Zweite Beilage zu Nr. 14 der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **26 (1904)**

Heft 14

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Man kommt und geht.

Man kommt und geht;
Das Leben ist ein kurzes Grüßen
Und wieder Abschied nehmen müssen;
Es irrt der Mensch am öden Strand,
Drückt eine Fußspur in den Sand,
Die ist am Abend schon verweht.

Man kommt und geht —
Bist du zum Bleiben eingerichtet,
So heißt es heut' noch drauf verzichtet.
Der Heimatschein für diese Welt
Ist nur auf kurze Zeit gestellt.
Der Zeiger niemals stille steht.

Man kommt und geht —
Und bis die Menschen sich verstehen,
Ist's eben wieder Zeit zum Gehen.
In Irrtum, Sorgen, Haß und Wahn
Bricht man sich durch die Menge Bahn;
Doch zum Verweilen ist's zu spät.

Man kommt und geht —
Woher? wohin die Näh' und Ferne?
Von welchem Mond zu welchem Sterne?
Der Schöpfer hat bestimmt die Bahn.
Es weiß kein Mensch den Fahrtenplan
Und wo der Schnellzug stille steht —
Man kommt und geht. u. D.

Moderne Dunkelkammern.

Schwarze Tapeten sind zur Zeit das Neueste auf dem Gebiete der Zimmerausstattung in England. Die Wirkung wird in einem englischen Journal nicht als düster, sondern als wirklich schön geschildert, sie geben dem Zimmer kein dunkles Aussehen, da die gefirnißte Oberfläche das Licht reflektiert. Für die Bewohner des Zimmers bilden sie einen ebenso kleidsamen Hintergrund wie eine creme oder weiße Tapete, und abends heben sich besonders helle und dunkle Frauen gut von den Wänden ab. Antike und elegant gezeichnete Möbel zeigen ihre Schönheit am besten bei einer schwarzen Tapete; da die Möbel dann einen hellern Ton haben, geben sie dem Zimmer die nötige Helle. Die Wände werden zuerst mit Papier bedeckt, das ganz und gar mit einer bestimmten Schwärze eingerieben wird. Die Oberfläche wird schließlich zweimal mit Firniß überzogen. In einem Rauchzimmer sind nicht die Wände, sondern die Decke schwarz. In diesem Falle wird eine sehr glänzende schwarze Tapete gebraucht, die nicht gefirnißt zu werden braucht. Ueber die blaugrünen Tapeten zieht sich ein scharlachroter Fries hin. An den Wänden hängen Sportbilder, die wieder das Rot des Frieses zeigen und sich schön von dem blaugrünen Hintergrund abheben. Ein türkischer Teppich in rot und grün bedeckt den Fußboden.

Neues vom Büchermarkt.

Die Suppenküche. Ueber 200 Kochvorschriften und nützliche Winke zu Suppen aller Art. Von Wanda Moser. Mit 8 Abbildungen. (Grethlein's Praktische Hausbibliothek, Bd. 20.) Preis 1 Mk. Konrad Grethlein's Verlag in Leipzig.

Es ist erstaunlich, in welcher Mannigfaltigkeit man Suppen auf den Tisch bringen kann. Obiges Bändchen enthält über 200 Kochvorschriften, die nicht nur den Vorzug haben, genau ausprobiert zu sein, sondern auch den Vorzug schneller Zubereitung, ohne dem Geldbeutel zu viel zuzumuten.

Hauskonditorei. Sammlung erprobter Rezepte mit Anleitung zum Einkauf, zum Aufbewahren und zur Behandlung zugehöriger Materialien. Von Hanna Engelken. (Grethlein's praktische Hausbibliothek Bd. 13.) Preis: Mk. 1.—. Konrad Grethlein's Verlag in Leipzig.

Das Buch enthält ca. 130 Rezepte für alle möglichen Dinge, die in das Konditoreifach einschlagen, insbesondere aber auch viele allgemeine Ratschläge, auf deren Befolgung oft mehr ankommt, als auf die Vorschrift selbst.

Die neue Frauentracht. Mitteilungen der Freien Vereinigung für Verbesserung der Frauenkleidung, redigiert und herausgegeben von Ella Law in Dresden. Verlag von Georg D. W. Callwey in München. Monatlich 1 Heft. Preis für das Halbjahr Mk. 1.50. — Inhalt des sechsten Heftes: Auguste Tacke-Hannover, „Vom Umändern und Ausnutzen vorhandener Garderobe beim Uebergang zur neuen Frauentracht" (Fortsetzung). Anna Stuhlmann, „Noch ein kleiner Beitrag zur Unterkleidung. Dr. A. Thiele, „Schultern und Hüften." Vereinsnachrichten. Briefkasten.

Der schmale Weg zum Glück. Ein Roman von Paul Ernst. Geheftet 4 Mk., geb. 5 Mk. (Stuttgart, Deutsche Verlags-Anstalt).

Mit diesem Buche tritt der bisher nur als feinsinniger Herausgeber älterer Litteraturwerke bekannt gewordene Verfasser zum erstenmal mit einer größeren eigenen dichterischen Leistung vor die Oeffentlichkeit. Sein Werk ist ein moderner Erziehungs- und Entwicklungsroman großen Stils, aber ohne alles Lehrhafte und Doktrinäre, der zum Nachdenken anregt und von der ersten bis zur letzten Seite durch seine Schilderungen des Milieus wie der seelischen Vorgänge fesselt. Paul Ernst erzählt uns, wie der Held seines Buches im Leben und durch das Leben erzogen und zu einem ganzen Mann herangebildet wird. Die Idylle des Försterfohnes Hans im elterlichen Hause, sein Schulbesuch und das Erwachen des geistigen Lebens, die Jahre auf dem Gymnasium der Kleinstadt sind ebenso anziehend, eindringlich und lebenswahr beschrieben wie die Studienzeit in Berlin, wo Hans in die Kreise der litterarischen Bohème gerät und sich für die sozialistischen Ideen begeistert. Sein Ringen und Irren wird in ergreifender Weise vorgeführt, bis dann beim Uebergang zum eigentlichen Mannesalter der Augenblick kommt, in dem der auf das Krankenlager gesunkene Hans körperlich und geistig völlig gesundet und ihm das Ziel seines Lebens klar wird. Jetzt endlich erkennt er den schmalen Pfad, der zu seinem Glücke führt, und ist fähig geworden, ihn mutig zu beschreiten. Von ganz persönlicher Eigenart sind Stil und Sprache, schlicht und einfach und dabei von einer Kraft und Schönheit, die nicht den geringsten Reiz des Buches ausmacht.

„Morgenstund hat Gold im Mund!" Das alte Sprichwort erhält eine ausgezeichnete Begründung in einem bei Th. Schröter in Zürich bereits in 7. Auflage erschienenen Büchlein mit obigem Titel. (1 Fr.) Der Nutzen des frühen Aufstehens, die dadurch erwachsende Lebensfreude, Arbeitskraft, Appetit, Gesundheit, Wohlstand, Glück sind in so lebhaften Schilderungen vor Augen geführt, daß auch der verwöhnteste Langschläfer den Versuch wagen muß, das Gold der Morgenstunde zu gewinnen. — Die siebente Auflage des Büchleins beweist, daß seine Anregungen bereits vielfach auf fruchtbaren Boden gefallen sind. Das Buch sollte gerade jetzt ein zahlreiches Publikum finden. Sein Titel dürfte ebenso gut heißen: Anleitung zum Gesundwerden. Es sei allen besonders allen jungen Leuten zum Lesen und zur Beherzigung empfohlen

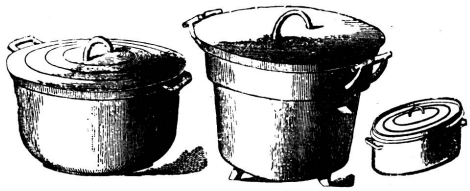
Im Verlage von Schultheß u. Co., Buchhandlung in Zürich, erschien soeben: **Grundriß der Krankenpflege.** Leitfaden für den Unterricht in Diakonissenanstalten, Schwesternhäusern, Krankenpflegekursen. Von Dr. med. Fritz Brunner, Chefarzt der chirurgischen Abteilung der Diakonissenanstalt Neumünster-Zürich. 2. verbesserte und vermehrte Auflage. Mit 11 Figuren. Preis kart. (Taschenformat) Fr. 2.—. Dieses vorzügliche Büchlein, dessen erste Auflage schon nach kurzer Zeit ausverkauft war, eignet sich nicht nur für den Gebrauch in Anstalten, Samariterkursen 2c., sondern auch ganz besonders für die häusliche Krankenpflege, da die Abfassung klar und allgemein verständlich ist und ein ausführliches Sachregister das sofortige Auffinden jeder gewünschten Stelle ermöglicht. Aus dem reichen Inhalt seien hier nur die Hauptüberschriften erwähnt: Bau und Verrichtungen des menschlichen Körpers, Krankenpflege, das Krankenzimmer, das Bett, Pflege der Kranken im Bett, Beobachtung der Kranken, Regeln für den Umgang mit Kranken, Ausführung ärztlicher Verordnungen, Ernährung des Kranken, Lehre von den ansteckenden Krankheiten, Lehre von den Verletzungen und Operationen, Verbandlehre, erste Hilfe bei plötzlichen Unglücksfällen, Krankenpflege. — Auch die neue Auflage dieses so reichhaltigen und praktischen Büchleins wird sich leicht Bahn brechen, zum Heile der Kranken und zum Nutzen der Pflegenden.

Hausierer werden nicht gehalten.

Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste
Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei
3063] **Terlinden & Co.**
vormals **H. Hintermeister** in Küsnacht **Zürich**
werden in **kürzester Frist sorgfältig** effektuiert
und retourniert in solider
Gratis-Schachtelpackung.
Filialen u. Dépôts in allen grösseren Städten u. Ortschaften der Schweiz

Hausierer werden nicht gehalten.

Patent. **Stahlguss-Kochgeschirre**



bieten gegenüber den emaillierten infolge ihrer **ausserordentlichen** Dauerhaftigkeit und Billigkeit wesentliche Vorteile; es erfordern solche keine Verzinnung und rosten niemals. — General-Dépôt bei [2940
Debrunner-Hochreutiner & Cie., Eisenhandlung
St. Gallen und **Weinfelden.**

Esset Käse!!

Trotz Aufschlag versende ich feinen **Emmenthalerkäse** à Fr. 1.40 per Kg.; hochfeinen, saftigen Emmenthalerkäse à Fr. 1.55 per Kg.; feinen **Tilsiterkäse** à Fr. 1.50 per Kg. Versand von 5 Kg. an. Es empfiehlt sich [2978
Moser, Käsehandlung, **Lyssach**, Bern.

Die
Gartenlaube
beginnt den **Jahrgang 1904**
mit dem neuesten, ungemein fesselnden Roman von
Rudolph Stratz: „Gib mir die Hand"
und einer wahrhaft reizvollen und liebenswürdigen Erzählung von
Karl Busse: „Schimmelchen"
Abonnementspreis vierteljährlich (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

Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährlichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommen vermag, zeigt Frl. Ida Niederer, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbüdgets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: Die Küche des Mittelstandes. Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erprobten Rezepten. Das schmuck gebundene Büchlein, dessen Preis nur Fr. 1. 20 beträgt, verdient in allen Familien, speciell aber in solchen mit heranwachsenden Töchtern die weiteste Verbreitung. Es kann und wird viel Gutes stiften. Zu beziehen durch die Expedition der „Schweizer Frauen-Zeitung" in St. Gallen. [2288

Bett-Tücher

Reinleinen, ½leinen gebleicht, garn gebleicht, gebaucht 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 Haushaltungs-schürzen.

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 completter 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.

3 Vorteile

sind's, die ich infolge **Grosseinkaufs** bieten kann und die meinen Schuhwaren jährlich einen nachweisbar immer grösseren Vertrieb verschaffen:

Erstens, die gute Qualität;

Zweitens, die gute Passform;

Drittens, der billige Preis,

wie z. B.	No.	Fr.
Arbeiterschuhe, stark beschlagen	40/48	6.50
Herrenbindschuhe, sol., beschl., Haken	40/48	8.—
Herrenbindschuhe, für Sonntag mit Spitzkappe, schön und solid	40/48	8.50
Frauenschuhe, starke, beschlagen	36/43	5.50
Frauenbindschuhe, für Sonntag, mit Spitzkappe, schön und solid	36/42	6.50
Frauenbottinen, Elastique, f. Sonntag, schön und solid gearbeitet	36/42	6.80
Knaben- und Mädchenschuhe, solid	26/29	3.50
Knaben- und Mädchenschuhe, solid	30/35	4.50

Alle vorkommenden Schuhwaren in grösster Auswahl. Ungezählte Dankschreiben aus allen Gegenden der Schweiz und des Auslandes, die jedermann hier zur Verfügung stehen, sprechen sich anerkennend über meine Bedienung aus. [2959

Unreelle Waren, wie solche so viel unter hochtönenden Namen ausgeboten werden, führe ich grundsätzl. nicht. Garantie für jedes einzelne Paar. Austausch sofort frco.

Preisverzeichnis mit über 300 Abbild. gratis u. franco.

Rud Hirt, Lenzburg.

Aeltestes und grösstes Schuhwaren-Versandthaus der Schweiz.

2352

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) Ct. Appenzell A.-Rh. ***L. Arzt Fch. Spengler***

pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.

Korpulenz

Fettleibigkeit

wird beseitigt durch die **Korpulina-Zehrkur.** Kein starker Leib, keine stark. Hüften mehr, sondern **jugendlich schlanke, elegante Figur** und graziöse Taille. **Kein Heilmittel, kein Geheimmittel,** sondern naturgemässe Hülfe. 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

Geschmackvolle, leicht ausführbare Toilletten, Vornehmstes Modenblatt

Wiener Mode

mit der Unterhaltungsbeilage **„Im Boudoir“.**

Jährlich 24 reich illustrierte Hefte mit 48 farbigen Modebildern, über **2800 Abbildungen, 24 Unterhaltungsbeilagen** und **24 Schnittmusterbogen.**

Vierteljährlich: K. 3.— = Mk. 2.50

Gratisbeilagen:

„Wiener Kinder-Mode“ mit dem Beiblatte **„Für die Kinderstube“** sowie **4 grosse, farbige Modenpanoramen.**

Schnitte nach Mass.

Als Begünstigung von besonderm Werte liefert die „Wiener Mode“ ihren **Abonnentinnen** Schnitte nach Mass für ihren eigenen Bedarf und den ihrer Familienangehörigen **in beliebiger Anzahl gratis** gegen Ersatz der Expeditionspesen unter Garantie für tadelloses Passen, wodurch die Anfertigung jedes Toilettestückes ermöglicht wird.

Abonnements nehmen alle Buchhandlungen und der Verlag der **„Wiener Mode“,** Wien, IV. Wienstrasse 19, unter Beifügung des Abonnementsbetrages entgegen. [2290

Lose

des **Ferienheims Grubisbalm** am Rigi versendet à 1 Fr., Listen à 20 Cts., das Versand-Depot **Frau Haller, Zug.** Haupttreffer 5000 Fr. und über 10,000 Gewinne. Ferner empfehle **Eggerberger Kirchenbaulose** à 1 Fr. Erster Treffer 1000 Fr. Nur 15,000 Lose. Auf 10 eins gratis. [2826

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.*

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme

btto. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [2861

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 4. | April 1904

Gesundheitsschädlichkeit des Salpeters im Fleisch.

Um Fleisch haltbarer zu machen, — zu konservieren — wird demselben oft außer gewöhnlichem Kochsalz auch noch Salpeter (salpetersaures Kalium) beigesetzt. Der Salpeter hat zum Teil die gleiche Wirkung wie das Kochsalz, er hilft mit, das Fleisch vor Fäulnis zu bewahren und es so für längere Zeit in genußfähigem Zustand zu erhalten. Die Fleischfaser bekommt durch ihn eine rötere Farbe und kann man dadurch Salpeterfleisch vor anderem, das diesen chemischen Zusatz nicht erhalten hat, ziemlich leicht unterscheiden. — In einer Arbeit über die Gefährlichkeit des Genusses von Schweinefleisch, welches von kranken Tieren, speziell von solchen mit der sogen. Schweineseuche behafteten abstammte, erwähnt Prof. E. Zschokke an der Tierarzneischule in Zürich, daß selbst mäßige Mengen von Salpeter im Fleisch von vielen Personen nicht vertragen werden. Er sagt, alle Ursache zur Vermutung zu haben, daß eine Reihe von sog. Fleischvergiftungen, die sich ja meistens ziemlich übereinstimmend als Zeichen einer Magendarmentzündung mit mehr oder weniger ausgesprochenen allgemeinen Vergiftungserscheinungen äußern, thatsächlich nur Salpetervergiftungen seien. Salpeter, im gepöckelten (gesalzenen) Fleisch genossen, wirkt reizend auf die Schleimhaut des Magendarmkanals; er kann auch noch insofern nachteiligen Einfluß ausüben, als er, wie Zschokke mit Recht betont, durch jene bei manchen Leuten mit empfindlicheren Verdauungswerkzeugen leichter als bei anderen eintretende Reizung den Darm für eine Ansteckung durch „spezifische" Krankheitserreger, wie Pilzkeime (Bakterien) disponierter, d. h. dagegen widerstandsloser macht. Er weist zur Vergleichung auf die bekannte Tatsache hin, daß z. B. die Erreger (Bazillen) der Cholera, der Tuberkulose im menschlichen Darm sich leichter ansiedeln, wenn er an seiner Schleimhautoberfläche mechanisch oder sonstwie gereizt und verletzt, als wenn er ganz unversehrt und gesund ist. So vermöge auch der Salpetergehalt von Fleischkonserven

einer Ansteckung des Darmes durch bestimmte Gifte Vorschub zu leisten. Das Salzen des Fleisches mittelst Salpeter verdient nach Zschokke mehr Beachtung als bis anhin und wäre es seiner Aeußerung zufolge verdienstlich, wenn von Seiten der Chemiker eine einfache, praktische und doch genaue Methode der quantitativen Analyse von Salpeterlösungen bekannt gegeben würde. Die qualitative Analyse gelinge ordentlich durch Unterschichtung der fraglichen, mit ca. 5 Prozent Eisensulfat zersetzten Salpeterlösung, mittelst konzentrierter Schwefelsäure, wobei sich an der Berührungsstelle der beiden Flüssigkeiten, wenn wirklich Salpeter in Lösung war, eine braune Zone abhebt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Feine Griessuppe. Etwa 80 Gramm Gries werden mit einem Eigelb in einer Schüssel gut verrührt, in gelinde Wärme gestellt, bis das Eigelb eingetrocknet und der Gries zwischen den Händen zerrieben werden kann. Er wird dann durch ein Sieb in die abgemessene siedende Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben, die Suppe 1/4 Stunde leicht gekocht und über gehacktes Grüns und ein wenig „Maggi's Würze" angerichtet.

*

Geschmorte Koteletten. Fertig vorbereitete Schweinskoteletten werden kranzförmig in eine flache Bratpfanne gelegt, mit einer kleinen Zwiebel, einem Rübli, 1 Sträußchen Petersilie und soviel Wasser, daß sie zur Hälfte darin zu liegen kommen, auf ziemlich lebhaftes Feuer gegeben und in etwa 15—20 Minuten geschmort. Sobald das Wasser eingedämpft und sich brauner Fond gebildet, wird derselbe sorgfältig mit warmem Wasser oder Brühe aufgelöst und die Koteletten unter Begießen mit dem Jus fertig gekocht. Sollten die Koteletten zu wenig Farbe angenommen haben, werden sie noch kurze Zeit zum braun werden in den heißen Ofen gegeben, dann kranzförmig auf eine heiße Platte aufgestellt und mit dem Jus, der nochmals aufgekocht und zuletzt mit einigen Tropfen „Maggi's Würze" verfeinert worden, übergossen und sofort serviert.

*

Kalbsbrust mit Paprika. Viel Speck und Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten, im Schmortopf gebraten. 1 Kalbsbrust in hübsche Stücke geschnitten, mit Salz bestreut, dick in Mehl gewendet, mit dem Zwiebelspeck fest zugedeckt gedämpft. Wenn es bräunt, etwas Fleischbrühe auffüllen. 1/4 Stunde vor Gebrauch 1/2 Liter dicken sauren Rahm

angießen, mit etwas feingestoßenem Paprika würzen, die Sauce durchpassieren und über das Fleisch anrichten.

*

Rindsniere mit Zwiebelsauce. Bereitungszeit zwei bis drei Stunden. — Für 5 Personen. — Zutaten: 1/2 oder 3/4 Kilo Rindsniere, 2—3 Zwiebeln je nach Größe, 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 1 Löffel Weizenmehl, 100 Gramm Butter oder Fett, Salz.

Man schneidet die Rindsniere in Stückchen, blanchiert und gibt sie mit reichlichem Wurzelwerk, etwas Salz und soviel Wasser zum Feuer, daß man genügend Sauce und auch die Suppe für den Tisch gewinnt. Dann macht man eine helle Einbrenne von Butter oder Fett mit Mehl, schneidet einige Zwiebeln und läßt sie darin weich schmoren, gießt soviel Brühe hinzu, daß die Sauce seimig wird, treibt sie durch ein mittelfeines Sieb, giebt 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, die in Scheibchen geschnittenen weichgekochten Nieren und Salzkartoffeln dazu. In die Suppe gebe man Reis oder Gries, 10 Gramm Fleisch-Extrakt und gehackte Petersilie. Das Gericht, mit geringen Kosten verbunden, wohlschmeckend und nahrhaft, ist ein wirklich gutes Mittagsmahl. Beim Einkauf der Nieren achte man auf die Farbe; sehr dunkle Nieren sind von altem Rind und haben geringere Zartheit und Wohlgeschmack.

*

Gedünstetes Rindfleisch. Ein Stück zartes Rindfleisch vom mittlern Schwanzstück wird stark geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Mehl bestäubt. Hierauf setzt man es mit Speckscheibchen, Butter, einer gelben Rübe und einer mit Nelken besteckten Zwiebel aufs Feuer und läßt es zugedeckt langsam dünsten. Ist das Fleisch unten gelb, wendet man es um und läßt es so allseitig gelb werden. Hierauf gießt man Fleiichbrühe oder heißes Wasser dazu, legt rohe, geschälte, kleinere Kartoffeln bei und läßt sie mit dem Fleisch weich dämpfen. Beim Anrichten wird das Fleisch in Scheiben geschnitten und mit Rübchen, den Kartoffeln und einem Sträußchen Petersilie garniert.

*

Ballon mit Kalbfleisch. Von einem Kalbsschlegel (Spälte) schneidet man fingerdicke runde, ziemlich große „Plätzchen", klopft dieselben wohl, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und legt in die Mitte jeder Scheibe einen kleinen Löffel voll Fleischfülle. Die letztere bereitet man aus einem Stück gewiegtem Kalbfleisch, Schalotten, Petersilie, einem halben Gipfel und 1 Ei. Wenn die Fülle auf den Scheiben liegt, wird das Fleisch an den Enden mit einer Nadel, in welcher ein weißer Faden ist, gut zusammengezogen und so gut wie möglich rund geformt. Nun werden die Ballon schön gespickt, mit Butter, Speck, Zwiebeln, Carotten

und Zitronensaft nebst ein wenig heißer Fleischbrühe zugesetzt und weich gedämpft. Nachdem der Faden entfernt, setzt man sie kranzförmig auf den Spinat, in die Mitte kommen 2—3 Spiegeleier.

*

Kalbfleisch in Kapernsauce. Abgekochte Kalbsbrust zerteilt man in passende Stücke und richtet sie in folgender Sauce an: Man läßt Mehl in Butter hellgelb werden, fügt Fleischbrühe hinzu, sowie Citronenschale und Citronensaft, Muskatnuß und eine halbe Tasse voll Kapern nebst dem Essig, in welchem sie liegen. Dies kocht man zusammen auf, thut noch ein Stück frische Butter hinein, was bei allen Saucen gut ist, um sie ansehnlich und schmackhaft zu machen und rührt endlich diese ganz vorzügliche Sauce noch mit 1—2 in Wasser oder kalter Fleischbrühe verquirlten Eidottern ab. Ebenso kann man gekochte Hühner und Tauben anrichten.

*

Zungen-Ragout. Bereitungszeit 2½—3 Stunden. Für 8 Personen. Zuthaten: Drei Kalbszungen, 250 Gramm Kalbsmilch, 1 Gehirn, 250 Gramm Maronen, 1—2 Glas Madeira oder Rotwein, Zucker, Cayennepfeffer, Salz 15 Gramm, Liebigs Fleisch-Extrakt, 4 Eier, 8 Blätterteig Halbmonde, 125 Gramm roher Schinken, 2 Zwiebeln, Kartoffelmehl. — Die Zungen, die Kalbsmilch, das Gehirn, alle diese Fleischteile werden gewaschen (gewässert) und jedes apart in Salzwasser abgekocht, auf Porzellanteller (nicht auf Holzbretter) gelegt. Dann wird alles gehäutet und in gleiche Stücke (etwa wie eine Wallnuß groß nicht zu klein) geschnitten. Die Maronen werden eingekerbt, gekocht und von der Haut befreit. Inzwischen wird die Sauce bereitet: Man schwitzt den in Stücke geschnittenen Schinken mit den Zwiebeln weich, gießt etwa ½ Liter von der Kalbsmilchbrühe durch ein Sieb hinzu, läßt die Sauce mit 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt (dies ersetzt ½ Kilo Füssfleisch) aufkochen, fügt nach Geschmack Salz, Zucker, Cayennenpfeffer, 1—2 Glas Madeira oder Rotwein hinzu, bindet die Sauce mit klar gerührtem Kartoffelmehl recht glatt, vermischt sie sorgsam mit den Fleischstücken und den Maronen und läßt sie auf kleinem Feuer heiß werden. Man garniert dies sehr schmackhafte Ragout mit harten halben Eiern und kleinen Blätterteig-Halbmonden.

*

Kleine Böhnli mit Tomaten. Lasse weiße Böhnli über Nacht im Wasser aufweichen, gieße das Wasser davon ab, koche sie in frischem Wasser, bis sie aufspringen. Ist das Wasser bis zur Hälfte eingekocht, so schütte man ein wenig ab, gibt nun ein dünnes Mehlteiglein daran, drücke die Jus von einigen Tomaten dazu und lege ein Stück guten

Speck oben drauf, stelle das Ganze in nicht zu heißen Ofen und lasse es etwa 3/4 Stunden ziehen.

*

Nonnen-Auflauf. Hiezu braucht man 200 Gramm Mehl, ebensoviel gestoßenen Zucker, 70 Gramm fein gestoßene Mandeln, 8 Eier, das Gelbe einer Citrone, 1 Liter Milch, 120 Gramm Butter. Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, der Zucker dazugethan und auf dem Feuer zu einem flüssigen Brei verrührt, dann die Citrone und die Butter und nach dem Abkühlen die 8 Eigelb dazu gegeben; kurz bevor man den Auflauf in den Ofen thut, wird der Schnee von 8 Eiweiß darunter gemischt und die Masse in einer Auflauf-Form 1/2 Stunde langsam gebacken.

*

Schwammklöße. 100 Gramm Brotrinde fein verwiegt, mit ein wenig Milch übergossen; 40 Gramm Butter schaumig gerührt, 2 zerklopfte Eigelb, das ausgedrückte Brot, eine Prise Salz, etwas Muskatnuß beigefügt, alles tüchtig gerührt, zuletzt den Schnee der zwei Eier leicht darunter und eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann in siedender Fleischbrühe 5—7 Minuten kochen lassen, behutsam mit dem Schaumlöffel auf die Platte legen, mit Schnittlauch bestreuen und abschmelzen.

*

Warnemünder Reisgericht. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 4 Personen. Zuthaten: 200 Gramm ganzer Reis, 50 Gramm Butter, Wasser, 400—500 Gramm Hammelfleisch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, gehackte Petersilie, Cayennepfeffer. Nachdem die Butter im Kochtopf dünn gemacht ist, wird der abgebrühte Reis mit etwas Salz dazu gethan und mit 3/4 Liter kochendem Wasser auf das Feuer gebracht, daß der Reis damit dick, aber noch nicht ganz weich kocht. Inzwischen löst man 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt mit 1/8 Liter kochendem Wasser auf, würzt vorsichtig mit 1/4 Messerspitze Cayennepfeffer und läßt die kleinwürflig geschnittenen Zwiebeln 10 Minuten darin kochen. Nun schneidet man gute Hammelbratenreste in 1 Quadrat-Centimeter große Würfel und hackt die Petersilie recht fein. Sobald der Reis fertig ist, wird er abwechselnd mit dem mit Zwiebeln und Petersilie bestreuten Fleisch schichtweise in eine Auflaufform gethan (die Reisschicht bildet den Schluß), gleichmäßig mit der Brühe aus Liebigs Fleisch-Extrakt begossen und das Ganze in die heiße Bratröhre gestellt, wo es in einer halben Stunde gar wird.

*

Sauce Figaro. Koche einige schön reife Tomaten, bis aller Saft verdampft ist. Streiche das Purée durch ein feines Sieb und lasse es

auf einer Serviette noch etwas trocknen. Füge es dann einer festen Sauce Mayonnaise bei unter gleichzeitiger Beigabe von etwas Cayennepfeffer, einigen feingehackten und blanchierten Schalotten, etwas Sardellen — Essenz oder Sardellen — Purée und einem Güsschen „Maggi's Würze".

*

Käspastetli. Es wird eine Fülle gemacht von 30 Gramm frischer Butter, welche man leicht rührt, 1/4 Pfund geriebenen Käse hinein nebst 1/2 Liter Milch, 3 Eier und ein wenig Salz, die Förmlein mit dünnem Butterteig belegt, halb gefüllt, 1/2 Stunde vor dem Essen in heißem Ofen gebacken.

*

Grieskühli. In etwa 2 Liter kochende Milch rührt man 250 Gramm Gries ein, kocht es unter beständigem Rühren mit etwas Salz zu einem steifen Brei, streicht diesen fingerdick auf einen Holzteller, zerschneidet ihn, wenn erkaltet, in regelmäßige Vierecke, die man in zerklopftem Ei und Paniermehl wendet, in heißem Schmalze goldgelb backt, mit Zucker bestreut und zu Kompott serviert.

*

Rhabarbertorte. Man legt eine Tortenform gut mit Kuchenteig aus, bestreicht den Teigboden mit einer Fülle aus 3 Eigelb, 3 Löffel Zucker und 3 Löffel zerriebenen Haselnüssen, füllt die Form mit kleingeschnittenem Rhabarber mit Zucker vermischt und bäckt die Torte. Dann wird der Schnee der 3 Eiweiß darübergestrichen und nochmals schnell in den warmen Ofen gestellt zum Trocknen.

*

Chocoladenpudding. Drei Täfeli geriebene Chocolade mit zwei Tischglas süßem Rahm oder Milch, Zucker nach Belieben, etwas Vanille eine Zeit lang kochen lassen und kaltstellen. Alsdann 60 Gramm Butter schaumig gerührt, 6 Eigelb und den Schnee der 6 Eier darunter gemischt und in der Puddingform tm Wasserbad eine Stunde gekocht.

*

Triätschnitten. 1 Pfund weißen Zucker, 1 Theelöffel Nägeli, 2 Theelöffel Zimmt, 2—3 Messerspitzen Sandel, für 30 Rp. Milchbrot. Die Milchbrotschnitten werden mit Zuckerwasser bestrichen, hernach obige Masse darüber gestreut, auf ein Blech gelegt und langsam im Ofen gebacken.

*

Spargel für den Winter aufzubewahren ist für Freunde dieser hochfeinen Speise gewiß von Interesse. Frisch gestochener Spargel wird

fein geschnitten, dann in Glasflaschen mit starkem Glas und weitem Hals gethan, deren Boden man mit Salz bestreut hat, auch mischt man unter den Spargel etwas Salz. Nachdem der Spargel recht fest geschüttelt ist, wird die Flasche gleich verkorkt, mit Bindfaden kreuzweis fest zugebunden und außerdem mit Blase fest verbunden. Hierauf setzt man diese Flaschen in einen Kessel, den man mit kaltem Wasser und mit Heu bis zur Hälfte der Flaschen füllt. Dieses Wasser muß nun über Feuer 4 Stunden lang unausgesetzt kochen; hierauf läßt man die Flaschen, vom Feuer weggenommen, im Kessel langsam verkühlen. Dann werden sie gleich versiegelt und an einem kühlen Orte aufrecht stehend aufgehoben. Auf diese Weise aufbewahrter Spargel ist von frisch gestochenem kaum zu unterscheiden und kann im Winter zu jeder Zeit verbraucht werden.

*

Knochensplitter im Fleische. Es gibt Metzger, die harte Knochen beim Zerlegen des Fleisches mit dem Beile zerhauen, anstatt sie abzusägen. Dabei springen oft Knochensplitterchen ab, die so scharf sind wie Nadeln. Diese sitzen oft noch am Fleische fest und können, wenn sie beim Kauen nicht bemerkt werden, mit in den Magen gelangen, und nicht nur diesen, sondern auch die Darmwände verletzen. Man sei also auf der Hut. Am besten thut man, sich beim Metzger zu orientieren, auf welche Weise er die Knochen teilt. Immerhin muß man das Fleisch vor dem Zubereiten an den Knochenpartien sorgfältig untersuchen, befühlen und abwaschen. Die Dienstboten sollten dazu angehalten und auf das Gefahrvolle solcher Knochensplitterchen aufmerksam gemacht werden.

*

Polierte Möbel zu reinigen. Polierte Möbel lassen sich gründlich mit dem Wasser reinigen, das zum Wässern von Sauerkraut benutzt wurde. Selbst mehrere Jahre alte, dunkle Flecke verschwinden vor diesem kosten- und geruchlosen Mittel, und die Möbel werden spiegelblank. Ich tauche ein Leinenpolster in das Wasser und lasse es tüchtig durchziehen, reibe die Möbel damit ab und putze mit einem Waschleder nach. Eine alte Pultkommode wurde auf diese Weise gereinigt wie neu.

*

Sattlerwachs. 1. Vorschrift: 4 Theile gelbes Wachs und 1 Theil Harz werden zusammengeschmolzen, in cylindrische Formen gegossen und dann in beliebig große Stücke geschnitten. 2. Vorschrift: 5 Theile gelbes Wachs, 1/2 Theil dicker Terpentin, 1 Theil Harz. 3. Vorschrift: 4 Theile weiches Wachs, 3 Theile Harz, 1/2 Theil Olivenöl. 4. Vor-

schrift: 6 Theile weißes Wachs, 1 Theil Ochsentalg, 3 Theile Harz, 1/4 Theil Olivenöl.

*

Anstrichmittel für Holz. Um einen Anstrich für Gartenbänke und anderes Holzwerk im Garten zu erhalten, nehme man gereinigten Graphit, Kautschuk und Schellack, schmelze sie über mäßigem Feuer und verbinde diese Stoffe mit etwas Bleizucker und reibe diese Masse schließlich mit Lein- und Terpentinöl zusammen. Dieser Anstrich bewährt sich gegen alle Witterungseinflüsse und ist besonders wegen seiner großen Dauerhaftigkeit empfehlenswerth.

*

Seidene Kleider zu reinigen. Sehr viele Hausfrauen überlassen dem Mädchen, ohne besondere Aufsicht, das Säubern der seidenen Toiletten und wundern sich dann, wie schnell die Sachen unansehnlich werden, Risse und Streifen bekommen. In den meisten Fällen ist hauptsächlich das unvorsichtige Reinigen daran schuld, denn Seidenstoff darf nie mit einer gewöhnlichen Kleiderbürste gereinigt werden, wie dies aber so häufig geschieht. Seidene Stoffe dürfen nur sorgfältig abgewischt werden, und zwar nimmt man zum Abwischen einen weichen, wollenen oder noch besser einen seidenen Lappen. Nur bei sehr staubigen Stellen benützt man eine ganz feine, weiche Seidenbürste. Eine sogen. „Schmutzkante", welche man bei der größten Vorsicht bei schlechtem Wetter doch mal mit nach Hause bringt, reinigt man am besten folgendermaßen: Man legt den Abwischlappen, welchen man als Kleiderreiniger benützt, über die Borsten einer Kleiderbürste und reibt damit behutsam, sobald der Kleidersaum vollständig trocken geworden ist, den daran haftenden Schmutz ab.

*

Gute Schuhschmiere. 1/4 Liter Leinöl, 1/8 Kilo Hammelfett, 45 Gramm gelbes Wachs, 30 Gramm Harz werden unter stetem Umrühren geschmolzen und die Mischung lauwarm aufgeschmiert.

*

Schutz von Eisen und Stahl gegen den Rost. Hierzu wird gewöhnlich eine Auflösung von Wachs in Benzin verwendet. Ein gleich wirksames Mittel läßt sich nach Böttger durch Zusammenschmelzen von gleichen Teilen Terpentinöl und weißem Wachs darstellen. Man trägt die Substanz äußerst dünn auf und gibt durch Verreiben derselben mit einem Leinwandläppchen eine Art Politur.

*

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.