden an die Generalvertretung [3900]
F. Ad. Richter & Co., Olten.

Die „Gartenlaube“

bringt gegenwärtig den Roman
Der Mann im Salz
 des berühmten Schriftstellers
Ludwig Gauhepfer

Der Anfang des Romans wird auf Wunsch kostenlos nachgeliefert.

Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährlichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommen vermag, zeigt Fräulein Ida Niederer, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbudgets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: **Die Küche des Mittelstandes**. Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erprobten Rezepten. Das schmuck gebundene Büchlein, dessen Preis nur Fr. 1.20 beträgt, verdient in allen Familien, speziell aber in solchen mit heranwachsenden Töchtern die weiteste Verbreitung. Es kann und wird viel Gutes stiften. Zu beziehen durch die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung“ in St. Gallen. [3480]

Kalte Füsse!

Für Personen, die selbst im Bette an kalten Füßen leiden, sind
Hartmanns Sanitäts-Bettstiefel Schutzmarke
Kartmanns Sanitäts-Bettstiefel Schutzmarke
 das Beste. Aerztlich empfohlen.
 Prospekte zu Diensten. Bei Bestellung bitte Schuhnummer anzugeben. [3894]
Hartmannsche Apotheke, Steckborn.



Burk's Arznei-Weine
 diätetische Präparate.
 Von vielen Ärzten empfohlen bei
Verdauungsstörungen:
Burk's Pepsinwein grosse Flasche frs. 7.—, mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.
bei Nervenschwäche und Blutarmut:
Burk's Eisen-Chinawein grosse Flasche frs. 7.—, mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.
Burk's China-Malvasier grosse Flasche frs. 6.—, mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.
bei Magenleiden:
Burk's Condurango-Wein grosse Flasche frs. 6.—, mittlere frs. 3.—, kleine frs. 1.50.
Burk's Salmiakpastillen in Dosen zu 30 cs., 50 cs. und frs. 1.50.
Burk's feinste Lakritzen in Springdosen zu 50 cs.
Burk's Oxogen, Luftreinigungsmittel in Original-Flaschen zu frs. 2.—.
 Hauptniederlage in Romanshorn:
Visino & Co., A. G. Visino's Nachfolger.

Wer

etwas zu verkaufen hat
 oder zu kaufen sucht,
 eine Stelle zu vergeben hat
 oder eine Stelle sucht,
Geld auszuleihen hat
 oder Geld zu leihen sucht,
 oder sonst irgend etwas in eine Zeitung einzurücken hat,
der inseriert
 am
erfolgreichsten und billigsten
 durch die
Annoncen-Expedition
F. Ruegg
Rapperswil (Zürichsee). [3657]

Ziehung Arth nächstens.

LOSE

vom **Arthner Theater**, sowie Kirchenbaulose **Ennetmoos und Menzigen** und **Dampfboot Aegeri** versendet à 1 Fr. und Listen à 20 Cts. das Grosse Lose-Versand-Depot Frau **Hirzel-Spörri, Zug.** [3964]
Haupttreffer 10 — 25.000 Fr.
 Auf 10 ein Gratis-Los.

WASSE MARKE **HELVETIA CHORIEN** GARANTIRT REIN
Lesen MARKE
 Gesundester, unübertroffener Kaffeezusatz.

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei
Mangold & Röthlisberger, vormals **C. A. Geipel in Basel.**
 Prompte Ausführung der mir in Auftrag gegebenen Effekten. [3483]
 (H 54 Q)

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 11.

November 1905

Bananen.

Als Frucht, die aus den Tropen nach Europa kommt, ist die Banane immer noch wenig bekannt und wird vielerorts mehr nur als Genußmittel betrachtet oder gar als Delikatesse, die sich nicht jeder leisten kann. Ihrer vorzüglichen Eigenschaften wegen dürfte sie jedoch mehr und mehr an die Stelle eines Nahrungsmittels vorrücken und sich auch bei uns allgemein beliebt machen.

Die Bananen sind infolge ihrer leichten Verdaulichkeit für Kinder und für Kranke ebenso zu empfehlen wie für Gesunde. Mit Aepfel und Orange verglichen, ergibt sich, daß die Banane ungefähr viermal so viel Eiweiß enthält, als der erstere und zweimal soviel Kohlenhydrate nebst dreimaligem Fettgehalt der Letztern. Bananen sind blutbildend und können die Fleischnahrung ersetzen. Ein berühmter englischer Chemiker hat erklärt, daß die Bananen fast den gleichen Eiweißgehalt haben, wie die Milch und daß ein Pfund geriebener Bananen den Nährwert von zwei Pfund Weizenmehl hat.

Die Frucht wird grün gepflückt und in diesem Zustande zumeist in ganzen Kolben von 1 bis 24 Kilo nach Europa gebracht, wo die Früchte bei sorgfältig beobachteter Temperatur in geheizten Magazinen zur Reife gebracht werden. Die grüne oder grüngelbe Frucht ist noch nicht genießbar, da sie im Innern noch Stärke enthält, die sich erst mit der Reife in Zucker verwandelt und das angenehme Aroma der Banane aufweist. Die Bananen können kaum zu reif genossen werden. Die Hülsen der reifen Frucht sind gelb und mit schwarzen Flecken durchsät und lassen sich sehr leicht ablösen.

Bei manchen Krankheiten wie Typhus, Leberaffektionen und Rheumatismen sollen die Bananen gute Dienste leisten. Erhältlich sind die Bananen in jeder bessern Südfrüchtenhandlung.

Die Bananen können roh gegessen oder auf verschiedenste Art zubereitet werden.

Gebackene Bananen. Man schält reife Bananen, schneidet sie der Länge nach in zwei Teile, wendet sie in nicht zu dünnem Teige (wie zu Pfannkuchen), bäckt sie in heißem Fett, bestreut sie mit Zucker und serviert sie heiß.

Gebratene Bananen. Die Schale der reifen Frucht wird an jedem Ende etwas gelöst, worauf man die Bananen in eine Bratplatte legt und 15 Minuten in den Ofen stellt. Wenn sie aufspringen wollen, wie Bratäpfel, so wendet man sie in der Bratplatte und stellt sie nochmals kurze Zeit in den Ofen. Sehr heiß servieren.

Bananenkuchen. Man legt einige geschälte, in Scheiben geschnittene Bananen, die man mit Zucker vermischt, auf ein bestrichenes Kuchenblech, gibt einen dünnen Kuchenteig darüber und bäckt den Kuchen im heißen Ofen schön gelb.

Ein wohlgemeinter Ratsschlag.

Durch das alte Sprichwort „Gut gekaut ist halb verdaut“, ist die große Wichtigkeit des genügenden Kauens in präziser Form klar gelegt. Leider steht nun in scharfem Gegensatz dieses bekannten Sprichwortes seine Nutzenanwendung, da sehr wenige Menschen heute richtig zu kauen vermögen. Diejenigen, die es vielleicht gern tun würden, sind nicht mehr im Besitze gesunder Zähne, andere haben keine Zeit oder nehmen sich die Zeit nicht dafür. Man sollte jedoch in weiser Voraussicht über der Jagd nach materiellen Gütern nicht seinen Körper vernachlässigen, dem zuliebe doch der „Kampf ums Dasein“ unternommen wird. Und in der Tat rächt sich die Hastigkeit des Essens in fühlbarer Weise.

Die Folge davon ist eine sehr mangelhafte Verdauung und ungenügende Ausnützung der Speisen, weshalb oft große Mengen genossen werden. Je größer jedoch die Menge der eingenommenen Nahrung, desto ungenügender ist die Verarbeitung, da der Körper mit solchen Massen nicht mehr fertig zu werden vermag. Dazu kommt außer dem Zubiel- auch das Zuoft-Essen. Da jedoch entsprechend der Art der Nahrungsmittel die Verdauung zwei bis fünf Stunden dauert und der Magen mindestens auch zwischen jeder Mahlzeit eine kleine Ruhe- und Erholungspause haben sollte, so dürfen als Norm täglich nur drei Mahlzeiten gelten. Was mehr ist, ist vom Uebel.

Die meisten Menschen betrachten das Essen als „angenehme Beschäftigung“ für Zunge und Gaumen, nicht aber als notwendigen Ersatz der durch den Lebensprozeß verbrauchten Stoffe, weshalb auch die Stimme des Magens überhört und nicht früher die Mahlzeit einge-

stellt wird, bis sich in recht unangenehmer Weise das Gefühl des „Vollseins“ einstellt. Bei diesem übermäßigen „Einfüllen“ von Speisen in den Verdauungsschlauch kann kaum noch von einer „Verdauung“ gesprochen werden — die Nahrung wird einfach durch den Körper hindurchgejagt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Wirsingkohl-Suppe. Einen kleinen Wirsingkohlkopf schneidet man in feine Streifen, wie zu Kohlsalat, blanchiert ihn in siedendem Salzwasser und schüttet ihn auf ein Sieb. Ist das Wasser gut abgelaufen, dämpft man den Kohl in Butter, einer kleinen geriebenen Zwiebel, etwas Muskatnuß und Salz weich. Alsdann gießt man ebensoviel Fleischbrühe dazu, wie man zu Suppe gebraucht, zieht sie zuletzt mit einem Eigelb ab und gibt in Butter geröstete Semmelscheibchen dazu.

*

Schnitzel. Man nimmt halb Kalb- und halb Schweinefleisch, hackt beides fein, übergießt es mit etwas zerlassener Butter, gibt gewechte Semmeln, Salz und Pfeffer dazu, rührt alles gut durcheinander, formt Bällchen daraus, welche man mit Semmelbröseln bestreut. In einer Kasserole läßt man Fett sehr heiß werden, legt die Schnitzel hinein, läßt sie auf beiden Seiten braun werden, gießt dann Fleischbrühe (auch von Liebig's Fleischextrakt) darüber, deckt die Kasserole zu und läßt sie eine halbe Stunde dünsten.

*

Schüsselfleisch. Eine gut verschließbare Kasserole wird mit etwas Butter belegt, darüber kommt eine Lage in große Würfel geschnittenes und abgebratenes Rindfleisch, dann eine Lage in dicke Scheiben geschnittene, rohe Kartoffeln, Sellerie und Rübli, alles gut mit Salz bestreut, nun eine kleine Hand voll klein geschnittene Zwiebeln, wieder Fleisch, Kartoffeln u. s. w. bis alles aufgebraucht ist, zuletzt nochmals Butter. Das Fett, worin das Fleisch gebraten wurde, wird über das Ganze geschüttet, die Kasserole zugedeckt und auf dem Feuer, noch besser im Bratofen, während ca. 40 Minuten gekocht und sofort serviert.

*

Kaninchengericht. Zeit der Bereitung 1 Stunde. Zwei wilde Kaninchen schlägt man in Stücke, brät sie, nachdem man sie gesalzen, in 50 Gramm Butter und 2 Löffel Del an, bis sie bräunlich und gar sind, was in etwa 25—30 Minuten der Fall ist. — Das Fleisch wird nun herausgenommen, 3 gewiegte Schalotten und 40 Gramm Mehl

in dem Fett mit etwas gemischtem Gewürz geschwitzt und mit soviel kochendem Wasser verkocht, daß eine sämige Sauce entsteht, die man mit 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt kräftigt. — In ihr läßt man die Fleischstücke noch ordentlich heiß werden, ohne daß sie kochen dürfen, worauf man zuletzt noch einen Löffel gewiegte Kräuter daran thut.

*

Fleischsulz. Bei der Ernährung von Rekonvaleszenten, bei der Garnierung von Fleischplatten oder bei andern Gelegenheiten macht sich oft das Bedürfnis nach Fleischsulz geltend. Wie umständlich und kostspielig ist es aber für die Hausfrau, will sie demselben auf die meist übliche Art genügen! Es dürfte daher lebhaft begrüßt werden, wenn hier auf eine ebenso einfache als billige Methode, Fleischsulz zuzubereiten, aufmerksam gemacht wird: Man löst in einer Schüssel ein inneres Röhrchen von Maggis Bouillon-Kapseln (Sorte Kraftbrühe) in ca. $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser auf und fügt ein Gäßchen Essig, sowie 3 Blatt in kaltem Wasser gewaschene Gelatine bei. Sobald letztere sich in der Kraftbrühe aufgelöst hat, kann die Gallerte kalt gestellt werden. Jede Läuterung ist überflüssig. — Diese Fleischsulz ist sehr rein im Geschmack und kommt per $\frac{1}{4}$ Liter nur wenig über 10 Rp. zu stehen.

*

Schweinefleisch mit Kabis. Man setze ein Kilo grünes, nicht gar so fettes Schweinefleisch mit so viel kaltem Wasser aufs Feuer, daß es das Fleisch bedeckt. Ehe es siedet, wird es abgeschäumt, dann das nötige Salz dazu und etwas Kümmel. Wenn es gut im Sieden ist, werden zwei mittelgroße Kabisköpfe je in zwei oder vier Teile zerschnitten, (und ohne sie vorher zu kochen) zu dem Fleisch hineingethan und alles zusammen kochen lassen, bis der Kabis weich ist, aber nicht zerfallen. Ein Stück geräucherten Speck mitgekocht, ist sehr gut. Das Fleisch wird mit dem Kabis nicht auf derselben Platte serviert, sondern der letztere hübsch zusammengestellt in einer tiefen Gemüseplatte. Die Speise ist sehr kräftig und nicht kostspielig.

*

Gedörrte Kirschen werden gar gut, wenn man sie in eine Schüssel thut, Zucker und Zimmt dazu gibt und Wein und etwas Wasser, daß die Flüssigkeit darob zusammengeht. Dann stellt man die Schüssel in das warme Ofenrohr oder in den Bratofen; eigentlich kochen oder sieden müssen die Kirschen nicht, nur langsam aufquellen. Daher kann man sie später wieder aus der Wärme nehmen und sonst einige Tage stehen lassen — nur hie und da mit einem Löffel etwas umrühren. Die Kirschen werden dann groß und voll und weich und geben einen beliebten Nachtisch.

Glacirte Kastanien. Die Kastanien werden abgeschält, dann in siedendes Wasser gelegt, einige Minuten zugedeckt, dann die zweite braune Haut abgestreift und in ein flaches Geschirr eine neben die andere gelegt, mit etwas gestoßenem Zucker bestreut, wenig gesalzen, mit Jus und etwas Fleischbrühe langsam gedünstet, jedoch vorsichtig, damit sie ganz bleiben und von allen Seiten glänzend braun glaciert sind.

*

Erbseubrei. Zeit der Bereitung 3 Stunden. Geschälte Erbsen, von denen 500 Gramm gebraucht werden, sind am besten, man braucht sie nicht abzukochen, sondern kocht sie gleich in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet und durchstreicht. Der Brei wird mit 40 Gramm Butter, einer halben geriebenen Zwiebel, etwas feinem Pfeffer und 5 Gramm Liebig's Fleischextrakt heiß gerührt.

*

Schwarzwurzeln mit Rahm. Die gut gepuzten Wurzeln werden in 4 Centimeter lange Stücke geschnitten und in Wasser ohne Salz weichgekocht. Inzwischen verkocht man eine ganz helle Mehlschwitze mit $\frac{3}{8}$ Liter Milch oder Rahm zu einer sämigen Sauce, würzt sie mit Salz und weißem Pfeffer, läßt die abgegossenen Wurzeln damit aufkochen, ordnet sie dann pyramidenförmig auf einer Schüssel, gibt die mit etwas Zitronensaft abgeschärftete Sauce darüber und garniert die Schüssel mit gebackenen Brotscheiben.

*

Blumenkohl feiner Art. Dieser wird weich gekocht, doch muß die Blume ganz bleiben, dann legt man sie in eine mit Butter bestrichene Kochschüssel, gibt einige Löffel geriebenen oder ganz fein geschnittenen Käse darüber und stellt sie beiseite. Hernach dünstet man einen Kochlöffel voll fein gewiegte Zwiebeln mit so viel Mehl, daß es mit Milch aufgelöst, eine dicke Sauce gibt. Diese zieht man dann mit einigen Eidottern ab, gießt sie über den Blumenkohl und bäckt sie im Bratofen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde. Zur Abwechslung kann man mit der Zwiebel einen Kochlöffel feingewiegten Schinken dünsten, was ganz vorzüglich schmeckt.

*

Apfelspeise. Säuerliche Äpfel in beliebiger Anzahl werden geschält, geviertelt und vom Kernhaus befreit, dann in nicht zu große Würfel geschnitten. In einem Kasserol läßt man indessen ein Stück süße Butter mit einem Eßlöffel Staubzucker, etwas ganzem Zimmt, einer Nelke und etwas Zitronenschale gelblich rösten, gibt die Apfelsstückchen hinein, rührt gut um, bestäubt sie mit Mehl, welches man anziehen läßt, und übergießt mit halb Wein und Wasser, kocht es bis

die Äpfel weich sind (verkochen dürfen sie aber nicht), drückt etwas Zitronensaft dazu und serviert die Speise, nachdem man die Gewürze entfernt hat.

*

Gefüllter Sellerie. Manbürstet und schält eine schöne große Sellerie-Wurzel, höhlt sie, nachdem man eine Scheibe abgeschnitten hat, mit einem Kartoffelbohrer aus und kocht dann Sellerie und Deckel während 20 Minuten in Salzwasser. Der Sellerie wird hierauf inwendig mit Eigelb ausgepinselt, mit einer feinen Kalbfleischfarce gefüllt (der Deckel wird darauf gebunden), mit Jus oder Fleischbrühe in 1½—2 Stunden langsam geschmort, bis er gar ist. Alsdann wird ½ Glas Wein (z. B. Madeira) mit wenig Fecule gut verrührt, langsam zugegossen, der Sellerie damit glassiert und dann angerichtet; diese kleine Sauce kräftigt man vor dem Anrichten mit etwas „Maggis Würze“ und serviert sie zum Gemüse.

*

Gefüllte Kartoffeln. Gleichmäßige runde Kartoffeln kocht man in Salzwasser halbweich, schält sie alsdann und höhlt sie aus, schneidet sie unten eben, damit sie stehen, beobachtet aber, daß das Abgeschnittene als Deckel verwendet werden kann. Dann stellt man sie alle dicht nebeneinander in eine mit Butter bestrichene Kochplatte und füllt sie mit Hachee (gedünstetes, gehacktes, übrig gebliebenes, gekochtes oder gebratenes Fleisch), deckt den Deckel darüber, gibt etwas Bratenjus, in Ermangelung dessen, Bouillon dazu und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen zirka 2 Stunden langsam braten.

*

Bohnen für den Winter. Junge Schmalzbohnen werden in Wasser ohne Salz halb weich gesotten, abgeseigt und kalt gestellt. Dann schichtet man sie eng in weite Verschlußgläser, füllt sie zur Hälfte mit warmem Wasser, setzt jedem Glas einen Theelöffel Salz zu, schließt die Gläser und siedet sie drei Stunden bekannterweise im Dunst.

*

Eierkuchen mit Speck. Das Gelbe von fünf Eiern mit Milch oder Rahm fest gequirlt, dann kommt ein Löffel Mehl, Salz und ein Löffel geschnittener Schnittlauch zu der Masse, zuletzt der Eierschnee. Gib Speckwürfel in die Pfanne; wenn sie etwas ausgebraten, kommt der Teig dazu und wird als Omelette behandelt.

*

Laubfrösche. Brühe Spinatblätter leicht ab, fülle sie mit Brot oder Fleischfarce, lege sie nebeneinander in eine gut gebutterte Platte,

gib sie ins Bratrohr mit Bratenjus gut begossen und serviere sie heiß in der Casserole.

*

Reis mit Schwämmen. Puze Eierschwämme und dünste sie in Butter mit Mehl eingestäubt, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Essen gib $\frac{1}{2}$ Tasse Reis darunter mit Fleischbrühe verdünnt und serviere das sehr schmackhafte Gericht. Man kann auch jedes einzeln kochen und beim Anrichten die Schwämme in die Mitte legen.

*

Schwedische Fischspeise. 1 Kilo gepuzte Schellfische werden in Salzwasser gekocht. Bereite von $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, Mehl, Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Fischsud eine schöne Sauce mit etwas Paprika und Maggi, ziehe dieselbe mit zwei Eigelb ab, den Schnee der zwei Eier zuletzt dazu und backe alles in gut gebutterter Form und serviere es darin.

*

Rahmkuchen. Von 250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 1 ganzes Ei, 70 Gramm Zucker, 3 Eßlöffel dicker, süßer oder saurer Rahm, knete einen schönen Teig, rolle ihn und stich mit einem Glase Stückchen aus, bestreiche sie mit Eigelb, bestreue sie mit grobem Zucker und backe sie hellbraun.

*

Kalter Weinreis. 250 Gramm vom besten Reis gewaschen und blanchiert wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, Saft und Schale einer Zitrone langsam weich gekocht, Zucker nach Belieben. Der Reis wird in eine Glasschale angerichtet, mit eingemachten Früchten garniert und mit Schlagrahm bedeckt vor dem Gebrauch auf Eis gestellt.

*

Käseschnittchen. $\frac{1}{4}$ Kilo geriebener Käse wird mit drei verklopften Eigelb und einer Tasse Rahm oder Milch vermischt im Bain-Marie aufgekocht und mit weißem Pfeffer vermischt. Streiche die Masse auf geröstete Schnittchen und Modellbrot und gib sie noch einen Moment in den Ofen.

*

Saure Eier. Ein von Herren bevorzugtes Gericht von Eiern, das weniger bekannt sein dürfte, ist folgendes: In feine Würfel geschnittenen, frischen oder geräucherten Speck bratet man in einer flachen Pfanne gar, gießt dem ungefähr 3—4 Löffeln ausgebratenen Fett ebenso viel Essig hinzu, wobei man aber vorsichtig sein muß, daß das aufsprasselnde Fett nicht ins Feuer spritzen kann, und schlägt dann in die brodelnde Sauce die Eier hinein, so daß das Ei nicht zerrührt wird, das Weiße den Grund bildet, das unbeschädigte Gelbe darauf ruht,

ein Ei neben das andere, streut Salz und Pfeffer darüber, läßt es 5 Minuten, bis das Weiße geronnen, ohne umzuwenden, brodeln, wobei nur zu beachten ist, daß die Eier nicht ansetzen und läßt das so fertige Gericht geschickt direkt aus der Pfanne auf den Teller gleiten, daß die obere Seite auch oben bleibt.

*

Kartoffelsalat. So gewöhnlich dieser ist, wird er nicht überall gut zubereitet. Auf folgende Art schmeckt er recht fein und zart: Die Kartoffeln werden weich gekocht, geschält und geschnitten und dann einige Löffel warme Bouillon darüber gegossen und nun gut zugedeckt; in Ermangelung von Fleischbrühe kann man einige Löffel heißes Wasser, mit ein wenig Fleischextrakt vermischt, über die Kartoffeln gießen oder etwas Rotwein. Nun rührt man 6 Löffel feinstes Olivenöl mit dem zerriebenen Eigelb von 4 Eiern, Salz und etwas Pfeffer und 4 bis 5 Löffel Essig zusammen, legt eine Schicht Kartoffeln in die passende Schüssel, gießt von obiger Sauce darüber, wieder Kartoffeln u. s. w. und macht mit der Sauce den Schluß. Auf diese Art zubereitet, schmeckt der Kartoffelsalat gut und ist auch dem Magen zuträglich.

*

Um Tintenkleckse ohne Radierung aus zu schonenden Papieren zu entfernen, wird in der „Wiener Gew.-Ztg.“ folgendes Verfahren empfohlen: 20 Gramm Chlorkalk werden mit 30 Gramm destilliertem Wasser bis zur Lösung geschüttelt, einige Zeit stehen gelassen und die reine klare Flüssigkeit in ein Fläschchen (von blauem Glase) abgegossen und dieser Flüssigkeit 5 Gramm Essigsäure zugemischt. Um Flecke oder fehlerhafte Stellen zu entfernen, werden dieselben mit einem feinen Haarpinsel bestrichen, mit Filtrierpapier abgepreßt und getrocknet.

*

Naßgewordenen Krepp wieder steif und schwarz zu machen. Regentropfen oder Wasser pflegen auf schwarzem Krepp meistens sichtbare Flecken zurückzulassen. Um dieselben zu vertilgen, legt man ein Stück altes schwarzes Seidenzeug unter den Flecken, breitet dann den Krepp auf einen Tisch aus und beschwert denselben, um ihn straff zu erhalten, an beiden Enden mittelst eines Brettes, Briefbeschwerers oder dergleichen. Nun überstreicht man die Flecken mit weichem Haarpinsel mit gewöhnlicher schwarzer Tinte, betupft darauf die Stelle mit einem weichen, schwarzen Seidenläppchen, bis sie trocken geworden, löst einige Löffel Kochsalz in einem Topfe kochenden Wassers auf und breitet den Krepp darüber, worauf alle Flecken aus demselben verschwinden und der Krepp wieder wie neu erscheint.