

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 16 (1894)
Heft: 33

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 26.11.2024

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

Sechzehnter Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Abonnement.

Bei Franco-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 6. —
Halbjährlich „ 3. —
Ausland franco per Jahr „ 8. 30

Gratis-Beilagen:

„Für die kleine Welt“
(erscheint am 1. Sonntag jeden Monats),
„Koch- u. Haushaltungsschule“
(erscheint am 3. Sonntag jeden Monats).

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger,
Wienerbergstraße
Nr. 7.

St. Gallen

Motto: Immer strebe zum Ganzen, und kannst du selber kein Ganzes werden, als dienendes Glied schlies an ein Ganzes dich an!

Insertionspreis.

Per einfache Petitzeile:
Für die Schweiz: 20 Cts.
„ das Ausland: 25 „
Die Retrazezeit: 50 „

Ausgabe:

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

Annoncen-Berie:

Haasenstein & Vogler,
Mullerstraße 1,
und deren Filialen.

Samstag, 19. August

Inhalt: Gedicht: Am ersten Jahrestage des Hochzeitsfestes. — Die Grundlagen einer schweizerischen Gesetzgebung über das eheliche Güterrecht. — Zum Qualitätspreise des Fleisches. — Schutz der Kinder gegen grausame Behandlung. — Internationale Statistik der Ehescheidungen. — Unangenehme Nebenwirkungen beim Gebrauch von Antipyrim, Antifebrin, Phenacetin. — Giftfreie Tinte für unsere Schüler! — Wie man Betten sonnt. — Weibliche Fortbildung. — Was Frauen thun. — Sprechsaal. — Eine teure Frau. — Feuilleton: Die entfremdeten Herzen.

Beilage: Zum Kapitel der Hautpflege. — Die Sitten, welche der Chinese bei Tische beobachtet. — Kleine Mitteilungen. — Neues vom Büchermarkt. — Briefkasten. — Inserate.

Am ersten Jahrestage des Hochzeitsfestes.

Gein Jahr ist hingeschwunden —
Wie schnelles Schwand, wir fassen's kaum.
Was wir gelebt, empfunden
In seinen flücht'gen Stunden,
Es dünkt uns fast ein goldner Traum.

Seit ich zuerst, du Reine,
Dein liebes Auge leuchten sah,
Das mit verklärtem Scheine
Auf mir geruht, — ich meine,
Daß mir das gestern erst geschah!

Erst gestern, mein' ich, fanden
Die Herzen sich auf immerdar,
Und liebe Hände banden
Den Myrtenkranz und wanden
Den Schleier dir ins volle Haar.

Ah, alles ist gekommen
Viel schöner gar, als wir's gedacht!
So oft ein Tag verglommen:
Er hat uns nichts genommen,
Und immer neues Glück gebracht.

Und wenn durch Haus und Garten
Erschallt dein heller Lerchenfang:
Noch heute kaum erwarten
Kann ich der froh erharnten,
Der süßen Vogelsstimme Klang.

Gestillt ist jedes Sehnen.
Kein Rätsel gibt es mehr zu schau —
Und doch in Wonnethränen
Zerfließen wir, und wähen,
Noch etwas bliebe zu vertraun.

O holdes Liebesleben,
Du schaffst die Welt zum Paradies,
Wo Zauberkräfte weben
Und Wunder uns umgeben,
Die Gott den ersten Menschen wies.

Hofst. Strohmänn.

Die Grundlagen einer schweizerischen Gesetzgebung über das eheliche Güterrecht.

Herr Professor Dr. Eugen Huber in Bern, vom Bundesrat mit der Ausarbeitung eines Vorentwurfs für das einheitliche schweizerische Zivilgesetzbuch beauftragt, hat in seinem, für den nächsten Juristentag bestimmten Referate betr. die Grundlagen einer schweizerischen Gesetzgebung über das eheliche Güterrecht nachfolgende Thesen aufgestellt:

1. Als gesetzliches und subsidiäres Güterrecht wird für die Ehegatten das System der Güterverbindung anerkannt, unter Anteil der überlebenden Ehefrau am Vorschlag des ehelichen Vermögens.
2. Die Ehegatten können durch Ehevertrag vor oder während der Ehe die Gütergemeinschaft oder die Gütertrennung, wie sie das Gesetz fakultativ ordnet, mit oder ohne Abweichungen, als ihr Güterrecht bezeichnen.
3. Der überlebende Ehegatte erhält an dem Nachlaß des Verstorbenen ein Erbrecht, das nach der Nähe der erbberechtigten Blutsverwandten des Erblassers abgestuft wird.
4. Die Handlungsfähigkeit der Frau wird durch die Eheschließung nicht aufgehoben, die Ehefrau steht aber unter den Beschränkungen, welche die Bedürfnisse der ehelichen Gemeinschaft und das eheliche Güterrecht den Ehegatten auferlegen.

Es darf wohl angenommen werden, daß eine so wichtige Materie, wie die Schaffung eines einheitlichen schweizerischen Gesetzes über das eheliche Güterrecht es ist, die so tief ins persönliche und häusliche Leben eingreift, ja in vielen Fällen geradezu dessen Wohl und Weh bedingt, auch überall das allgemeinste und lebhafteste Interesse beider Geschlechter in Anspruch nehme. Ganz besonders die Frauenwelt, deren Gesetzeskenntnis im großen und ganzen noch gleich Null ist, muß begierig sein, zu hören, welche Rechte ein neuer Entwurf eines schweizerischen Familiengesetzes für sie vorsieht und welche Pflichten ihr darin zugebacht sind.

Die Frau hat bis jetzt den Fehler gemacht, sich um die sie ganz persönlich angehenden Gesetze gar nicht zu kümmern, oder sie that dies erst zu spät, wenn schlimme Verhältnisse, wenn die Not dies gebieterisch erheischte. Diese Gleichgültigkeit und Unwissenheit hatte vielfach nicht bloß sie allein bitter zu büßen, sondern darunter hatte auch oft der Ehemann zu leiden und sicher auch die Kinder.

Wenn nun nicht schon die veränderten Verhältnisse der Gegenwart, welche die Frau unabweisbar auf eigene Füße zu stehen zwingt, die Frau in die Notwendigkeit versetzte, selbstständig zu handeln und die allseitigen Mittel kennen zu lernen, welche ihr dies ermöglichen, so verhofft man, daß für die Frau eine gesetzliche Besserstellung anstrebende Vorgehen der berufenen Männerkreise die Frauen in verboppletem Maße, durch Kenntnisnahme und Prüfung des uns Gebotenen unser dankbares und freudiges Interesse zu beweisen.

Der Begriff „eheliches Güterrecht“ dürfte kaum einer jeden Frau durchaus klar sein. Hören wir denn, was der geistvolle Bearbeiter des neuen Gesetzesentwurfes darüber sagt. Es heißt:

„Das eheliche Güterrecht ist die Ordnung der vermögensrechtlichen Verhältnisse der Ehegatten unter sich und gegenüber den Kindern; es stellt dar, was vermögensrechtlich das Interesse der Gemeinschaft, mit Einfluß der Kinder, fordert und für Mann und Weib gerecht ist. Natur und Sitte geben dem Mann eine hervorragende Stelle, wonach er zum Haupt und Schutz der Gemeinschaft berufen erscheint. Die Frau ist die Lebensgenossin des Mannes nach der einen, wie nach der andern Seite; sie anerkennt ihn als Haupt der Gemeinschaft und beansprucht seinen Schutz. Auf das Vermögen bezogen, erhalten wir daraus einige Elemente, mit denen jederzeit und in allen Ordnungen das eheliche Güterrecht gerechnet hat:

1. Der Mann ist der eigentliche Träger der Gemeinschaft; er erscheint als verpflichtet, für deren Unterhalt zu sorgen und ihre Vermögensinteressen nach Kräften zu wahren. Sein Vermögen und seine Arbeitskraft sind das Grundelement jedes ehelichen Güterrechts. Der Mann bindet sich durch die Ehe mit diesem Element an die Interessen der Gemeinschaft. Mit seiner ganzen ökonomischen Kraft hat er für sie einzutreten.

2. Die Frau als Genossin des Mannes und Glied der Gemeinschaft darf dieser Aufgabe nicht fremd gegenüberstehen. Ihr Vermögen hat gleichfalls der Gemeinschaft und ihren Interessen zu dienen und sie erscheint als verbunden, die Last der Gemeinschaft mit ihrem Vermögen in irgend einer Weise mitzutragen und dem Mann helfend zur Seite zu stehen.

3. Endlich hat der Mann für den Schutz der

Frau Sorge zu tragen, nicht nur während der Ehe, sondern in sittlichem Interesse der Gemeinschaft und namentlich im Verhältnis zu den Kindern, auch über die Ehe hinaus, so daß sich mit der Sorge der Gemeinschaft durch den Ehemann eine Pflicht zur Versorgung der Witwe verbindet.

In diesen drei Elementen: Mannesvermögen, Beitragsleistung der Ehefrau und Versorgung der Witwe, liegt die Entwicklung des ehelichen Güterrechts.

Die drei verschiedenen Systeme, unter denen die Ehegatten die Wahl haben sollen: Gütergemeinschaft, Gütertrennung und Güterverbindung, unterscheiden sich folgendermaßen: „Bei der allgemeinen Gütergemeinschaft wird die Beitragsleistung der Frau und Versorgungsspflicht des Mannes über die allgemeine Unterhaltungs-pflicht des Mannes gestellt, und es vereinigen sich diese zwei genannten Elemente zu einem geschlossenen Institut, dem alles andere untergeordnet wird.“

Bei der Gütertrennung wird umgekehrt das erste Element ganz vorwiegend betont, und den zwei anderen nur die Bedeutung eines Besizes und einer beliebig zu gestaltenden Modifikation zugegeben.

Bei der beschränkten Gütergemeinschaft erscheint der dritte Gedanke in Gestalt der Errungenschaft namentlich häufig zu einem besondern Institut entwickelt, und wird im übrigen das erste und zweite Element in schwankender Weise bald mehr und bald weniger berücksichtigt.

In der Güterverbindung endlich überwiegt das erste Element wie bei der Gütertrennung, das zweite aber nimmt eine feste Gestalt an und gibt dem Manne, als dem Haupt der Gemeinschaft, die Verwaltung und Nutznießung am ehelichen Vermögen, während das dritte sich zum Nutznießungs- und Quotenerbrecht der Ehefrau oder dann des überlebenden Ehegatten überhaupt entwickelt.

Als wertvollste Errungenschaft für das Institut der Ehe im allgemeinen und für die Ehefrau im besonderen ist die im vorliegenden Entwurf vorgesehene Möglichkeit, unter dem Schutze des, den speziellen Verhältnissen einer jeden Gemeinschaft am besten passenden Systems des ehelichen Güterrechts, die finanziellen Fragen in selbstgewählter, milder Weise regeln zu können, ohne wie es bis jetzt meistens geschehen muß, die Ehe in ihren Grundfesten erschüttern und vollständig auflösen zu müssen.

Das neue Gesetz, wie es im Entwurf vorgesehen ist, bietet den Ehegatten für jeden besondern Fall von sich aus, ungesucht, diejenigen Rechte, die jetzt nur durch den, die sittlichen Bedingungen der Ehe vernichtenden, brutalen Apparat des gerichtlichen Entscheides mit all den vorhergehenden schmerzlichen, erniedrigenden und aufreibenden Vorgängen und Kämpfen, welche der Auflösung einer Ehe unter ernstgefinnten Eheleuten natürlicherweise jahrelang vorangehen müssen, nur teilweise und höchst mangelhaft erreicht werden konnte.

Das neue Gesetz stellt die sittliche Bedeutung, die ethischen Ziele der Ehe oben an. Zudem es innert den gegebenen nötigen Schranken den beiden Ehegatten ein ganz bestimmtes Maß von Freiheit und Unabhängigkeit in die Bewegung nach außen gewährt, schließt es dadurch die Ehegatten nach innen fester zusammen; es ist das sichere Fundament, auf dem die eheliche Gemeinschaft sich aufbauen, beglücklich ruhen und ihres Daseinsgenusses froh werden kann.

Die Güterverbindung erscheint auch uns als dasjenige System des gesetzlichen und subsidiären Güterrechts, zumal nebst der Freiheit zur Schließung eines den speziellen Verhältnissen angepaßten Ehevertrages, das allseitig und in jeder Beziehung zu befriedigen im stande sein wird.

Der Entwurf denkt sich die Güterverbindung als subsidiäres und gesetzliches System des ehelichen Güterrechts in folgenden Hauptzügen ausgestaltet:

1. Vereinigung des Mannes- und des Frauenvermögens zu einer wirtschaftlichen Einheit mit Verwaltung und Dispositionsbefugnis des Ehemannes über das Frauengut, unter Zustimmung der Frau bei gewissen wichtigen Geschäften.

2. Handlungsfähigkeit der Ehefrau und Anerkennung eines Sondergutes derselben, insbesondere im Umfang des von ihr geübten Berufes oder Gewerbes und ihres ausgeübten Arbeitserwerbes.

3. Verantwortlichkeit des Ehemannes für das Frauenvermögen, eventuell Sicherstellung der Ansprüche der Ehefrau, und Restitution des Frauengutes an die Ehefrau oder ihre Erben bei Auflösung der Güterverbindung, in der Meinung jedoch, daß der überlebende Ehemann den ganzen Leberschuß und Vorschlag behalten und die überlebende Ehefrau den halben Vorschlag herausverlangen dürfe. Es herrscht bei den Frauen, die ohne eigenes Vermögen in die Ehe treten müssen, oder die dem Manne an Stelle eines Vermögenswertes mit ihrer Person bloß eine persönliche Arbeits- oder Erwerbskraft zubringen, vielfach die Meinung, als könne die Neugestaltung und Schaffung einer einheitlichen schweizerischen Gesetzgebung über das eheliche Güterrecht sie in keiner Weise berühren und so verhalten sie sich den diesfälligen Bestrebungen gegenüber passiv, was, weil unrichtig, sehr zu bedauern ist.

Erstlich ist ja deutlich gesagt, des Mannes Vermögen und seine Arbeitskraft sind das Grundelement des ehelichen Güterrechts und „die Frau als Genossin des Mannes und Glied der Gemeinschaft darf dessen Aufgabe nicht fremd gegenüberstehen“.

Zudem sichert der Vertragsentwurf im Gegensatz zum Usus der Gegenwart auch der verheirateten Frau die Handlungsfähigkeit zu und damit im schlimmsten Falle das Recht, für sich und die Kinder selbstständig zu handeln und den Ertrag ihrer Arbeit im Interesse der ehelichen Gemeinschaft zu eigenen Händen zu nehmen, ohne voreerst den umständlichen, zeitraubenden, kostspieligen, nur selten zum gewünschten Ziele führenden, dagegen immer das Ideal der ehelichen Verbindung gefährdenden und diese letztere meistens für immer auflösenden antiken Weg der Gütertrennung oder Bevogtigung betreten zu müssen.

Es liegt also nicht nur im wohlverstandenen Interesse, sondern auch in der unabweisbaren Pflicht einer jeden denkenden Frau, sei sie nun ledig oder verheiratet, dem in Frage stehenden Gesetzesentwurf über das schweizerische eheliche Güterrecht ihre volle Aufmerksamkeit zuzuwenden und das ihrige zu thun, um das Interesse und ihre bezüglichen Wünsche maßgebenden Ortes in geeigneter Weise zum Ausdruck zu bringen.

Zum Qualitätspreise des Fleisches.

Wie wenig die Schweiz in der Ausbildung der Fleischartifikation und der Abstufung der Preise bis heute gethan hat, erhellt aus dem Fleischmarkt in den größeren Städten Englands, insbesondere desjenigen von London, ferner aus den Fleischmärkten in französischen Städten, Paris, Lyon, Bourdeaux, Lille u. s. w., den Fleischmärkten Belgiens, denjenigen von Petersburg, Moskau u. s. w.

Das Fleisch eines Schlachtochters wird am Londoner Markt in vier Klassen mit zusammen 18 Unterabteilungen zerlegt; für diese Stücke kommen im ganzen etwa neun bis zehn verschiedene Preisklassen in Anwendung, und zwar so, daß die erste Sorte viermal so hoch bezahlt wird als die letzte. In Paris wurde schon im Jahre 1855 mit Dekret des Kaiserpräsidiums eine Fleischarte eingeführt mit Vorschriften für die Art der Zerlegung der Schlachttüde und der Klasseneinteilung des Fleisches und im Jahre 1891 war die Ausbildung der Qualitätspreise so weit vorgeschritten, daß das Verhältnis der niedrigsten Stückpreise zu den höchsten Stückpreisen sich wie 1:3 gestaltete. Das Fleisch von Unterbrust und Hals hat in Paris einen Preis von 0.80 bis 1.20 Fr., das Rippenstück einen solchen von 1.40 bis 2 Fr. und das Rücken- oder Lendenstück von 2.40 bis 3 Fr.

Dem Vorbilde des französischen Fleischmarktes folgte auch derjenige Belgiens. In Brüssel wurde sogar eine in Runddruck hergestellte Tafel herausgegeben, welche über das dort übliche Verfahren der Zerlegung des Ochsen und der Klassifikation des Fleisches in anschaulicher Weise belehrt. In den beiden russischen Großstädten Petersburg und Moskau werden drei Hauptklassen unterschieden, welche zusammen wieder aus zwölf Unterabteilungen mit ebenfalls verschiedenen Preisen bestehen.

Die Art der Zerlegung der Schlachttüde, wie sie in den größeren Städten der Schweiz, insbesondere in denjenigen der Westschweiz Aufnahme gefunden, stimmt zwar mit den Pariser Regeln teilweise überein, aber die Preisabstufung ist noch weit entfernt von derjenigen in den größeren Konsumplätzen Frankreichs. In Zürich hat man beispielsweise bei einem gleichmäßigen Preise für gewöhnliches Ochsenfleisch (Suppenfleisch) von 1.60 bis 1.70 Fr. per Kilo (1892), für das notorisch beste Stück, das Lendenstück, nicht mehr als 2.10 bis 2.20 per Kilo zu zahlen. Die Abstufung zwischen diesen Sortimenten ist also nur 1:1.2 bis 1:1.4, ein Verhältnis, welches viel enger ist als dasjenige am französischen Fleischmarkt. Mehrlich steht es in Bern, wo die Preise per Kilo betragen: für billiges Suppenfleisch 1.30, für gewöhnliches Fleisch 1.60, für das Lendenstück 1.80, Filet mit Knochenbeilage 2 Fr. In Lausanne wird für Fleisch von Mafschoten erster Kategorie per Kilo bezahlt: geringere Qualität 1.40 Fr., mittlere Qualität 1.60 Fr., bessere

Qualität 1.70 Fr. Auch hier besteht also nur eine Spannung von 1:1.3.

Mit Recht gelangte Professor Krämer zu dem Schlusse, daß der Schweiz noch recht viel zu thun übrig bleibt, um den Fleischverkauf allgemein auf eine rationelle und bewährte Grundlage zu bringen. Eine große social-ökonomische Aufgabe läge in dieser weitergehenden Ausbildung und Verfeinerung der Qualitätspreise nach oben und unten. Es ist ein Unrecht, wenn der Arbeiter, der Unbemittelte überhaupt, für ein Stück Fleisch, das hinsichtlich Nährstoffgehalt, Schmackhaftigkeit, Verdaulichkeit und Verwendbarkeit zu verschiedenen Zubereitungsarten, zurücksteht, denselben Preis oder nur wenige Rappen weniger bezahlen soll, wie der Wohlhabende, der frei wählen kann. Es ist auffallend, daß in einem Lande, das wirtschaftlich so weit fortgeschritten ist, der allereinfachste Grundlag, den es auf dem Warenmarkt nur gibt, ein Gegenstand nach seiner Qualität zu beurteilen, so schägen und zu bezahlen, noch so wenig gekannt ist. Der Fehler liegt in erster Linie nicht am Publikum, sondern an den Messern. Der Verkäufer hat sich vor allem Rechnung zu geben über die Preisbildung, über die Forderung, die er zu stellen, und wäge sich der Messergerstand Mähe, die Forderungen, welche durch die Natur des Verkaufsartikels so ohne weiteres geboten sind, vereint und bestimmt zu formulieren, es müßte ihm gelingen, den Fleischmarkt neu und besser zu gestalten. Der Einwand, das Publikum zahle bei uns die höheren Preise nicht, entbehrt der beweisenden Unterlage. Der Versuch wurde noch nicht gemacht; daß er aber nur vom gelangten Messergerstand vereint durchgeführt werden kann, ist selbstverständlich. Daß eine Reform der Fleischpreise im Sinne der Bezahler des Artikels nach den Ansprüchen, die von dem Käufer gestellt werden, den Markt nicht schwächen, im Gegenteil den Konsum heben, ihm weitere Kreise erschließen wird, ohne dem anpruchsvolleren Konsumenten irgendwie zu nahe zu treten, daß man der Landwirtschaft den Impuls gäbe, besser zu produzieren und damit auch die Leistungsfähigkeit des Marktes, die Qualität des Produktes im allgemeinen gehoben würde, lehrt die Erfahrungen, die anderwärts mit den Qualitätspreisen gemacht wurden. Wir betonen nochmals die social-ökonomische Seite der Frage; etwas erreicht wird aber nur dann werden, wenn auch das Publikum mit Verständnis und mit Nachdruck für die Sache arbeitet. Wir brauchen die Qualitätspreise des Fleisches nicht in jener Schärfe auszubilden, wie wir sie für andere Plätze notierten; die Verhältnisse sind bei uns teilweise etwas andere; aber eine Besserung des Bestehenden thut bitter not; früher oder später muß sie zu ihrem Rechte gelangen.

Schutz der Kinder gegen grausame Behandlung.

Die Londoner nationale Gesellschaft „For the Prevention of Cruelty to Children“ hat in ihrem eben veröffentlichten Jahresbericht einen glänzenden und betrieblenden Beweis für ihre Nützlichkeit und Notwendigkeit erbracht. Die Thätigkeit der Gesellschaft während der letzten vier Jahre war, wie der Herzog von Rife ausführte, von geradezu ungläublichen Dimensionen: „Nicht weniger als 34,000 Uebelthäter sind entlarvt, gestraft oder verwarnet worden, während über 90,000 Kinder beschützt wurden. Eine überraschende Rechtfertigung für die Thätigkeit der Gesellschaft liegt in der Thatlage, daß die Gerichtshöfe auf ihre Anträge hin nicht weniger als 947 Jahre Gefängnis und Geldstrafen im Gesamtbetrage von 35,120 Mark verhängt haben. 95% ihrer Klagen endigten mit Verurteilung der Beklagten.“

Internationale Statistik der Ehescheidung.

Eine internationale Statistik der Ehescheidungen ergibt, daß die Zahl der „geschieden“ lebenden Männer und Frauen am größten in der Schweiz ist, mit 5.9 auf 1000 Männchen von über 15 Jahren, sodann Dänemark mit 4.1, Deutschland mit 2.3 folgt, während die Niederlande solcher Leute 1.9 auf 1000 über 15jährige Menschen zählen, Schweden 1.2, Desterreich 1.1, Belgien 0.90 und Frankreich 0.41. Dabei ist die Zahl der geschiedenen lebenden Frauen überall größer als die der geschiedenen Männer, was daher kommt, daß von geschiedenen Männern mehr wieder eine Ehe eingehen als geschiedene Frauen. In der Schweiz gibt es beispielsweise auf 1000 7.4 geschiedene Frauen und nur 4.3 geschiedene Männer. In Dänemark 4.7 geschiedene Frauen und 3.5 geschiedene Männer. Am leichtesten scheint in Frankreich die geschiedene Frau das Ehejoch wieder auf sich zu nehmen, denn dort stehen den 0.40 geschiedenen Männern nicht mehr als 0.42 geschiedene Frauen gegenüber.

Unangenehme Nebenwirkungen beim Gebrauch von Antipyrrin, Antifebrin, Phenacetin.

Es ist beim Publikum die übliche Gewohnheit verbreitet, bei gewissen an sich unerheblichen, aber störenden Krankheiten, Heilmittel, die eigentlich nur auf Verordnung des Arztes angewendet werden sollten, selbstständig zu gebrauchen. Von den neueren, innerlich verwendeten Heilmitteln sind es namentlich Antipyrrin, Antifebrin und Phenacetin, welche solchergestalt ganz unbesorgterweise in die Kategorie der „Hausmittel“ geraten sind. Das Publikum würde diesen Mißbrauch wohl unterlassen, wenn es wüßte, wie schädlich die genannten Heilmittel wirken können, wenn sie am falschen Ort oder in unrichtiger Menge verwandt werden. Das therapeutische Komitee der britischen medizinischen Gesellschaft hat bei den englischen Ärzten eine Umfrage veranstaltet, wie oft solche schädlichen Folgen eintreten. Beim Antipyrrin wurden in nicht weniger als 160 Fällen solche schädliche Wirkungen

Damen- u. Kinderkleiderstoffe im Ausverkauf
 Japan-, Rock- und Blonsen-Stoffe, reduziert 45, 60, 70—1.45
 Kleiderstoffe für Hans und Strasse, reduziert 65, 85—2.45
 Baumwoll-Leinen Zephir u. Waschstoffe, reduziert 20, 24, 28
 bis 58 Ct. [397]
 Reinwollene Stoff-Compos, Neuheiten, reduziert 75, 95—1.65
 Sämtliche Ausverkaufsmuster in Damen- und Herrenstoffen
 liefern umgehend franko ins Haus, Waren jeden Mtr. franko
Oettinger & Cie., Zürich.

F. Jelmoli, Fabrikdepot, Zürich, sendet an
 jedermann franko: Muster für Herren- und Knaben-
 kleider, in Cheviots, Buckskins, Halbleinen,
 Panama, Retors, Manchester etc. von Fr. 1.95
 bis Fr. 12.50 p. Mtr. — auch von Waschstoffen,
 Baumwollwaren, Bettdecken. [571]

Während der nassen und kalten Jahreszeit
 empfehlen wir ganz besonders eine Kur mit dem echten
 Eisencognac Golliez, um Erkältungen, F. östeln, kalte
 Hände und Füsse, Appetitlosigkeit etc. zu vermeiden.
 Ausgezeichnetes Stärkungs- und Wiederherstellungsmittel.
 Von europäischem Rufe und 20jährigem glän-
 zendem Erfolge. — Der einzig in Paris 1889 und
 Barcelona 1888 prämierte, ausserdem durch 10 andere
 Diplome und 20 Medaillen ausgezeichnet. [272]
 Man verlange den Cognac Golliez, Marke der
 2 Palmen, und refüsiere energisch alle Nachahmungen.
 In Flacons zu Fr. 2.50 und Fr. 5 in den Apotheken und gu-
 ten Droguerien. Hauptdepot: Apotheke Golliez, Murten.

Adolf Grieder & Co., Seidenstoff-Fabrik-Union, Zürich
 Königl. Spanische Hoflieferanten
 versenden zu wirklichen Fabrikpreisen schwarze, weisse und
 farbige Seidenstoffe jeder Art von 75 Ct. bis Fr. 18.— per
 metre. Muster franko. Beste Bezugsquelle für Private.
Allianz-Seidenstoffe
 Welche Farben wünschen Sie bemustert? [101]

Blasse Farbe der Kinder.

702] Herr **Dr. Fricke in Stendal** schreibt: „Bezeuge
 Ihnen gern, dass Dr. Hommel's Hämatozen bei zwei
 Kindern von 4 und 7 Jahren **ganz ausgezeichnet**
gewirkt hat. Dieselben, vorher ohne Appetit und
 von blasser Gesichtsfarbe, nahmen ihre Mahlzeiten
 bald mit grossem Appetit ein und zeigten ein ent-
 schieden besseres, frischrotes Aussehen.“

Gesuch.

Eine geachtete Tochter gesetzten
 Alters wünscht behufs weiterer Ausbil-
 dung im Hauswesen Aufnahme in einem
 besseren Hauswesen.

Schriftliche Offerten erbittet man unter
 Chiffre Z A 728 an **Haasenstein & Vogler,**
St. Gallen.

Ruhige Person

vorzugsweise eine ältere gesucht, in ein
 Hotel, zur Ueberwachung eines 2 1/2-jäh-
 rigen Kindes, die zugleich in der Lingerie
 mithelfen könnte und das Flecken gut
 versteht. Eintritt sofort. Offerten sind
 mit Nr. 700 bezeichnet an **Haasenstein
 & Vogler, St. Gallen** zu senden.

Haushälterin. Alleinistehendes Frauen-
 zimmer von tadellosem
 Ruf, aus guter Familie, welches die Lei-
 tung einer bessern Haushaltung und
 Küche gründlich versteht, wünscht wie-
 der den Haushalt eines respektablen
 Herrn zu leiten. Beste Referenzen. Gefl.
 Offerten sub **M H 727** an **Haasenstein
 & Vogler, St. Gallen.**

Für Schneiderinnen!

In einer grössern, von Fremden stark
 frequentierten Stadt der Schweiz ist ein
 in bestem Betriebe stehendes **Damen-
 Konfektionsgeschäft,** verbunden
 mit grossem **Atelier für Damen-
 schneiderei,** wegen Familienverhält-
 nissen unter günstigen Bedingungen zu
verkaufen. Preis circa Fr. 10,000.—.
 Sichere Existenz. Gefällige Offerten sub
Q 1606 Lz an **Haasenstein & Vogler,
 Luzern.** [696]

Gesucht.

Eine 17jährige Tochter, mit guten
 Zeugnissen aus einem Töchterinstitut,
 sucht sofort Stelle zur Stütze der Haus-
 frau. Französische Schweiz nicht aus-
 geschlossen.

Gefl. Offerten nimmt gerne entgegen
 und ist zu weiterer Auskunft gerne
 bereit Frau **Leuthold, »Frohe Aussicht,
 Hütten, Kt. Zürich.** [732]

Töchterpensionat

vormals Mme. Tschantz
Chamblon bei Yverdon, Waadt
 prächtige und gesunde Lage
 französischer Unterricht und Gelegen-
 heit zur Ausbildung in der Haushaltung,
 in der Musik, Malerei, im Englischen etc.
 Familienleben. Prima Referenzen von
 früheren Pensionärinnen. Preis Fr. 700
 jährlich. Man verlange Prospekte an die
 Directrice (H 9080 L) [699]
Mademoiselle L. Druey.

Billige Pension
 von **Mme Vve E. Marehand**

Notaire in **St. Imier,** franz. Schweiz.
 Vorzügliche höhere Schulen oder täg-
 liche Stunden durch die beiden Töchter
 des Hauses. (H 4513 L) [697]
 Lehrerinnen an den Schulen.

Klassisches u. industrielles Collège
 und höhere Töcherschule in **Aigle.**

Das neue Schuljahr wird Montag den
 3. September beginnen.

Den Schülerinnen fremder Sprachen
 wird ein Special-Kursus in der fran-
 zösischen Sprache erteilt werden.

Behufs Erkundigungen wende man sich
 an Direktor (H 8790 L) [694]
G. Kluge.

Schweiz. Gemeinnütziger Frauenverein.

Koch- und Haushaltungsschule
Aarau (vormals Buchs).

Beginn des 22. Kurses am 8. Oktober nächsthin. Anmeldungen sind noch
 zu richten an die Direktion der Haushaltungsschule in Buchs, welche nähere
 Auskunft erteilt und Prospekte versendet. [729]

Institut Dr. Schmidt, St. Gallen.

In prachtvollster Lage auf dem Rosenberg.
Sekundar-, Handels-, Industrie- und Gymnasial-Abteilungen,
 mit gründlicher rascher Vorbereitung für **Handel und Industrie,**
 sowie für **Technikum, Polytechnikum, Universität etc.** —
 Rationell theoret. und prakt. Studium der **modernen Sprachen.** — Er-
 ziehender Unterricht von 10 internen und 6 externen patent. Lehrern.
 — System ganz kleiner Klassen. — Gewissenhafte moralische und kör-
 perliche Erziehung; konstante Anleitung und Ueberwachung. Familien-
 leben. — Nach den modern. häuslich., hygien. und pädagog. Erforder-
 nissen extra hiefür erbautes Institutsgebäude mit Anlagen, Spiel- und
 Turnplätzen. (H 3400 G)
 Ausgezeichnete zahlreiche Referenzen v. Eltern in der Schweiz und
 im Ausland. — Für Prospekte, Examen-Expertenberichte etc. wende man
 sich gefl. an den Direktor 421] **Dr. Schmidt.**

St. Moritz-Dorf

PENSION GARTMANN

empfiehlt sich verehrten Gästen und Passanten auf kommende Saison. Reduzierte
 Preise bis Mitte Juli. Nur im Sommer offen. (H 541 ch) [566]

Kantonale Gewerbe-Ausstellung Zürich

18. Juni bis 18. Oktober 1894
 mit **Eidgenössischen Special-Ausstellungen** für
 Unfallverhütung, Fabrikhygiene, Samariterwesen, Krankenpflege,
 Motoren, Hausindustrie, Frauenarbeit.
 Täglich geöffnet von morgens 8 Uhr (Sonntag 10 Uhr) bis abends 6 1/2 Uhr.
Eintrittspreis Fr. 1.—
 Gesellschaften und Schulen grosser Rabatt. — Katalog Fr. 1.—
 683] **Restauration mit Garten. — Täglich Konzerte.** (H 3171 Z)
 Mittags 12 Uhr gemeinschaftliches Mittagessen à Fr. 2.— mit Wein.

Hotel und Pension Pilatus, Alpnach-Stad,
Vierwaldstättersee.

Herrliche Lage. Günstige Verbindungen für Ausflüge mit Dampfschiff, Pilatus-
 und Brünigbahn. Pensionspreis von 5 Fr., Logis von Fr. 1.50 an. [599]
 (H 1230 Lz) **Familie Britschgy.**

900 Illustrationen	Achte Auflage.	25 Kartenbeilagen auf 41 Kartenseiten
Adrian Balbis		
Allgemeine Erdbeschreibung		
50 Lieferungen à 1 Fr.	Vollkommen neu bearbeitet von Dr. Franz Heiderich.	10 Abteilungen à 5 Fr. 3 Bände geb. à 20 Fr.
A. Hartlebens Verlag, Wien.		

Töchter-Pensionat Gilliard-Masson
 in Fiez bei Grandson (Waadt).

Sorgfältige Erziehung und Unterricht. Familienleben. Gesunde Luft und gute
 Verpflegung. Mässiger Pensionspreis. Prospektus steht zur Verfügung. Refer-
 enzen: Herr Kählin, Schulrat. (H 8986 L) [698]

Denllers Eisenbitter

ist bei Bleichsucht, Blutarmut, allg. Schwächezuständen etc. sehr erfolgreich. (H 8222 Z) [682]

Fleischräucherei
 und Weinimport

J. Winiger, Boswil, Aarg.

Offerierte so lange noch Vorrat:
 Mildgeslz. hochf. Schinken 10 Ko. Fr. 15.—
 Magerspeck 10 » » 14.60
 Fettspeck 10 » » 14.—
 Echte Mailänder Salami per Ko. » 3.30
 Schweinefett 10 » » 10.60
 Kokosnussbutter 10 » » 13.—
 Südspanischen Weisswein
 hochfein 100 Ltr. » 29.50
 Alicante, rot, hochf. spanisch. Couppier-
 wein, 100 Ltr. Fr. 32.50; milder, südital.
 Rotwein, 100 Ltr. Fr. 28.50. Sendungen
 von Fr. 100.— an franko jeder schweiz.
 Bahnstation. (H 2653 Q) [692]

Zu verkaufen:

im Kanton Luzern eine hübsch ge-
 legene

Villa

m.t. schöner Aussicht, 1/4 Juchart
 Garten und 3/4 Juchart Land. Kauf-
 preis Fr. 23,000.—. Anzahlung Fr.
 4—5000.—. Gefällige Offerten sub
 U 1563 Lz an **Haasenstein & Vogler,
 Luzern.** [693]

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
bitto. 5 Ko. fl. Toilette-Abfal-Seifen
 (ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke
 der feinsten Toilette-Seifen). [133]
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Erdbeerpflanzen.

Im August und September gesetzte
 Pflanzen geben schon nächstes Jahr
 vollen Ertrag.
 Ich empfehle von den grössten und
 reichtragendsten aller bekannten Sorten,
 nämlich **Sharpless** und **König Albert**
 von **Sachsen**, kräftige, reich bewurzelte
 Pflanzen, per Stück 5 Cts.; 100 Stück
 4 Fr.; 1000 Stück 30 Fr.
Monatdbeeren, per Stück 4 Cts.;
 100 Stück 3 Fr.

W. Reichenau-König

730] **Schönbühl bei Bern.**

Wichtige Mitteilung.

Unfehlbar in seiner Wirkung ist das
Eau Anti-Pelluculaire
 von **J. BLANCK, Parf., SCHAFFHAUSEN, Nr. 1.**
 Gegen alle Arten Hautausschläge im Ge-
 sicht oder Körper, Nasenröte, Skuren, nä-
 sende oder trockene Flechten, wunde Hände
 oder Füsse etc.; Nr. 2: Gegen Schuppenbil-
 dung, Haarverlust, beissende Kopfhaut, Haut-
 jucken, Grinde, Krätze etc.
 Zu haben bei Obigem, das Uebel ist
 richtig anzugeben. [24]

Maschinenstrickerei.

Wer den Beruf erlernen will, wende
 sich vertrauensvoll um Auskunft an die
Schweiz. Fachschule für Maschinenstrickerei
 in Waldstatt, Kt. Appenzell. [185]

Une jeune fille de 17 ans et de bonne
 maison, sachant le service de cui-
 sine et de chambre, depuis 12 mois dans
 la suisse française, desire s'engager à
 une respectable principale, ou en parle
 simplement ce langage pour s'y per-
 fectionner et au ménage. Du bon trai-
 tement serait préféré au grand salaire.
 Off. sub 733 an **Haasenstein & Vogler,
 St. Gallen.** [733]

Goldene Medaille

Tonische Essenz
bestes, billigstes und angenehmes Haus- und Tischgetränk — der Liter kommt auf höchstens 20 Cts. zu stehen. Ersatz für Wein und Bier. Vorzügliches Mittel gegen Bleichsucht, Blutarmut u. Nervenschwäche.
In Flaschen à Fr. 1. 25, 1. 75, 3. —, 5. 50.

Tonisches Waschmittel
wirkt belebend und abhärtend auf die Haut, befördert den Haarwuchs (658)

Vorzügl. Schuppenmittel
die Flasche à Fr. 1. 50, empfiehlt und versendet

C. Fr. Hausmann
Hecht-Apotheke St. Gallen.
General-Depot für Basel und Umgebung bei Hrn. Dr. Kober, Holbein-Apotheke.
Fernere Depots: Hagenbachsche Apotheke von H. Bühler, Leonhards-Apotheke von H. Röhrli, Spalen-Apoth. von H. Wetterle, Apotheke Kratz, Goldene Apotheke von H. Geiger, Hubersche Apoth.

Académie Nationale Paris 1890.

Zwei Diplome Landesaussstellung Zürich 1883.

Silberne Medaille Weltausstellung Paris 1889.

H. BRUPBACHER & SOHN
Bahnhofstrasse 35
ZÜRICH

Damen-Binden
nach ärztlichen Vorschriften.
BESTE SYSTEME.
Special-Cataloge gratis.
Weibliche Bedienung.

[20]

Kaffee!
Direkter Import!
Versand franko Schweiz!

Postpakete von: [608]

10 Pfund, Ceylon blau . . . à Fr. 16. —
10 „ Mocca à „ 16. 50
10 „ Menado à „ 18. 50

E. Weber & Co.,
Rapperswil a. Zürichsee.

Starke, leinene
Reblaubengaze
100 120 150 180 cm breit
à 35 40 50 60 Cts. per Mtr.
per Stück (50 Meter) 10% billiger

Traubensäckli
kleine 15, mittl. 20, grosse 25 Cts. per St.
„ 1. 50, „ 2. —, „ 2. 50 per Dtzd.

Spaliernetze
2 Meter breit
imprägniert per Meter Fr. 1. 20
roh „ „ „ 1. —

Raffiabast [742]
per Kilo 1. 80, per 5 Kilo 7. 50
empfiehlt bestens

D. Denzler, Seiler, Zürich.

Hunzikers Kaffee-Surrogat. [16]

Schutz-Marko.
BESTER Gesundheits-Kaffee-Zusatz.

Für 6 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
bitt. 6 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60–70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [133]

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

DIE DAVIS

Vertreter für die **Ostschweiz** (ausgenommen Bezirk Zürich):
A. Rebsamen,
Nähmaschinen-Fabrik in **Rüti** (Kanton Zürich).
Einzigere Vertreter für die Stadt und den Bezirk Zürich:
Hermann Gramann,
Mechaniker, Münsterhof 20, Zürich. [326]

DIE DAVIS

WASCHMASCHINE MIT VERTICAL-TRANSPORT VORRICHTUNG **DIE BESTE AUF DER WELT**

Damen-Loden.
Muster franko.
H. Scherrer [740]
St. Gallen und München.

Schaffhausen
Specialität! Tuchrestenversand! Neue Branche!
Herren- und Knabenkleiderstoffe.

Stets Tausende von Coupons auf Lager. Täglich neue Eingänge. Jeweils direkter persönlicher Einkauf der Saison-Mustercoupons in den ersten Fabriken Deutschlands, Belgiens und Englands. Deshalb Garantie für nur frische, moderne und fehlerfreie Ware bei enorm billigen Preisen.
Restenlänge 1 bis 5 Meter.

Zwirn-Buckskin à Fr. 2. 60, 2. 90 und Fr. 3. 50 per Meter
Cheviots und Tweeds für Paletots zu > 2. 40 > >
Elegante Velours, reinwollen > 4. 20 > >
Englische Cheviots, „ > 4. 30 > >
Kammgarn, hochfein > 5. 10 > >

Schwarze Tuche, Satin, Jaquet- und Regenmantelstoffe bedeutend unter dem Fabrikpreis. Muster franko. Umtausch gestattet.

Tuchversandhaus Schaffhausen (Müller-Mossmann)
Specialgeschäft in Tuchresten. [582]

Grösstes Bettwarenlager der Schweiz
gegründet 1866 **J. F. Zwahlen, Thun.** gegründet 1866

Versende franko durch die ganze Schweiz gegen Postnachnahme: [263]

Zweischläfge Deckbetten, mit bester Fassung und 7 Pfund sehr feinem Halbflaum, staubfrei und gut gereinigt, beste Sorte, 180 cm lang, 150 cm breit, Fr. 22

Zweischläf. Hauptkissen, 3 Pfd. Halbflaum, „	120	„	60	„	8
Zweischläf. Unterbetten, 6 „	190	„	135	„	19
Einschläfge Deckbetten, 6 „	180	„	120	„	18
Einschläf. Hauptkissen, 2 1/2 Pfd. „	100	„	60	„	7
Ohrenkissen, 1 1/2 „	60	„	60	„	5
Zweischl. Flaumdeckbetten, 5 Pfd. sehr feiner Flaum	180	„	150	„	31
Einschläfge Flaumdüvel, 3 „	152	„	120	„	22
Kindsdeckbetti, 3 „ Halbflaum	120	„	100	„	9
Kindsdeckbetti, 2 „	90	„	75	„	6

Sehr guter Halbflaum, pfundweise à Fr. 2. 20, hochfeiner Flaum, pfundweise à 5 Fr.

SUPPEN MAGGI WÜRZE [12]

Hausfrauen
empfehlen wir äusserst vorteilhaft direkt von den Webstühlen

jedes Quantum und Mass:
Leinen-Bettlaken von M. 1.68 an
Bettbezug mit 2 Kissen von „ 4.20 „
Hemden, prima, von „ 1.60 „
Taschentücher von M. 2—12 à Dtz.
Kleider- und Schürzenstoffe, Creasleinen etc., Tisch-, Bett- und Zimmerwäsche aller Art. (H 2549 Q) [674]

Bedeutende Ersparnis!
Tausende von Anerkennungen für reelle Waren.
Proben versenden franko!
Schles. Handweberei-Gesellschaft
Hempel & Co.,
Mittelwalde in Preuss. Schlesien.

CEYLON TEA

Ceylon-Thee,
sehr fein schmeckend, kräftig, ergiebig und haltbar, pr. 1/2 kg.

Orange Pekoe Fr. 5. 50,
Broken Pekoe „ 4. 50,
Pekoe „ 4. —,
Pekoe Souchong „ 3. 75,

China-Thee,
beste Qualität, Souchong Fr. 4.— pr. 1/2 kg.
Kongou „ 4.— „ 1/2 „

Ceylon-Zimmt,
echter, ganzer oder gemahlener, 50 gr. 50 Cts., 100 gr. 80 Cts., 1/2 kg. Fr. 3. —.

Vanille,
erste Qualität, 17 cm lang, 30 Cts. das Stück.
Muster kostenfrei. Rabatt an Wiederverkäufer und grössere Abnehmer.

Carl Osswald, [6]
Winterthur.

Freunde
der
Frauen-Zeitung!
bevorzugt
die
insерierenden Firmen
bei jeder [148]
Gelegenheit
mit Bezugnahme auf unser Blatt.

D. PETER'S SCHWEIZ MILCH-CHOCOLADE (H 7262 L)

Erdbeerpflanzen.
Im August und September gesetzte Pflanzen geben schon nächstes Jahr vollen Ertrag.
Ich empfehle von den grössten und reichtragendsten aller bekannten Sorten, nämlich **Sharpless** und **König Albert** von Sachsen, kräftige, reich bewurzelte Pflanzen, per Stück 5 Cts.; 100 Stück 4 Fr.; 1000 Stück 30 Fr.
Monaterdbeeren, per Stück 4 Cts.; 100 Stück 3 Fr.

W. Reichenau-König
Schönbühl bei Bern. [730]

Bürcher Schneider-Akademie.

Praktische und theoretische Fachlehranstalt für Damen- und Wäscheschneiderei von Schwester Widmewitz, Zürich, Lindenhof 5.

Gegründet 1882, über tausend Schülerinnen ausgebildet.

Ausgebildet als Directrice.

1. An der grossen Berliner Schneider-Akademie zu Berlin nach der verbesserten und vervollkommenen Methode des verstorbenen Direktors KUHN.
2. An der preisgekrönten Hirschen Schneider-Akademie zu Berlin.

Ausgebildet als Lehrerin.

3. Nach dem alten System KUHN der grossen Berliner Schneider-Akademie zu Berlin.
4. Nach dem k. k. privilegierten System SCHACK in Wien.
5. Nach dem System für wissenschaftliche Zuschneidekunst von H. SHERMANN in Berlin.

Der Unterricht wird speciell nach den unter Nr. 1 und 2 bezeichneten weltberühmten Systemen erteilt.
Einzige Fachlehranstalt in der Schweiz, deren Vorsetzerinnen eine so vielseitige praktische und theoretische Ausbildung genossen.

Damen- Wäscheschneiderei

beginnen am 1. und 15. jeden Monats.
Ausbildung zu Directricen, Schneiderinnen, sowie für den Hausbedarf.
Ein Kurs incl. Aufschneiden dauert 3 Monate, Aufschneidekurs allein 2-3 Wochen. Gebühr Fr. 30.
Die Schülerinnen können auch ihre eigenen Kleider und solche für Angehörige anfertigen und wird für tadelloso ein jedes dieser Kleidungsstücke garantiert.
Ebenso können auf Wunsch auch die Unterrichtsstage und Unterrichtsstunden beliebig gemässigt und die Kurse dementsprechend ohne Mehrzahlung verlängert werden.
Schnittemuster in allen Grössen, sowie nach Mass.

BÜNDNER CHOCOLADE von
in Originalpaketen von **MÜLLER & BERNHARD**
CACAO & CHOCOLADENFABRIK
überall zu haben

1/2 lb 80 Cts
M 301 (62) Z

Erster Ehrenpreis mit Diplom u. goldene Medaille Venedig 1894.
Goldene Medaille Wien 1894.

Welschland-

Annoncen betreffend Tausch oder Pensionen besorgt
bestens in geeignete Blätter der

französischen Schweiz

die Annoncen-Expedition

Haasenstein & Vogler

Bureau in St. Gallen Multergasse 1.

Beste Fussbekleidung für Frühjahr und Sommer.

Hygienische Socken aus Nesselwolle.

Schweiz. Patent Nr. 4604. Marke: Busch.

Dauerhafteste existierende Fussbekleidung; angenehmer zu tragen und leichter zu waschen als Schaf- und Baumwolle. Nimmt dem Fusschweiss den üblen Geruch und das Brennen. Für den Militärdienst besonders praktisch und erprobt. Fusslänge: 25 1/2, 27 1/2 und 28 1/2 cm. Preis pr. Paar, roh Fr. 1.—, echt schwarz Fr. 1.25. Direkter Versand aus dem Fabrikdepot gegen Nachnahme. 1 Dutzend und mehr franko.

Frau Sachs-Laube,
Thalgasse 15, Zürich.

451] (H 1330 Z)

Der echte EISENCOGNAC GOLLIEZ

seit 18 Jahren das anerkannt beste Eisenpräparat
ist ärztlich empfohlen gegen:

- Bleichsucht
- Blutarmut
- Appetitlosigkeit
- Magenkrämpfe
- Migräne
- Nervenschwäche
- Schlaflosigkeit
- Schwere Verdauung



- Ausgezeichnetes Stärkungsmittel
- Allen durch schwere Arbeit, übermässiges Schwitzen, Ausschweifungen etc. Leidenden empfohlen.
- Leicht verdaulich
- und Zähne nicht angreifend.

An allen Welt- und internationalen Ausstellungen prämiert. Nur echt in Flacons zu Fr. 2.50 und 5.— mit der Marke der 2 Palmen. Fälschungen weisen man zurück. Depots: in allen Apotheken und Drognerien.

Migräne-Elixir

von B. & W. Studer,
Apotheker in Bern.
In Flacons à Fr. 2. 50.

Bestes Heilmittel gegen Migräne und Kopfschmerzen jeglicher Art. Depots in den meisten Apotheken. [204]



© Für nur 3 Fr. ©
liefere ich franco
**10 Hyacinthen-
Zwiebeln**

gegen Nachnahme.
Preislisten gratis und franco.

Emanuel Pfyster, Samen-Handlung
LUZERN

[745]

(H 1726 Lz)

(M 8222 Z) Infolge [561]

der ausgezeichneten Kuren, welche mit Anwendung von Dennlers Eisenbitter

bei Bleichsucht, Blutarmut, allg. Schwächezuständen etc. gemacht werden, wird dieses vortreffliche Eisenpräparat ärztl. vielfach verordnet und bestens empfohlen. Altbewährtes Kräftigungsmittel für Kinder und Erwachsene, wertvolles Unterstützungsmittel bei Sommer- und Herbstkuren. — Vorrätig in allen Apotheken.

Bei Hautkrankheiten, Ausschlägen



jeder Art haben sich die Dr. med. Smidschen **Flechtenmittel**, bestehend aus Salbe Nr. 1 und 2 und Blutreinigungspillen, als ebenso wirksam wie unschädlich bewährt und zwar Salbe Nr. 1 bei nässenden Flechten, Ekzemen, Bläschen, Juckausschlägen, Gesichtsausschlägen, Knötchen, Fussgeschwüren, Salzfluss, Wundsein, Wunden, Hautunreinigkeiten etc. — Salbe Nr. 2 bei trockenen Flechten, Schuppenflechten, Psoriasis, Kopfgrind etc. Durch den gleichzeitigen Gebrauch von Salbe und Blutreinigungspillen wird der Ausschlag beseitigt und das Blut gereinigt. 1 Paket, enthaltend 1 Topf Salbe u. 1 Schachtel Blutreinigungspillen, kostet Fr. 3.75.

Kropf, Halsanschwellung

mit Atembeschwerden, Drüsenanschwellungen werden selbst in hartnäckigen Fällen durch das bewährte Dr. med. Smidsche **Universal-Kropfmittel** beseitigt. Preis Fr. 2.50.

Dr. med. Smids Enthaarungsmittel

beseitigt rasch und ohne die Haut wund zu machen Haare im Gesicht, resp. an unpassenden Stellen. Das Mittel ist sehr leicht anzuwenden und enthält im Gegensatz zu anderen Depilatorien keine scharfen, die Haut reizenden Stoffe. Preis inkl. 1 Büchse kosmet. Poudre Fr. 3. 50.

Dr. med. Smids Gehöröl

ist bei Ohrenleiden, Schwerhörigkeit, Säusen und Rauschen in den Ohren, Ohrenkatarrh, Ohrenentzündung, Ohrenfluss, Ohrenstechen, Beissen und Jucken in den Ohren, Ohrenkrampf, verhärtetem Ohrenschmalz etc. von unübertroffener Wirkung. Preis inkl. 1 Schachtel präp. Ohrenwatte Fr. 4.—. [736]

Zeugnisse:

Wollen Sie mir umgehend wieder **Dr. Smids Flechtenmittel Nr. 1** zuschicken, denn wir haben schon über 18 Jahre gearztet, und diese Salbe Nr. 1 samt Pillen macht gute Fortschritte. B. J., Landwirt. Vogel-sang b. Turgi, den 28. August 1893. Ersuche Sie mit umgehender Post und per Nachnahme zu senden: **1 Flechtenmittel Nr. 2** von Dr. med. Smid. Dieses Mittel hat mir während kurzer Zeit gute Dienste geleistet. E. A. Eschenmosen, den 3. Dez. 1893. Da ich seit 14 Tagen **Ihr Dr. Smids Universal-Kropfmittel** gebrauche und **Besserung spüre**, so ersuche Sie, mir noch 2 Flaschen zu schicken. Frau H. J. Bautigenthal b. Bolligen, den 19. Nov. 1893. Seid doch so gut und schicket mir auf Nachnahme noch ein **2tes Dr. Smids Universal-Kropfmittel**, wie das erste gewesen ist. Ich habe es für **gut gefunden**, aber gleichwohl muss ich noch mehr gebrauchen. R. N. All-stätten, den 6. August 1893. Ersuche Sie höll., mir **Dr. Smids Enthaarungsmittel** zur Beseitigung von Barthaaren für ein Frauenzimmer auf Nachnahme zu senden. **Das Ohrenöl von Dr. Smid, das Sie mir gesandt haben, ist sehr gut.** E. J. Werthenstein, den 29. Oktober 1893. Im Auftrag von meinem Vater berichte ich Sie daher, um uns noch ein **Fläschchen von Dr. Smids Gehöröl** zu senden. Das letzte wirkte vortrefflich. St. J. Haupt-Depot: P. Hartmann, Apotheker, Steckborn. Depots: St. Gallen: Apoth. C. F. Hausmann; C. F. Ledin, Löwenapotheke; Apoth. H. Jenny, z. Rotstein; Herisau: Apoth. H. Höder; Apath. Arnold Lobeck; Rorschach: Apoth. J. C. Rothenhäusler; Zürich: Apoth. A. O. Werdmüller; Aussersihl: Apoth. L. Baumann; Apoth. Probst z. Florapotheke, Badenstr. 85; Basel: Alfr. Schmidt, Greifenapotheke; Hubersche Apotheke bei d. alt. Rheinbr.; Th. Bühler, Hagenbachsche Apotheke; Th. Lappe, Fischmarktsapotheke; Goldene Apotheke.

Toilette-Geheimnis.

Das einzig reelle Schönheitsmittel, welches die Haut von **Sommersprossen, Leberflecken, Sprüde und Rote** im Gesicht und an den Händen und **sonstigen Mängeln** befreit, ist: [130]



Bergmanns
Lilienmilch-Seife
von Bergmann & Co.,
Dresden und Zürich.

Man achte auf obige Firma und Schutzmarke: Zwei Bergmannen. Es existieren bereits wertlose Nachahmungen. Preis à St. 75 Cts.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 8

August 1894

Türkischer Kaffee.

Zu den unvergeßlichsten Erinnerungen, die der Reisende aus dem Orient mitnimmt, gehört die an den köstlichen braunen Trank aus den kleinen runden Täßchen, an den Café alla turca, den er nicht wieder bekommt, sobald er in die westlichen Kulturländer zurückkehrt. Noch in Rumänien gibt es türkischen Kaffee; schon in Ungarn wird er alla franca bereitet, d. h. nach abendländischer Weise.

In Alexandrien, erzählt Dr. Julius Stinde, in Stangens „Verkehrs-Zeitung“, lernte ich den echten Kaffee des Orient zuerst kennen und seine einfache Bereitung; die lebenswürdige Hausfrau einer dort seit Jahren ansässigen deutschen Familie weihte mich in die wichtigen Kleinigkeiten ein, die beobachtet werden müssen, ihn so herzustellen, daß selbst Mohammed, der hochgelobte, ihn allen Gläubigen empfohlen hätte, wäre er ihm vorgelegt. Später habe ich in Kairo, am oberen Nil und in Konstantinopel dem Kaffeekochen Aufmerksamkeit gewidmet, um zu ergründen, woran es liegt, daß man im Orient, selbst in dem ärmlichsten Kaffeehause, stets ein gutes, mindestens ein genießbares Getränk erhält, während in unsern Städten, von Dorfwirtschaften gar nicht zu reden, oft eine Brühe verabreicht wird, die der Orientale nie und nimmer für Kaffee halten würde, wenn man ihm nicht ausdrücklich versicherte, es solle welcher sein.

Der türkische Kaffee läßt sich nämlich nicht aus Surrogaten herstellen, und das ist seine erste Tugend; seine zweite besteht darin, daß alle Kräfte der gebrannten Bohne in das Wasser übergehen, so daß der Trank kräftig ohne jene schädliche Stärke wird, die den Aufgußkaffee aus viel Kaffee und wenig Wasser zu einem nicht ungefährlichen Genußmittel macht.

Ich habe gefunden, daß die mir zugänglichen Vorschriften zur Bereitung des türkischen Kaffees entweder nicht genau oder lückenhaft sind und hoffe durch die Mitteilung meiner Beobachtungen jeden Freund dieses edlen Trankes in die Lage zu setzen, ihn echt und recht herzustellen. Gibt

es doch keine willkommenerere Gabe, nach einem Diner, als im Rauchzimmer zum Tabak ein Näpfchen Kahwe.

Zunächst widmen wir den Bohnen unsere Aufmerksamkeit.

Es ist ein weitverbreiteter Irrtum, daß der Orientale zu seinem unerreichbaren Kaffee die köstliche Mokkabohne nehme, ohne die es nicht ginge. Der echte Mokka ist selten und gelangt nur in die Hände Bevorzugter; jede harte, runde, durchscheinende, grünlich-braune Bohne arabischer Abstammung wird ausgesucht und für Kenner und beste Kunden bei Seite gelegt. Dagegen wird von abendländischen Häfen so viel und so schlechter Kaffee nach dem Orient gebracht, daß man sich dessen wundert. Aber der Orientale schätzt das Geld und kauft gern billig. Der Durchschnittskaffee ist im Orient so mittelmäßig, daß er auf unsere Weise zubereitet — *alla franca* — kaum zu genießen ist und daher beim Morgenfrühstück dem Thee in auffallender Weise Platz macht. Von demselben Material erhält man aber einen vorzüglichen Kaffee *alla turca*, wovon ich mich in Konstantinopel verschiedentlich überzeugt habe.

Eine gute Bohne gibt einen um so besseren Kaffee, je wohl-schmeckenderen Aufgußkaffee sie liefert. Man kann daher jede der bei uns gangbaren Sorten zum türkischen Kaffee nehmen.

Beim Rösten ist darauf zu achten, daß die Bohne nur rehbraun, nicht dunkelbraun wird. Die Orientalen brennen sie über gelindem Kohlenfeuer in offenen Pfannen, Tiegeln oder Löffeln mit größter Sorgfalt. Eine Bohne, die gelb bleibt oder unter der braunen Haut gelb aufplatzt, wird ausgesondert, denn solche ist ranzig und verdirbt alle übrigen Bohnen. Röstet man die Bohnen in verschlossener Trommel, so müssen sie halbgebrannt ausgeschüttet und durchsucht und nach Entfernung der Gelblinge fertig gebrannt werden. Geschieht dies nicht, ist es mit dem echten Kahwe vorbei. Außerdem haben die frei gerösteten Bohnen ein viel feineres Aroma, als die in der Trommel gebrannten, an denen alle Brenzprodukte haften bleiben.

Der frisch gebrannte Kaffee (er kann auch einige Tage alt sein, ohne daß er viel Einbuße erleidet) wird nun im Mörser fein gestampft, und zwar so fein wie Puder-Chokolade. Man hat aber auch Kaffeemühlen, die ein so feines Pulver liefern, die sowohl in Kairo wie in Konstantinopel zu haben sind. Sie sehen aus wie längliche Messingfutterale und müssen während des Mahlens ein wenig geschwenkt werden, damit die Bohnen von dem eigentümlichen Mahlwerke erfaßt werden.

Das Dritte ist der Kochtopf: ein verzinntes Kupfer- oder Messinggefäß mit langem Stiel und von der Form eines Doppelkegels, also unten und oben breit, in der Mitte verjüngt. Man füllt es bis zu zwei Drittel mit frischem Wasser und bringt dies ins Kochen. Sobald es

wallt, nimmt man es von den Kohlen — starkes Feuer ist zu vermeiden — und rührt mit einem Löffelchen das Kaffeepulver hinein. Wie viel man nimmt, das hängt davon ab, ob der Kaffee mehr oder weniger stark werden soll; man braucht aber nur halb so viel, als zum Aufgusskaffee notwendig wäre. Auch hier ist probieren unerlässlich. Im allgemeinen reicht für den Inhalt einer sogen. Mokka- oder Mokka-Tasse (30 Kubikcentimeter) ein schwach gehäufter Theelöffel Kaffeepulver zur Erzielung eines kräftigen Absud.

Ist das Pulver vorsichtig in das heiße Wasser eingerührt, so setzt man den Kochtopf wieder auf die Kohlen und läßt einmal aufwallen, nimmt wieder ab und läßt zum zweitenmale, ein wenig von der Seite, aufkochen. Aber nur einen Augenblick, denn sonst vergeht der Schaum, den der Orientale für das Beste hält. Deshalb wird im Orient aus dem Kaffeetopfe in jedes Täßchen zuerst ein wenig von dem Schaum gegossen und dann erst der Absud nachgefüllt.

Die Kahwedji kochen den Kahwe über glimmenden Kohlen, die sie mit einem Federwedel in Glut bringen, man kann ihn aber auch über einer regulierbaren Spirituslampe ebenso gut erlangen, und angenehmer noch als auf dem Kameelmistfeuer, mit dem die Fellachenweiber am oberen Nil sich behelfen müssen, wenn genau so verfahren wird, wie eben angegeben wurde. Er ist alsdann braun, ohne schwach zu sein, von herrlichem Aroma, wie ihn Aufgusskaffee selbst in den Wiener Maschinen nicht erreicht; er ist kräftig, ohne überstark zu sein.

Freilich liegt etwas Bodensatz auf dem Grunde der Tasse, der aber mag als Zeichen der Unverfälschtheit gelten, denn weder Malz-, noch Rüben-, noch Feigen- oder sonst ein Surrogatkaffee setzt sich in gleicher, leicht erkennbarer Weise ab. Will man ihn süß haben, so wird der Zucker gleich dem aufkochenden Wasser zugesetzt. Nachsüßen und Sahnezusatz verträgt der türkische Kaffee nicht.

Im Orient wird bei feierlichen Gelegenheiten Ambra oder Gewürznelke und Kardomom in den Kaffee gethan. So trank ich ihn auf einem Hochzeitsfeste bei Kopten in Kairo, und in der wunderbaren Umgebung ließ ich mir auch den wunderlichen Nebengeschmack gefallen, nach dessen Ursprung ich mich natürlich erkundigte, da ich mir vorgenommen hatte, den Kaffee, oder wie er im Orient heißt Kahwe, eingehend zu studieren. Für gewöhnlich aber ziehe ich den einfach bereiteten Kaffee *alla turca* vor, und zwar als Nachtschgetränk oder zur Bewirtung eines rauchenden Freundes, auch dem Aufgusskaffee, dem Kaffee *alla franca*, der als Blümchenkaffee die Grenze der Entartung erreicht hat.

Und so in runden Schälchen mit Filigranunteratz angeboten, erweckt der türkische Kaffee die Erinnerung an den Orient und die Sehnsucht

dahin. Und wer die Wunder des Morgenlandes noch nicht schaute, der hört sie gern erzählen bei dem duftenden heißen Trank, nach Art der Türken und Egypter bereitet, und in ihm regt sich das Verlangen, dem Osten zuzureisen, der aufgehenden Sonne entgegen.

Essregeln.

Man setze sich nur zu Tisch, wenn man Appetit hat.

Man nehme die Mahlzeiten zu bestimmten Stunden ein.

Man überreize den Appetit nicht durch allzu gewürzte Speisen.

Man lebe mäßig und überlade seinen Magen nicht; mit des letzteren Wohlbefinden eng im Zusammenhang steht die Stimmung und die Arbeitskraft des Menschen.

Man pflege während der Mahlzeit einer anregenden und fröhlichen Unterhaltung; bei Aerger und Zank ist das Genossene nicht wohlbekömmlich.

Man mache beim Essen von seinen Zähnen ausgiebigen Gebrauch; nur gut gekaute Speisen werden gut verdaut.

Man nehme sich zum Essen gehörig Zeit und genieße die Speisen nicht zu heiß. Die beste Suppe ist Gift, wenn sie zu heiß gegessen wird. Unsere Blutwärme beträgt 36 ° R., und dabei muten wir der Mundhöhle und dem Magen nicht selten zu, Speisen zu verschlucken, die mehr als 50 ° R. heiß sind.

Alle harten und nicht leicht zu zerkleinernden Teile der Nahrungsmittel lasse man auf dem Teller liegen, sie verursachen Verdauungsstörungen. Die verschiedenen Genußmittel, besonders die Gartengewürze, gebrauche man als mäßigen Zusatz zu den Speisen, sie wirken vorteilhaft auf die Verdauung.

Nach eingenommener Mahlzeit setzt sich der Verdauungsapparat in mäßige Bewegung und ein Gefühl der Müdigkeit macht sich bemerkbar. Man ruhe daher, wenn immer möglich, ein wenig aus, ehe man sich wieder an seine Arbeit begibt.

Je besser die Nahrungsmittel, desto vollständiger werden sie ausgenutzt. Verdorbene Speisen verwende man nie, sie schaden stets.

Man sehe auf Appetitlichkeit, Ordnung und Reinlichkeit in der Küche und auf dem Tische, in den Gefäßen und in den Speisen, sie sind der Anfang und das Ende, die Grundlage jeden Haushalts.

Für Küche und Haus.

Salzbohnen. Die Bohnen werden fein gerüstet und in siedendem Salzwasser eine Minute gekocht, abgekühlt und vertropft. In einer eichenen Stange wird eine 2 fingerbreit dicke Lage Bohnen gebreitet, je nach Umfang der Stange 2–3 Hände voll Salz darüber und so fortgeföhren, bis man alle ist; ein reines, weißes Tuch darüber gebreitet, die passenden Brettchen und die reingewaschenen, zum Beschweren erforderlichen Steine. Je nach der Menge der Bohnen, jedoch besser nicht zu viel, wird Salz mit siedendem Wasser angebrüht, erkaltet und über die Bohnen geschüttet, daß es eine Hand breit über den Brettchen zu stehen kommt und 4–5 Wochen so gelassen. Nachher wird das Wasser sorgfältig abgegossen, Tuch, Bretter und Steine rein gewaschen, dann wieder leichtes Salzwasser aufgeschüttet; nach 6–8 Wochen sind die Bohnen genießbar. Bevor sie gekocht werden, müssen sie eine Nacht, oder besser gesagt 6–8 Stunden wässern. Um sie bis im Frühjahr schmackhaft zu erhalten, muß das Wasser alle 14 Tage erneuert werden; im Anfang mit frischem Salzwasser und später nur mit frischem, kaltem Wasser.

Meine Salzbohnen sind immer ausgezeichnet, und ich bereite sie so. Ich mache Schmalz oder Bratenfett heiß, dämpfe eine feingehackte Zwiebel, füge einen Kochlöffel Mehl bei, lösche mit Bouillon ab und koche die Bohnen in dieser Brühe, je nach ihrer Art 2–2 $\frac{1}{2}$ Stunden. So zubereitet schmecken sie wie frische.

Anweisung zum sogenannten Apfelfleisch. Äpfel werden in Würfel geschnitten, mit Wasser, Zimmt, Zitronenschale und Zucker aufs Feuer gesetzt und weich gekocht, doch müssen die Stücke ganz bleiben. Während dessen hat man Korinthen gewaschen und weichgekocht und schüttet sie nun dazu. Nun kann man alle Reste Fleisch dazu verwenden, schneidet sie in kleine Stücke, gibt ein gutes Stück Butter in eine Kasserole, das Fleisch dazu, läßt es mit durchschwitzen, salzt es ein wenig, gibt einen Theelöffel voll Fleischertrakt hinzu, rührt es mit den Äpfeln gut durch und richtet es an. Sehr gut zu weißen Bohnen oder Kartoffelbrei.

Maccaroni mit Äpfeln. $\frac{1}{2}$ Pfund Bruchmaccaroni oder auch Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht und darauf blanchiert. 12 bis 15 mittelgroße Äpfel wurden währenddem geschält und in kleinere Teile geschnitten, mit einem Gläschen Rhum oder Arrak, 4 Löffel klarem Zucker und einer Prise Salz, fest zugedeckt, gedünstet. Nun schichtet man in eine mit Butter ausgestrichene, mit Semmel panierte Form abwechselnd

Maccaroni und Apfel, gießt etwas zerlassene Butter und zwei gequirlte Eier darüber, bestreut es mit Zwieback und bäckt es schön goldbraunt. Verfeinern kann man die Speise durch geriebenen, den Maccaroni beigefügten Parmesan Käse.

— *

Specksauce als Tunke zu neuen, gesottenen Kartoffeln. Ein Stück Speck wird in Würfel geschnitten, hellgelb ausgebraten, einige geschnittene Zwiebeln werden beigefügt, und wenn diese gelb sind, kommen einige Löffel Mehl dazu. Abgelöscht wird mit Fleischbrühe oder Wasser. Nach Beigabe des nötigen Salzes und einer Prise Pfeffer wird die Sauce eine halbe Stunde langsam durchgekocht.

*

Verpackung der Schinken im Sommer. Nachdem der Schinken geräuchert und noch 2—3 Tage in der Luft gehängt hat, wickelt man ihn in Pergamentpapier fest ein, so daß oben nur die Schleife zum Aufhängen frei liegt, dann rühre man Gips mit Wasser zu einem dünnen Brei und senke den in Papier gewickelten Schinken in diesen Gips, worauf man das Ganze in die Luft zum Nachtrocknen hängt. Der Schinken befindet sich nun in einem luftdichten Raume wie eingemauert und kann so zwei Jahre lang aufbewahrt werden.

*

Recht englische Cakes. Erforderliche Masse hierzu: 1 Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßener Zucker, 7 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch (knapp), 15 Gramm Hirschhornsalz (in der Apotheke zu haben), $\frac{1}{2}$ Stange Vanille. Man macht die Milch lau, sprudelt die 7 Eier darein, schüttet in eine große, tiefe Schüssel $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, das halbe Kilo Zucker dazu, Vanille, sehr fein geschnitten, gleichfalls; das Hirschhornsalz zerdrückt man vorsichtig und gibt es auch hinein, dann langsam, nach und nach die Milch mit den Eiern. Das Ganze wird eine Stunde gut gerührt, dann mit einem Tuche zugedeckt und 24 Stunden stehen gelassen. Nunmehr gibt man das zweite halbe Kilo Mehl auf das Nudelbrett zum Teig, knetet denselben damit gut ab, rollt ihn teilweise messerrückendick aus, sticht ihn mit beliebigen Formen aus und bäckt ihn so schnell als möglich in ungemein heißer Röhre.

*

Wie benimmt man den Seefischn den Seegegeschmack? Man läßt die Fische aufkochen, hebt sie dann aus dem kochenden Wasser heraus und taucht sie 2 oder 3 Sekunden in kaltes Wasser, hierauf werden sie in das kochende Wasser zurückgethan und gar gekocht. Durch das Eintauchen in das kalte Wasser, das sogenannte „Abschrecken“, wird jeder Transgeschmack dem Fisch genommen und auch nicht der geringste unangenehme Geruch und Beigeschmack macht sich beim späteren Genießen bemerkbar.

Der Geschmack des Fischfleisches wird noch erhöht, wenn dem Wasser, in welchem der Fisch gekocht wird, Zwiebeln und Gewürze beigegeben werden.

*

Braisiertes Ochsenfilet. Ein Ochsenfilet von 4—5 Pfund spickt man mit feinem Speck und umwickelt es mit Bindfaden, legt es in eine Bratpfanne, in der sich einige Speckstreifen, einige Scheiben von Zwiebeln und Karotten, Thymian, Petersilie, Lorbeer und dgl. befinden, salzt es, gießt ein halbes Glas guten Brantwein darüber und bedeckt es mit in Butter getränktem Papier. Bei stillem Feuer läßt man das Filet 3 Stunden im Backofen, wobei man es fleißig mit aufgelöstem Liebig's Fleischextrakt begießt, und richtet es mit der auf diese Weise entstehenden vortrefflichen Sauce auf einer Schüssel an, die man ringsum mit verschiedenen Gemüsen garniert.

*

Schwemmklöße mit Ei. Man schlage zwei Eiweiß in eine Obertasse, fülle den noch freien Raum mit Milch, schütte dann den Inhalt der Tasse in einen Napf und rühre die Flüssigkeit mit einer kleinen Obertasse Kartoffel- oder Reismehl und 35 Gramm Butter auf dem Feuer so lange, bis der Brei sich vom Kasserol löst. Man muß beständig rühren, damit die Masse nicht anhängt. Ist der Brei erkaltet, so rührt man 2 Dotter und etwas Salz daran, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon ab und kocht diese zugedeckt 8 Minuten. Diese Masse reicht für 6 Personen zur Suppe.

*

Schnecken-Nudeln. 500 Gramm Mehl werden mit etwas warmer Milch und 35 Gramm aufgelöster Hefe zu einem Teig angerührt und gehen gelassen. Hierauf werden 150 Gramm zerlassene Butter, zwei Löffel Zucker, 2 ganze Eier und 4 Eigelb darunter gearbeitet und so lange geschlagen, bis sich der Teig gut löst, darauf wird derselbe auf dem Nudelbrett messerrückendick ausgerollt, mit dem Backrädchen in lange, nicht zu schmale Streifen geschnitten, schneckenartig zusammengerollt, und in einer mit Butter gut ausgestrichenen Form nochmals gehen gelassen. In ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde bäckt man diese Nudeln langsam und richtet sie mit einer Rahm-Sauce an.

*

Rahm-Nudeln. 250 Gramm Butter rührt man mit 5 Eidottern schaumig, $\frac{1}{4}$ Liter Sahne zugefügt und soviel Mehl dazugenommen, daß es ein leichter Teig wird. Diesen rollt man in kleine, nicht zu starke Würstchen aus und läßt dieselben in 1 Liter Milch aufkochen. In einer flachen Form läßt man 250 Gramm Butter steigen, legt die abgekochten Nudeln hinein und läßt sie, gut zugedeckt, gar backen.

Einfache Ragoutsauc zu verschiedenen Fleischresten, Klößen etc. Man bräunt Mehl in Butter, läßt eine Zwiebel darin andämpfen und fügt einige Pfefferkörner bei. Zum Ablöschen gießt man Fleischbrühe oder Wasser und Saucenreste nach oder kräftigt, wenn pures Wasser nachgegossen wird, mit Fleischextrakt. Dazu gibt man das nötige Salz, etwas gebräunten Zucker, in Essig gelegte Perlzwiebeln, in Scheiben geschnittene Salz- oder Senfgurken, sowie etwas Essig. Reichen die Fleischreste, Klöße etc. nicht aus, so vermehrt man die Masse mit angebratenen Brotscheibchen und hart gekochten, in Scheiben geschnittenen Eiern.

*

Ertrunkene Schwestern. 3 Eigelb, 65 Gramm Zucker, 65 Gramm feines Mehl und etwas feingewiegte Zitronenschale wird verrührt und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Mit einem kleinen Löffel ausgestochene Portionen werden in Schmalz goldgelb gebacken. Wenn sie auf der Platte angerichtet sind, übergießt man sie mit heißem Wein, der mit Zucker und Gewürz gekocht wurde. Der Wein zieht in das Backwerk ein und gibt der Speise einen vorzüglichen Geschmack.

*

Gebrülter Eierkudien. Zwei gehäufte Obertassen voll Mehl werden durch ein Sieb in einen tiefen Napf geschüttet, mit 3 Tassen kochendem Wasser überbrüht und glatt gerührt. Wenn der Teig etwas verköhlt, aber doch noch warm ist, rührt man das nötige Salz und das Gelbe von 5 Eiern darunter, schlägt das Weiße zu Schnee und schafft es leicht unter den Teig. Von dieser Masse backt man Omelettes, bestreicht sie mit einer beliebigen Marmelade, rollt sie zusammen und legt sie kreuzweis übereinander.

*

Schmutzige und von der Sonne verbrannte Strohküte reibt man strichweise mit Zitronensaft und bürstet dann strichweise mit pulverisiertem Schwefel nach. So gereinigt, stellt man den Hut dann auf einer Flasche in eine dunkle Stube und läßt ihn ganz trocken werden.

*

Schwarz lackiertes Leder glänzend zu machen. Als ein Herstellungsmittel des Glanzes auf lackiertem Leder wird empfohlen, 5 Teile Stearinsäure in 7 Teile Terpentinöl warm zu lösen, bis zu völligem Erkalten zu rühren, wobei 3 Teile Kienruß zugesetzt werden. Man nimmt ein wenig dieser Salbe auf ein dünnes Lappchen und reibt das lackierte Leder damit ein, dann poliert man mit reinen, weißen Lappchen nach.