

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 26 (1904)
Heft: 41

Anhang: Beilage zu Nr. 41 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: 15.10.2024

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

Spät Rosenknöpflein.

Der Venz ist längst geschieden, Spät Knöpflein, was willst du hier? Glaubst du, noch sei beschieden Ein freundlich Blühen dir.

Bald kommt der grimmige Winter Mit Stürmen, Eis und Schnee, Er haßt euch Venzesfinder, Bringt Tod nach bitterm Weh.

Das Knöpflein spricht und lächelt: „Was kummert's, Mensch, dich auch, Selbst du auch blühst, umfächelt Vom eifgen Todeshauch.“

M. Arnet.

Hände waschen vor jeder Mahlzeit.

Hinsichtlich Reinlichkeitspflege bei Kindern rät Dr. Aufrecht, die etwas älteren Kinder nicht auf dem Fußboden und nicht im Sand spielen zu lassen, weil Tuberkelbazillen und andere Krankheitskeime — auch Wurmeier — an die Hände der Kleinen und von jenen aus in den Mund geraten können. Ganz besonders streng sei darauf zu achten, daß vor jeder Mahlzeit — es gilt dies für Erwachsene wie für Kinder — die Hände sorgfältig gewaschen werden.

Warmhalten des Rückens.

Die Nieren sind sehr wichtige Organe des Körpers und von der Natur bestimmt, möglichst warm gehalten zu werden. In gesundem Zustand sind sie deshalb in eine Lage Fett eingebüllt. Bei Erkältung der Nieren tritt in ihren kleinen Gefäßen eine Störung des Blutumlaufes ein, so daß das Blut sein Eiweiß verliert. Das Eiweiß ist aber eines der wichtigsten Lebenselemente, welches die Aufrechterhaltung der Körperkräfte bedingt.

Zwischen den Schulterblättern liegen die Lungen.

Jeder weiß, wie leicht ein kalter Wind auf den Rücken eine Erkältung herbeiführt. Das Sitzen mit dem Rücken gegen ein Fenster oder eine Thür ruft infolge des Zuges, der durch die Ritzen und Spalten stattfindet, nicht selten einen Katarrh hervor. Deshalb sollte die Stelle zwischen den Schulterblättern bei kalter Witterung ganz besonders geschützt werden, und Leute über 50 Jahre und solche, die an Beschwerden der Atmungsorgane leiden, sollten hier ein Stück Flaanel tragen, um die Körperwärme zusammenzubehalten und die Einwirkung der Kälte zu verhindern.

Briefkasten der Redaktion.

Enttäuschte Mutter. Versetzen Sie Ihre herrlichen Töchter recht oft in die Notwendigkeit, sich in allen Dingen ganz ohne Bedienung helfen zu müssen. Das öffnet die Augen viel besser, als die eindringlichsten Moralpredigten dies zu thun vermöchten. Wenn sie

plötzlich auf sich selber angewiesen sind und all' das, was sonst begahlte oder gütige Hände für sie gethan haben, wie ein unüberwindlicher Berg ihnen mitten im Wege steht, dann erst lernen sie die Arbeit und bereitwillige Hilfe anderer schätzen. Wie manche jetzt stets gepuzte und in der Gesellschaft und auf der Promenade oft am Morgen schon brillierende junge Dame sähe man plötzlich nirgends mehr, wenn sie für sich selber alles waschen, glätten, nähen und flicken müßte, wenn sie ihr Essen selber kochen und kochen, Schlafzimmern und Salon ganz allein in Ordnung halten müßte. Diese praktische Lebensschule, von der dies die erste Klasse wäre, sollte keinem weiblichen Wesen erspart bleiben dürfen. Die zweite Klasse wäre dann die Bedienung und Versorgung der elterlichen Familie und die dritte die Stellung als Besorgerin eines fremden Haushaltes, wo andere mit ihren Ansprüchen und Befehlen zu respektieren und zu ertragen sind.

Alte Leserin in A. Wenn Sie noch rüstig sind und Freude haben an der Arbeit, so ist es wohl das Natürlichste, wenn Sie bei denjenigen Ihrer Kinder Wohnung nehmen, das Ihrer Arbeitskraft am ehesten bedarf. Wenn Sie dagegen der Ruhe bedürftig sind und es an den Mitteln zu einem eigenen Haushalte fehlt, so gehen Sie dahin, wo es am wenigsten ausmacht, wenn der Haushalt um eine feine Arbeit leistende Person vergrößert wird. Sind aber die häuslichen Verhältnisse bei Ihren Kindern gleichartig, so machen Sie zu Ihrer und zur Freude aller die fröhliche Kunde.

Frl. A. A. in A.-S. Die Abendstunden sind an sich eine prächtige Einrichtung. Für ein bleichfüßiges Mädchen, das tagsüber ununterbrochen an der Maschine sitzt, taugt die Abendstunde aber nicht; da ist am Tageschluß ein guter Lauf in der freien Luft und frühzeitiges Zubettgehen am Platz. In allererster Linie steht die Gesundheit und dann erst kommt das Wissen.

Treue Leserin in A. Gemüß können die in Ihrem Hause ihre Einquartierung genommenen Stechmücken ebenso lästig werden, wie im Sommer. Es gibt indes ein ganz einfaches Mittel, die ungeliebten Gäste zu vertreiben. Man gibt einige Stücke glühend gemachter Kohlen auf eine eiserne Schaufel oder in ein Kohlenglätteisen, und auf diese Kohlen legt man ein Stückchen Kampfer. Der dadurch entstehende Rauch vertreibt sofort die Mücken. Wenn man vor dem Hause das Räuchermittel anwendet, so kann man stundenlang im Freien sitzen, ohne daß eine einzige Mücke unbelästigt. Sehen Sie in den Kellern und sonstigen Souterrainräumlichkeiten nach, wo sich im Spätherbst die Stechmücken oft zu Tausenden an den Wänden und in den Ecken aufhalten. Eine tüchtige Räucherung auch in diesen Regionen wird Ihnen über den Winter Ruhe verschaffen.

L. A. in J. Uebergeben Sie das Kleid einer renommierten Kleiderfärberei; der nicht dafür eingerichtete Private kommt selten gut zurecht mit dieser Arbeit und billiger wird es auch nicht.

Frau H.-J. in B. Die Behandlung der Morphiniumsucht erfordert zum mindesten einen Zeitraum von 8 bis 10 Wochen und zwar ist der Aufenthalt in einer Anstalt und unter der beobachtenden Aufsicht eines Nervenarztes notwendig; denn nicht selten tritt nach einem Zeitraum von 6 Wochen, wenn alles schon in bester Ordnung zu sein scheint, der Morphiniumhunger mit vermehrter, elementarer Gewalt auf. Schlimmer als die Krankheit an sich sind die Rückfälle, die dem Kranken alle Selbstachtung und alle Willenskraft rauben. Und dieser Gefährde kann nur der Aufenthalt in der sehr gut organisierten Anstalt und des Arztes unablässige Beaufsichtigung und Prüfung, die dieses oder jenes unterfüßende Regime als notwendig vorschreiben wird, vorbeugen. Leider wird dem Arzt aus Unverständnis vielfach entgegengearbeitet und dann wird der Mißerfolg der Unzulänglichkeit der ärztlichen Behandlung in die Schuhe geschoben. Bei rechtzeitiger Einsicht und dem Fall angepaßter Ausdauer ist fast immer gründliche Heilung möglich.

B. B. J. Es ist Tatsache, daß der Mann Nervenschmerzen bei weitem nicht so gut aushält wie die Frau. Doch ist damit nicht gesagt, daß die Frau tapferer sei als der Mann; denn es wird ebenfalls gesagt, daß dasselbe Maß von Schmerz von den Nerven des Mannes bedeutend intensiver empfunden werde, als dies bei den weiblichen Nerven der Fall sei. Solcherlei nutzlose Klänge, mer mehr Schmerzen leiden müßte und daher tapferer sei, sind eine zum mindesten lächerliche Unterhaltung zwischen Mann und Frau; es kennzeichnet aber die Art der Gegenwart, das Leben in Worten zu leben und darüber das Thun zu vergessen.

Wer an Appetitlosigkeit, Blutarmut, Verrenschwäche und deren Folgezuständen (Müdigkeit, Schwindelanfälle) leidet, nehme den kräftigsten „St. Urs-Wein“. Erhältlich in Apotheken à Fr. 3.50 die Flasche oder direkt von der „St Urs-Apothek, Solothurn“, franco gegen Nachnahme. [3267]

Hartnäckiger Husten, häufige Katarrhe, Heiserkeit, kurzen Atem, Auswurf, Verschleimung der Lunge, Nachtweiß, Erkältung und Schlaflosigkeit heilt rasch und gründlich das berühmte Spezialmittel „Antituberkulin“. In Bezug auf die sichere Wirkung ist Antituberkulin allen ähnlichen Präparaten weitaus überlegen, was durch zahlreiche Anerkennungs-schreiben evident bewiesen ist. Preis 1/2 Fl. Fr. 5.—, 1/3 Fl. Fr. 3.50. [2921]

Müdigkeit, Schlaflosigkeit: Apotheker W. Kapp, Miesbach bei Bafel. Depots: Apotheker Stroh, Gerolstein; Markt-Apothek Basel; Apothek zum Zitronenbaum, Schaffhausen; Apothek Reichmann, Mafels.

AN DIE MÜTTER.

Der Pfeffermünzgeist Ricqlès ist in einem Haushalt unentbehrlich. Als unfehlbares Heilmittel gegen Unwohlsein, Kopf- und Magenschmerzen, schlechte Verdauung ist der Ricqlès aber auch ein sehr angenehmes Zahn- und Toilettenwasser. Ausser Weltweerb, Paris 1900. [3149]

Berner Halblein beste Adresse: Walter Gygg, Blauenbaen.

GALACTINA Das vorzügliche Kindermehl ist Fleisch, Blut und Knochen bildend. [2872] Man achte genau auf den Namen.

Ein Mädchen, das gut bürgerlich kochen kann und die Hausarbeiten in einem geordneten Hauswesen so zu besorgen weiß, dass die Hausfrau nicht jeder Kleinigkeit beaufsichtigend nachgehen muss, findet gute Stelle. Selbständigkeit wird bei Tüchtigkeit sehr gern gewährt. Offerten unter Chiffre 3346 befördert die Expedition. [FV 3346]

Eine 17-jährige, gut geschulte und gut erzogene Tochter, die schon geraume Zeit Haus- und Gartengeschäfte verrichtete und sich noch in jeder Beziehung vervollkommen möchte, wird in einer guten Familie zu diesem Zweck zu placieren gesucht. Freundliche Anleitung und mütterliche Fürsorge ist Bedingung. Offerten unter Chiffre FV 3345 befördert die Expedition. [3345]

Ein ganz tüchtiges Dienstmädchen, das einen guten Hausstand selbständig besorgen kann und Wert darauf legt, dies in einem auf's beste eingerichteten Hause thun zu können, findet Stelle bei sehr gutem Lohn und ebensolcher Behandlung. Es wollen sich aber nur solche melden, die keine Freude am Wechseln haben und eine geachtete Position zu schätzen wissen. Offerten unter Chiffre FV 3339 befördert die Expedition. [FV 3339]

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 Confiterie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich. CHOCOLATS FINS DEVILLARS Die von Kennern bevorzugte Marke.

Knaben-Institut & Handelsschule Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg. Geegründet 1859. [3279]

Gesichtshaare Damenbärte etc. werden mit meinem Enthaarungsmittel unbedingting sicher sofort mit der Wurzel schmerzlos entfernt. Erfolg und Unschädlichkeit garantiert. Diskreter Versandt gegen Fr. 2.20 Nachnahme oder Briefmarken. [2684] Frau K. Schenke, Zürich Bahnhofstr. 16.

Ein intelligentes, strebsames, anständiges und sauberes junges Mädchen findet Stelle in feinem Privathaus für Zimmer- und Hausarbeit. Gute Empfehlungen sind notwendig. Offerten unter Chiffre M 3328 befördert die Expedition. [3328]

Ein achtbare Tochter, 24 Jahre alt, sucht Stelle in Neuenburg, am liebsten bei einem Arzt, wo sie die französische Sprache erlernen könnte. Offerten unter Chiffre EH 3340 befördert die Expedition. [3340]

Singer's Kleine Salzbrezeli feinste Beigabe zum Bier! [2929]

Für ein 17jähriges, gut erzogenes deutsches Mädchen, das von den Arbeiten in einem einfachen Haushalt einen ordentlichen Begriff hat, wird Stelle gesucht in einer guten katholischen Familie, wo ihm unter freundlicher Anleitung Gelegenheit gegeben ist, sich in sämtlichen Arbeiten eines geordneten Haushaltes nebst Kochen, Nähen und Bügeln durch dauernde Dienstzeit gründlich auszubilden. Familienanschluss Bedingung. Der Eintritt könnte frühestens in 4 Wochen geschehen. Gest. Offerten unter Chiffre A 3327 an die Redaktion. [3327]

Ein Fräulein aus besserem Hause (Böhmin), die perfekt deutsch spricht und auch das Französische versteht, wünscht Aufnahme in einer besseren französischen Familie, zur Besorgung und Ueberwachung von 1 bis 2 Kindern im Alter von 3—5 Jahren. Die Suchende beansprucht kein Gehalt, aber Familienzugehörigkeit, da sie sich nur in Stilling begibt, um sich den französischen Accent anzugewöhnen. Nähere Auskunft wird Interessenten gerne erteilt. Gest. Offerten unter Chiffre FK 3338 befördert die Expedition. [3338]

Eine achtbare Tochter in mittleren Jahren, gewissenhaften und treuen Charakters, sucht Stelle als Stütze der Hausfrau in allen Hausgeschäften (Putzen und Waschen ausgenommen) in besserem Privathaus einer Stadt der Ostschweiz, oder Herren-Pension. Eintritt per sofort oder später. Chiffre RK 3355 an die Exped. Gute Zeugnisse können vorgelesen werden. [3355]

Eine bescheidene Tochter sehr gediegene Charakters, leider verwaist, sucht Stelle als Stütze und Gesellschafterin einer leidenden oder betagten Dame, auch zur Ueberwachung eines Kindes oder von Diensthöfen. Sie gehört nicht zu den robusten Naturen und kann demgemäss nur auf eine leichtere Stelle reflektieren. Bescheidene Ansprüche. Gest. Offerten unter Chiffre R 3337 befördert die Expedition. [3337]

Für Hotels und Pensionen.
Als Lingère sucht eine bescheidene und gut erzogene Tochter Stelle für die Wintersaison. Unter zusagehenden Verhältnissen würde auch Jahresstelle angenommen. Im kunstgerechten Reparieren und Verweben von Vorhängen, Spitzen und Tischzeug wird Vorzügliches geleistet. Die Suchende wäre auch bereit, der Dame des Hauses als vertraute Stütze zu dienen. Gest. Offerten unter Chiffre 3294 befördert die Expedition. [3294]

Für eine 18jährige Tochter, welche unter mütterlicher Behandlung und Anleitung die Hausgeschäfte noch besser zu erlernen wünscht, wird in einer guten Privatfamilie Stelle gesucht, wo sie in sämtlichen Hausarbeiten, sowie im Kochen sich noch vervollkommen könnte. Offerten unter Chiffre O 3341 befördert die Expedition. [3341]

Arbeitslehrerin.

Die Stelle einer Arbeitslehrerin an der **Waisenanstalt im Rickenhof, Wattwil**, ist infolge Resignation der bisherigen erledigt. Bewerberinnen, welche das st. gallische Lehrpatent besitzen und in der Nebenzeit sich auch im Hauswesen betätigen müssen, wollen ihre Anmeldungen nebst Zeugnissen bis spätestens den 20. Oktober l. J. bei Herrn Waisenvater **G. Giger im Rickenhof**, wo auch die näheren Bedingungen erfahren werden können, einreichen. [3336]

Wattwil, den 25. September 1904.

Die gemeinderätliche Armen-Kommission.

D^r WANDER'S MALZEXTRAKTE

40 JAHRE ERFOLG

- Chemisch rein, gegen Husten, Hals- und Brustkatarrhe Fr. 1.30
- Mit **Kreosot**, grösster Erfolg bei Lungenschwindsucht 2. —
- Mit **Jodeisen**, gegen Skrophulose, bester Leberthranersatz 1.40
- Mit **Kalkphosphat**, bestes Nährmittel für knochenschwache Kinder 1.40
- Mit **Cascara**, reizlosestes Abführmittel für Kinder und Erwachsene 1.50
- Mit **Santonin**, vortreffliches Wurmmittel für Kinder 1.40

Neu! Ovo-Maltine. Natürliche Kraftnahrung f. Nervoſe, geistig und körperlich Erschöpfte, Blutarme, Magenleidende etc. 1.75

Dr. Wander's Malzzucker und Malzbonbons.
Rühmlichst bekannte Hustenmittel, noch von keiner Imitation erreicht. — Ueberall käuflich.

Wollspinnerei und Tuchfabrik Entlebuch.

Birrer, Zemp & Cie.

Reichhaltiges Lager in **Guttuch, Halbtuch, Halblein, Cheviot, Buckskin, Loden, faconnierten Stoffen, Damenkleiderstoffen.** — Wir besorgen auch **Lohn- oder Kundenarbeiten** nach Muster, kaufen Wolle, tauschen Waren gegen Wolle. Muster zu Diensten. Billigste Preise. Es genügt die Adresse **Tuchfabrik Entlebuch.** (H 3822 Lz) [3312]



Kaiser-Borax

Schutz-Mark.

Zum täglichen Gebrauch im Waschwasser.

Der chemisch reine Kaiser-Borax ist das natürlichste, mildeste und gesündeste Verschönerungsmittel für die Haut, macht das Wasser weich, heilt rauhe und unreine Haut und macht sie zart und weiss. Bewährtes antiseptisches Mittel zur Mund- und Zahnpflege und zum mediz. Gebrauch. Vorsicht beim Einkauf! Nur echt in roten Kartons zu 15, 30 und 75 Cts. mit ausführlicher Anleitung. Niemals lose!

Kaiser-Borax-Seife mit Veichen-Duft, Stücke zu 75 Cts.

Spezialitäten der Firma Heinrich Mack in Ulm a. D.

Mit „Enterorose“

heilt man rasch und sicher
Magen- und Darmkrankheiten Brechdurchfall der Kinder,
Ernährungsstörungen im Säuglingsalter, akute und chronische Diarrhöen der Erwachsenen, Darmtuberkulose etc. [2990]

Im Gebrauch in staatlichen Krankenhäusern, Kinderspitälern, Sanatorien etc.
Büchsen à Fr. 1.25 und 2.50. In allen Apotheken erhältlich.
Gesellschaft für diätetische Produkte A.-G., Zürich.

Brillant-Seife & Seifenpulver

werden von sparsamen Hausfrauen immer angewendet, wo es sich darum handelt, eine regelmässig schöne u. tadellose Wäsche zu erhalten. Die Hausfrauen sparen mehr durch d. Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifensorten die Wäsche bald ganz ruinieren.
Ueberall zu haben. [2499]

Sirolin

Wird von den hervorragendsten Professoren und Aerzten als bewährtes Mittel bei **Lungenkrankheiten, Katarrhen der Atmungsorgane, wie Chronische Bronchitis, Keuchhusten,** und namentlich auch in der **Reconvalescenz nach Influenza** empfohlen.
Hebt den **Appetit** und das **Körpergewicht**, beseitigt **Husten** und **Auswurf**, bringt den **Nachtschweiss zum Verschwinden.**
Wird wegen seines angenehmen Geruchs und Geschmacks auch von den Kindern gerne genommen. Ist in den Apotheken zum Preise von Fr. 4.— per Flasche erhältlich.
Man achte darauf, dass jede Flasche mit untenstehender Firma versehen ist.
F. Hoffmann-La Roche & Cie., Chem. Fabrik, Basel. 2885

Eine Tochter aus achtbarer Familie, mittleren Alters, gewissenhaft. Charakters, sucht Verträuensstelle in besserem Privathaus zur Mithilfe in den leicht. Hausgeschäften (Küche ausgeschlossen); in Bureauarbeiten bewandert; Lohnansprüche bescheiden, dagegen gute Behandlung Bedingung. Gute Zeugnisse stehen zu Diensten. Eintritt nach Belieben. Gest. Offerten unter Chiffre AK 3334 an die Exped. [3334]

St. Galler- Stickereien

passend als **Weihnachts- und Aussteuergeschenke** empfiehlt in reicher, schöner Auswahl zu Fabrikpreisen, weil direkter Versand an Private (Musterkollektion zur Einsicht) (Za G 1569) [3347]

Frau Scherrer-Raymann, St. Gallen
Rosenbergstr. 53 c.

Bäckerlehrling.
Ein gesunder, starker **Knabe** kann sofort oder später in die **Lehre** treten. Näheres bei (Za 11335) [3314]
K. Keller, Gross- und Kleinbäckerei
Kreuzstr. 36, Zürich V.

Reformkochbuch
oder
Wie koche ich ohne Fleisch und Alkohol?
1112 Rezepte von **Frau Ida Spühler, Zürich, langjährige Vegetarierin, elegant gebunden Fr. 4.80** empfiehlt [3257]
W. Kaestner, Buchhandlung
Zürich, Marktgasse 10.

Urner Museums-Lose
versendet à 1 Fr. per Nachn. **Frau Emma Blatter, Lose-Versand, Altdorf.** Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, letzter Fr. 5. Gewinnliste 20 Cts. Nur 80,000 Lose. [3342]

Singer's
Hygienischer Zwieback
in Qualität unübertroffen.
Visit-, Gratulations- und Verlobungskarten in jedem Genre liefert prompt
Buchdruckerei Merkur in St. Gallen.

Vorhang- u. Stamin-Stoffe
 jeder Art kaufen Sie ganz besonders vorteilhaft im ersten Zürcher Vorhang-Versandgeschäft von [3218]
Moser & Cie, z. Trülle, Zürich I.
 Verlangen Sie gefl. Muster.
 Einige ungefähre Angaben über Breite, Farbe und Preisliste sind bei der grossen Reichhaltigkeit erwünscht.

Chocolat & Cacao

SPRÜNGLI

Spezialität
 in [3272]
kräftigen
 und
 feinschmeckenden
Koch-Chocoladen
 in Pulverform.
Rascheste Kochbereitung.

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 Fch Spengler
 Ct. Appenzell A.-Rh. pract. Specialist für Massage u. schwed. Heilgymnastik.

Wizemann's feinste

Palmutter
 ist die Beste zum Kochen Braten, Backen.
 50% Ersparnis.
Garantiert reines Pflanzenfett
 auch für schwache Magen leicht verdaulich!
 Wo nicht am Platze erhältlich, liefert Büchsen zu brutto ca. 2 1/2 Kg. zu Fr. 4.40, ca. 5 Kg. zu 8 Fr., frei gegen Nachnahme, grössere Mengen billiger [2837]
 R. Mulisch, Florastrasse 14, St. Gallen, Hauptniederlage f. d. Schweiz.

Darmgeschwüre, Darmkatarrh, Nervenschwäche
 [2852] Mit Gegenwärtigem teile Ihnen mit, dass ich nun von Darmgeschwüren, Darmkatarrh und Nervenschwäche glücklich geheilt bin. Ich wartete mit der Ausstellung des Zeugnisses noch einige Zeit, um zu gewärtigen, ob nicht etwa ein Rückfall eintrete. Das ist gottlob bis heute nicht geschehen. Ich erfreue mich wieder der besten Gesundheit u. kann meiner Arbeit wieder nachgehen, während ich vorher weder zu gehen noch zu arbeiten vermochte. Empfangen Sie meinen Dank für das gute Resultat, das Sie durch briefl. Behandlung erzielten, nachdem ich viele Wochen lang von anderer Seite erfolglos behandelt worden. Im Dorfe, Eich, Kt. Luzern, 28. Sept. 1902. Frau Emmenegger-Neichen. Die Echtheit der Unterschrift der Frau R. Emmenegger geb. Neichen, wird hiemit amtlich bezeugt, Eich, 28. Sept. 1902. Gemeinderatskanzlei Eich; der Gemeinderatsschbr. Reinhard. Adr.: Privatpoliklinik Glarus, Kirchstr. 405, Glarus.

Die Broschüre:
„Das unreine Blut
 und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr“
 versendet gratis **E. R. Hofmann**, Institut für Naturheilkunde, **Bottmingermühle** bei Basel. [3159]

Singer's
 [2929] **Kleine Salzbrezeln**
 feinste Beigabe zum Bier!

1-2 süsse Tafel-Trauben
 1 Kiste, ca. 5 Kg., Fr. 1.55 franco.
Marelli & Co., Weinbergbesitzer
 Lugano II. [3310]
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.

Kinder-Turicin
 Das beste Mittel gegen Säuglings-Brechdurchfall und Sommer-Ruhr der Kinder!
Glänzende klinische Gutachten!
 Zu beziehen durch die Apotheken.
Blattmann & Co. * Wädenswil
 Fabrik chem.-pharm. Präparate.

Spielwaren
 darunter stets das Neueste der Branche, finden Sie während des ganzen Jahres in gediegener Auswahl, in allen Preislagen und mit Bevorzugung der soliden Artikel in dem Special-Geschäft von [3309]
Franz Carl Weber
 in ZÜRICH
 60 u. 62 mittlere Bahnhofstr. 60 u. 62.

Pension Guggithal bei Zug.
 Infolge seiner **geschützten Lage** besonders für **Herbst-Kuren** vorzüglich geeignet. Bäder. Telefon. Elektrische Beleuchtung. Central-Heizung. **Pensionspreis inkl. Zimmer von Fr. 5.—** an (4 Mahlzeiten). Prospekte. Gute Bedienung zusichernd empfiehlt sich bestens [3300]
 Der Eigentümer: **Joseph Bossard.**

Urner Museums-Lotterie.
 Zum Bau eines Historischen Museums in Altdorf werden 80,000 Lose à 1 Fr. mit folgendem Ziehungsplan ausgegeben. **Erste Treffer Fr. 10,000, 5000, 2000, letzter Fr. 5.** Total 1761 Treffer. Der gesamte Losverkauf und Versand ist **Frau Emma Blatter**, Filiale **Altdorf**, übertragen. Die Lose können in allen Kreisen bestens empfohlen werden. Bewilligt vom h. Reg.-Rat des Kts. Uri. — P. S. Da nur 80,000 Lose ausgegeben werden und ein grosser Teil derselben schon vorverkauft ist, so wird die Ziehung bald erfolgen können.

Wie eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern mit einem jährlichen Einkommen von 1800 Fr. bei guter und genügender Ernährung auszukommen vermag, zeigt Fr. Ida Niederer, vormals Vorsteherin der thurgauischen Haushaltungsschule, auf Grund jahrelang gesammelter Angaben und praktisch durchgeführter Haushaltungsbudgets in ihrer bereits in vier Auflagen erschienenen Schrift: Die Küche des Mittelstandes. Anleitung, billig und gut zu leben. Mit einem vierwöchentlichen Speisezettel nebst erprobten Rezepten. Das schmuck gebundene Büchlein, dessen Preis nur Fr. 1. 20 beträgt, verdient in allen Familien, 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]

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.

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 10.

Oktober 1904

Verwendung alten Brotes.

In jedem Haushalt sammeln sich Semmeln, Zwiebacke und Weißbrot, und der Herbst, der uns die frischen Obstvorräte bringt, ist gerade die günstigste Zeit für die Verwendung des alten Gebäcks, das sich, je trockener, desto feiner mahlen oder reiben läßt. Aber nicht nur zu süßen Speisen, auch zu sehr wohlschmeckenden anderen Gerichten läßt sich der Vorrat alten weißen Gebäcks gut verwenden. So z. B. zu einem Krebspudding.

Man lüftet dazu frischgekochte Krebse aus den Schalen und befreit die Schwänze von dem Darm. Die Schilde kratzt man vorsichtig aus und gibt den daraus gewonnenen Saft und die kleinen Fleischstückchen aus den Scheren in die Reibsatte. Inzwischen hat man 6—8 Weißbrötchen (oder eine etwa gleiche Portion anderen weißen Gebäcks) in etwas leicht gesalzenem Wasser geweicht, drückt sie nun durch ein Leinentuch möglichst trocken aus und gibt sie gleichfalls in die Satte, wo man sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, einer ganz kleinen geriebenen Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Liebig's Fleischextrakt und etwa sechs Eidottern zerreibt und wenn die Masse recht glatt ist, die Krebschwänze beifügt. Ist alles gut gemischt, so schlägt man etwa 3 bis 4 Eiweiße zu Schnee, zieht diese schnell noch an die Masse, streicht eine gut schließende Puddingform stark mit Butter aus, überstreut die Innenwände mit feingeriebenem Weißbrot und füllt nun die Form zu $\frac{3}{4}$ ihrer Höhe mit der Puddingmasse. Wohlverschlossen muß der Pudding dann im Wasserbade $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Während dies geschieht, stößt man die Krebschalen fein, rührt sie auf dem Feuer tüchtig mit Butter ab, schöpft heißes Wasser dazu, läßt die Schalen und Butter einigemal tüchtig aufkochen und stellt dann das Gefäß weg zum Erkalten, wonach man auf der Oberfläche einen starken Deckel schön roter Butter haben wird, die man vorsichtig abnimmt, während man das Wasser über ein Sieb abgießt

und später noch verwendet. Die zum Pudding gehörige Sauce wird folgendermaßen bereitet: Im kochenden Wasserbade schlägt man aus etwas Butter, Eidottern, einer Kleinigkeit Mehl, Salz, Zitronensaft, etwas Fleischertrakt und einer Prise rotem Pfeffer eine schöne dicke Sauce, die man zum Schluß mit etwas Krebsbutter rot färbt. Die Schilde (Nasen) wäscht und reibt man aus, läßt sie trocknen und gibt ihnen dann eine Füllung aus Ei, etwas Krebsbutter, etwas geriebenem Käse, Salz und Pfeffer und feingewiegter Petersilie. Sie werden in einer Kleinigkeit Krebsbutterwasser abgekocht. Ist der Pudding gar, wovon man sich durch die Prüfung mit einem spizen Holzstäbchen überzeugen kann (das letztere muß sich ganz trocken aus der gekochten Masse herausziehen), so stürzt man ihn auf eine runde Schüssel, belegt ihn mit der übrigen Krebsbutter, die ihn mit schön roter Farbe überzieht und krönt und kränzt ihn mit den gefüllten Schilden. Die Sauce gibt man nebenher zu Tische.

In ähnlicher Weise macht man auch einen Fischpudding, nur fügt man der Masse noch einige fein gewiegte Sardellen bei und gibt anstatt des Krebsfleisches abgekochtes und fein gezupftes Fischfleisch dazu. Man kann dazu Schellfisch, Zander oder Hecht verwenden. Auf 2 Pfund Fischfleisch genügt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 6—8 Weißbrötchen und 6 Eidotter. Zum Fischpudding gebe man eine Auster-, Kapern-, Sardellen- oder Krevetten-Sauce.

Ein schönes Gericht läßt sich aus altem Rastenweißbrot machen, es heißt „Apfelbrot“. Das Gebäck wird dazu in 1 Centimeter starke Scheiben geschnitten und auf einer Seite ganz dünn mit Butter bestrichen. Von einer tüchtigen Portion Apfel hat man sich ein recht zartweißes Mus gekocht, das man reichlich süßt. Eine Bratpfanne streicht man nun dick mit Butter aus und bedeckt die Brotscheiben dick mit Apfelmus. Mit diesen Scheiben wird die ganze Pfanne ausgelegt, immer die trockene Seite auf das Mus, nur ganz zuletzt wird die Pfanne mit oben trockenen Brotscheiben bedeckt. Ist dies geschehen, so werden Eier, Milch, etwas Zucker, Zimmt und abgeriebene Zitronenschale, sowie der Saft einer Frucht zusammengequirlt, und mit diesem Guß beschöpft man die Brotscheiben löffelweise, langsam, sodaß die Feuchtigkeit überall einzieht. Die Speise wird dann im Ofen zu schöner Farbe gebacken und wandert am besten in der Pfanne, die man hübsch umsteckt, zu Tische.

Für den Winter, wo man doch oft den Bratofen heiß hat, ist ein Kabinett-Pudding zur Verwertung alten Weißbrotes sehr zu empfehlen. Man reibt auf dem Reibeisen die Rinde von einer Portion feiner Dampfmilchbrötchen ab und schneidet die Brötchen in Scheiben, etwa

$\frac{1}{2}$ Pfund. $\frac{1}{2}$ Pfund Sultaninen wird verlesen und gebrüht, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat wird in feine Würfel geschnitten und $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Suppenmakronen werden in Krümel gebröckelt. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit einer kleingeschnittenen Stange Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf, zieht sie vom Feuer, läßt sie etwas erkalten und quirlt nun fünf Eidotter und drei Eiweiße langsam ein, worauf man die Masse durch ein Mullsieb gießt. Nun streicht man eine Puddingform stark mit Butter aus, wirft die Semmelscheiben in die Flüssigkeit, fischt sie mit silbener Gabel heraus und füllt nun die Form, mit Semmelscheiben beginnend, dann eine Lage der Kleinigkeiten, Rosinen, Citronat, Citronen und nach Belieben etwas Rhum- oder Kognackirschen folgen, dann wieder Semmelscheiben und so fort, bis die Form fast voll ist. Man bedeckt sie aber nur mit einem Butterpapier, nicht mit einem Deckel, setzt sie in ein Gefäß mit kochendem Wasser und schiebt dieses in den Ofen. Das Wasser darf außen nur bis zu $\frac{3}{4}$ Höhe der Form hinaufreichen, damit es nicht in den Pudding hinein kochen kann. In etwa einer Stunde ist der Pudding fertig, dann stürzt man die Form auf eine runde Schüssel aus, hebt sie aber nicht gleich ab, sondern läßt den Pudding sich ein wenig unter der Kappe setzen. Eine Vanillen- oder Obstsauce, auch nur erhitzte eingemachte Früchte mit reichlich Saft sind sehr schön zu diesem Pudding, sonst auch eine Chaudeau-Sauce mit Citronengeschmack, Weißwein und recht reichlich Eierschaum.

Augenblicklich gerade sind uns Weißbrotreste sehr nützlich zum Füllen des jungen Geflügels. In junge gebratene Tauben gibt man einen Füllsel aus Weißbrot, Ei, Citronenschale, etwas Zucker und kleinen Rosinen. In junge Hühner paßt eine Füllung von Weißbrot, Ei, einer ganzen Kleinigkeit geriebener Zwiebel, gewiegten Pilzen und fein gewiegten Kräutern. Für junge Enten ist eine Masse von Semmel, Ei, etwas feingewiegten Salbeiblättern, einer Kleinigkeit Kümmel und einer geriebenen Zwiebel sehr schön, — kurz, immer und überall läßt sich der Rückstand von Weißbrot höchst angenehm und nützlich verwenden. — Besonders der alten Zwieback wegen ist gewiß das Gericht: „Arme Ritter“ erfunden worden, welches das ganze Jahr hindurch sich höchst bequem unserem deutschen Speisezettel einfügen läßt, da „Arme Ritter“ mit jeder Obstsorte in Form von Mus oder Sauce gut schmecken. — Eine gleichteilige Mischung von geriebenem Zwieback und Weißbrot ist zu einem schönen Eierkuchenteig zu verwenden. Man rührt Milch mit Eidottern, Zucker und einer Prise Salz zusammen, schüttet das geriebene Gebäck dazu und läßt es darin durchziehen. Die Masse muß dickflüssig sein. Zum Schluß rührt man noch eine Kleinigkeit Mehl dazu, schlägt die Eiweiße zu Schnee und bäckt dann darin in reichlich Fett in gewohnter Weise die Eierkuchen auf der offenen Pfanne. Alle zeit-

gemäßen Obstbeigaben sind herrlich dazu, besonders Blaubeeren, dann Sauerkirschen, danach geschmorte Zwetschgen und zuletzt Apfelsmus, das man ja kochen kann, fast bis es wieder neues Obst im Jahre gibt.

Kochregeln für Maggi's Suppen-Rollen.

1. Man nehme zum Kochen genau das vorgeschriebene Quantum Wasser, aber wirklich Wasser und nicht etwa gesalzene Fleischbrühe.

2. Man koche die Suppen auf kleinem Feuer und zwar einzelne Tabletten genau so lange, als auf den Gebrauchsanweisungen angegeben; mehrere Tabletten zusammen etwas länger.

3. Man füge den Suppen kein Gewürz, keines Falls Salz und Pfeffer bei, da sie das alles bereits in genügender Menge enthalten.

4. Man merke sich: alle Suppen werden feimiger und schmackhafter, wenn man sie nach dem Fertigkochen noch mindestens eine halbe Stunde in der zugedeckten Suppenschüssel nahe am Feuer stehen läßt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Pfeffer-Kalbfleisch. Man schneidet Kalbsbrust in Stücke, schichtet sie mit reichlich geschnittenen Zwiebeln, und etwas Pfeffer, Salz und Gewürz in einen gut schließenden Topf und gießt Wasser oder Bouillon darüber, bis es mit dem Fleisch gleichsteht. Nun quirlt man etwas scharfen Essig nebst Weizenmehl und etwas Liebig's Fleischextrakt daran, deckt es gut zu und läßt das Gericht anderthalb Stunden schmoren und gibt vor dem Anrichten etwas Butter daran.

*

Fleischreste in Gelee. Man kocht 2 Kalbs- oder Schweinsfüße mit 2 Liter Wasser, Suppenkraut und Lorbeerblatt so lange, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, um sie nach einigen Stunden vom Fett zu befreien und vorsichtig vom Bodensatz abzugießen. Hierauf kocht man sie mit etwas Zitronensaft so lange, bis ein Tropfen zu Gelee erhärtet. Fleischreste jeglicher Art (auch das Fleisch von den Füßen) werden zerschnitten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronenschale gewürzt, in der Gallertbrühe erhitzt, in eine Form getan, erkalten gelassen und dann gestürzt.

*

Gedämpfte Kalbsbrust. Eine schöne Kalbsbrust klopft man mit der Fläche des Hackmessers, damit die darin befindliche Luft entweicht, und

wäscht sie gut ab. Hierauf thut man ein Stück Butter in einen Topf, legt die gut abgetrocknete Brust darauf, fügt zwei in Scheiben geschnittene Gelbrüben und eine Zwiebel hinzu und läßt die Brust auf nicht zu starkem Feuer im Ofen, fest zugedeckt, dämpfen. Sollte der Fond zu stark einkochen, daß das Fleisch anfängt zu braten, so gießt man etwas Bouillon hinzu. Nach ca. 2 Stunden nimmt man das Fleisch, das bis dahin fleißig begossen wurde und welches eine schöne braune Farbe haben muß, heraus, gießt den Fond, den man mit etwas Kartoffelmehl verkocht und mit Fleischextrakt gekräftigt hat, durch ein Sieb und gibt ihn als Sauce zur Kalbsbrust.

*

Hammelcurry. Feingewiegte Zwiebeln in einem Löffel Butter bräunlich dünsten, herausnehmen, statt dessen 2 gewiegte saure Äpfel in der Butter gar machen, das Fett abgießen, die Zwiebeln zu den Äpfeln fügen, mit einer Tasse Hammelsaucefond begießen, mit kräftiger Fleischbrühe oder aufgelöstem Fleischextrakt auffüllen, langsam kochen, bis beides weich ist, 1 Theelöffel Mehl, einen halben Theelöffel Currypulver, 1 Theelöffel Reismehl, 1 paar Tropfen braunen Zucker zufügen, $\frac{1}{8}$ Liter Fleischbrühe auffüllen, unter öfterem Umrühren dicklich kochen; kosten, wenn es nicht säuerlich genug ist, einige Tropfen Zitronensaft zugießen, die Pfanne vom Feuer ziehen, feingeschnittene Hammelfleischscheiben hineinlegen, durch und durch warm werden lassen (ja nicht kochen, sonst wird das Fleisch hart), einen dickgekochten körnigen Wasserreis als Kranz auf die Schüssel setzen und das Ragout in die Mitte füllen.

*

Klops. Man schabt 1 Kilo junges Rindfleisch von der Keule nach der Faser und entfernt alles Häutige. Dazu fügt man 125 Gramm kleinwürflig geschnittenen Speck, 1 Ei, Salz, ein wenig Muskatnuß oder Pfeffer, 2—3 gehäufte Eßlöffel voll geriebenes Brot, daß man einen länglichen Braten formen kann. Man bestäubt ihn rings mit Mehl und spickt ihn auf der obern Seite mit 2—3 Reihen feiner Speckstreifen. Der Braten wird in heißer Butter mit Zwiebel, Lorbeerblatt, unter häufigem Begießen (eine Stunde) saftig gebraten. Kann man während des Bratens einige Löffel voll sauren Rahm oder ein wenig Madeira begeben, wird Fleisch und Sauce besser und kräftiger.

*

Hammelkotelettes nach St. Martin. Man bratet die vorgerichteten Kotelettes möglichst schnell, damit sie gewissermaßen auf beiden Seiten nur steif gemacht sind, und läßt sie sodann unter einer leichten Presse erkalten. Eine Geflügelfarce, unter die man ein wenig eingekochte weiße Sauce und ziemlich viel fein gehackte, gekochte Champignons gezogen

hat, streicht man hoch auf diese Koteletten, wobei zu beachten ist, daß sie alle von derselben Seite bestrichen werden. So setzt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und stellt sie 7—8 Minuten in den mäßig heißen Ofen, um die Farce gar und die Koteletten heiß zu machen. Dann richte man sie im Kranze an und gebe in die Mitte olivenförmig ausgestochene Gurken, die man in Butter gedünstet hat, ohne sie Farbe nehmen zu lassen und die dann mit einem Löffel deutscher Sauce durchgeschwenkt werden.

*

Macaroni mit Schinken. Man kocht 250 Gramm Macaroni in kochendem Salzwasser, nimmt davon etwas heraus und belegt eine mittlere, mit Butter ausgestrichene Puddingsform damit, unterdessen verkleppert man $\frac{3}{10}$ Liter sauren Rahm, vermischt mit 4 Eigelb, mengt 125 Gramm Parmesankäse und ein Stückchen geriebenen fetten Käse darunter, füllt die ausgelegte Form damit, und zwar eine Lage Macaroni, etwas fein geschnittenen Schinken, dann eine Lage vermischten Rahm mit Käse und so fort, bis die Form voll ist, zuletzt etwas fein zerbröckelte Butter darauf und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden in siedendem Wasser kochen.

*

Kapernsauce. 2 Kochlöffel voll Mehl werden mit einem Stückchen Butter hellbraun geröstet, mit geschnittener Zwiebel gedämpft, mit etwas Weißwein glatt gerührt und der nötigen Fleischbrühe aufgefüllt. Hierauf werden noch ein Lorbeerblatt, 2 Nelken, etwas Pfeffer und Salz und der Saft einer Citrone dazugegeben, alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, das Fett wird abgenommen, über einen Eßlöffel voll Kapern gesiebt und bis zum Gebrauch warm gestellt.

*

Schinkenomelette. Zu einem in gewöhnlicher Art gemachten Omelettenteig gibt man einige Löffel voll dicken sauren Rahm, schneidet Schinken fein, sprudelt dann alles gut durcheinander, gibt etwas Citronenschale und sehr wenig Muskatblüte dazu und bäckt sie in der Omelettenpfanne.

*

Neue Rübchen. Ganz junge, neue Rübchen werden mit heißem Wasser übergossen, kurze Zeit darin liegen gelassen, abgetropft, in einem Tuch mit Salz abgerieben, bis sie ganz rein sind; alsdann werden sie in siedendem Salzwasser halbweich gebrüht, auf 1 Sieb zum Vertropfen gegeben, mit kaltem Wasser abgekühlt, in runde Scheibchen geschnitten und in reichlich süßer Butter mit Salz und wenig Pfeffer, 1 Büschel Petersilie und der nötigen Fleisch- oder Knochenbrühe auf schwachem Feuer fertig weich gekocht. Beim Anrichten wird das Petersiliensträuß-

chen entfernt, die Rübchen noch mit einem Güzchen „Maggi“ gekräftigt und mit 1—2 Eigelb legiert.

*

Kartoffelpudding. 250 Gramm gekochte und erkaltete, geschälte Kartoffeln werden gerieben, dann mit 65 Gramm Butter, worin 15 Gramm feingewiegte Zwiebeln geschwitzt wurden, in einer Kasserole nach Art eines Brandteigs geschlagen, bis sich der Ballen von der Pfanne löst. Nachdem die Masse beinahe erkaltet ist, schlägt man 5 Eigelb hinein, verrührt sie tüchtig, fügt noch den Schnee der 5 Eiweiß und eine Messerspitze Backpulver hinzu, dann füllt man den Teig in eine ausgestrichene und bestreute Puddingform und kocht diese 1 Stunde im Wasserbad. Als Beilage zu Ragouts jeder Art, sowie zu jungen Gemüsen ist dieser Pudding vorzüglich, man kann ihn auch mit einer pikanten Sardellen- oder Kapernsauce als besondern Gang zu Tisch bringen.

*

Obstklöße. Man schält 8 große Birnen oder Äpfel, schneidet das Kernhaus heraus und die Früchte in Stücke, die man mit dem Wiegenmesser schnell zu kleinen Stückchen hackt. Sofort, damit sie weiß bleiben, vermengt man sie mit 4 Eiern, für 5 Rp. geriebene Semmel, etwas Mehl und rührt gut um. Dann mischt man einen Kaffeelöffel voll von Dr. Detters Backpulver und ebenso viel Salz unter 125 Gramm Mehl, rührt es unter den Teig und gibt noch so viel Mehl hinzu, daß es ein ziemlich fester Teig wird. Man versuche einen Probekloß; ist er zu fest, so rührt man noch ein Ei unter den Teig, sollte er zu weichlich sein, noch etwas Mehl oder geriebene Semmel. Mit einem in das kochende Wasser getauchten Löffel werden die Klöße von dem Teig abgestochen und in ein reichlich großes Gefäß in stark wallendes, gut gesalzenes Wasser gelegt, worin sie bequem sich um sich selbst drehen können, als Zeichen, daß sie gar sind, was ungefähr in 10 Minuten der Fall ist; doch ist auch hierbei zu empfehlen, einen Kloß aufs Garsein zu prüfen. Hierauf werden die Klöße mit dem Schaumlöffel herausgenommen, gut abgelauten angerichtet und gleich verspeist. Es wird geriebener weißer Käse und Zucker von jedem nach Belieben darüber gestreut und heiße braune Butter dazu gereicht. Statt der genannten Früchte lassen sich ausgesteinte Kirschen oder Zwetschgen dazu verwenden. Alle derartigen Klöße werden recht gern gegessen, indes langes Stehen können sie wie alle ihre Namensvettern auch nicht vertragen. Müssen sie einmal länger stehen, so kann man sich damit helfen, daß man sie in der schnell wieder heißgemachten Kloßbrühe einmal aufkochen läßt.

*

Guter Thee, richtig gemacht, gehört zu den gesundesten und erquickendsten Getränken. Während Biere und spirituöse Getränke wohl

im ersten Augenblick stimulieren und ein Gefühl des Kräftigseins hervorbringen, dann aber Schwere im Kopf und Mattigkeit in den Gliedern erzeugen und bei reichlicherem Genuß noch üblere Folgen für die Gesundheit haben, erquickt der Thee im edelsten Sinne des Wortes: er belebt die matten Lebensgeister, wirkt stärkend auf den Magen, ohne das System zu erhitzen, wie z. B. der Kaffee; er regt die Nerven an, ohne sie aufzuregen und übt auf das physische und psychische Leben des Menschen einen durchaus wohlthuenden und heilsamen Einfluß aus. Ganz besonders verdient der Thee einen Platz in der Diät des Kranken. Es gibt wohl keine Krankheit, bei der man nicht Thee trinken dürfte, d. h. immer vorausgesetzt, daß er echt ist und richtig gemacht, denn verdorbener und unrichtig gemachter Thee schadet selbstverständlich nicht nur Kranken, sondern auch Gesunden. Bei den heftigsten Fiebern, bei Dysenterie und anderen akuten Leiden, welche in Indien nur zu häufig einen tödtlichen Ausgang nehmen, ist Thee oft das alleinige Mittel, den brennenden Durst des Kranken zu stillen, ja eine Tasse Thee ist manchmal das einzige, was er zu sich nehmen kann und mag; man wird dieses Labetranks nie überdrüssig, sondern sehnt sich im Gegenteil immer von neuem darnach. *

Guten TafelSenf zu bereiten. Man rührt nach und nach zu 250 Gr. gestoßenem Senfpulver 6 Zentelliter guten weißen Wein und eine Messerspitze voll gestoßene Gewürznelken und läßt dieses auf gelindem Feuer sieden. Alsdann bringt man ein kleines Stück Zucker hinzu, rührt dabei um und setzt das Ganze noch einmal dem Sieden aus. Süßen Senf bereitet man, indem man 6 Zehntelliter guten Weingeist mit 250 Gr. Zucker kocht und später in lauwarmem Zustand 125 Gramm Senfmehl, halb braunes, dazu rührt. *

Vorzügliches Stärk- und Plätt-Rezept für Oberhemden, Kragen und Manschetten. Nachstehendes Rezept ist ausreichend für 36 Kragen, 12 Paar Manschetten und 6 Oberhemden. Eine Portionstasse beste Strahlenstärke, vier Portionstassen Wasser, ein Eßlöffel Glycerin, ein Eßlöffel Borax werden gemischt, letzterer wird vorher mit einer halben Tasse Wasser aufgeköcht. Man rührt diese Masse ein und stärkt damit die sehr sauber gewaschene, gut getrocknete Wäsche, reibt jedes Stück auf beiden Seiten mit einem Tuche ab und läßt es fest und feucht eingewickelt über Nacht liegen. Morgens wird geplättet. Man zieht jedes Stück recht gerade, legt auf die linke Seite desselben ein dünnes, leinenes altes Taschentuch, fährt einmal schnell mit recht heißem Eisen darüber, zieht das Tuch fort und plättet die Wäsche nun vollständig rechts und links, zuletzt rechts, trocken.