

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 27 (1905)
Heft: 33

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 10.01.2025

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

Schweizer Frauen-Zeitung.

27. Jahrgang.

Organ für die Interessen der Frauenwelt.



Abonnement.

Bei Franko-Zustellung per Post:
Jährlich Fr. 6.—
Halbjährlich „ 3.—
Ausland franko per Jahr „ 8.30

Gratis-Beilagen:

„Koch- und Haushaltungsschule“
(erscheint am 1. Sonntag jeden Monats).
„Für die Kleine Welt“
(erscheint am 3. Sonntag jeden Monats).

Redaktion und Verlag:

Frau Elise Honegger.
Wienerbergstraße Nr. 7.
Telephon 376.

Insertionspreis.

Per einfache Petitzeile:
Für die Schweiz: 25 Cts.
„ das Ausland: 25 Pfg.
Die Reklamezeile: 50 Cts.

Ausgabe:

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

Annoncen-Begle:

Expedition
der „Schweizer Frauen-Zeitung“.
Aufträge vom Blaz St. Gallen
nimmt auch
die Buchdruckerei Merkur entgegen.

St. Gallen

Notiz: Nummer freie zum Ganzen, und kannst du selber sein Ganzes werden, als blosses Bild fällt zu ein Ganzes dich an!

Sonntag, 13. August.

Inhalt: Gedicht: Sommernachtsraum. — Die Gründung einer schweizerischen Obst- und Gartenbauschule für Frauen. — Münchner Briefe III (Schluß). — Was ist Takt? — Männerleider für die Hige. — Bund gegen Ladbendiebinen. — Sprechsaal. — Ein Kinderschicksal. — Feuilleton: Ein gebrochenes Herz. — Briefkasten.

Beilage: Die Heidelbeere als Volksheilmittel. — Um was es ihnen zu thun ist. — Der Wert eine gesundheitliche Gefährde. — Reklamen und Inserate.

Sommernachtsraum.

Wach' ich oder träum' ich noch,
Will mich erst besinnen —
Oh' ich mich besonnen doch,
Flieht der Bann von hinnen.

Werb', o bleibe, holder Trug
Nur für Augenblicke — — —
Hab' ich mich erlabt genug,
Sint' ins „Nichts“ zurücke.

Zeig' das Bild mir noch einmal,
Das so oft ich schaute — — —
Jene kleine Hirt' im Tal,
Die der Liebste baute.

Blumen grüßen rings im Raum,
Dran Sibelle gaukelt — — —
Unter blüh'ndem Apfelbaum
Unser Sprößling schaukelt.

Und der gold'ne Abendhschein
Frangt auf dem Gesilde — — —

Zauber flieh! — laß mich allein
Mit dem toten Bilde!

G. R. M.

Die Gründung einer schweizerischen Obst- und Gartenbauschule für Frauen.

I.

Wie s. Z. bereits mitgeteilt, wurde an der Jahresversammlung des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins in St. Gallen an den Tagen des 28. und 29. Juni dieses Jahres die Gründung einer schweizerischen Obst- und Gartenbauschule für Frauen beschlossen.

Nach den Ausführungen der Referentin soll die Gründung einer solchen Berufsschule die Aussicht auf rationellere Bodenverwertung und die Verbesserung der Erwerbsmöglichkeiten für die Frauen und Töchter vom Lande ermöglichen. Es wird auch erwartet, daß dadurch ein besseres Verständnis für die Bedeutung des landwirtschaftlichen Berufes und mehr Liebe dazu geweckt und gefördert werde.

In dieser Gründung liegt nun so recht augenfällig wieder ein Beweis, wie lange es geht, bis ein neuer Gedanke sich zur Lebensfähigkeit und zum Allgemeingut durchgerungen hat. (Im Jahr

1886 schon wurde von einigen Gründern des in Aarau ins Leben getretenen „Schweizer Frauenverbandes“ die Notwendigkeit einer speziellen Schulung der Töchter aus landwirtschaftlichen Verhältnissen das Wort geredet, und die Frage wurde ernstlich geprüft, ob diese sachliche Ausbildung dem weiblichen Geschlecht nicht an den verschiedenen landwirtschaftlichen Schulen, gemeinsam mit den Jünglingen, geboten werden könnte. Doch war die Zeit der weiterherzigeren Auffassung des gemeinsamen Unterrichtes beider Geschlechter an den höheren oder Fachschulen noch nicht gekommen, und die Sache wurde einstweilen vertagt.

Im Jahr 1887 wurde der Gedanke von den gleichen Persönlichkeiten aufs neue aufgegriffen, und die Folge der gepflogenen Beratungen und Erörterungen war die Ueberzeugung, daß die Frauen sich selber helfen müssen, wenn eine Gelegenheit zur Ausbildung im landwirtschaftlichen Fache ihnen geschaffen werden solle.

Indessen wurde in Deutschland und in England je eine Gartenbauschule für Frauen gegründet, und die bald zu Tage tretenden guten Erfolge ließen auch die Hoffnung für eine Realisierung in der Schweiz neu aufleben. Es zeigte sich aber bei näherer Prüfung an Ort und Stelle und durch Vergleichen, daß bei der großen Verschiedenheit der örtlichen Verhältnisse kein gleiches Vorgehen möglich sei.

In kleineren und kleinen landwirtschaftlichen Betrieben, wie die Schweiz sie hauptsächlich aufweist, war und ist jetzt noch vielerorts der Garten, die Nebendomäne der Frau, ein umstrittenes Stiefkind, ein Zantapfel zwischen den männlichen und den weiblichen Arbeitskräften des bäuerlichen Heimwesens. Jede Arbeitsleistung, welche für den Garten von der Bäuerin in Anspruch genommen werden wollte, wurde vom Herrn oder vom Knecht erschwert oder abschlägig beschieden mit der Begründung: Es sei keine Zeit; die Arbeitskräfte seien anderweitig beansprucht. Derlei billige Ausreden wurden den berechtigten Wünschen entgegengehalten, und den Dünger für ihren Garten mußte die Bäuerin sich nicht selten durch kluge Berechnung und List sich erobern. Solange der Garten kein bares Geld eintrug, hatte der Bauer kein Interesse dafür und räumte er dessen Bedürfnissen keine Berechtigung ein.

Doch, ein guter Gedanke kann wohl für geraume Zeit einschlafen, aber er stirbt nicht, sondern er regt sich immer von Zeit zu Zeit wieder und sieht zu, ob er etwa an Boden gewonnen habe, ob er inzwischen lebenskräftig geworden

sei. Dies war auch im Jahr 1891 wieder der Fall, als die Frage aufs neue wieder lebendig wurde.

Eine Autorität im Fache des theoretischen und praktischen Obst- und Gartenbaues, der sowohl in Deutschland als auch in der Schweiz reichliche Erfahrungen im Fache gesammelt hatte, stellte dieselben im Interesse der weiblichen Ausbildung auf dem genannten Gebiete zusammen zur Belehrung aller derjenigen, die auf diesem wichtigen Gebiete noch von Vorurteilen befangen waren. Um möglichst umfassend sein zu können, wollte er auch die praktische Seite der Frage lösen, doch entsprach das Resultat nicht seinen Erwartungen. An der Unzulänglichkeit des Materials und an der Ungunst der Verhältnisse mußte sein heroischer und opferbereiter Wille Schiffbruch erleiden, und in Würdigung seines im Anmut der Enttäuschung ausgesprochenen Wunsches, die Arbeit unveröffentlicht zu lassen, mußte diese wertvolle Vorarbeit unbenuzt bleiben.

Wir sind nun der Meinung, daß der inzwischen verstorbenen, als Autorität sowohl im Inland als auch im Ausland bekannte und bestaccreditierte Fachmann zur Veröffentlichung seiner Arbeit gerne Erlaubnis gäbe, wenn er sehen könnte, daß sein Lieblingsgedanke, „die Schweizerische Obst- und Gartenbauschule“, nun Leben und Gestalt angenommen hat. Hoffen wir, daß die nun perfekt gewordene schweizerische Gründung auf Frauengebiet daraus Nutzen ziehen könne. (Fortf. folgt.)

Münchner Briefe III.

Von L. Marausen.

Schloß Schleißheim.

(Schluß.)

Herzog Wilhelms Bildnis zeigt ein eigenfinniges Gesicht, scharfe Züge, einen melancholischen Ausdruck, als hadere es mit dem Geschick. Max Emanuel's Auge blickt über alle Enttäuschungen hinweg, es ist ein männliches Pendant zu Elisabeth Stuart, der schönen Winterkönigin, die ihre kleine Pfalz verließ, um wenige Monde lang Böhmens Krone zu tragen, blendend und verblendet! Rechts und links von der Ahnengallerie liegen die fürstlichen Appartements. Die Zimmer rechterhand sind mit köstlichen Gobelins bekleidet, die in Brüssel und Antwerpen für Max Emanuel gemalt wurden, Schlacht- und Jagdscenen darstellend. Wie wehmütig mögen alle diese Kunstwerke ihn gestimmt haben, les beaux restes des jours passés. Daß er nicht bloß Mäcen, sondern wirklich Kenner war, beweist der Ankauf der van Ceulen'schen Sammlung (1698), die nicht weniger als 12 Rubens, 15 van Dyck und Brengels z. c. c., im ganzen 105 Stück, enthielt. Beim Ein-

Die Heidelbeere als Volksheilmittel.

Seit langer Zeit ist die Heidelbeere in der Volksheilkunde als ein gut bewährtes Mittel gegen Darmkatarrh in Gebrauch. Sie enthält Fruchtsäuren, Zucker, einen Farbstoff, der gerbstoffhaltig ist und welchem die Wirkung auf den Darm zukommt. Denselben Zweck in der Heilkunde dient auch der aus Heidelbeerefrucht unter Zufuhr von Zucker und Hefe hergestellte Heidelbeerwein. Ihres zusammenziehenden Charakters wegen eignet sich die Heidelbeere aber nicht nur bei Darmkrankheiten, sondern auch bei Erkrankungen der andern Schleimhäute, so bei Mundkrankheiten, als Gurgelmittel bei chronischem Nachenkatarrh, beim Schnupfen zur Durchspülung der Nase. Voraussetzung ist nur, daß die erkrankte Schleimhaut längere Zeit in Berührung der färbenden Flüssigkeit bleibt und die Spülung oft erneuert wird. Auch bei Hautkrankheiten, namentlich Flechten, wird die Heidelbeere mit vielem Erfolge gebraucht.

Welch edelgestimmtes Ehepaar würde einen Armen, mütterlosen, blühenden heranwachsenden Knaben als Kindesstatt annehmen? Gest. Offerten unter Chiffre J B 3811 werden an die Expedition erbeten. [3811]

Um was es Ihnen zu thun ist.

Eine einfache und thätige Frau hat kürzlich bei der ersten Ziehung der großen Preislotterie in Paris das große Los gezogen, das nicht weniger als eine Million beträgt. Der Name der Gewinnerin ist: Witwe Hofer geb. Vechere. Die Frau ist seit zwei Jahren Witwe, 38 Jahre alt und wohnt in Sedan, wo sie die schon von ihrem Manne betriebene Markedenterwirtschaft des 28. Dragonerregimentes führt. Da die Wirtschaft gut geht, hat sie bereits die hübsche Summe von 10,000 Fr. auf der Seite. Der Preisfondus von Paris hat sie bereits angesichts der Günstigkeit des Glückes 10,000 Fr. geschenkt. Einem Neffen, der schon längst den Wunsch hegte, ein Automobil zu besitzen, will sie ein solches anschaffen. Für die Erziehung der

Kräftigungs-Bedürftigen jeden Alters gibt St. Urs-Wein wieder ihre Kraft, regt den Appetit an, bildet Blut und stärkt die Nerven. „St. Urs-Wein“ ist erhältlich in Apotheken à Fr. 3. 50 die Flasche nebst Gebrauchsanweisung. Wo nicht echt erhältlich, werde man sich direkt an die „St. Urs-Apothete, Solothurn No. 55 (Schweiz).“ Versand franco gegen Nachnahme. [3790]

zwei Waisenknaben, die bei der Ziehung thätig waren, will sie in Zukunft sorgen. Die Frau hat keine Kinder und soll in den ersten 24 Stunden nach Bekanntwerden des Glückfalls 37 Petrarikanträge erhalten haben. Sie scheint aber keinen Bewerber zu wollen, da diese sie doch nur des Geldes zu lieb zur Frau nehmen wollen. „Ich habe keine Kinder“ — soll sie geäußert haben — „und kann nun viel Gutes wirken“.

Ein guter Rat!

Wer sich durch Erfüllung rheumatische Leiden, Gliederreizen, Hexenschuß, Ischias, Rückenweh, Neuralgien oder Brustkatarrh, Husten, Heiserkeit zugezogen hat, wende sofort Rheumatol an, ein äußerlich als Einreibung zu gebrauchendes Mittel. Viele Aerzte verschreiben Rheumatol regelmäßig mit bestem Erfolge. Preis der Flasche Rheumatol Fr. 1.50 mit erklärender Broschüre und Gebrauchsanweisung. [3705]

In allen Apotheken.

Eine im Fach sehr tüchtige Damenschneiderin, auf Taillen ganz speziell geübt, auch bewährt im Zuschneiden, und die in nur feinen Ateliers gearbeitet hat, sucht Stelle in feinem Privatgeschäft der französischen Schweiz, um sich in der Sprache zu vervollkommen. Antritt auf Oktober. Gest. Anerbieten beliebe man unter Chiffre AU3817 an die Expedition dieses Blattes zu richten, welche die Offerten prompt besorgen wird. [3817]

Für eine Tochter oder einzelstehende Frau. In Folge von eingetretenen Familienverhältnissen ist an einem das ganze Jahr besuchten Fremdenort der Schweiz ein

Smyrna-Stickerie-Geschäft

Frauenarbeiten zu verkaufen. Kaufsbedingungen sehr günstig. Betriebskapital 1500 Fr. Eine seriöse Persönlichkeit findet eine nette Existenz. Ernsthaften Reflektanten wird gern weitere Auskunft erteilt. [3813]

Ein junges, williges [H 2988 G]

Mädchen

das die bürgerliche Küche und Haushaltung zu erlernen wünscht, findet sofort Stelle. Freundliche familiäre Behandlung wird zugesichert. [3814]

R. Wettler-Roggwiller, Conditorel Flawil bei St. Gallen.

Advertisement for 'FRÜCHTE GEMÜSE FLEISCH ect.' featuring 'SYSTEM J-ERNST' for food preservation. Includes text: 'ZUR CONSERVIERUNG im HAUSHALTE ist das SYSTEM J-ERNST KÜSNACHT-ZÜRICH unbedingt das EINFACHSTE, BILLIGSTE & BESTE. Man verlange Prospekte'.

Advertisement for 'Kinder-Milch' (Children's Milk). Includes an illustration of a child and text: 'Nach der Muttermilch empfiehlt sich die sterilisierte Berner Alpen-Milch als bewährteste, zuverlässigste. Diese keimfreie Naturmilch verhütet Verdauungsstörungen. Sie sichert dem Kinde eine kräftige Konstitution und verleiht ihm blühendes Aussehen. Depots: In Apotheken. [3493]

Advertisement for 'CHOCOLATS FINS DE VILLARS'. Includes text: 'In jeder Coniserie und besseren Kolonialwarenhandlung erhältlich. Die von Kemera bevorzugte Marke. [3812]

Advertisement for 'Hôtel & Pension Guggithal bei ZUG'. Includes text: 'Altbekanntes, renommiertes Haus. Infolge seiner geschützten Lage besonders für Herbst-Kuren vorzüglich geeignet. — Grosser schattiger Garten anschliessend an schöne Waldungen. — Traubenkuren. — Ruderboot. — Angelfischerei. — Bäder. — Kegelbahn. — Telefon. — Elektr. Beleuchtung. — Centralheizung. Pensionspreis incl. Zimmer von Fr. 5.— an (4 Mahlzeiten). Gute Bedienung zusichernd empfiehlt sich bestens Prospekte. Der Eigentümer: Jos. Bossard-Bucher. Geräumige Lokalitäten f. Hochzeiten, Vereine u. Gesellschaften. Denselben spez. Arrangements. [3818]

Advertisement for 'Hausmann's Servatol-Seife'. Includes an illustration of a soap box and text: 'Unentbehrlich für Aerzte, Krankenpfleger, überhaupt für alle mit Kranken in Berührung kommende Personen, ist als beste desinfizierende Toiletteseife. Sie ist von enorm keimtötender Kraft, dabei aber sehr angenehm im Gebrauch. Preis: fest in Stücken à 1 Fr.; weich in Tuben 50 Cts. Erhältlich in den Apotheken oder in der Hecht-Apothek St. Gallen. [3767]

Advertisement for 'Das Ideal der Hausfrau' (The Ideal of the Housewife). Includes text: 'ist eine comfortable Waschküche. Waschherde, Waschtröge etc. sowie (Za G 966) [3789] komplette Waschkücheneinrichtungen in allen Systemen empfiehlt bestens August Schirmer ST. GALLEN. Flaschner. ST. GALLEN.

Advertisement for a washing machine. Includes an illustration of a machine and text: 'Preisliste und Kostenvoranschläge kostenlos. Telefon 1012 und 770. Werkstätten mit Kraftbetrieb Sternacker 2. Verkaufsmagazin Metzgergasse 10 u. 11.

Advertisement for 'Kalk-Casein' (Calcium Casein). Includes text: 'In der Entwicklung zurückgebliebenen kränklichen schwächlichen Kindern rhabdittischen skrofulösen gibt man am besten Kalk-Casein. Erfolge überraschend. Büchse Fr. 2. 50 in Apotheken. Gesellschaft für diät. Produkte A.-G. 4 Zürich. [3688]

Advertisement for 'Ferien-Reise-Körbe' (Vacation Trip Baskets). Includes text: 'in grosser Auswahl zu billigen Preisen empfiehlt die St. Gallische Korbflechterei 24 Metzgergasse 24. NB. Alle Reparaturen, das Ausfüllen der Körbe inbegriffen, werden prompt und billig ausgeführt. [3810]

Advertisement for 'Wer Geld sparen will' (Who wants to save money). Includes text: 'der lasse sich die Broschüre über Nährsalze kommen von E. R. Hofmann in Bottmingermühle-Basel. [3459]

Advertisement for 'Reese's Eispulver' (Ice Powder). Includes text: 'Neu! Neu! liefert innerhalb 15 Minuten feinstes Delikatess-Eis. Glace. Verkaufsstellen zu erfragen bei der Fabrik-Niederlage: Carl F. Schmidt, Zürich. [3759]

Advertisement for 'BISCUITS PERNOT SENORITA'. Includes an illustration of a biscuit and text: 'GEFÜLLTE CIGARETTE-WAFFELN VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ. PERNOT WAFFELN FABRIK, GENÈVE. Erster Preis auf der Weltausstellung in St. Louis 1904. [3652]

Advertisement for 'Knaben-Institut & Handelsschule'. Includes text: 'Clos-Rousseau, Cressier b. Neuenburg. Gegründet 1859. [19279]

Der Bart eine gesundheitliche Gefahr.

Den Trägern langer Bärte haben die Gesundheitsbehörden der Stadt Pittsburg besondere Aufmerksamkeiten zugewandt. Im Anschluß an eine Reihe durchgreifender Maßregeln zur Verbesserung der gesundheitlichen Verhältnisse in den von den Einwanderern bewohnten Stadtvierteln haben die Gesundheitsbehörden Pittsburgs angeordnet, daß Männer, die lange Bärte tragen, diese von Zeit zu Zeit desinfizieren lassen sollen. Zuerst betrachtete man diese Verordnung als einen Scherz; der Leiter des Gesundheitswesens, Mac Laughlin, erklärt jedoch, die Verordnung sei völlig ernst gemeint, da unfaubere lange Bärte Krankheiten wie Scharlach und andere Seuchen verbreiten könnten. Mac Laughlin hat bereits Sublimat zur Desinfektion der Bärte beschaffen lassen, und eine häufige Untersuchung der

langen Vollbärte angeordnet. Personen, die ihre Bärte nicht desinfizieren lassen wollen, sollen zwangsmäßig unter Gesundheitsperre gestellt und angehalten werden, ihre Bärte abzuschneiden, oder sonst eine Strafe wegen Gefährdung der öffentlichen Gesundheit zahlen. In

ihren Gesundheitsvorschriften verstehen die Amerikaner keinen Spaß. Es wird nicht gefragt, wie die Sanitätsbehörden sich zu den langen Frauenhaaren verhalten. Sollte die Galanterie diese Frauenzierde von vornherein und unter allen Umständen als bakterienfrei betrachten?

Unreifes Obst wird von Kindern viel

genascht und natürlich mit bösen Magenschmerzen bezahlt. Ein einfaches Volksmittel wirkt oft Wunder, wie z. B. ein Löffel Zuckerwasser mit 5—10 Tropfen „Rieqlés Pfeffermünzgeist“ alcool de menthe de Rieqlés, wodurch Koliken und Blähungen verschwinden und der Gaumen sehr erfrischt wird. Originalflaschen, nur echt mit dem Namen Rieqlés. Erhältlich in Parfümerien, Drogerien und Apotheken. Hors Concours Paris 1900. Grand Prix Saint Louis 1904. [3620]

GALACTINA Kindermehl erleichtert das Zählen

kräftigt und stärkt den kleinen Körper, verhütet und heilt Erbrechen und Diarrhöe. In Apotheken, Drogerien etc. Berner Halblein beste Adresse: Walter Gygax, Bleienbach.



[3720] (ZA 22731 1)

I. Zürcher Kochschule

Persönlich geleitet von Frau Engelberger-Meyer
Zeltweg 5 * ZÜRICH V * Zeltweg 5
Der 153. Kurs beginnt am 21. August 1905 und umfasst die einfache wie die feine Küche; der Unterricht wird auf praktische und leichtfasslichste Art erteilt. Dieser Kurs ist besonders günstig wegen dem Einmachen der Früchte. Prospekte gratis. (Schülerinnenzahl bis heute über 2000).
Zugleich empfehle das von mir herausgegebene **Kochbuch** in 4. verm. und verbesserter Auflage, eleg. gebunden zum Preise von **Fr. 8.—**.
(OF 1700) [3796] Hochachtungsvoll **Obige.**



[3801]

Pfeffermünz-Kamillengeist

von **Fried. Golliez, Apotheker, Murten.**
In Beschaffenheit und Wirkung das vorzüglichste unter allen ähnlichen Präparaten. — Bestes Linderungsmittel bei **Magenbeschwerden, Leibschmerzen, Ohnmachten.**
In den Apotheken erhältlich in Flacons zu 1 und 2 Fr. [3802]



Dr. G. Himmig's
Haemostat
gegen

Nasenbluten.

Verpackung in Zinntuben!

In allen Apotheken erhältlich oder direkt durch:

Haemostat
ist unentbehrlich f. Reisen und auf Touren, in jeder Haushaltung, in der Hand der Lehrer, Turner und allen Personen, die dem so lästigen Uebel unterworfen sind.

Haemostat
stillt in prompter und energischer Weise selbst **Nasenbluten** schlimmster Art und äusserst dauernde Wirkung. Es hat sich seit Jahren bewährt und wird jedem Nasenbluter unschätzbare Dienste leisten.

Hausmann's [3769]
Sanitätsgeschäfte
St. Gallen
Basel, Genf, Zürich



unübertroffen zum kochen, braten u. backen

50% Ersparnis gegen Butter!



Als unerlässlich „Jeh Kabs“

zur gründlichen Pflege der Haare ist unbedingt das **antiseptische Kopfwasser** zu betrachten. Per Flasche **3 Fr.** mit oder ohne Fett empfiehlt [3887]

Parfumeur **H. Grzenkowski, Zürich, Bleicherwegplatz 56.**



!Garantierte Hautkrankheiten-Heilung!

alle Arten Flechten, Beissen, Krätze, Kopfschuppen, Haarausfall, Gesichtsausschläge, unreine Haut, Sommersprossen, Säuren, Mitesser, Flecken, Gesichtshaare, Frostbeulen, Sprödigkeit der Haut, übermäßige Schweissbildung und Beingschwüre etc. heilt brieflich schnell und ohne Berufsstörung mit unschädlichen [3470]

Indischen Kräuter- und Pflanzen-Mitteln.

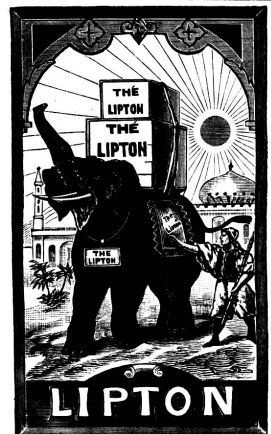
Kuranstalt Näfels (Schweiz) Dr. med. Emil Kahlert, prakt. Arzt.
Tausende Dankschreiben vorhanden! Verlangen Sie Gratisbrochüre über Schönheitsfehler.

Lose

vom Arthner Theater in Arth a./S. versendet à Fr. 1.— u. Listen à 20 Cts. das grosse Loseversand-Depot **Frau Hirzel-Spürri, Zug.** [3804]
Haupttreffer 12000 und 8000 Fr.
Auf 10 ein Gratis-Los.



Müller & Co., Langenthal, Bern.



Generalvertreter für die Schweiz:
Bürke & Albrecht, Zürich und Landquart. (H 3025 Z)
Herm. Ludwig, Bern.

Die Broschüre: **„Das unreine Blut“** und seine Reinigung mittelst innerlicher Sauerstoffzufuhr“ versendet **gratis E. B. Hofmann,** Institut für Naturheilkunde, **Bottmingermühle** bei Basel. [3460]

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.

! Überall zu haben. !

[3658]

Schwächliche in der Entwicklung oder beim Lernen zurückbleibende **Kinder**

sowie **blutarme** sich matt führende und **nervöse** überarbeitete, leicht erregbare **Erwachsene** jeden Alters
gebrauchen als Kräftigungsmittel mit grossem Erfolg

DR. HOMMEL'S Haematogen.

Der Appetit erwacht, die geistigen und körperlichen Kräfte werden rasch gehoben, das Gesamt-Nervensystem gestärkt.

[3482]

Man verlange jedoch ausdrücklich das **echte „Dr. Hommel's“ Haematogen** und lasse sich keine der vielen Nachahmungen aufreden.

Haushaltungsschule

Château de Chapelles près Moudon.

Winterkurs 1. November 1905 bis 1. April 1906.

Theoretischer und praktischer Unterricht in allen Haushaltungszweigen.
Französisch. Prospektus und Referenzen. (H 33565 L)
3816] **Mme Pache-Cornaz.**

Vorhänge u. Etamin-Stoffe

sowie **Spachtel-Rouleaux** und **Rouleaux-Stoffe**
jeder Art kaufen Sie ganz besonders vorteilhaft im **ersten** Zürcher Vorhang-Versandgeschäft von [3594]

Moser & Cie, z. Trülle, Zürich I.

Verlangen Sie gefl. Muster.

Einige ungefähre Angaben über Breite, Farbe und Preisliste sind bei der grossen Reichhaltigkeit erwünscht.

CHOCOLADEN
DELECTA
AUTO-NOISETTE
Herrlich zum Rohessen. [3800]



Wannenbäder zu jeder Tageszeit.
Vollkommen eingerichtetes
Türkisches Bad
Elektrische Lohntanninbäder
Massage
Fango

AguaSana
St. Gallen
6 Zwinglistrasse 6
Für Jedermann geöffnet:
8—12 h. u. 1/2—8 h.
Sonntags 8—12 h.

Badeanstalt
Wasser- u. Licht-
Heilanstalt
Leitender Arzt:
Dr. Steinlin.

Hydrotherapie
Lichttherapie
Elektrische Glüh- und Bogenlichtbäder.
Kohlensäure-Bäder, Bettampfbäder. — Soole-
und andere medizinische Bäder. — Behandlung von
Nervenleiden — Magen- und Darmkrankheiten — Herzleiden
— Muskel- und Gelenkrheumatismus — Fellsucht — Gicht — Blutarmut
— Frauenkrankheiten — Hautleiden. (Za G 1795) [3420]



„Liebe Mutter, vergiss nicht **MAGGI'S Würze!** Sie macht ja schwache Suppen und Speisen so wohlgeschmeckend.“ [3052]

Cacao de Jong.
Der feinste und vorteilhafteste holländische Cacao.
Kgl. Holländischer Hoflieferant.

Goldene Medaille
Weltausstellung Paris 1900. — St. Louis 1904.
Grand Prix Hors Concours
Hygienische Ausstellung Paris 1901.
Garantiert rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig, köstlicher Geschmack, feinstes Aroma. [3529]



DE JONG'S
CACAO.
DE ERVE
H. DE JONG, ROTTERDAM.

Direkte Sendungen an die bekannte grösste und erste
Chemische Waschanstalt u. Kleiderfärberei
3499] **Terlinden & Co.**
vormalig **H. Hintermeister** in Küsnacht **Zürich**
werden in **kürzester Frist sorgfältig** effektuert und retourniert in solider
Gratis-Schachtelverpackung.
Filialen u. Dépôts in allen grösseren Städten u. Ortschaften der Schweiz

Hausierer werden nicht gehalten. Hausierer werden nicht gehalten.

HELVETIA
TSCHORIEN
Garantiert rein
Gesündester, unübertroffener Kaffeezusatz.

Heirate nicht
ohne **Dr. Retau, Buch über die Ehe**, mit 39 anatomischen Bildern, Preis 2 Fr., Dr. Lewitt, **Beschränkung der Kinderzahl**, Preis 2 Fr., gelesen zu haben. Versand verschlossen durch **Nedwig's Verlag** in Luzern. [3778]
Abnehmern beider Werke liefere **gratis** „Die schmerz- und gefahrlose Entbindung der Frauen“ (preisgekröntes Werk).

Für 6 Franken
versenden franko gegen Nachnahme
btt. 5 Ko. ff. Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leichtbeschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen). [3484]
Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

Reese's
Backpulver
i. Kuchen, Ougelhopf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Carl F. Schmidt, Zürich. [3785]

Konservierungssystem
Schildknecht-Tobler
ST. GALLEN ST. GALLEN
Zur Konservierung
von
Obst, Beeren, Gemüse, Fleisch etc.
im Haushalte
wasserhelle, äusserst widerstandsfähige
Gläser
in allen Grössen



Helvetia
Bohnen 1 1/2 Ltr.
Pflirsche 1/2 Ltr.
Kirschen 1/2 Ltr.
Birnen 1 Ltr.

Einfachstes und zuverlässigstes Verfahren. [3761]

Bevorzugen
Sie die einheimische Industrie!

Central Spuhl-Maschinen
Vor- und rückwärts nähend
Vorzügliche Zeugnisse erster Fachleute.
Erste Preise an vielen Ausstellungen.
Schweiz. Nähmasch.-Fabrik
LUZERN.
Überall tüchtige Vertreter gesucht. [3728]



Garten-Croquetspiele

Gutes Fabrikat

Hammerlänge 80 cm.	für 6	8 Spieler
Naturholz	Fr. 11.50	Fr. 14.50
fein poliert		„ 17. —
Hammerlänge 90 cm.	für 6	8 Spieler
Naturholz	Fr. 18.50	Fr. 22. —
fein poliert	„ 22.50	„ 26.50

Spezialhaus für Spielwaren [3799]

Franz Carl Weber, Zürich

60 und 62 mittlere Bahnhofstrasse 60 und 62.

Kuranstalt Schloss Marbach am Bodensee Post Wangen Baden

Besitzer und Leiter: **Dr. med. O. Hornung.**

Bekannt gute Erfolge bei Herzmuskelschwäche, Herzerweiterung, Fettherz, Klappenfehler, Entartung der Arterien, Blutarmut, Neurasthenie, Nervenkrankheiten, Rheumatismus. Bestgeeigneter Aufenthalt für Rekonvaleszenten nach Infektionskrankheiten (Za 2225 g) [3741]

Illustr. Prospekt und nähere Auskunft durch die **Verwaltung.**

Bad Fideris. Der eisenhaltige Natronsäuerling der von jeher hochgeschätzten Heilquelle von Fideris

wird wegen seiner angenehm schmeckenden, erfrischenden und Appetit anregenden Eigenschaft als **Tafelwasser**

empfohlen: Blutarmen, Magen-, Hals- und Nierenkranken, sowie Rekonvaleszenten. Das Wasser wird nicht erst nach künstlichen Manipulationen, sondern gerade wie es dem Felsen entquillt, in Flaschen abgefüllt und versendet. [3691] Dasselbe ist durch das Haupt-Depôt C. Hebling, Apotheker, in Rapperswil, sowie durch die Mineralwasserhandlungen und Apotheken d. Schweiz zu beziehen. **Alexander & Cie.**

Kurhaus Weissenstein bei Solothurn.

1300 m [3715 über Meer.] Alpenpanorama vom Säntis bis Montblanc; Ausdehnung 400 km. Hotel und Pension. 70 Zimmer mit allem Komfort. Post und Telegraph. Zimmer mit erstklassiger Verpflegung 7—10 Fr. Bis 15. Juli und vom 1. Sept. ab reduzierte Preise. **Bergwagen im Hotel Krone Solothurn.** Illustr. Prospekte mit Panorama gratis und franko durch den Besitzer **K. Ill.**

Toggenburg, Kurlandschaft zwischen Säntis, 2504 m, Churfürsten, circa 2300 m, Speer, 1356 m und deren Ausläufern. Thalsohle 600—1000 m. — Saison Mai bis Oktober. — Herbstaufenthalt noch sehr angenehm. — September und Oktober stimulierend und kräftigend. — Adresse: Korrespond.-Bureau des V. V. T.: C. G. Würth in Lichtensteig. Prospekte gratis und franco. — Illustr. Führer gegen 50 Cts. in Briefmarken. Gebirgs Panorama 3 Fr. — Im Korrespondenz-Verkehr Frankatur erbeten. — Vorzügliche, bestbewährte Indikationen. — Grosses Exkursions- und Touristen-gebiet. — Pensionsstufen laut Verbandstarif Fr. 3.—, 3.50, 4.—, 4.50, 5.—, 6.—. [3784]



Alkoholfreie Weine Meilen.

Sterilisierte Fruchtsäfte aus frischen **Trauben**, rot und weiss, **Äpfeln**, **Birnen**, und **Beerenfrüchten** (Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren). Bestes Erfrischungsgetränk für den Familientisch und bei Ausflügen. **Traubensaftkuren.** [3418]

== Citronensaft. == Himbeersyrup. == Zitronensyrup. ==

Mit „Enterorose“

heilt man rasch und sicher

Magen- und Darmkrankheiten Brechdurchfall der Kinder, Ernährungsstörungen im Säuglingsalter, akute und chronische Diarrhöen der Erwachsenen, Darmtuberkulose etc. [3689]

Im Gebrauch in staatlichen Krankenhäusern, Kinderspitälern, Sanatorien etc.

Büchsen à Fr. 1.25 und 2.50. In allen Apotheken erhältlich.

Gesellschaft f. diätetische Produkte A.-G., Zürich.



Freiburger homöopathischen Gesundheitskaffee seit Jahrzehnten anerkannt beiter Kaffeegesch. Nur „echt“ mit reinstehegender Squisumarte „Dierec“. Nachahmungen weisse man zurück. [9066]

Kirchenbau-

Lose

Wangen bei Olten (Alleindepot), sowie auch von der **Kirche Ennetmoos** versendet à 1 Fr. und Ziehungslisten à 20 Cts. das Hauptloseversand-Depot **Frau Haller, Zug.** Haupttreffer 10—12,000 Fr. Auf 10 ein Gratislos, auch wenn von allen Sorten. [3661]

Heil-stätte für alkoholranke Frauen Weesen, Schweiz. Arzt: Dr. Spengler. Prosp. gratis v. d. Heilstätte. [3308]

K. u. k. priv. chem. Fabrik **Aug. Falk, Wien IV/50.** (Vor Nachahmungen wird gewarnt.)



Medaille St. Louis 1904.

Falk's „APHAZON“

ist das **einzigste**, für Jedermann praktische Mittel, um Flecken aus allen Stoffen rasch, mühelos und sicher zu entfernen. Vom h. kgl. württemberg. Kriegsministerium geprüft und den Truppen zum Reinigen der Uniformen empfohlen. [3785]



Absolut sicher u. rasch wirkendes Mittel gegen die unangenehm. Folgen von Stichen von fliegend. Insekten aller Art. Prämiert bei der internat. Biennenzucht-Ausstellung in Wien 1903. In Stahlkapseln bequem bei sich zu tragen. Erhältlich in allen Droguerien, Parfümerien und Apotheken. **Generaldepot für die Schweiz:** Herren: **G. Kiefer & Co. in Basel.**

Damenschusterei.

Die älteste, billigste und beste Bezugsquelle für sämtliche Artikel zur Damenschusterei ist beim Erfinder und Gründer der Methode **Schwaninger in Rorschach.** [3809]

Preislisten gratis und franko. Es werden jederzeit Kursleiterinnen ausgebildet.

Lose vom Zuger Stadt-Theater

III. und letzten Emission, à 1 Fr. **8288 Treffer** im Betrage von Fr. 1000 bis 30,000. Ziehungslisten à 20 Cts. Für 10 Fr. 11 Lose versendet das (R 185 R) [3815] **Bureau der Theaterlotterie Zug.**

Ziehungslisten der II. Emission und Lose der III. und letzten Emission vom **15. August** an bereit.

+ No. 14875

Eine wahre Wohltat ist das **berühmte**

Dr. Thomalla's hygienische Corset



für jede Dame, die Ihre Gesundheit liebt. Elegante Façons, hygienisch unübertrefflich. Erhältlich in I. Geschäften. Verkaufsstellen werden auf Wunsch nachgewiesen durch die alleinigen Fabrikant. **Steiner & Cie. KÖLN-EHRENFELD.**

Geröstetes Weizenmehl

— Marke O. F. —

aus der ersten schweizer. Mehlrösterei

WILDEGG

(Za G 1233)

ist für

[3366]

Mehlsuppen und braune Saucen unentbehrlich!

Blutreinigungsthee Kinder-Puder und Salbe

à 1 Fr., angenehm und sicher wirkend. beste Mittel bei Wundsein. [3368] **Englischer Wunderbalsam Ia.** Erfolg garantiert. In Schacht. à 60 Cts. u. 1 Fr. sehr beliebte Marke in 3 Grüssen. **J. Reischmann, Apotheker, Näfels (Glarus).**

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 8.

Aug. 1905

Der Eisengehalt der Hühnereier.

Die Eier spielen bekanntlich unter den Nahrungsmitteln eine wichtige Rolle. Je mehr man durch physiologische Untersuchungen ihren Nährwert schätzen lernte, desto mehr ist ihr Konsum gestiegen. Bisher hat man die Eier immer nur in der Form angewendet, in der sie die Natur uns darbot. Man begnügte sich, sie auf alle möglichen Arten zuzubereiten und die verschiedenartigsten Speisen aus ihnen herzustellen; aber der Natur selbst ins Handwerk zu pfuschen und den Versuch zu machen, sie zu zwingen, neue Sorten von Eiern zu schaffen, das hat man bisher doch noch nicht gewagt! In neuester Zeit ist aber von seiten der Physiologen auch in dieser Hinsicht vorgegangen worden und es ist in der That gelungen, neue ganz eigenartige Sorten von Eiern zu schaffen. Der Grund, der die Physiologen veranlaßte, an die nachstehend geschilderten Versuche heranzugehen, war der folgende: einen sehr wesentlichen Bestandteil des Blutes bildet bekanntlich das Eisen, und bei blutarmen Personen sucht man durch Einführung von Eisen in den Körper die Qualität und die Quantität des Blutes zu verbessern. Diese Verbesserung gelingt aber nicht immer leicht. Zahllos ist die Zahl der Eisenpräparate, welche in den Handel gebracht werden; zahllos die Zahl der Eisenquellen, welche zu dem genannten Zwecke getrunken werden. Der Erfolg bleibt aber in vielen Fällen aus. Bei manchen Präparaten und Quellen wird das Eisen entweder gar nicht, oder nur in so geringem Maßstab resorbiert, daß ein Einfluß der Kur überhaupt nicht zu bemerken ist. Bei anderen Präparaten und Quellen wieder wird das Eisen schlecht vertragen und es entsteht neben Verdauungsbeschwerden aller Art ein Widerwillen des Patienten gegen das Eisenpräparat oder die Quelle. Gute Präparate, die allen an sie zu stellenden Anforderungen entsprechen, gibt es verhältnismäßig nur wenige.

Diese hier geschilderten Umstände waren es, die die Physiologen veranlaßten, Versuche anzustellen, deren Endzweck die Erzeugung sehr

stark eisenhaltiger Hühnereier ist. Auf diesem Gebiete ist in letzter Zeit in den physiologischen Laboratorien ziemlich viel gearbeitet worden, und der deutsche Physiologe Hartung berichtet nunmehr über das Ergebnis seiner Versuche. Um stark eisenhaltige Eier darzustellen, fütterte er die Hühner längere Zeit hindurch mit Eisenpräparaten und zwar mischte er ihnen citronensaures Eisenoxyd in das Futter. Es zeigte sich, daß es in der Tat möglich sei, den Eisengehalt des Hühnereies zu erhöhen, freilich ist es noch nicht gelungen, sehr stark eisenhaltige Eier herzustellen, aber es ist zu hoffen, daß bei weiteren Versuchen ein Weg hierzu gefunden werden wird. Wie Hartung durch eine große Anzahl von Analysen feststellte, schwankt der Eisengehalt des gewöhnlichen Hühnereies sehr beträchtlich. Im Mittel kann man denselben bei 100 Gramm frischer Eiersubstanz zu 4,6 Milligramm annehmen. Durch lange Fütterung der Hühner mit citronensaurem Eisenoxyd gelang es Hartung, nach Verlauf von 2 Monaten einen mittlern Eisengehalt von 7,4 Milligramm für 100 Gramm frische Eisubstanz zu erzielen. Es ist dies immerhin ein schöner Erfolg, wenn er auch dem im Interesse der Menschheit wünschenswerten Ideal-Eisenei noch lange nicht entspricht. Die Tagesdosis des dem Körper zuzuführenden Eisens beträgt für den Erwachsenen 0,1 Gramm. Wollte derselbe also diese Tagesdosis in Form von Eiseneiern zu sich nehmen, so müßte er davon täglich nicht weniger als 36 Stück verzehren, eine Zumutung an den Magen, die dieser auf die Dauer sicherlich nicht ertragen würde. Die Versuche, die wir in vorstehenden Zeilen geschildert haben, sind jedenfalls so interessant, daß man ihrer Fortsetzung mit großer Spannung entgegensehen darf.

Dr. N.

Wie bereite ich einen wirklich guten Kaffee?

Schwarzer Kaffee soll schön kastanienbraun, kräftig und von fettem Geschmack sein. Dieses erreicht man am besten mit einer Mischung von gelben und braunen Kaffeeforten, mit guten grünen, wie Ceylon, blau Java, Guatemala, Costarica zc.

Zutaten. Feinschmecker nehmen zu 500 Gramm Kaffeepulver 50—100 Gramm Kandiszuckeressenz „Succès“ und ca. 50—100 Gramm ächten Feigenkaffee. Dadurch wird der Kaffeegeschmack in keiner Weise beeinträchtigt, sondern dessen Aroma wird vielmehr erhöht. Feine Hotels und bessere Restaurants verwenden fast ausschließlich diese Mischung, je nach Liebhabergeschmack mit Feigenkaffee oder unter Weglassung desselben.

Milchkaffee. Für denselben kann eine etwas schwächere Mischung verwendet werden und auch etwas billigere Zutaten, die jedoch

kräftig sein sollen, zum Beispiel rot Löwen Cichorien Helvetia oder für nerven- und magenschwächliche Personen homöopathisches Gesundheitskaffee-Surrogat der Helvetia, mit einem beliebigen Zusatz von Kaffee-Extrakt „Succès“. Eine sehr kräftige Zutat ist Schweizer Kaffee-Gewürz, ein Produkt aus Cichorien und Zucker; dieser Zusatz wird ohne Extrakt verwendet. Für Hausfrauen, die den Kaffee nicht kochen, sondern durch Kaffeefiebe anschütten, empfiehlt sich als Beigabe Gries-Cichorien, welche der Kern der Cichorie ist und weil absolut mehlfrei, einen klaren Kaffee gibt.

Allgemeine Regeln. Um Kaffee zu bereiten, werde derselbe nun einige Minuten gekocht oder in Kaffeemaschinen durch Siebe oder Säcke ausgeschüttet, muß das Wasser siedend heiß sein. Zu wenig heißes Wasser zieht sowohl aus Kaffee wie aus den Zutaten die löslichen Stoffe nicht aus und gibt einen faden Kaffee ohne Aroma.

Theesirup.

Ein gutes, billiges, haltbares Getränk.

In einem kupfernen oder messingenen Kochgeschirr wird ein Kilo weißer Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter frischem kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt. Sobald der Zucker anfängt zu kochen, schäumt man mit einem feinen Schaumlöffel das Unreine gut ab. — Inzwischen nehme man 50—80 Gramm (je nach Geschmack) guten Schwarztee, gieße ihn in ein Theegeschirr mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser an und lasse ihn 10 bis 20 Minuten ziehen. Dann wird diese Thee-Essenz durch ein feines Theesieb in ein Porzellan- oder Glasgefäß abgegossen; man achte gut darauf, daß das Geschirr sehr rein ist, denn der starke Thee zieht jeden fremden Geschmack an.

Nachdem der Zucker unterdessen auf gutem Feuer etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, wird er so weit sein, daß er den sogenannten Ballen hat. Die Probe nimmt man auf folgende Weise: Man taucht eine Gabel in den dicken Zucker und hält sie sofort in kaltes Wasser, worauf der Zucker erstarrt. Läßt sich derselbe zu einem Ballen formen, so ist er genug gekocht. Sollte der Zucker ganz hart geworden sein, so gieße man etwa ein halbes Glas Wasser dazu. — Ist also der Zucker zum Ballen gekocht, so gieße die dazu bereitete Thee-Essenz dazu und decke sofort das Gefäß zu, damit der Thee nicht sein Aroma verliert. Der Thee darf nicht weiter kochen, weil er sonst bitter wird. Der Theesirup wird warm in reine Flaschen abgefüllt und mit einem neuen Pfropfen verkorkt. Er hält sich dann mehrere Wochen. — Um nun einen fertigen Thee zu bekommen, gieße man, wie bei jedem andern Sirup, soviel Wasser auf, wie beliebt, in der Regel das Zehnfache. Obiges Quan-

tum Theesirup gibt etwa 12 Liter fertigen Thee und kommt auf kaum Fr. 1.— zu stehen; somit kommt der Liter fertigen Thees nur auf acht Cts. Das Getränk ist kalt oder warm gut zum Trinken, durststillend, und bekommt Kindern und Erwachsenen gut; es ist in großen Werkstätten, z. B. der Maschinenbauwerkstätte in Olten, mit vielem Erfolg eingeführt worden. — Anstatt Schwarzthee könnte man auch Pfeffermünzthee in starker Konzentration nehmen.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Geröstete Eiergerstensuppe. Für 6 Personen werden 50—60 Gr. Mehl in 1 Löffel Butter hellbraun geröstet, das Pfännchen vom Feuer gehoben und das Mehl mit 2—3 gut verklopften, mit etwas warmem Wasser verdünnten Eiern abgelöscht, zu einem glatten Teig gerührt, in den Suppentopf samt nötiger Fleisch- oder Knochenbrühe gegeben, die Suppe unter beständigem Rühren einmal aufgekocht und über einen Löffel „Maggi“ und ein haselnußgroßes Stück Butter angerichtet. Diese Suppe eignet sich auch sehr gut als Krankensuppe, wird aber dann gleich anfangs mit frischer Butter bereitet.

*

Milkenbraten. Eine Kalbsmilch wird halb weich gekocht, abgehäutet, aber möglichst ganz gelassen. In die Vertiefungen legt man eine Fülle von in Milch eingeweichtem Brot, Eiern, Grünem und etwas Salz, wickelt die Milche fest in ein Netz und brät sie unter öfterem Begießen eine halbe Stunde (schmeckt auch kalt sehr gut und sieht hübsch aus).

*

Wirkante Lenden-Beefsteaks. Vorbereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde. — Für 6 Personen. Zutaten: 1 Kilo starke Rindslende, 62 Gramm Butter, ein Löffel Nierentalg, 1 Zwiebel, 2 Sardellen, 1 Stückchen saure Gurke, etwas Senf, eine kleine Messerspitze Paprika, 1 Prise Zucker, eine halbe Tasse Rahm und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt. — Man schneidet aus starker Lende fünf nicht zu schwache Scheiben, klopft sie ein wenig, bestreut sie mit Salz und wendet dieselben leicht in Mehl um. Währenddem zerläßt man in einer Pfanne die Butter mit einem Löffel gutem Rinderfett und legt die Beefsteaks in die steigende Butter; auf raschem Feuer werden dieselben nun höchstens 8 Minuten unter öfterem Beschöpfen hübsch braun gebraten. Nach dieser Zeit legt man die Beefsteaks auf eine erwärmte Schüssel und stellt sie in das Rohr. Nun kommen in die Pfanne: eine Zwiebel, 2 Sardellen, 1 Stück saure

Gurke, alles sehr fein gehackt, eine Messerspitze Senf, etwas Paprika, etwas Zucker, eine halbe Tasse sauren Rahm und 10 Gramm aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt. Dies alles verrührt man rasch in die Pfanne, gießt noch einige Löffel Wasser zu und gibt diese feimige Sauce durch ein Sieb auf die Beefsteaks.

*

Thunfisch von Kalbfleisch. Bereitungszeit erster Tag 2 Stunden, zweiter Tag $\frac{1}{2}$ Stunde. Für 6 Personen. — Zutaten: 1 Kilo Kalbs-
nuß, 4 Sardellen, 2 Eßlöffel Zitronensaft, Pfeffer und Salz nach Geschmack, $\frac{1}{2}$ Weinglas Del, 1 Tasse Kapern, 5 Blatt Gelatine, 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt. Das Fleisch wird gehäutet und gut geklopft, dann gepfeffert, eingesalzen, zusammengebunden und in $\frac{1}{4}$ Liter Essig und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser (letzteres muß kochend sein), $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, dann wird das Ganze kalt gestellt. Den andern Tag werden 4 Sardellen fein gestoßen, 2 Eßlöffel Zitronensaft, Pfeffer, Salz, $\frac{1}{2}$ Weinglas Del gut verrührt, die Sauce von dem Kalbfleisch erwärmt, 15 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt hineingerührt, die andere Sauce langsam dazu gegossen und das Ganze passiert, über das Kalbfleisch, welches vorher in Scheiben geschnitten ist, gegossen. Das Ganze wird mit Kapern, hartgekochten Eiern, Aspik und grünem Salat verziert und kalt gestellt, bis die Sauce fest geworden ist.

*

Schweinskoteletten mit Cornichons. Die Koteletten werden hübsch zugestutzt, mit Salz und Pfeffer und etwas Mehl eingerieben, in heißer Butter beidseitig schön gelb gebraten, mit ein wenig Fleischbrühe und einigen Tropfen Essig abgelöscht, und, auf langsamem Feuer zugedeckt, in $\frac{1}{4}$ Stunde gargekocht. Nachdem die Koteletten hübsch angerichtet worden sind, kocht man den Jus noch mit gehackten Cornichons auf, vermischt ihn mit einigen Tropfen „Maggis Würze“ und richtet über die Koteletten an.

*

Lammkoteletts mit feinen Kräutern. Die Koteletts werden fingerdick geschnitten, die Knochen werden gepuht, das Fett wird abgeschnitten, worauf man die Stücke mit dem Fleischhammer schlägt und auf beiden Seiten leicht mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann zerläßt man in der offenen Pfanne frische Butter, gibt fein gewiegte Petersilie, Schnittlauch, Champignons und Capern hinein und brät darin die Koteletts schnell auf beiden Seiten. Inzwischen hat man eine kleine Mehlschwitze gemacht, mit einer Kleinigkeit Rheinwein und einem Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt klar gerührt, mit etwas Sardellenbutter und Zitronensaft, Salz und einer Prise rotem Pfeffer gewürzt und rührt nun diese Mischung schnell an die Sauce, nachdem man die Koteletts ausgehoben

und rings um eine runde Schüssel gelegt hat, in deren Mitte gleichmäßig ausgestochene Schmorkartoffeln angerichtet sind. Man streicht etwas von der Sauce über die Fleischstücke, die übrige schickt man nebenher zu Tisch,

*

Leberspeise. 280 Gramm Kalbsleber wird gehäutet, gewaschen, geschabt und mit Petersilie, etwas Zitrone und einer Zwiebel fein gewiegt. Nun wird 87 Gramm Butter schaumig mit 3 Eidottern gerührt, dann die Leber, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Mundbrötchen darunter gegeben und tüchtig verrührt. Zuletzt kommt der Schnee der 3 Eiweiß darunter; eine Auflaufform wird gut mit Butter bestrichen, die Masse hineingegeben und in der Röhre dunkelgelb aufgezogen. Wird kalt serviert.

*

Sandwiches (auf Reisen). Sardinen, Schinken und kleine Essig-Gurken fein gehackt, Pfeffer, Salz und Gurken-Essig nach Bedarf beigefügt, gut gemengt und zwischen zwei Butterbrotchnitten gestrichen.

*

Karpfen in Rotwein. Ein Karpfen wird ausgenommen, gewaschen und mit feinen Speckstiftchen gespickt; leicht gesalzen, läßt man ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen. Dann legt man den Fisch ganz oder auch in Stücke geteilt in eine passende Kasserole, übergießt ihn zu gleichen Teilen mit Rotwein und Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt, fügt einen Löffel voll Butter, einige Scheiben rohen Schinken, Zwiebeln, Pfeffer, ein halbes Lorbeerblatt nebst einem Büschchen Petersilie hinzu und läßt den Fisch weich kochen. Darnach wird der Karpfen vorsichtig auf eine Schüssel gelegt und zugedeckt warm gestellt. Die zurückbleibende Sauce gießt man durch ein Sieb, kocht sie noch kurz ein, schmeckt sie ab, gibt einige in Scheiben geschnittene, in Rotwein gedünstete Trüffel bei, überfüllt damit den Fisch, der dadurch wie glaciert erscheinen muß, umkränzt ihn mit kleinen, gebratenen Kartoffeln und reicht den Rest der Sauce in der Sauciere besonders.

*

Apfelspeise. Man bestreicht eine Auflaufform mit Butter, stellt ganze geschälte Äpfel, von welchen man vermittelst eines Ausstechers das Kernhaus entfernt hat, in dieselbe, füllt die Äpfel mit eingemachten Johannisbeeren, rührt 100 Gramm Zucker mit 4 Eigelb zu Schaum, gibt dann einen Eßlöffel Mehl, die mit Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, vier Eßlöffel voll Rahm und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß daran und gießt die Mischung über die Äpfel. Das Gericht wird im Ofen gebacken und mit Zucker bestreut aufgetragen.

*

Blattsalat als Gemüse. Aufschießenden, zu dicht gesäeten Blattsalat verwendet man mit Vorteil zu Gemüse. Man kocht die gut durchgespülten Blätter in leichtem Salzwasser ab; zieht sie aus dem Kochenden heraus und schreckt mit kaltem Wasser ab. Nachher wird er ausgedrückt, fein verwiegt und in süßer Butter, in welche ein Scheibchen Knoblauch und fein geschnittene Zwiebel gegeben wurde, gedämpft. Das Gericht wird mit Mehl bestäubt und mit etwas kräftiger Fleischbrühe (Liebig's Fleischextrakt) oder mit süßem Rahm und geschlagenem Ei vermischt. Wenn nach Bedarf gesalzen und gepfeffert (viele ziehen eine Kleinigkeit Muskatnuß dem Pfeffer vor) wird noch etwas durchgedünstet und gleich zu Tisch gebracht.

*

Kartoffeln mit Äpfeln. Die geschälten und in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser weich gekocht, abgessen und mit einem Stück Butter verrührt. Unter die Kartoffeln mischt man geschälte, saure, weich gekochte und durch ein Sieb getriebene Äpfel. Das Ganze wird mit Zucker gut durchgerührt und nach kurzem Kochen angerichtet.

*

Spaßen. 6 Kochlöffel Mehl, das nötige Salz wird mit so viel heißer Milch angerührt, daß der Löffel darin steht, dann mit 3—4 Eiern wie ein Kloßteig verdünnt und auf ein mit Mehl bestäubtes Brettchen geschüttet. Dieser Teig wird mit einem in Wasser getauchten Messer vorn dünn ausgestrichen und werden davon mit dem fleißig benetzten Messer rasch schmale Riemchen in bereitstehendes, kochendes Salzwasser abgeschnitten. Wenn die Spaßen auf die Oberfläche des Wassers kommen, werden sie mit einem Schaumlöffel in kochende Butter gelegt, von unten angebraten, auf eine heiße Schüssel angerichtet und rasch serviert. Die Spaßen dürfen nicht stehen, sonst verlieren sie die lockere Beschaffenheit.

*

Falscher Blätterteig. 120 Gramm frische Butter, ebenso viel feines Weizenmehl und 1 Löffel voll Rahm werden recht schnell zusammen zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, ausgewalzt, dreimal überschlagen und recht kalt stehend (im Keller) ruhen gelassen. Darnach walzt man den Teig wieder aus, schlägt ihn dreifach zusammen und wiederholt dies noch dreimal. Wenn er zum letzten Mal ausgewalzt ist, sticht man mit einem Trinkglas oder sonstigem passenden Gegenstand kleine Formen aus, bestreut sie mit grobkörnigem Zucker und backt sie in heißer Butter, daß sie hoch aufgehen. Nach Belieben kann man die Rölllein mit Gelee garnieren. Dieses Backwerk bedarf keiner Eier, doch kann man sie vor dem Backen, wenn man will, mit Eigelb anstreichen.

Tomatendicksaft. Die Tomaten werden in Stücke geschnitten, gekocht bis sie weich sind, nun werden sie durch ein Stück weißes Zeug gedrückt, auf jede Obertasse des Saftes rechne man 2 Obertassen voll Zucker. Man bringt nun den Saft zum Feuer und läßt ihn mit einer in Scheiben geschnittenen Citrone 20 Minuten kochen, nun fügt man den erwärmten Zucker hinzu und läßt das Ganze noch 15 Min. kochen. Die weitere Behandlung ist wie bei anderen Dicksäften.

*

Muskatplätzchen, die sich lange Zeit halten. Zwei große Eier werden mit 140 Gramm feinem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt. Die Schale einer halben, feingewiegten Citrone, eine Messerspitze voll Kardamome und Muskatblüte, beides fein gestoßen, sowie 140 Gramm feines Mehl werden noch dazu gerührt. Das Backblech wird leicht mit Butter bestrichen, auf welches dann mit dem Löffel abgestochene kleine Häufchen gesetzt werden. Man läßt sie zwei Stunden ruhig stehen und backt sie dann in mäßiger Hitze.

*

Herstellung von Kohlenanzündern. 10—15 Teile Kolophonium und 80—85 Teile Sägespähne bilden die Bestandteile der Kohlenanzünder. Zu ihrer Herstellung schmilzt man das Kolophonium bei niederer Temperatur, rührt in die heiß zu haltende Masse die gleichfalls warmgehaltenen Sägespähne hinein und gießt die heiße Masse in Formen aus.

*

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

*

Zum Befestigen von Eisen in Stein (z. B. Gitterpfosten) verwendet man geschmolzenen Schwefel, der mit Cement vermischt wurde. Das Gemisch wird in die Steinhöhlung eingegossen, ist außerordentlich fest und hat dem reinen Schwefel gegenüber den Vorteil, daß es in der Farbe dem Stein ähnlich ist.

*

Polirtes Eisen, Stahl u.s.w. zu reinigen. 40 Gramm Zinnasche, 9 Gramm präpariertes (gebrauntes) Hirschhorn und 80 Gramm 90 prozentiger Alkohol werden gut mit einander vermischt, auf weiches Leder aufgetragen und die betreffenden Gegenstände damit abgerieben.