

**Zeitschrift:** Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis  
**Band:** 26 (1904)  
**Heft:** 2

**Anhang:** Beilage zu Nr. 2 der Schweizer Frauen-Zeitung

### **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:** 15.03.2025

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

**Spruch.**

Fester Grund sei deinem Ich;  
Nie dein Wort zu brechen;  
Dum vor allem hüte dich,  
Großes zu versprechen.  
Aber, auf dich selbst gestellt,  
Handle groß im Leben,  
Gleich als hättest du der Welt  
Drauf dein Wort gegeben.

Sulfus Sommer.

**Selbstmord aus Eitelkeit.**

Bei einem Walle zu Altona stürzte eine Dame, während sie tanzte, plötzlich mit einem Aufschrei zu Boden und war sofort tot. Wie ärztlich festgestellt wurde, hatte sich die Dame zu eng geschnürt.

**Briefkasten der Redaktion.**

An die verehr. Fragestellerin 8036. Die Fragen und Antworten im Sprechsaal sind, sofern selbe von allgemeinem Interesse sind, für die Abonnentinnen unentgeltlich.

Frau A. E. in W. Sie hätten Ihre Tochter unbedingt sollen bleiben lassen, wo sie war. Sie müßten sie doch in jeder Beziehung gut versorgen, und Sie wußten, daß sie einer konsequenten Erziehung bedürfte, weil Sie selbst von jeher zu schwach und weichmütig waren, ihr dieselbe angeheben zu lassen. Und trotz dieser Einsicht und Ueberzeugung gaben Sie dem kindischen und eigenmächtigen Drängen des Mädchens, weggehen und wieder heimkommen zu dürfen, auch dieses Mal wieder nach. Nun müßten Sie eben auch die Folgen dieser mütterlichen Schwäche wieder tragen. Sie leiden unter des Mädchens Eigenfinn, Zerfahrenheit, Trägheit und unbotmäßigen Wesen und sehen sich wieder nach einer festen Hand um, die Ihnen helfen

würde, das Mädchen zu leiten. Hierin liegt für Sie selbst eine große Gefahr. Eine zweite Ehe eingehen, bloß um für die mangelhaft erzogene Tochter einen Zuchtmeister zu bekommen, das ist ein gewagtes Spiel. Glauben Sie wirklich, daß eine solche Kombination zum Guten ausschlagen, Friede und Behagen in eine Familie bringen würde? Und glauben Sie, daß ein Mann eine solche Heirat eingehen würde, wenn sie ihm nicht ökonomische Vorteile brächte? Sicherlich nicht. Der Mann heiratet überhaupt nicht aus der inneren Nötigung, aus dem dringenden Bedürfnis heraus, einen Wirkungskreis zu haben, wo er mit voller Berechtigung lieben Menschen dienen, nützen, sich für sie aufopfern könne, wie dies das unabwiesbare Verlangen so manchen Frauenherzens ist. — Suchen Sie noch einmal eine ganz geeignete Unterkunft für das Mädchen und binden Sie sich aber selber für allermindestens ein Jahr, damit Sie der eigenen Schwachheit nicht wieder nachgeben können. Sie müssen eben bedenken, daß sich mit jedem neuen Erfolg des Eigenfinns Ihrer Tochter, mit jedem neuen Fiasko Ihrer mütterlichen Autorität die Situation für beide Teile verschlimmert.

W. A. P. Besten Dank für Ihre interessanten Mitteilungen. Wir werden die Sache im Auge behalten.

Anschlüsse in (?) Es kommt natürlich auch hier auf den speziellen Fall an, denn was dem einen gesund ist, das ist dem anderen schädlich. Wie wäre es, wenn Sie an die Stelle des der Heilung rufenden Verbotes Ihre persönliche Begleitung setzten? Es mag dies für Sie nach mehr als einer Seite ein Opfer bedeuten, doch wäre es ein Opfer, das sich ebenfalls nach mehr als einer Seite hin lohnen würde.

Ein ausgezeichnetes Stärkungsmittel für Knaben und Mädchen im Entwicklungsalter, für Erwachsene, die durch Ueberanstrengung erschöpft, für junge Mütter, für Greise und für Wiedergensende ist „St. Urs-Wein“ (geistlich geschützt). [2549]

„St. Urs-Wein“ ist erhältlich in Apotheken à Fr. 3.50 die Flasche. Wo nicht, so wende man sich direkt an: St. Urs-Apothek, Solothurn. Versandt franko gegen Nachnahme. — Man achte genau auf den Namen „St. Urs-Wein“. (Genaue Gebrauchsanweisung, sowie Bestandteile sind auf jeder Flasche angegeben.)

**GALACTINA** **Kinder-Milchmehl**

besteht zur Hälfte aus bester Alpenmilch. **Unübertroffen.** [2871]

Man hüte sich vor Nachahmungen.

**Warnung!** Die **Freiburger**

homöopathischen **Gesundheits-Kaffee-Packete** werden in Farbe und Schrift täuschend nachgeahmt, sogar die Schutzmarke, welche unsere Packete an den Kopfteilen tragen, werden nachgebildet.



Wir warnen deshalb dringend vor dieser Täuschung und bitten beim Einkauf genau auf unsere Firma und auf obige Schutzmarke zu achten. [2804]

Freiburg im S'gau. **Xuenger & Cie.**

**Briefkasten d. Expedition.**

Ein uns von La Chaux-de-fonds zugegangener Insertionsauftrag: Köchin-Gesuch, ermanget der Unterschrift. Wir bitten um gefl. Notierung der Adresse, um eingehende Offerten der Hl. Auftraggeberin zustellen zu können. Hochachtend **Die Expedition.**

Auf 1. Februar wird in die französische Schweiz eine brave, gesunde und tüchtige Köchin gesucht, die auch in den Hausarbeiten gut bewandert ist. Ohne gute Zeugnisse ist es unnütz, sich zu melden. Offerten sub No. 2877 befördert die Expedition. [2877]

Ein Fräulein bestandenem Alters, die bestes Zeugnis besitzt über ihre Wirksamkeit als pflichtgetreue, sympathische und erfahrene Pflegerin und Gesellschafterin von pflegebedürftigen Damen oder von kränklichen Kindern, sucht eine passende Stelle. Sie würde auch als Vertrauensperson Kinder überwachen und im Haushalt helfen. Die Suchende spricht deutsch und französisch und macht bei Gewährung freundlichen Familienanschlusses bescheidene Ansprüche. Offerten unter Chiffre 2832 befördert die Expedition. [2832]

Für ein braves, intelligentes, allein-stehendes Mädchen — Waise bevorzugt — wäre eine freundliche, blühende Heimat offen, mit beruflicher Tätigkeit. Realschulbildung nötig. Offerten unter Chiffre Z Z 2842 befördert die Expedition. [2842]

Ein gesundes, junges Mädchen, das Lust hat, unter freundlicher Anleitung sich den Hausgeschäften zu widmen, findet Stelle in einem Herrschaftshaus auf dem Land bei gutem Lohn. Offerten unter Chiffre Z 2841 befördert die Expedition. [2841]

Für eine gebildete und taktvolle Tochter, die bestens empfohlen werden kann, wird in einer gediegenen Familie ein Wirkungskreis gesucht, wo sie als geschäftliche oder häusliche Stütze ihre Kenntnisse und Erfahrungen betätigen könnte. Gefl. Anerbieten sind unter Chiffre A 2839 an die Expedition dieses Blattes erheben. [2839]

Eine patentierte Sekundarlehrerin sucht passende Winterstelle. Offerten sub H 2811 befördert die Exp. d. [2811]

Eine 21jährige, gut geschulte und zu praktischer Tätigkeit erzogene Tochter aus gutem Hause und von angenehmem Umgang, in den Haushaltungsarbeiten bewandert und auch in geschäftlicher Tätigkeit erfahren, sucht eine ihren Fähigkeiten angepasste Stellung in einem guten Hause im In- oder Ausland. Gute Referenzen stehen zur Verfügung. Gefl. Offerten unter Chiffre FV 2840 befördert die Expedition. [2840]



Nach der Muttermilch empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste

**Kinder-Milch**

Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen.

Depots: In Apotheken. [2844]

In jeder Coniserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich.

**CHOCOLATS FINS DE VILLARS**

Die von Kennern bevorzugte Marke.

**Dr. Wanders Malzextrakte**

In allen Apotheken. 39jähriger Erfolg. Reines, echtes Malzextrakt, altbewährtes, lösendes und stärkendes Mittel geg. Husten-, Hals-, Brust- und Lungenleiden. Echtes Malzextrakt in Milch verrührt, bildet das beste Frühstücksgetränk für Kinder und schwächliche Frauen. kl. Originalflasche Fr. 1.30, gr. Originalflasche Fr. 3.— Jod-Eisen-Malzextrakt, 39jähriger Erfolg als vollkommener Ersatz des Leberthrans, bei Drüsenanschwellungen, Hautausschlägen, Flechten etc. kl. Originalflasche Fr. 1.40, gr. Originalflasche Fr. 4.— [2731] Dr. Wanders Malzzucker und Malzbonbons rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

**Bildungskurs für Haushaltungs-Lehrerinnen**

in BERN. (H 688 Y) Dauer des Kurses 1 1/2 Jahr. Kursgeld Fr. 1250. — für Unterricht, Kost und Logis. Aufnahmebedingungen: Das zurückgelegte 18. Altersjahr, Sekundarschulbildung, hauswirtschaftliche Vorkenntnisse. Beginn des Kurses Mitte April 1904. Die SchülerInnen erhalten nach abgelegter Prüfung des Kurses das Patent als Haushaltungs- und Arbeitslehrerin. Fr. Trüssel, Präsidentin, erteilt Auskunft und nimmt Anmeldungen entgegen bis Ende Februar. Der Vorstand der Sekt. Bern des schweiz. gem. Frauenvereins. [2809]

Der Vorstand der Sekt. Bern des schweiz. gem. Frauenvereins.

**Damenschneiderinnen** [2845]

tüchtige, in deren Stadt jeweils bestens bekannte, kautionsfähige, die bessere Kundschaft besitzend, die den Verkauf von mittleren und feineren **Confektions-, Tailor-Costumes, Jupes, Blousen etc. etc.** in deren eigenen Magazinen übernehmen wollen, belieben sich behufs Weiterbeförderung an ein bedeutendes Haus in obiger Branche unter Chiffre C B 500 an die Exped. d. Bl. zu wenden.

**Junge Tochter**

in bürgerliche Familie nach Apiti (Samoa-Inseln) als Stütze der Hausfrau gesucht. Reiseentschädigung. Lohn nach Uebereinkunft. Eintritt wenn möglich im März, event. etwas später. Anmeldungen unter Chiffre H V 2825 an die Redaktion dieses Blattes. [2825]

**Nervenleiden**



jeder Art, speziell Kopfschmerzen, Nervosität in Folge geistiger und körperlicher Ueberanstrengung, Rückenmarkskrankheiten

Zuckerharnruhr, Gicht, Rheumatismen, Gliederlähmungen, Wassersucht werden sicher geheilt mit der absolut schmerzlosen elektrischen Naturheilmethode. Darüber gibt Auskunft der „elektr. Hausarzt“, welcher à 1 Frs. zu beziehen ist von E. R. Hofmann, Institut für Elektrotherapie in Bottmingermühle b. Basel. (Adressen von Geheilten zu Diensten) [2796]

Beste Qualität

**Wäscheseile**

50, 60, 70 m lang

**Waschseilbrettchen**

Fensterleder

**Schwämme**

Türvorlagen

in 5 verschiedenen Größen aus Cocos, Manilla und Leder.

Läufer für Korridore empfiehlt bestens 2748

**D. DENZLER, Seiler**

Zürich

Sonnenal 12 und Filiale 4 Schwellergasse 4

**Reform- und** [2763]

**Rock-Beinkleider**

fertige und nach Mass, empfiehlt

**Marie Hefti, Hauptstr., Glarus.**

Versand direkt an Private von

**St. Galler Stickereien**

in nur tadelloser Ware für Frauen-, Kinder- u. Bettwäsche, Taschentücher, Kräfte, Kravatten in reicher Auswahl und zu mässigen Preisen. — Man verlange die Musterkollektion von [2838] R. Mutsch, Broderie zur Flora, St. Gallen.



**Pension Bellevue**

Chardonne s. Vevey  
600 M. hoch. 600 M. hoch.

Aufnahme von Frauen u. Kindern, die an Nervosität, Bleichsucht, Uebermüdung, Energiemangel und Aehnlichem leiden. Individuelle Behandlung mittelst Licht, Luft, Wasser, Massage, Elektrizität und Diät. Pensionspreis von 4 Fr. an. Auskunft erteilt **Frl. Dr. Bayer.** [2445]

*Sobald man wiederum Kaiser's Haushaltungsbuch für 1.50 kauft grossartig überaus reichhaltig und direkt durch Kaiser's Bern*



**Koch- und Tafeläpfel:**

Frauenrotacher, Welschreinetten, Goldauer, Goldparmainen, Lederäpfel, Lederreinetten, Kasselreinetten, Wildmauser und noch verschiedene andere Sorten.

**Koch- und Tafelbirnen. Grüne Gemüse aller Art:**

Blumenkohl, Rosenkohl, Spinat, Kopfsalat, Endivie, Nüsslesalat, Schwarzwurzeln, Knollensellerie und Selleriestangen, Kohl (Wirsing), Kabis, Blaukraut u. s. w.

**Gedörrte Gemüse:**

Bohnen, Schnittbohnen, grüne Erbsen, Bohnkerne, weiss und farbig.

**Gemüse in Büchsen.**

Erbsen und Bohnen in 2 Liter, 1 Liter, 1/2 Literbüchsen, in allen Preislagen, empfiehlt [2828]

**F. Henne, St. Gallen**  
Schmidgasse 6 und 10.



**Frauen- und Geschlechtskrankheiten**  
Periodenstörung, Gebärmutterleiden

werden schnell und billig (auch brieflich) ohne Berufsstörung unter strengster Diskretion geheilt von

**Frau Dr. E. Häfliger Ennenda.**

2870]

**A. Maestrani & Co., St. Gallen.**

Nur reine Ware. Sorgfältige Fabrikation.

Chocolat u. Cacao, Milchchocolat, Fantasiechocolat aller Art.

**LONDON TEA COMPANY LTD**

BASEL

**Preisliste der neuesten Thee-Ernte.**

No.	Description	per 1/2 Kilo Fr.	No.	Description	per 1/2 Kilo Fr.
No. I.	Strong Good Congou, recht gut reinschmeckend	1.80	No. IV.	Delicious Souchong, Rein chinesischer Thee	3.50
" II.	Superb London Melange Assam, Souchong und grün Imperial	2.50	" V.	Lapsang Souchong rough, feinste russische Mischung	3.75
" III.	Hotel Thee Souchong kräftig und vorteilhaft für grösseren Bedarf.	2.50	" VI.	Extra choicest Ceylon Pekoe (Gesellschaftsthee, hoch aromatisch)	5.50
			" VII.	Choice Assam Pekoe, Rein indischer Thee, sehr kräftig und gehaltvoll.	3.80 [2739]

Die Preise verstehen sich per Halb-Kilo, garantiertes Nettogewicht, bei Abnahme von mindestens 1 Kilo franko geliefert nach allen Gegenden der Schweiz.

Zahlbar netto comptant nach erhaltener Ware.

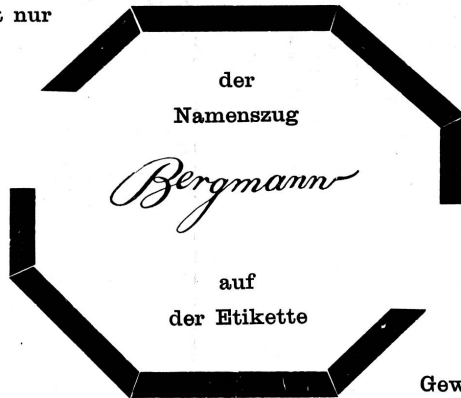
Verpackung 1/2 Kilo in Staniol, 1 Kilo in Blechbüchsen, von 4 Kilo an aufwärts in Originalkisten.

Wir empfehlen No. IV, eine Melange der feinsten chinesischen Qualitäten, das Billigste und Beste in Existenz, als Damen-Thee einzig in seiner Art, das Resultat einer 20jährigen Erfahrung; No. V herb, sehr gehaltvoll für Herren, No. VI feinsten Gesellschaftsthee, hoch aromatisch, reinste und vorzüglichste Mal-Ernte mit ausgezeichnetem Blumenaroma, wird selbst den verwöhntesten Theekenner befriedigen.

Gegen die schwindelhaften Nachahmungen der echten **Bergmanns Lilienmilch-Seife**

(Marke 2 Bergmänner)

gibt nur



der Namenszug

auf der Etikette

Gewähr.

Wer nicht betrogen sein will, achte auf obigen Namenszug. [1802]

Gef. auf den "Bergmann" achten.

**Cacao De Jong**

der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.

Königl. holländischer Hoflieferant.

Goldene Medaille

Weltausstellung Paris 1900

Grand Prix Hors Concours

Hygienische Ausstellung Paris 1901.

Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstlicher Geschmack, feinstes Aroma. [2571]



**Töchter-Pension.**

Guten französischen Unterricht. Musik. Malerarbeiten. Familienleben. Milch-Kur. Vorzügliche Referenzen. Prospekt auf Verlangen. Mässiger Preis. [2381]

Me. Jaquemet, successeur de Me Udriet-Brellet Boudry, Neuchâtel.

**Lose**

der Kirchenbaulotterien **Flüelen**, wie auch **Küssnacht**, versendet zu 1 Fr., Listen 20 Cts., das Hauptversanddepot **Frau Haller, Zug**. Ziehung von Flüelen am 15. und von Küssnacht am 26. Januar 1904. Auf 10 ein Gratislos. [2826]



**Uhren Gold- und Silberwaren.**  
Reparaturen. — Garantie.

**Helios-Email-Putzpulver** in grünen Paketen

ist das beste Mittel, um Email-, Zinn-, Zink-, Marmor-, Porzellan- u. Fayence-Gegenstände von Rostflecken aller Art zu reinigen.

**Helios-Schnellglanz-Putzpulver** in gelben Paketen

ist das beste Mittel, um Eisen- und Messinggegenständen rasch einen brillanten Hochglanz zu verleihen.

**Helios-Messer-Putzpulver** in blauen Paketen

ist das beste Mittel, um Eisen- und Stahlwaren zu reinigen und zu polieren.

**Helios-Silber-Putzpulver** in rosa Paketen

ist das beste Mittel, um Silber-, Gold-, Nickel- u. Zinggegenstände ohne Schaden für die feinsten Verzierungen rasch und dauernd hochglänzend zu machen [2380] empfiehlt

**H. Wegelin, vorm. Fritz Bähler, Glarus.**  
Vorläufig in Droguerien u. Colonialwarenhandlungen.



**Der Krankheitsbefund (Diagnose) aus den Augen.**

7 Briefe für Aerzte, Heilbestissene, Erzieher, Eltern, um die Krankheiten aus den Augen zu lesen. Mit drei Farben- und 4 Autotypen-Tafeln. Von P. J. Thiel. Preis Mk. 1.50 (in Marken) und 10 Pfg. Porto. Zu haben bei J. P. Moser in Frankfurt (Main), Mainquai 26 I.

**Heirate nicht**

ohne Dr. Retau, Buch über die Ehe, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, Liebe und Ehe ohne Kinder, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwigs Verlag in Luzern.** [2265]

Abnehmern beider Werke liefert gratis „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ preisgekrönt.



Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelt kleinster Quantitäten von

**Dr. Hommel's Haematogen**

(gereinigtes, concentrirtes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81,391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0 incl. Vanillin 0,002)

bewirkt bei Kindern jeden Alters wie Erwachsenen

schnelle Appetitzunahme \* rasche Hebung der körperlichen Kräfte \* Stärkung des Gesamt-Nervensystems.  
Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- und Auslandes glänzend begutachtet!

12442

**Biscuits**

unübertroffene Qualitäten.

Ueber

150 Sorten.

Stets

Neuheiten

z. Z. besonders beliebt:

Dollar, Helvetia, Nice, Venezia, Kongo.

Dessert-Mandeln, Suprême.

Alle Sorten Waffeln

gemischte Biscuits etc. [2409

In jedem bessern Magazin d. Lebensmittelbranche erhältlich.



**Koch- u. Haushaltungsschule Schöffland h. Aarau.**

Dreimonatliche Kurse. Unterricht in allen häuslichen Arbeiten, hauptsächlich im Kochen. Prospekt gratis. [2869



2352

**Echt engl. Wunderbalsam**

franco, empfiehlt billigst

Reischmann, Apotheker, Näfels-Glarus.

2712

**Centrifugal-Auswindmaschinen**

mit direktem Wasserantrieb

+ Patent Nr. 21289

für Private, Hôtels und Anstalten

liefert

**J. DÜNNER**

Fabrik für Wasch- und Tröckne-Anlagen in Schönbühl bei Bern.



Diese Maschinen können an jede Wasserleitung von mindestens 4 Athm. Druck angeschlossen werden. Punkto Leistung, Solidität und Preis jedem andern Fabrikate überlegen. Wasserverbrauch nur ca. 3-4 Liter per Minute.

Ebenso empfehle Waschmaschinen und Tröckne-Anlagen für Private, Hôtels und Anstalten. [2369

Prospekte und Zeichnungen zu Diensten.

Vorzügliches Mittel, alle ähnlichen Produkte an Wohlgeschmack und Wirkung übertreffend, von vielen Aerzten empfohlen gegen: SKROFULÖSE LEIDEN DRÜSENGESCHWULSTE, HAUTAUSSCHLÄGE, BRUSTSCHWÄCHE, ALLGEMEINE SCHWÄCHE DER KINDER.



Preis. Frs. 4 die 1/2 Literflasche ZU HABEN IN DEN APOTHEKEN, die auch Gratismuster und Broschüren austellen, wo dieses nicht geschieht schreibe man direkt an: SAUTER'S LABORATORIEN Aktien Gesellschaft GENÈVE, welche sofort kostenfreie Sendung machen [2793

**Massage und schwed. Heilgymnastik.**

Der Unterzeichnete beehrt sich hiemit, ergebenst anzuzeigen, dass er gründlichen Unterricht in der Technik der man. Massage (System Dr. Metzger), sowie in schwed. Heilgymnastik erteilt. Mässige Bedingungen; doch werden nur wirklich fähige Schüler und Schülerinnen angenommen. Gefl. Anmeldungen gerne gewärtigend, zeichne [1901

Hochachtungsvoll **Wolfhalden (Bodania) L-Arzt Feh Spengler** Ct. Appenzell A.-Rh. pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.

**Parketol**

in der Schweiz gesetzlich geschützt, einziges Mittel für Parketböden, das feuchtes Aufwischen gestattet, Glanz ohne Glätte gibt, jahrelang hält, Linoleum konserviert und aufräuscht. Wischen und Böden fällt sich zu 4 Fr. und farblos zu Fr. 4.50 nur allein echt zu haben in folgenden Dépôts:

- Baden: L. Zander, Apotheke.
- Basel: Fr. Frey zum Eichhorn.
- Bern: Emil Rupp.
- Burgdorf: Ed. Zbinden zur alten Post.
- Chaux-de-Fonds: Droguerie neuchâteloise.
- Frauenfeld: Handschin & Comp.
- Luzern: Disler & Reinhart.
- Rapperswil: Louis Griesser.
- Rorschach: L. Zander & Co., Apotheke.
- Rüti (Kt. Zürich): H. Altorfer.
- Schaffhausen: Gebr. Quidort.
- St. Gallen: Schläpfer & Co.
- Winterthur: C. Ernst z. Schneeburg.
- Zürich: H. Volkart & Co., Marktgrasse.

Parketol ist nicht zu verwechseln mit Nachahrunge, die unter ähnlich lautenden Namen angeboten werden. [2366

**Jos. Sigrist's Patent**

**Sparkochtopf**



Grosse Ersparnis an Brennmaterial, weil gleichzeitig zwei verschiedene Speisen auf einer einzigen Kochstelle gekocht werden können. Alle Arten Gemüse, Kartoffeln, Fleisch etc. werden ohne jeglichen Wasserzusatz, nur allein durch den Dampf vollständig weich gekocht. Ueberkochen und Anbrennen absolut unmöglich. Sehr dienlich als Wasserschiff. Für alle Arten Kochherde verwendbar. Besonders vorteilhaft für Gas- und Petroherde. Preise für emailliert von Fr. 5.50 an. Vorzügliche Referenzen. Zu haben in

allen besseren Küchen-Einrichtungs-Geschäften.

Wo keine Vertretungen, direkt zu beziehen durch

**JOS. SIGRIST, LUZERN.**

Prospekte mit Preiscurant gratis. [2570

100 sortierte schöne Ansichts-Postkarten Fr. 3. —

1000 Brief-Couverts, Geschäfts-Format „ 2.40

Postpapier, 500 Doppelbogen klein oder Oktav-Format Fr. 1.50

500 Doppelbogen, Quart (Geschäfts-Format) „ 3. —

Packpapier, 10 Kilo Fr. 3.50, 100 Kilo Fr. 32. —

Prima Schreibfedern in Schachteln à 100 Stück „ 0.80

(10 Schachteln 5 Fr.)  
Preisliste und Muster gratis und franko. Bei Einsendung des Betrages franko, sonst Nachnahme. [1988

Papierwarenfabrik **A. Niederhäuser, Grenchen.**

**Flüelen Kirchenbau-**

**Lose**

Ziehung: 15. Januar

sind noch erhältlich à Fr. 1. — per Nachn. durch **Frau E. Blatter, Lose-Versand, Atdorf.** Erste Treffer Fr. 15,000, 10,000, 5,000, 3,000, letzter Fr. 5. —. Ziehungsliste 20 Cts. Prospekt gratis. [2761

**Damen-, Herren-, Knaben-**



Bestestees Specialgeschäft der Schweiz. Grosse Auswahl l. Nouveautés. Verkauf meterweise. Fertige Costimes. Muster und Modebilder franko. [2848

**Für 6 Franken**

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





Wir Alle kaufen nur  
**Chocolat Sprüngli**  
 gleich vorzüglich  
 zum Rohessen wie zum Kochen!

(Z. 9008 2)

2808

## Wer's noch nicht weiss,

was die „neue“ elektrische Heilweise ist und leistet, ohne Diagnose, ohne Arznei, ohne Wasserkur leistet, immer absolut schmerzlos, nur reinigend und stärkend, nie schädigend, der lese darüber: „Der elektrische Hausarzt“ von J. P. Moser in Frankfurt a. Main und „Der elektrische Haustierarzt“ von demselben Verfasser. Preis jedes Werkes Mk. 1.50. Freimarken aller Länder werden in Zahlung genommen. Kleine Broschüre: „230 elektrische Kuren“ (Preis 50 Pfennig) vom Verfasser: [2510]

J. P. Moser, Frankfurt a. M., Mainquai 26 I.

## Rheumatismus, Hämorrhoiden.

Ich kann Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, dass ich jetzt von Rheumatismus und fließenden Hämorrhoiden ganz befreit bin, wofür ich Ihnen den besten Dank ausspreche. Es wird mein Bestreben sein, andern Leidenden Ihre vorzügliche briefliche Behandlung zu empfehlen. Reuenthal bei Zurzach, den 18. Oktober 1902. Franz Ant. Binkert, Landwirt. Die Echtheit obstehender Unterschrift beurkundet: Full-Reuenthal, den 18. Okt. 1902, Gemeinderat Full-Reuenthal, Frid. Schmid, Gemeindeammann. Adresse: **Privatpoliklinik Glarus**, Kirchstrasse 405, Glarus. [2849]

## Schwachknöchel-Schuhe

[2185]



I WEAR THEM  
 Jetzt

F. BEURER

zum

Hans Sachs

Zürich

Theaterstrasse 20.

Schwache Knöchel bleiben gerade und krumme werden gerade in F. Beurers

Schwachknöchel-Schuhen.



! DONT  
 Einst.

## Kerbschnitz und-Laubsäge-

Utenzillen, Werkzeuge, Holz in Nussbaum, Kirschbaum, Ahorn, Linde; -Vorlagen auf Papier und auf Holz lithographiert, empfiehlt in grosser Auswahl [2778]

Lemm-Marty, 4 Multergasse 4, St. Gallen.

Preislisten auf Wunsch franko.

Die

# Gartenlaube

beginnt den Jahrgang 1904  
 mit dem neuesten, ungemein lesenden Roman von

## Rudolph Stratz: „Gib mir die Hand“

und einer wahrhaft reizvollen und lebenswürdigen Erzählung von

## Karl Busse: „Schimmelchen“

Abonnementspreis vierjährlich (13 Nummern) 2 fr. 70 cts.  
 Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und Postämter.  
 Probenummern gratis u. franko durch alle Buchhandlungen sowie direkt vom Verlag  
**Ernst Keil's Nachfolger G. m. b. H. in Leipzig.**

2868



## Bett-Tücher

Reinleinen, <sup>1/2</sup>leinen gebleicht, garn-gebleicht, gebackt etc. in diversen Breiten. Garantiert extra stark und sehr billig.

## Tischzeug und Servietten

einfachste bis feinste Genres.

Kissenleinen, Damast, Piqués, Basins zu Anzügen.

Waschtücher.

Küchentücher.

Küchen- und Haushaltungsschürzen.

Nastücher, Hemdentücher.

Baumwolltücher.

Feinste Handstickerei.

Hohlsäume etc.



# Echte Bernerleinwand

Direkt ab unseren eigenen Mech. und Handwebstühlen.

Garant. Naturbleiche.

Aeusserst billige Preise.

Absolut frei von Beschwerung durch Appret

daher

Anerkannt prachtvoller Ausfall in der Wäsche.

Durch die raffinierten Appretkünste, die besonders auf die geringsten Qualitäten heutzutage angewendet werden, ist eine zuverlässige Beurteilung der Ware im neuen Zustande sehr erschwert. Wir leisten daher für unsere Lieferungen

**— 2 Jahre Garantie —**

(unter Bedingung, dass zur Wäsche kein Chlor verwendet wird). Innerhalb dieser Frist — also nach mehrmaliger Wäsche — kann jede Hausfrau sicher beurteilen, ob sie reelle, solide Ware erhalten hat.

Wir besuchen Private nicht persönlich, da Reisespesen, Patentkosten und Gehalte die Ware enorm verteuern, sondern senden reichhaltigste Musterkollektionen mit allen nötigen Angaben, Preisen etc. franco ins Haus. Käufer haben dadurch 8—14 Tage Zeit, um in **aller Ruhe** eine **sorgfältige, zweckmässige Auswahl** zu treffen. Für grössere Aufträge können bis **3 Monate Zahlungsstermin** gewährt werden. Jede Meterzahl wird abgeschnitten. Vernähen completer Aussteuern besorgen wir billigst.

Specialität: **Brautaussteuern**

und Lieferungen für Behörden, Hotels und Anstalten.

[2791]

Beste Referenzen in allen Teilen der Schweiz.

Reichhaltige Muster franco.

## Müller & Co., Langenthal, Bern

Mech. Leinenweberei mit elektr. Betrieb.

Handweberei.

Einzige Leinenfirma in Langenthal und Umgebung mit eigener mech. Weberei. Gefl. genaue Adresse.

# Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 1.

Januar 1904

## Der Einfluss der Nahrung auf den Körper.

Seine allgemeine Körperpflege und eine entsprechende Ernährung sind wesentliche Faktoren nicht nur für das Gedeihen des ganzen Körpers, sondern auch der einzelnen Organe desselben, denn ein gut gepflegter Körper funktioniert in allen seinen Organen gut, er ist kräftig und vermag nicht nur Beeinträchtigungen aller Art erfolgreichen Widerstand zu leisten, sondern auch die gebotenen günstigen Umstände in der besten Weise auszunutzen. Insbesondere vermag ein gut gepflegter, gesunder Körper aus den ihm zugeführten Nahrungsmitteln alles das zu schöpfen, was die einzelnen Organe zu ihrer Ausbildung nötig haben, während er umgekehrt alles Fremde schnell und gründlich ausscheiden kann. Wir können somit durch eine zweckmäßige Pflege der Haut, dieses wichtige Atems-, Ausscheidungs- und Wärmeregulierungsorgan, dauernd in guter Verfassung und es schön, d. h. weich, frisch, vollsaftig und dabei zart erhalten, können durch eine systematische Zahnpflege das Ernährungs- und Verdauungsgeschäft in vollkommener Weise unterstützen und dem Antlitz durch schöne Zahnreihen einen eigenen Reiz verleihen und können ferner auch durch eine rationelle Haarpflege dem Schönheitsjinn Rechnung tragen, der verlangt, daß den Kopf des Mannes wie der Frau ein dichter, schöner und im letzten Falle auch langer Haarwuchs bedecke, daß schöne, regelmäßig gezeichnete Augenbrauen und lange, dichte Wimpern das Auge beschatten, und daß beim Manne der Bart sich stattlich entwickle.

Wenn sich aus diesem Grunde und zur Vereinfachung der Körperpflege vernünftige Körperkultur-Methoden, wie etwa die eigenartige Hof- Methode, das Professor Wigel'sche Kosmodont-System oder die Savol-Haarpflege bei den Gebildeten aller Stände rasch einbürgerten und die ausländischen ähnlichen Schöpfungen rasch verdrängten, so darf doch nicht außer Acht gelassen werden, was wir Eingangs hervor-





hoben: eine zweckmäßige Diät und Ernährung. Wir werden also den Verdauungs- und Ausscheidungs-Prozeß hin und wieder durch diätische Mittel unterstützen, wir werden den Muskeln Eiweiß, den Knochen Kalksalze und den Haaren und Nägeln die zu ihrer Bildung nötige Kieselsäure, sowie Schwefel, Phosphor und Eisen mittelst geeigneter Nahrung zuführen und werden damit in jedem Falle die sonstige Pflege dieser einzelnen Organe wirksam unterstützen.

Daß man auf diese Weise auf alle körperlichen Mängel, z. B. schwaches Sehvermögen, mangelnden Geruch bezw. auf die Nerven überhaupt einwirken kann, ist ohne weiteres einleuchtend.

## Vom Einsalzen und Räuchern.

**D**a man selten an einem Ort einen richtig wohlriechenden, milden Schinken bekommt, will ich hier ein kleines Rezept geben über Einsalzen und Räuchern des Schweinefleisches. — Der Wert eines guten Schinkens hängt meistens vom Fleische selbst ab. Die gute Fütterung übt den größten Einfluß aus auf einen guten Schinken und festen Speck. — Die Schinken werden mit Salz und Salpeter eingerieben, das heißt auf je 10 Kilo Fleisch 500 Gramm Salz und 50 Gramm Salpeter. (Der Salzkübel soll, wenn immer möglich, aus Hartholz verfertigt sein.) Insofern kleine Stücke Fleisch dabei sind, so legt man sie zum Ausfüllen dazwischen. — Einige Tage vor dem Einsalzen bereitet man folgende Marinade: Man nimmt 4 Liter Wasser und 2 Liter Weißwein in eine Kasserole, würzt sie mit Basilicum, Thymian, Lorbeerblättern, einigen Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken. Diese Marinade läßt man 2 Stunden kochen und gießt sie nachher in eine Schüssel ab. — Ist die Marinade etwa 1—2 Tage gestanden, so läßt man sie durch ein Sieb über das Fleisch laufen, schwenkt die Kräuter noch mit etwas Wasser ab und preßt sie gut aus. — So wird das Schweinefleisch, ohne es zu pressen, zugedeckt und etwa für drei Wochen an einen kühlen Ort gestellt. — Während dieser Zeit werden die Fleischstücke öfters umgedreht, und wenn die Marinade das Fleisch nicht mehr bedeckt, wird abgekochtes aber erkaltetes Salzwasser nachgegossen. Ist diese Zeit vorbei, so nimmt man das Fleisch heraus und es wird geräuchert, bis es trocken und genug ist. Sodann werden die Schinken mit etwas gutem Weinessig angestrichen und, wenn trocken geworden, an einem kühlen trockenen Orte aufbewahrt. — Auf dieselbe Weise kann man Ochsenzungen behandeln.



## Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

**Gedämpfte Hammelskoteletten.** Koteletten von jungem Tiere werden 2 Rippen stark geschnitten (doch läßt man nur eine Rippe daran), schön gleichmäßig geformt, zugestugt und mit Salz und Pfeffer eingerieben; die Abfälle werden mit Salz und Wasser gekocht. In einer möglichst flachen Pfanne wird Butter heiß gemacht, Zwiebel, Speckscheiben und Koteletten nebeneinander hineingelegt, zugedeckt und unter zeitweiligem Begießen mit der von den Abfällen gewonnenen Brühe in etwa 1—1¼ Stunden weich gedämpft. Die Sauce soll schön braun aussehen und durch die Zwiebeln feimig werden, sie wird, nachdem die Koteletten angerichtet, nochmals aufgekocht, entfettet, mit etwas „Maggi-Würze“ gekräftigt und über die Koteletten angerichtet. Auf diese Art zubereitet, sind die Koteletten sehr delikats, zart und pikant.

\*

**Kihnen-Fricassé.** 6 Personen. Die beiden vorderen Viertel eines schönen Kihchens (junge Ziege) oder Lämmchens werden in nette, nicht zu kleine Stücke geteilt, in leichtgesalzenem Wasser eine Viertelstunde gekocht, dann ausgelegt und mit frischem Wasser gekühlt. Inzwischen läßt man 100 Gramm Butter oder gutes Bratenfett schmelzen, gibt 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln und sonstiges Wurzelwerk dazu, legt das Fleisch darauf, salzt und pfeffert es ein wenig und preßt den Saft einer Citrone darüber. Darin dämpft man das Fleisch nahezu weich, legt es dann aus, stäubt das Zurückbleibende mit 2 Kochlöffelchen Mehl und bereitet mit leichter Fleischbrühe und Weißwein ein wenig gebundene Sauce, die nach dem Aufkochen über das Fleisch gesetzt und, wenn dies weich genug, mit etwas Fleischextrakt vollendet wird.

\*

**Englisches Gericht.** Gutes Rindfleisch, Hufst- oder Nierenstück, wird zu Beefsteak geschnitten, im Fett mit Salz und Pfeffer gebraten. Hierauf in einem Brattopf auf ganz kleines Feuer gesetzt und ein Glas Wein darüber gegossen. Unterdessen wird in einer Eisenpfanne Mehl mit genügend Fett schön braun geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht und über das gebratene Fleisch geschüttet, sowie ein Fläschchen Tomatenspuree. Zuvor werden ungefähr 8 große Zwiebeln geschnitten, rote Rübli für 20 bis 30 Cts. werden geschabt und in kleine Stäbchen geschnitten. Beides, Zwiebeln, sowie Rübli, brüht man kurze Zeit ab, damit das Gericht nicht allzuscharf wird, und fügt nachher beide Sachen dem Fleische bei. Hat man nun noch genügend Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter und Gewürznelken dazu gebracht, so wird das Ganze 2 Stun-

den auf sehr kleinem Feuer weich gekocht. Das Fett, welches sich während des Kochens sammelt, wird behutsam abgeschöpft und der Saft mit etwas Liebigs Fleischextrakt gekräftigt.

\*

**Sauer-süßes Kalbfleisch.** Zwei Pfund Kalbfleisch (Brust) werden wie gesottenes Rindfleisch zwei Stunden gekocht mit zwei Carotten und Grünem. Dann nehme man Fleischbrühe für die Suppe davon weg.  $\frac{1}{4}$  Pfund gewaschene und geschwellte Rosinen, nebst einem Stückchen Citrone werden an das Fleisch zu der übrigen Brühe getan. Zwei große Löffel Mehl werden mit einem Glas Essig, zwei Eidottern und einem großen Löffel Staubzucker glatt gerührt und unter beständigem Rühren ebenfalls dem Fleisch beigelegt und noch zirka 20 Minuten kochen, vielmehr nur ziehen lassen. Je nach Geschmack etwas mehr Essig oder Zucker. Dieses Gericht muß ziemlich viel Sauce haben. Das Fleisch wird in Vorlegstücke geschnitten und die mit Fleischextrakt gekräftigte Sauce darüber angerichtet. Die Sauce soll etwas sämig und säuerlich-süß sein.

\*

**Ragout von Kalbshirn.** Das Hirn wird ganz rein gewaschen, die feinen Häute abgezogen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Melken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl in Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das Hirn, einige Citronenscheiben und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig miteinander kochen und rührt die Sauce mit Eigelb ab.

\*

**Gebratene Fleischklöße (Frikadellen).** Man nehme Ueberreste von beliebigem Fleisch, hacke sie mit 1 Zwiebel und Petersilie recht fein, gebe einige Eier, Salz, Muskat, etwas in Wasser geweichtes, gut ausgepreßtes Weißbrot, nebst etwas trockenem geriebenem Weißbrot dazu, knete dies recht gut, forme eisdicke Klöße, drehe sie in abgeriebenen Krusten von Weißbrot und backe sie in Butter.

\*

**Gehackte Beefsteaks.** Stößenfleisch, aus dem die Sehnen entfernt wurden, wird mit etwas gesalzenem Speck ganz fein zerhackt, von dem Fleisch werden fingerdicke, runde Beefsteaks geformt, gesalzen, gepfeffert und in reichlich Butter auf beiden Seiten schön gelb gebraten, die mit Citronensaft gesäuerte Butter darüber gegossen und recht heiß serviert.

\*

**Kalbspudding mit Sardellensauce.** Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Kilo derbes Kalbfleisch, 125 Gramm



Butter, 6 Eier, 100 Gramm geriebene Semmel, 1 Schalotte, etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas Thymian, 10 Gramm aufgelöstes Liebig's-Fleisch-Extrakt, 2 Eßlöffel Salz. — Das Kalbfleisch wird, nachdem man die Sehnen entfernt hat, möglichst fein gewiegt. Dann zerläßt man die Butter und verrührt in dieser 6 ganze Eier, 100 Gramm zerriebene Semmel, eine feingewiegte Schalotte, etwas gestoßenen Thymian, abgeriebene Zitronenschale, 10 Gramm aufgelöstes Liebig's-Fleisch-Extrakt, das nötige Salz und das gewiegte Kalbfleisch. Man rührt alles recht gut durcheinander, gibt hierauf die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Puddingsform, verschließt diese fest und kocht den Pudding  $\frac{3}{4}$  Stunden im Wasserbade. — Sardellen-Sauce. Bereitungszeit 1 Stunde. — Zutaten: 75 Gramm Sardellen, 30 Gramm Butter, 10 Gramm Mehl, 1 Eigelb, 15 Gramm Liebig's-Fleisch-Extrakt in 2 Eßlöffeln Wasser aufgelöst. Zur Sauce bereitet man einen Fond aus 30 Gramm Butter, 20 Gramm Mehl und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, läßt diesen tüchtig kochen, fügt dann 75 Gramm gut ausgewaschene Sardellen, die man (mit den Gräten) fein gewiegt hat, hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, rührt sie durch ein feines Sieb, gibt 15 Gramm aufgelöstes Liebig's-Fleisch-Extrakt hinein und zieht sie mit einem Eigelb ab. — Der Pudding schmeckt auch kalt sehr gut und zwar mit einer Remouladen- oder mit einer Kräutersauce.

\*

**Vorzügliher Pudding von Suppenfleisch.** 150 Gramm Butter werden erst allein, dann mit 6 Eigelb recht schaumig gerührt, hierauf werden 620 Gramm gekochtes, kalt gehacktes Rindfleisch, ein Hering, Zitronenschale und etwas fein gewiegte Zwiebeln, Muskatnuß und 100 Gramm gestoßene Semmel dazu gethan; zuletzt wird der Schnee von 7 Eiweiß (ein Eigelb bleibt zurück) leicht daruntergemischt. In gut bestrichener und bestreuter Form wird der Pudding eine Stunde gekocht. Zur Sauce werden die Härringsabfälle mit Zitronenschale in Fleischbrühe tüchtig gekocht, durch ein Sieb gegossen, mit ein wenig Rotwein und Mehl glatt gekocht und mit dem zurückgebliebenen Eigelb abgezogen. Kalt mundet der Pudding vorzüglich als Pastete.

\*

**Rosenkohl.** Der sauber gepuzte Rosenkohl wird in reichlich Salzwasser weich gekocht, abgegossen und abgekühlt, dann entweder mit einem Stück Butter und Muskatnuß in einigen Löffeln weißer Sauce umgeschwenkt, oder eine feingeschnittene Zwiebel mit Butter und dem Kohl nebst Muskatnuß in einer Omelettepfanne sautiert; bei beiden Arten wird beim Anrichten der Rosenkohl mit gehackter Petersilie bestreut.



**Kartoffelreis.** Kartoffeln werden auf das Feuer gesetzt mit ganz wenig Wasser und Salz. Wenn sie bald weich sind und das Wasser eingekocht ist, gibt man 1 Stück Butter dazu und rührt, bis dieselbe vergangen ist und schüttet nach Belieben Milch nach. Sind die Kartoffeln weich, so werden sie fein gestoßen, noch einmal Milch nachgegossen und einkochen lassen. Dann drückt man die Masse durch ein großlöcheriges Sieb oder Schaumkelle direkt auf eine Platte und darüber gibt man noch schön gelb geröstete Brotkrumen. Die Kartoffeln haben das Aussehen wie Milchreis, wenn sie sorgfältig angerichtet werden.

\*

**Blätterteig.** Man nimmt zu diesem sehr guten Blätterteige 250 Gramm Butter, 320 Gramm Weizenmehl, fünf Löffel voll süßen Rahm und zwei ganze Eier. Den Teig mangeln, d. h. rollt man ganz fein aus, thut hierbei kleine Butterklümpchen dazwischen oder streicht mit einem Pinsel geschmolzene Butter darüber und legt 2 bis 3 Mal neuen, feingemangelten Teig, welchen jedesmal wieder mit Butter bestrichen werden muß, dazwischen. Ist der Teig derart zubereitet, so schneidet man längliche Streifen und backt diesen Blätterteig bei mäßiger Hitze gelbbraun.

\*

**Scheier.** Ein rundes Kastenbrot wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, dieselben werden ausgehöhlt, so daß man Brotringe erhält, welche man in Schmalz goldbraun bäckt. Eine flache Schüssel aus feuerfestem Porzellan oder Email streicht man mit Sardellenbutter aus, legt die Brotringe darauf, beträufelt sie mit dickem Rahm und schlägt in jeden Ring ein frisches Ei. Man bestreut die Eier mit Salz, begießt sie ebenfalls mit etwas Rahm und bedeckt die Schüssel mit etwas Butterpapier. Man stellt sie solange in einen Ofen, bis die Eier gar sind, um sie darauf sofort mit einem grünen Salat zu servieren.

\*

**Weißbrotpudding.** 6 Semmel werden geschält, mit einer Tasse Milch eingeweicht und in 64 Gramm Butter auf dem Feuer gedämpft. Ist dies erkaltet, werden 64 Gramm Rosinen, 32 Gramm Citronat, 32 Gramm Orangenschale, 1 Messerspitze gestoßener Zimmt, 4 Eigelb und 2 ganze Eier dazu gerührt. 4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und das Ganze 1 Stunde lang in einer mit Butter bestrichenen Form gekocht.

\*

**Citronenpudding.** 1 Flasche Weißwein, 11 frische Eier, 250 Gramm Zucker, 3 Citronen, 30 Gramm Hausenblase (oder Gelatine), 1 Eßlöffel Stärke. — Nachdem man das Bindemittel aufgelöst, gebe man es durch ein Mullläppchen. Dann reibe man 2 Citronen an dem Zucker ab,

nehme den Saft von 3 Citronen, zerrühre die Eidotter und lasse solche nebst Wein und der mit Wasser angerührten Stärke unter fortwährendem Rühren bis vor's Kochen kommen. Schnell den Topf vom Feuer genommen, rühre man den steifen Schaum gut durch und schütte die Masse in die Form.

\*

**Weinsauce.**  $\frac{1}{4}$  Liter roten oder weißen Wein 68 Gramm Zucker, drei ganze Eier und den Saft einer halben oder Viertel-Citronen schüttet man in einen hohen, engen Topf und quirlt alles, bis es dick und schaumig wird, im Wasserbade. Dann bringt man es zu Tische und reicht es zu Puddings und Mehlspeisen.

\*

**Citronen-Auflauf.** Rühre 4 Löffel Mehl mit  $\frac{1}{2}$  Liter Milch an und koche es auf langsamem Feuer zu einem Brei, sodann rühre 70 Gramm Butter zu Schaum und vermische sie mit dem Brei, gebe 120 Gramm Zucker, den Saft von 2 und das Gelbe von 1 Citrone, sowie 6 Eigelb dazu, menge dann den steifen Schnee von 6 Eiweiß darunter und backe den Auflauf  $\frac{1}{2}$  Stunde lang.

\*

**Rotkraut mit Kastanien.** Nachdem ein Kopf Rotkraut fein geschnitten oder gehobelt wurde, wird Schweineschmalz in einer Kasserole recht heiß gemacht, eine kleine Zwiebel darin gedämpft, das Kraut hineingethan, obenauf ca. 1 Pfund grüne, gut von den Häuten gereinigte Kastanien gelegt, mit Salz bestreut, mit einem Glase Rotwein begossen und so das Gericht weich dämpfen lassen, was ca. 3—4 Stunden braucht. Sollte keine Brühe mehr vorhanden sein, wird Fleischbrühe nachgegossen. — Kurze Zeit vor dem Anrichten wird ein kleiner Löffel Mehl mit ein wenig Zucker in Fett hellgelb geröstet und mit dem Kraut vermischt. — Dieses Gemüse eignet sich vortrefflich zu Schweinsbraten oder Bratwürsten und bietet im Winter eine angenehme Abwechslung.

\*

**Schimmeln des Schinkens.** An den geräucherten Schinken lassen sich oft kleine Schimmelflecken beim besten Willen nicht vermeiden. Man kann diese Stellen (in der Regel allerdings nur mit kurzem Erfolg) sofort entfernen durch Bestreichen mit einer starken Salzlösung. Empfohlen wird ferner folgendes Mittel: Man bestreicht den Schinken mittelst eines Pinsels oder Schwämmchens mit reinem Spiritus und entzündet ihn rasch. Mit dem Verbrennen des Spiritus gehen auch die Schimmelpilze zu Grunde, um für längere Zeit nicht mehr zu erscheinen. Wenn die Schimmelbildung in stärkerem Umfange auftritt, so ist die Sache schon schwieriger. Man müßte schon den ganzen Schinken in eine starke Kochsalzlösung legen. Noch besser soll in diesem Falle



eine Abkochung von Glanzruß sein, in welche man den Schinken 10 Minuten legt. Der Glanzruß setzt sich bekanntlich bei reiner Holzfeuerung in den unteren Theilen der Esse an, 1 Kilogramm Glanzruß wird mit 20 Liter Wasser so lange gekocht, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Nachdem sie erkaltet und durch ein Tuch geseiht ist, werden 2—3 Hände voll Kochsalz darin aufgelöst. Die Flüssigkeit wird vielfach auch im Winter angewandt, um Schinken, Würste und Speckseiten zu konservieren.

\*

**Von vorzüglichem Nutzen bei Verbrennungen** ist folgende Salbe: 20 Gramm weißes Wachs werden mit 60 Gramm Baumöl in einer Obertasse bei gelindem Kohlenfeuer geschmolzen. Ist dies geschehen, so mischt man unter beständigem Umrühren 150 Gramm Boulard'sches Wasser, nach und nach in kleinen Portionen eingetröpfelt, darunter. Man streicht diese lockere Salbe auf feine Leinwandläppchen und legt diese auf die Brandwunden.

\*

**Heilsalbe.** Folgende einfache und erprobte Heilsalbe für allerhand Schäden, welche ohne Gefahr angewendet werden kann, ist folgende: Man zerlasse 60 Gramm gelbes Wachs, thue ebensoviel Olivenöl hinzu, nehme sie vom Feuer und rühre mit einem Holzspahn 8 Gramm Perubalsam dazwischen, bis die Masse kalt und steif geworden ist. Diese Salbe, auf Leinwand oder Leder gestrichen, heilt offene Schäden, Geschwüre, bringt Eiterbeulen zur Reife, heilt Nagelgeschwüre, Hautentzündungen, Frost- und Brandwunden.

\*

**Verwertung von Apfelsinenschalen.** Die Apfelsinenschale läßt sich so vielfach praktisch und angenehm verwenden, daß es wirklich schade ist, auch nur eine einzige wegzumwerfen. Eine Anzahl Schalen wird zwei Tage eingeweicht, öfters abgegossen, dann sehr weich gekocht, ausgedrückt und so fein als nur möglich weich gewiegt. Unterdessen kocht man angefeuchteten Zucker, so viel als das Gewicht der Schalen beträgt, bis zum Fadenziehen, gibt die ganz klar gewiegte Schale dazu und läßt Alles nochmals aufkochen. Währenddem bestreut man ein Brett mit klarem Zucker, gibt dann von der heißen Marmelade immer einen halben Kaffeelöffel voll auf denselben und formt so Kügelchen, die man in klarem Zucker umdreht und ehe sie erhärten, mit dem Kollholz oder einem kleinen Teller plattdrückt. Dieses Apfelsinenkonfekt hält sich, in Schachteln aufbewahrt, sehr lange frisch und ist äußerst angenehm und erquickend. Je klarer die Marmelade und je feiner der Zucker ist, um so schöner gerät es.