

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 26 (1904)
Heft: 10

Anhang: Zweite Beilage zu Nr. 10 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: 02.04.2025

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

Spruch.

Was uns das Glück im Schlafe zuwirft, das Genießen wir im Schlaf und wissen es kaum; Zweifache Freude aber bringt, was wir Dem Leben fest im Kampfe abgetrost.

Ludivig Pfau.

Ob die modernen Frauen häßlicher werden?



Unser Zeitalter ist besonders stolz auf die Fortschritte, die wir in der körperlichen Erziehung der Frau gemacht haben, und es gilt als feststehende Tatsache, daß die Leibesübungen nicht nur die Gesundheit, sondern auch die Schönheit der Frau heben. Da kommt aus dem klassischen Lande des Frauenports auch eine Stimme, die diese Folge der modernen Erziehung ernsthaft in Zweifel zieht, die den Frauen nicht mehr und nicht weniger sagt, als daß sie dadurch häßlicher geworden sind! Gehen auch die Ausführungen, die H. B. Marriott-Watson in einem englischen Blatt darüber macht, zunächst für die Frauen seines Landes, so sind sie doch auch allgemein interessant.

In den letzten Jahrzehnten, schreibt er, hat sich ein Umschwung in der körperlichen Erziehung der Frauen vollzogen. Die Mädchenschulen haben nicht nur Turnhallen erhalten, die Mädchen sind auch zum Nadeln, Fechten, Schießen, Reiten, Golf- und Tennis spielen, ja sogar zu Cricket, Fußball und Hockey ermutigt worden. Nachdem sie nun fast ein Lebensalter lang diese Erziehung genossen haben, fragt es sich, welchen Nutzen sie davon haben. Angesichts der fallenden Geburtsziffer und der vielen, wie Unkraut emporwachsenden „femininen Probleme“, hat die Frage eine Bedeutung für die Race.

In den letzten 60 oder 70 Jahren hat sich der Typus der Frau merkwürdig geändert, und zwar durch die Einführung der Athletik und der Leibesübungen im Freien. Diesen Typus sieht man am besten in den Zeichnungen Du Maurier's. Er stellte große, voll entwickelte Mädchen in Ericots mit einer gewissen erfreulichen Erinnerung an die Venus von Milo dar, wie sie zu „achten“ rubern oder „Hafen und Hunde“ (Schülerpiel ähnlich der Schnitzeljagd) spielen. Jedes Mädchen, das Selbstachtung hatte, suchte sich nach diesen Amazonen zu bilden. Damals war „The Viqueen“ das Ideal, und klein und plump zu sein war unmodern. Croquet wurde aufgegeben, Tennis stand auf der Höhe der Beliebtheit, und Nadeln und andere kräftige Bewegungen kamen auf.

Das heutige Mädchen aber hat leider keine Familienähnlichkeit mit der „Viqueen“. Es ist zwar groß, aber auf Kosten anderer Haupttugenden. Du Maurier's Traum hat sich nicht verwirklicht, denn die Frau ist zu den Sports, die sie seit vielen Jahren betreibt, nicht geeignet. Die Folge davon ist, daß die Frauen körperlich entartet sind. Nadeln ist keine passende Leibesübung für die Frau, Reiten, Fechten und die übrigen Sports thun ihr nicht gut. Die einzige, nicht nur natürliche, sondern auch gesunde und anregende Bewegung, das Spazierengehen, hat die Frau aufgegeben.

Das moderne Mädchen fängt früh mit der unnatürlichen Athletik an, die seine Figur und oft auch seine Gesundheit verdirbt, und diese wird bis zur Heirat und oft auch darüber hinaus fortgesetzt. Es schiebt in die Höhe, wird groß, schlaffbrüstig und farblos. Unsere Mädchen haben nicht mehr die hübschen Umrisse und gesunden Linien der Weiblichkeit. Sie werden geschlechtslos und passen sich einer männlichen Norm an. Ein Studium des primitiven Menschen, wie er sich in den wilden Volksstämmen zeigt, hätte als

Warnung dienen können. Die indianische Squaw, das Kaffernweib, die Frauen aller Rassen, die übertriebenen körperlichen Anstrengungen ausgeübt sind, verlieren früh ihre Form und Schönheit. Die junge Witbe führt ein gesundes Leben und ist hübsch, die ältere wird unter dem schrecklichen Einfluß körperlicher Anstrengungen eine Vogelscheuche.

Wenn die älteren Dichter eine Romanheldin schildern wollten, so war sie hübsch, rundlich und gewöhnlich nicht groß, wie es der damaligen Zeit entsprach. Jetzt wird die Heldin als groß und „biegsam“ beschrieben, was nur zu oft eine höfliche Umschreibung für Magerkeit ist. Dieser Fehler der Mädchenerziehung ist in Amerika noch größer; dort findet man in Wahrheit nicht die Mädchen, die Dana Gibson seinen Landsleuten in seinen Zeichnungen vorkauft, ebensowenig, wie es in England jetzt den Du Maurier-Typus gibt. Wenn die Frau nicht zu einem Juwel in Leibesübungen, sondern auch noch zu solchen, die nicht einwandfrei sind, ermutigt werden, so muß der Verfall des Geschlechtes eintreten.

Der Hauptreiz der Frau ist ihre Weiblichkeit; ist diese dahin, so verliert sie ihr Geburtsrecht. Die moderne Frau steht ihrer Mutter und Großmutter in Schönheit und Gesundheit nach; die falsche Erziehung hat sie verhindert, aus den verbesserten hygienischen Bedingungen der Neuzeit Nutzen zu ziehen. Sie hat vielleicht bessere Luft, lebt aber ungesunder. Unsere Großmütter hatten gesunde Kinder. Wenn die Ärzte befragt würden, was würden sie über die Mütterlichkeit ihrer Patientinnen berichten? Die modernen Familien sind nicht nur kleiner, ihre Bedingungen sind auch künstlicher. Unsere Töchter werden so erzogen, daß sie zum großen Teil für die ihnen von der Natur zugewiesene Stellung unfähig gemacht sind. Ob dieses Argument auf Frauen noch Eindruck macht, weiß ich nicht. Wohl aber wird sie die unzweifelbaste Tatsache berühren, daß ihre Schönheit und Anziehungskraft abnimmt.

Neues vom Büchermarkt.

Eugène Borel: Album lyrique de la France moderne (Chrestomatie du XIX^{ème} siècle). Neuvième édition. Avec 31 portraits. Revue et remaniée par Marc-A. Jeanjaquet. In Prachtband Mk. 7.— (Stuttgart, Deutsche Verlagsanstalt).

Das Wert hat wegen der gründlichen Neubearbeitung und umfassenden Ergänzung, die es für die neue Auflage erfährt, längere Zeit auf dem Büchermarkt gefehlt; um so willkommener dürfte diese neue — bereits die 9. — Auflage, die zugleich auch in äußerlich erneuter und verschönerter Gestalt vor das Publikum tritt, allen Freunden der französischen Litteratur sein. Man wird ihm das Lob nicht vorenthalten dürfen, daß es ein würdiges Seitenstück zu Georg Scherer's im gleichen Verlage erschienenen „Deutschen Dichtermal“ darstellt. Was dieser für die moderne deutsche Lyrik bedeutet, das ist die Borel'sche, von M. A. Jeanjaquet erweiterte Anthologie für die französische lyrische Dichtung des 19. Jahrhunderts: eine mit feinstem Geschmack und umfassender Sachkenntnis getroffene, bis zur Gegenwart weitergeführte Auswahl des Besten und von 31 neuen Dichterportraits erhöht den Wert des Buches, das durch seine vornehme und elegante Ausstattung auch den vornehmsten Geschmack befriedigen wird.

Narda. Roman aus dem alten Ägypten von Georg Ebers. Mit Bildern von Richard Wagner. Zwei Bände geb. Mk. 12.— (Stuttgart, Deutsche Verlagsanstalt).

Vor achtundzwanzig Jahren erschien dieser Roman des berühmten Ägyptologen und eroberte sich wie im Sturm das deutsche Publikum, wie er auch den ungeschwächten Beifall der literarischen Kritik fand. Neuerdings versichern nun zwar gewisse kritische Stimmen,

der historische Roman sei etwas Abgethanes, ein überwundener Standpunkt, allein diese abprechende Behauptung wird durch die Erfassung, die sich dabei auf unantastbare faktische Nachweise stützen kann, gründlich widerlegt. Gerade Ebers' Werke, die in fast alle europäischen, ja auch in außereuropäische Sprachen übertragen worden sind, haben nicht nur zur Zeit ihres Erscheinens das größte Aufsehen erregt, sondern sich die Gunst der deutschen Leserschaft dauernd zu bewahren gewußt, wie die starken und vielen Auflagen beweisen. Zumal die Wirkung der „Narda“, vielleicht das beste Werk des im Jahre 1898 aus dem Leben geschiedenen Dichters, ist eine so nachhaltige bis auf den heutigen Tag geblieben, daß sich die Deutsche Verlagsanstalt veranlaßt gesehen hat, eine neue illustrierte Ausgabe mit 160 wirkungsvollen und mit feinem künstlerischen Verständnis entworfenen Bildern von berufener Künstlerhand zu veranstalten. Der Roman entrollt ein farbenprächtiges Bild jener glanzvollen Zeit, als der große Name des Sesostris der Griechen, auf dem Thron „beider Ägypten“ saß, und versetzt den Leser mitten hinein in das reiche, in der Ammonstadt Theben pulsernde Leben. Der Dichter läßt das alte Pharaonenland und seine Kulturformen bis in die feinsten Einzelheiten vor unsern Augen wieder lebendig werden. Ebers' „Narda“ ist eine dichterische Schöpfung, die nicht veraltet und die man deswegen in ihrer jetzigen neuen Ausstattung mit dem reichen Illustrations schmuck gern wieder willkommen heißen wird.

Die Frauen des Orients in der Geschichte, in der Dichtung und im Leben. Von A. Freyh. v. Schweiger-Lerchenfeld. Mit 338 Textabbildungen, 11 farbigen und 15 schwarzen Holzschnitten. In 25 Lieferungen (50 Bogen Quart a 16 Seiten) a 1 M. = 1 K 20 h. = 1 Fr. 35 Cts. Soeben vollständig geworden. In eleg. Prachtband 36 K = 30 M. = 40 Fr. A. Hartlebens Verlag, Wien und Leipzig.

Die uns zuletzt zugegangenen fünf Lieferungen (21 bis 25) dieses, von uns wiederholt als eine außergewöhnliche Leistung auf ethnographisch-kulturgeschichtlichem Gebiete hervorgehobenen Wertes, bilden dessen Schluß. Ein reichhaltiges Kapitel über „Frauenleben und Liebe in der indischen Dichtung“ durch Inhalt und Form eine gleich anziehende Darbietung — sowie eine vortreffliche Schilderung der Türkin (Osmanin), ihre Rolle im Staatsleben früherer Zeit, ihre Emanzipationsbestrebungen in der Gegenwart und bezüglich der Stellung, die sie in der nationalen Dichtung einnimmt, bilden den Abschluß. Das Ganze stellt sich als ein Prachtwerk von so eigenartigem inneren und äußeren Gehalt vor, wie auf diesem Gebiete auch nur ein annähernd ähnliches nicht zu verzeichnen sein dürfte. Jetzt erst überhaut man die Fülle des Gebotenen, den Reichtum an Thatfachen und Ideen, den inneren Zusammenhang von in Raum und Zeit weit auseinanderliegenden Materialien. Monographien kulturgeschichtlichen Inhaltes sind die Speziallitteratur der Zukunft. Eine Mufterarbeit dieser Gattung ist das Vorliegende. Wer es mit Aufmerksamkeit studiert, dem erschließt sich — wirksam unterstützt durch die reichsten Anschauungsmittel — eine Welt, die gewiß der überwiegenen Mehrzahl der Leser dicht verschleiert war. Das Register weist annähernd 500 weibliche Eigennamen auf, die im Werke vorkommen, weibliche Gestalten der Sage, der Geschichte und der Dichtung. Der Fülle des Inhaltes, dessen textliche Fassung hohes Lob verdient, tritt eine äußerst splendide Illustration ebenbürtig zur Seite; schwarze und farbige Bilder, darunter reichlich hundert nach orientalischen Miniaturen. Das rühmensewerte Werk wird für lange Zeit als standard work auf dem Gebiete, dem es gewidmet ist, Geltung behalten. Möge es unter den wahrhaft Gebildeten die weiteste Verbreitung finden.

Fußböden aus Papiermasse.

Fußböden aus Papiermasse erfreuen sich in den bereinigten Staaten von Nordamerika einer stets wachsenden Beliebtheit, welche durch die verschiedenartigen Vorzüge derselben gegenüber Holzdielen leicht erklärlich ist. Ein Hauptvorteil besteht in dem Fortfall der Fugen, wodurch das Anfallen von Staub, Ungeziefer und gesundheitsgefährlichen Pilzen, wie dies bei den gewöhnlichen Fußböden der Fall ist, zur Unmöglichkeit wird. Die neuen Papierfußböden sind schlechte Wärme- und Schalleiter und geben trotz ihrer Härte dem Fuß ein weiches Auftreten nach Art des Vinoleums. Der Preis ist bedeutend geringer als derjenige der Fußböden aus hartem Holz. Die Papiermasse erhält einen feinen Zusatz von Cement als Bindemittel und erfolgt der Versand scharf in Pulverform. Die Papiermasse wird zu einem feinen Brei angerührt, auf dem Boden ausgebreitet, mittelst Walzen angepreßt und nach erfolgter Trocknung mit Eichenholz-, Buchbaum- oder Mahagonifarbe angestrichen.

Herrenkleider

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

Färberei und Chem. Wasehanstalt

12540

Terlinden & Co., vormals H. Hintermeister

Küssnacht.

Zürich.

Massage und schwed. Heilgymnastik.

Der Unterzeichnete beehrt sich hiemit, ergebenst anzudeuten, 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-Drzt Fch Spengler

Ct. Appenzell A-Rh.

pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.

Mme. C. Fischer, Theaterstrasse 20, Zürich, übermittelt franco u. verschlossen gegen Einsend. von 30 Cts. in Marken ihre Broschüre (6. Auflage) über den

Haarausfall

und frühzeitiges Ergrauen, deren allgemeine Ursachen, Verhütung und Heilung. [1738]

Korpulenz

Fettleibigkeit

wird beseitigt durch die Korpulina-Zehrkur. Kein starker Leib, keine stark. Hüften mehr, sondern jugendlich schlanke, elegante Figur und graziose Taille. Kein Heilmittel, kein Geheimmittel, sondern naturgemässe Hilfe. Garantiert unschädlich für die Gesundheit. Keine Diät, keine Aenderung der Lebensweise. Vorzügliche Wirkung. Paket Fr. 2.50 exklusive Porto.

M. Dienemann, Basel 26
(O 1201 B) Sempacherstrasse 30. [2784]

Frauen- und Geschlechtskrankheiten

Periodenstörung, Gebärmutterleiden

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

Frau Dr. E. Häfliger
Ennenda.

2870]

Der Krankheitsbefund

(Diagnose) aus den Augen.

7 Briefe für Aerzte, Heilbessene, 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.

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]

Echt engl. Wunderbalsam

Marke St. Fridolin, empfiehlt billigst **Reischmann,** Apotheker, Näfels-Glarus. [2712]

Nur die von **Bergmann & Co.** Zürich fabrizierte [2935]

Bergmanns Lilienmilch-Seife

ist die vorzügliche, kosmetische Toilette-Seife für zarten Teint, sowie gegen Sommersprossen und alle Hautunreinigkeiten.

Preis 75 Cts. per Stück

Nur echt mit der Schutzmarke: Zwei Bergmänner.

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]

Neu!

Hausmanns **Chocolade-Emulsion** mit Lebertran [2075]

Jecorol bekömmlichstes, wohlschmeckendes Lebertran-Präparat für Kinder und Erwachsene.

Hecht-Apotheke
St. Gallen.

Reform- und Rock-Beinkleider

fertige und nach Mass, empfiehlt **Marie Hefti, Hauptstr., Glarus.**

Kleiderfärberei, chemische Waschanstalt und Druckerei

Mangold & Röthlisberger, vormals **C. A. Geipel in Basel.**

Prompte Ausführung der mir in Auftrag gegebenen Effekten. [2846]

Bett-Tücher

Reinleinen, 1/2leinen gebleicht, garn-gebleicht, gebauht 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 Zahlungstermin 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.

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

Kissenleinen, Damast, Piqués, Basins zu Anzügen.

Waschtücher.

Küchentücher.

Küchen- und Haushaltungsschürzen.

Nastücher, Hemdentücher.

Baumwolltücher.

Feinste Handstickerei.

Hohlsäume etc.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 3.

März 1904

Die Verfälschung der Nahrungsmittel.

Die Nahrungsmittelverfälschungen bieten ein fast unerschöpfliches Thema, das mit der fortschreitenden Entwicklung der Chemie stets Neues und zwar Interessantes, aber nichts weniger als Wohlthuendes zu Tage fördert. Es ist fast unglaublich, mit welchem Aufwand von Scharfsinn und mit welcher Frechheit die Verfälschungen betrieben werden. Man denke sich z. B. eine gewöhnliche Leberpastete in eine ganz feine Straßburger Gänseleberpastete umgewandelt mit Hilfe von Borax und Salizylsäure und kleiner, ganz fein gehackter und geschickt verstreuter Stückchen schwarzer — Seide, welche die Trüffel darstellen. Es wird ferner die Tatsache verbürgt, daß unter der Bezeichnung eines Büchsenhummers Weichteile von Tintenfischen und Krabben verkauft werden, die in Zinnbüchsen, mit einer großartigen, farbigen, einen herrlichen Hummer darstellenden Etikette eingelegt sind. Wie viele Leute mögen vielleicht schon über die Feinschmecker die Achsel gezuckt haben, die vier bis fünf Franken für einen lebendigen Hummer bezahlen, während man einen solchen konserviert doch für die Hälfte haben könne. In Paris bilden bekanntlich seit neuerer Zeit die Schnecken ein beliebtes Nahrungsmittel, und trotzdem diese Tiere doch nicht so sehr selten und kostspielig sein können, haben sich die Fälscher alsbald auch ihrer bemächtigt, indem sie dieselben mit Pferde- und Rinderlungen versetzten. Es werden sogar auf diese Weise Schnecken geradezu fabriziert, indem alte Gehäuse, die von neuem mit Fett und Schleim überzogen, mit Lunge gefüllt werden. Das Kunstprodukt wird dann als Burgunderschnecke von feinsten Qualität verkauft. Gerade die Feinschmecker werden in Paris überhaupt nicht selten an der Nase herumgeführt. Liebhaber von frischen Hahnenkämmen z. B. werden mit einem Surrogat betrogen, das künstlich aus den Häuten des Schweinsdarmes ausgeschnitten ist. Ein aus dem Steinkohlentheer gewonnener Farbstoff dient auch zum Nachfärben mangelhafter Krebse.

In Amerika sollen Fabriken bestehen, die sich mit der Umwandlung gewöhnlicher Heringe in Sardinen befassen. Die kleinsten Fische werden ausgewählt, ihnen Kopf und Schwanz abgeschnitten und dann werden sie in aufgefrischte Büchsen mit französischen Etiketten verpackt. Erfahrene Hausfrauen, gute Hotels und Restaurants, solide Delikatessgeschäfte wissen sich indes noch immer zu schützen.

Die Verwendung des Terpentinspiritus.

Terpentinspiritus ist ein vorzügliches Mittel zur Wiederherstellung des Glanzes von Lackleder; damit abgeriebene Schuhe und schwarze Reisetaschen sehen fast wie neu aus.

Um Delfarbenflecke aus Kleidern zu entfernen, muß man diese nicht waschen, sondern Terpentinspiritus mit einer schmalen kleinen Bürste darauf reiben. Man muß aber am Außenrande beginnen und sich nach der Mitte des Flecks hin bewegen, um nicht den Fleck gar noch zu vergrößern.

Eine Mischung von zwei Teilen Olivenöl und einem Teil Terpentinspiritus gibt eine sehr gute Möbelpolitur, die alle Abdrücke schmutziger Finger und sonstige Unsauberkeiten sofort beseitigt, wenn man das polierte Holz damit abreibt. Ebenso kann man jede Wachseleinwand leicht damit wieder glänzend machen.

Durch Lappen, die mit Terpentinöl getränkt und in die nächste Nähe von Mäuselöchern gelegt werden, kann man diese Tiere vollständig vertreiben, da sie den Geruch nicht ertragen können. Auch gegen die Motten sollen solche mit Terpentin gefüllte Lappen, die man in die Kisten und Schränke steckt, sehr wirksam sein.

Wenn man (beim Glätten der Wäsche) einige Tropfen Terpentinspiritus der Stärke zusetzt, wird das Ankleben des Plätteisens beim Glätten gehindert.

Ein gutes Mittel gegen Heiserkeit ist ein Umschlag um den Hals von Flanell, der in heißes Wasser getaucht und mit Terpentinspiritus bespritzt worden ist.

Auf eine Brandstelle des Körpers, wenn die Haut noch nicht abgestreift ist, so daß offene Stellen hervorgetreten sind, ist ein leichter Anstrich von Terpentinöl sehr zu empfehlen. Die Schmerzen werden gelindert und die bestrichenen Blasen vergehen schnell. Umschläge von Flanell, der mit heißem Wasser und Terpentin getränkt ist, sind gegen Herenschuß und Rheumatismus aller Art von großem Nutzen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Rumpsteaks nach Gourmand-Art. Vorbereitungszeit $\frac{1}{4}$ Stunde. — Für 5 Personen. — Zutaten: $\frac{3}{4}$ Kilo Schwanzspitze, 125 Gramm Rindermark, 120 Gramm Butter, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 2 Eßlöffel gehackte Schalotten, 2 Eßlöffel Tomatenpuree. — Von der abgelegenen Schwanzspitze eines zarten Ochsenchlegels schneidet man 5 gleich starke Scheiben, salzt und pfeffert dieselben, bestreicht sie mit zerlassener Butter und bratet die Rumpsteaks auf einem Roste oder in Ermangelung dessen in einer Pfanne, bei guter Hitze 5 Minuten. Sodann legt man in die durch das Braten ergebene Höhlung eines jeden Rumpsteaks einen kleinen Löffel gehacktes ausgewässertes Rindermark. Weiter schwitzt man in einer kleinen Kasserole zwei Eßlöffel feingehackte Schalotten mit Butter an, jedoch ohne daß selbige sich färben, fügt 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, nebst 2 Eßlöffeln Tomatenpuree, einen Eßlöffel guten Weinessig und einigen Körnchen Paprika hinzu, läßt alles einmal aufkochen und mischt unter fortwährendem Schlagen mittelst einer Schneerute 100 Gramm feine Butter und zum Schluß ein wenig gehackte Petersilie darunter. Jetzt werden die Rumpsteaks auf einer langen Schüssel angerichtet und die bereitete Sauce darumgegossen.

*

Polnischer Braten. Ein schönes großes Stück Kalbfleisch von der Schale (Spalte) wird recht gut auseinander geklopft. Dann werden Sardellen gereinigt, in Stücklein geschnitten, kleine Löcher in das Fleisch gestochen und abwechselnd Sardellen, würfelig geschnittener Speck, etwas ganz feine Zitronenschale und Zwiebelstücklein hineingesteckt. Hierauf wird das Fleischstück mit Pfeffer und Salz eingerieben oder bestreut, dann fest aufgerollt und gut mit Schnüren zu einer Wurst gebunden. Diese wird mit frischer Butter und etwas warmem Wasser zugelegt. Ist das Wasser ausgekocht und das Fleisch unten gelb, wird es umgekehrt und nochmals mit $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser so gedünstet. Hierauf gibt man Fleischbrühe zu und dämpft das Fleisch unter öfterm Begießen mit der Sauce, bis es schön gelb ist.

*

Botagio. Frische Schweinsknochen und durchzogenes Schweinefleisch werden in Stücke geschnitten, mit reichlich geschnittenen Zwiebeln in Butter schön gelb angebraten, mit Mehl bestäubt, mit Wasser zu einer dünnflüssigen Sauce angerührt und gewürzt, in Stücke geschnittene Selleriewurzel, einige gelbe Rüben, 2 in 4 Teile geschnittene Kohlköpfe

mit dem Fleisch weich gekocht, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten etwas rund geschälte, rohe Kartoffeln mitgekocht, das Fleisch angerichtet, mit dem Gemüse garniert und die entfettete Sauce darüber passiert.

*

Gebakene Hühner. Uebrig gebliebene Reste von Geflügel werden von der Haut befreit, mit Salz und Pfeffer, gehackter Petersilie, sowie mit einigen Löffeln Essig und Del mehrere Stunden mariniert, nachher in einen Backteig getaucht, schön hellgelb ausgebacken, aufgehäuft angerichtet und mit Petersilie, sowie einer in 8 Teile geschnittenen Citrone garniert.

*

Filet in Madeirasauce. Man läßt etwas Mehl in Butter braun werden, rührt braune Kraftbrühe, in Ermangelung gute Bouillon daran, fügt ein Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, etwas Cahennepfeffer und ein reichliches Glas Madeira dazu, rührt es gut durch und thut in diese Sauce Stücke von Kalbsmilken, feine Klößchen, Champignons, Morcheln und ein paar in Scheiben geschnittene Trüffeln. Das Filet wird halb gar gebraten, dann in die Sauce gelegt, eine halbe Stunde darin geschmort und beim Anrichten die sämtlichen Zuthaten um das Filet angerichtet.

*

Kotelette nach Mailänder Art. Kalbskoteletten werden dünn geklopft und mit zerschlagenen, gesalzenen Eiern, Zwiebeln und geriebenem Parmesankäse paniert, in reichlich Butter schön gebraten und auf Maccaroni angerichtet.

*

Marinierter Lachs. 2 Pfund Lachs schneidet man, ohne ihn zu waschen mit der Haut in $2\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Scheiben, salzt diese 1 Stunde lang ein, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreicht sie mit feinem Del und brät sie schnell gar und bräunlich, welches am besten auf einem Rost geschieht. Dann lege man die Scheiben in einen irdenen Topf, koche $1\frac{1}{8}$ Liter nicht scharfen Essig, 15 Gramm Salz, 2 Citronenscheiben, 2 Lorbeerblätter, Dragon, 2 Gramm weißen Pfeffer und gieße es abgekühlt über den Lachs, welcher in einem zugebundenen Topf bis zum Gebrauche aufbewahrt wird.

*

Seezungen au gratin. Die abgezogenen und gereinigten Seezungen werden in einer flachen Kasserole mit gleichen Teilen Weißwein und Fleischbrühe, sowie mit Gewürz weich gedämpft, dann in eine die Ofenhitze ertragende Schüssel gelegt. Hierauf werden zwei Zwiebeln fein verwiegt, weich gedämpft, mit einem Glas Rotwein, einigen Löffeln brauner Sauce, gehackten Champignons und Petersilie einige Zeit ge-

kocht. Die Fische werden mit dieser Sauce bestrichen, mit Paniermehl bestreut, mit kleinen Butterstücken belegt und in heißem Ofen gratiniert, stellt die Schüssel auf eine zweite, drückt den Saft einer Citrone über die Fische und serviert sofort.

*

Empfehlenswerte Abendplatte. Zubereitungsdauer: 1 Stunde. — *Frisch stew.* Hammelschulter und Brust (jung und nicht zu fett) teilt man, ohne letztere auszubeinen, in nette handbreite Stücke, bestreut sie mit Salz und zwei Messerspitzen Paprika und richtet sie mit gutem Bratenfett und einem größeren oder zwei kleineren Wirsingköpfen, die man von den äußeren Blättern befreit, je in 4 Teile geschnitten und gewaschen hat, in reine passende Kasserole ein. Gibt auch eine ganze Zwiebel dazu und gießt von Zeit zu Zeit etwas fette Fleischbrühe nach. Zehn Minuten vor dem Anrichten legt man einen Teller voll rohe Kartoffelschnitze ein und dämpft sie darin weich. Der gezogenen Brühe wird zur Verfeinerung ein Theelöffelchen „Maggi“ zugefetzt. Eine eigentliche Sauce braucht es nicht zu geben. Das sehr wohlschmeckende Gericht wird mit den Gemüsen zusammen in seinem eigenen Saft aufgetischt.

*

Gefüllte Ente mit Salat. Die sauber ausgenommene und flambierte Ente wird innen mit Salz eingerieben. 4 Milchbrötchen werden sodann abgeschält, in Milch eingeweicht und ausgedrückt, 2 feingehackte Zwiebeln in Butter hellgelb gedünstet, mit dem Brot und 3 Eigelb nebst dem nötigen Gewürz und gehackter Petersilie verrührt; die Ente wird mit dieser Masse gefüllt, zugenäht und weich gedämpft.

*

Schwarzwurzelgemüse. Schwarzwurzeln werden gewaschen, die schwarze Haut abgeschabt und dann gespalten in ca. 4 Centim. lange Stücke geschnitten. Mit einem Eßlöffel Mehl und etwas kaltem Wasser rührt man einen Brei an, verdünnt ihn mit Wasser und etwas Essig, legt die präparierten Stücke Schwarzwurzeln hinein, damit sie schön weiß bleiben. Dann bereitet man ein zweites Wasser ohne Essig, läßt dasselbe zum Kochen kommen, salzt leicht, legt die Schwarzwurzeln hinein und läßt sie langsam kochen. Das Geschirr hierzu soll gut verzinnt oder emailliert sein. Nun werden die abgetropften Schwarzwurzeln in einer Kasserole, in welcher etwas frische Butter geschmolzen, mit wenig Mehl und Fleischbrühe ca. 20 Minuten weiter gekocht und zuletzt mit einem geschlagenen Eigelb und Butter gebunden.

*

Apfel mit Guß. Ein Kilo Äpfel werden geschält, halbiert, mit einem Glas Wein, 125 Gramm Zucker und Zitronenschale im Brat-

ofen in der Auflaufform, in der man das Gericht auftragen will, gekocht. Inzwischen rührt man einen Kochlöffel voll Mehl und ein Stück süße Butter mit kalter Milch glatt an und kocht es ein wenig. Alsdann vermengt man damit eine Tasse voll geschälte, fein geschnittene Mandeln, eine Tasse voll Zucker und 3—4 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und ein Glas voll frische Milch. Gießt die ganze Masse über die Äpfel und bäckt sie im Ofen. Ehe das Gericht ganz gelb und fertig gebacken ist, streut man noch etwas Zucker und Zimmt darüber.

*

Käseschnittchen. (Für 6 Personen.) $\frac{3}{4}$ Pfund fetten Emmentalerkäse, 4 Eier, einige Löffel Milch oder Rahm, 2 Löffel Mehl, Butter, 3—4 Schildbrötchen, oder anderes Weißbrot. Die Brötchen werden in 1 Centimeter dicke Scheibchen geschnitten, schnell auf einer Seite schön gelb in Butter gebacken und auf eine heiße Platte, in welcher sie aufgetragen werden, gelegt. Der geschnittene Käse wird mit wenig Butter und 1 Prise Salz in einer Bratpfanne weich gemacht, das Mehl alsdann darüber gestäubt und durch öfteres Umrühren anziehen lassen. Nun werden die mit der Milch gut gequirkten Eier beigefügt, einige Male umgerührt und dann schnell löffelweise die ungebäckene Seite der Schnittchen ziemlich dick damit bestrichen und sofort serviert.

*

Rosenkohl. (Ein Wintergemüse.) Wo man darauf angewiesen ist das Gemüse zu kaufen, wird der Rosenkohl nach Gewicht gekauft, bei sehr verschiedenem Preise, z. B. das halbe Kilo von 60 bis 90 Cts. Wer einen Garten hat, pflanzt dies zarte Wintergemüse wohl selbst und hat den Vorteil, dasselbe jederzeit frisch holen zu können, wenn es nicht allzu hart gefroren und von dichtem Schnee zugedeckt ist; denn der Rosenkohl bleibt den ganzen Winter hindurch im Garten. Die sogenannten „Rösli“ wachsen beim Ansatz der Blätter vom Stiele heraus, sollten möglichst groß, aber doch schwer und fest sein. Man pflückt sie nun, entfernt die äußersten, nicht ganz frischen Blätter, auch den sehr kurzen Stiel und siedet sie im Salzwasser; in einer Viertelstunde sind sie meistens weich genug. Nun kocht man eine zarte, weiße Butter- sauce, bringt die vom Wasser gut abgeschütteten Röschen in dieselbe und läßt sie nur ein einzig Mal aufkochen; dann werden sie angerichtet. Die Röschen sollten weich, aber doch noch unzerkocht sein beim Auftragen.

*

Rotkraut mit Äpfeln. Man schneidet den gesäuberten Kohl sehr fein und zwar der Quere nach, bestreut ihn mit Salz und läßt ihn eine halbe Stunde liegen. Dann läßt man ein ziemliches Stück Schmalz

auf dem Feuer vergehen und läßt in diesem eine feingeschnittene Zwiebel einen Augenblick schwizen, worauf man das Kraut hineinwirft und dämpfen läßt, bis es weich ist. Nun schält man saure Äpfel, schneidet sie in dünne Scheibchen und läßt sie mit dem Kraut weich dünsten und gießt etwas Fleischbrühe hinzu. Man kann auch vorher das Kraut mit etwas Mehl stäuben und erst dann die Fleischbrühe zugeben.

*

Wirsing. Die Blätter von Kohl werden von ihren Rippen gestreift, rein gewaschen, dann in gesalzenem, kochendem Wasser weich gekocht, hierauf abgeseiht, mit frischem Wasser übergossen, fest ausgedrückt und gewiegt. Sodann röstet man in gutem Suppenfett eine fein geschnittene Zwiebel mit zwei Kochlöffeln voll Mehl gelb, gibt den Kohl mit Salz und Muskatnuß hinzu und dämpft ihn gut ab, gießt ihn mit Fleischbrühe glatt an und läßt ihn noch eine Viertelstunde kochen. Zum Kohl darf viel Fett genommen werden, weil er sonst rauh schmeckt.

*

Schokolade-Muscheln. Das Weiße von 7 Eiern wird zu steifem Schnee geschlagen und mit 1 Pfund Zucker eine halbe Stunde lang gerührt. Alsdann werden 1 Pfund gewiegte oder geriebene Mandeln, 160 Gramm Schokolade, 8 Gramm Zimmt und eine Prise pulverisierter Gewürznelken mit obiger Masse vermengt und gut durcheinandergearbeitet. Aus dem Teige werden mittelst einer Form Muscheln ausgedrückt, welche auf einem mit Fett bestrichenen Backblech in nicht zu heißem Ofen gebacken werden.

*

Schokolade-Herzchen. Man schlage ein großes, recht frisches Eiweiß zu festem Schnee, füge 60 Gramm feingeriebene Vanille-Schokolade und 125 Gramm feingesiebten Zucker dazu und knete es zusammen, bestreue das Backbrett mit Zucker, rolle den Teig fingerdick aus, steche ihn mit Herzförmchen oder in deren Ermangelung mit einem Likörgläschen aus und backe die Bonbons bei mäßiger Hitze. — Ebenso bereitet man Zuckernüsse. $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker und 4 Eier rührt man eine halbe Stunde, thut $\frac{1}{2}$ Kilogramm Weizenmehl, 3 Gramm aufgelöste Pottasche, 40 Gramm Citronat, eine gehackte Citronenschale, etwas Zimmt und gestoßene Nelken hinzu, dreht Klößchen von der Größe einer kleinen Nuß und backt sie auf gefetteten Blechen.

*

Lampenglocken zu reinigen. Sie werden mit Seife und einem wollenen Lappchen abgerieben und in heißem Wasser abgespült. Die lästigen Delflecken von den Petroleumlampen entfernt man leicht dadurch, daß man sie mit Ultramarin (Waschbläue) einreibt und abspült.

Haltbarmachen von Brandmalereien. Um mit Brandmalereien verzierte Flächen haltbar und widerstandsfähig zu machen, ist es üblich, die verzierten Flächen zu polieren oder zu wischen. Das Polieren ist sehr mühsam und erfordert Aufmerksamkeit, trotzdem verlieren die Farben an Frische. Das Wischen ist eher anzuempfehlen. Will man nicht fertige Wische kaufen, so löse man weißes Wachs in Benzin, — Terpentinöl ist weniger zweckmäßig — bestreiche das Holz mit der Lösung, reibe dieselbe mit einem wollenen Lappen gut ein undbürste bis matter Atlasglanz entsteht. Bei dieser Bearbeitung erhöht sich die Frische der Farben, und dieselben werden leuchtend. Man kann statt der Wische auch guten reinen Aquarellfirniß anwenden. Das Firnissen ist zwar etwas theurer als die vorher angegebenen Verfahren, schützt aber die Flächen außerordentlich. Man verwende zum Firnissen stets möglichst breite Lackierpinsel. Um große Glätte zu erzielen, ist öfterer Ueberzug mit Firniß notwendig. Nach dem Trocknen nimmt man einen mit gutem Spiritus befeuchteten Lappen und fährt mit demselben quer über die Fläche, wodurch die Deckung sehr gleichmäßig verteilt und starker Glanz erzielt wird.

*

Tintenflecke aus Fußböden zu vertilgen. Man gießt verdünnten Salzgeist darauf und wäscht sie nachher mit Sand, Soda oder Seifenwasser. Ist viel Tinte verschüttet, so tröpfelt man 60 Gramm Vitriolöl nach und nach in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, läßt es abkühlen, wäscht die Flecke mit warmem Wasser und etwas Sand gut ab und gießt von der Flüssigkeit darauf, so weit die Flecke reichen. Nach einigen Stunden werden die Flecken verschwunden sein, dann wird der Boden noch ein paarmal mit Wasser abgewaschen.

*

Praktischer Leim. Wenn es sich darum handelt, z. B. in der Haushaltung, ein Glas- oder Porzellanstück, ein Spielzeug oder dergleichen, wenn es zerbrochen, schnell zu verleimen, so löst man in einem erwärmten Löffel etwas weiße Gelatine mit ein wenig Essig auf, und bestreicht die zu verleimenden Gegenstände mit der erhaltenen klaren Lösung. Hat man dem Essig einige Körnchen chromsaures Kali zugesetzt und das verleimte Stück einige Zeit dem Lichte ausgesetzt, so kann man es nachher sogar in Wasser legen, ohne daß es an der verleimdeten Stelle auseinandergeht.

*

Lackierte Möbel zu reinigen. Man bestreicht die Möbel mit Schellack, der vorher in Weingeist aufgelöst ist, reibt sie darauf fest mit einem Leinwandlappen ab, bis sie trocken und glänzend sind.

*