Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht

Band: 6 (1899)

Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 10 des „Schweizer Frauenheim“.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 5. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 11. März 1899.

Muttersprache.

Muttersprache, Mutterlaut!
Wie so wonnesam, so traut!
Erstes Wort, das mir erschallet,
Süßes, erstes Liebeswort,
Erster Ton, den ich gelallet,
Klingest ewig in mir fort.

Sprache schön und wunderbar,
Ach wie klingest du so klar!
Will noch tiefer mich vertiefen
In den Reichtum, in die Pracht,
Ist mir's doch, als ob mich riefen
Väter aus des Grabes Nacht.

Klinge, klinge fort und fort!
Heldensprache, Liebeswort,
Steig' empor aus tiefen Grüften,
Längst verscholl'nes altes Lied!
Leb' auf's Neu' in heil'gen Schriften
Daß dir jedes Herz erglüht.

Ueberall weht Gottes Hauch,
Heilig ist wohl mancher Brauch.
Aber soll ich beten, danken,
Geb' ich meine Liebe kund,
Meine seligsten Gedanken,
Sprech' ich wie der Mutter Mund.

Max von Schenkendorf.

Vom Glück.

(Nachdruck verboten.)

Wenn die Menschen seufzen und klagen, daß es auf Erden kein wahres Glück gebe, so haben sie Recht; sie meinen ja ein vollkommenes, ungetrübtes Glück. Das nun freilich gibt es nicht.

Aber „Erdenglück,“ schönes, menschliches Glück gibt es dennoch und irgend ein Teilchen davon haben wir alle. Das Glück ist wie der Geldreichtum; in einem Stück, in einem großen, glänzenden Goldklumpen hat es niemand, es läuft nur in kleinen Teilen, in Münzen um und so recht paßt da der Spruch: „Wer den Heller nicht ehrt, ist des Talers nicht wert.“ Denn wie wenige ehren den Heller des Glücks?

Wer denkt daran, wenn er durch Licht und Sonne schreitet, daß das ein Glück ist, welches die Menschen ersehnen, die in Nacht und Dunkel schmachten?

Wie viele sind wohl dankbar für das Glück, daß sie am Morgen wieder gesund und frisch an ihr Tagewerk gehen können! Konnten sie nicht in der Nacht erkranken? Wer empfindet es auch als eine Bevorzugung, daß er sich ohne Sorge, wo die nächste Mahlzeit herkommen soll, satt essen kann, daß er sich kleiden kann, wie es dem Körper angenehm ist in Frost und Hitze? Daß er behaglich wohnen und schlafen kann? Aber das alles ist ja „Nichts,“ „kein Glück,“ „kein Lebensgenuß“! So rufen die meisten aus. Denn wir verlangen ja ein besonderes Los, einem großen Goldklumpen jagen wir nach, aber die kleinen Scheidemünzen oder Heller, die doch schließlich den ersehnten Reichtum ausmachen, treten wir achtlos unter die Füße, somit sind wir auch den „Taler“ des Glückes nicht wert. Die meisten Menschen denken, das größte Glück läge im Genuß, was aber durchaus nicht wahr ist. Genuß ist auch Glück, gewiß — aber nicht das beste — das beste Glück ist „Geben,“ Liebe geben, Freundschaft, Fürsorge, Hilfe mit Geld und Gut, Freude geben und machen und deshalb ist „Mutterglück“ das beste und schönste Glück, das man sich denken kann, weil eine Mutter immer nur gibt und nie aufhört zu geben, da ihre Liebe unerschöpflich ist.

Fr. M.-B.

Wann sollen wir die Neugeborenen austragen?*)

Dein Frühlingskindchen kannst du bei schönem Wetter schon in seinen allerersten Lebenstagen, vor Wind und direkter Sonnenstrahlung geschützt, stundenlang an die Luft bringen, am besten im Korbwagen. Nur tue es nie gleich nach dem Bade. Winterkinder kann man selten vor März zum ersten mal austragen. Sogar halbjährige Kinder soll man bei starkem Frost, Nebel und Wind zu Hause behalten. Ueberaus verwerflich ist die Sitte, die Kinder mitten im Winter als ersten Ausgang oder Ausfahrt zur Taufe in die Kirche zu bringen. Schon manches zarte Leben ist durch dieses Wagnis zu Grunde gerichtet worden. Im Sommer sollten die Kleinen, die Schlafzeit nach dem Bad ausgenommen, den ganzen Tag im Freien weilen können. Wäre dies nur auch in dürftigen Verhältnissen möglich! Kannst du den Wagen an geschützter Stelle im Freien lassen, so ist das Austragen mit der Umständlichkeit der für das Kind so lästigen Toilette natürlich ganz überflüssig. Das Ausfahren in gut gefedertem Wagen mußt du nicht vor dem fünften Monat anfangen, und dann auch nur auf ganz ebener Straße. Das Schütteln auf dem Pflaster, auf holpriger Straße, beim Uebergang auf die Trottoirrandsteine ist dem empfindlichen kleinen Gehirn schädlich, auch dem Magen. Es kann Kinder zum Brechen, zu unruhigem Schlaf, zu nervösen Zuckungen bringen, die früher nie derartige Störungen gekannt haben. Auch warne ich dich besonders davor, dein Kind, wie es so häufig geschieht, aus Bequemlichkeit schon früh im dreirädrigen Wagen zu fahren. Es ist nicht zum ansehen, wie diese jungen Geschöpfchen, statt von ihrer Ausfahrt Freude und Erfrischung zu genießen, in den unbequemsten Stellungen und besonders im Schlaf herumbaumeln, zu empfindlichem Schaden für Kopf und Rücken. Kinder unter zwei Jahren sollten überhaupt in solchen Wagen nicht gefahren werden.

*) Aus „Heim" die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr. Wir empfehlen das treffliche Büchlein, das bei der Redaktion des Blattes à 15 Cts. erhältlich ist, aufs beste.

Etwas über Brandwunden.

Von Dr. Dehaut, Paris.

Da Brandwunden zu den häufigsten Verletzungen sowohl bei Kindern wie auch bei den Dienstboten gehören, so erscheint es uns wünschenswert, der Hausfrau über die Behandlung derselben einige Winke zu geben.

Die Brandwunden können mehr oder weniger tief sein, man hat sie daher in verschiedene Grade geteilt und zwar in solche I. Grades, welche nur die Haut röten, sie sind nur schmerzhaft, selten gefährlich. Die Brandwunden II. Grades bringen Blasen hervor, welche noch schmerzhafter sind, wenn die Oberhaut fort ist und das Fleisch zu Tage tritt. Diese Art von Brandwunden kann gefährlich werden, besonders wenn die Beschädigung ausgebreitet ist; doch lassen sie im allgemeinen keine Narben zurück. Wenn die Oberhaut (Epidermis) sich erneuert hat, ist die Haut etwas verändert. Schlimmer noch als diese Brandwunden sind die III. Grades, bei welchen das Fleisch in Mitleidenschaft gezogen, oft sogar bis auf den Knochen zerstört ist. Diese Brandwunden sind die schlimmsten, wie man wohl weiß, sie hinterlassen immer Narben und können das betroffene Glied verkürzen oder im Gebrauch schwächen, ja noch mehr, sie können bis zum Verlust des Gliedes oder eines Teiles desselben, ja wenn sie sehr ausgebreitet sind, selbst zum Tode führen.

Das erste, was bei Verbrennungen zu tun ist, ist ihre Schwere und Ausbreitung zu erforschen. Sind die Wunden durch Kleider versteckt, so entferne man diese mit Vorsicht und ohne Uebereilung; wenn man sieht, daß es sich nur schwer bewerkstelligen lassen wird, so tut man besser daran, die Kleider zu zerschneiden. Sind auch die Augen beim Verbrennen in Mitleidenschaft gezogen, so muß man diese mit gereinigtem Olivenöl vorsichtig waschen, sitzen gebliebene Substanzen müssen entfernt werden, da sie leicht Entzündungen hervorbringen können.

Um bei leichten Verbrennungen die Schmerzen zu lindern, empfiehlt es sich, die kranken Stellen vor der Luft zu schützen; zu diesem Zwecke bedeckt man sie mit Oel oder mit den in den Apotheken vorrätigen Brandsalben oder Mischungen aus Kalkwasser und Leinöl, wickelt sie in Watte oder einfache alte Leinwand und legt darüber eine Leinwandbinde. Diese Prozedur wiederholt man zweimal am Tage, dann sieht man am besten, ob die Brandwunden eitrig werden oder in Heilung übergehen. Im ersten Fall wende man sich an einen Arzt.

Bei den Verbrennungen II. Grades, wo sich Blasen gebildet haben, muß man die größte Vorsicht anwenden, daß diese nicht zerreißen, weil die Schmerzen noch schlimmer werden, wenn das Fleisch bloß liegt und die größere Gefahr einer Wundinfektion dadurch entstehen kann. Mit Kühlen oder anderen Mitteln verfährt man wie oben. Die Blasen können nach einigen Tagen mit der größten Vorsicht d. h. mit einer sauberen über der Flamme geglühten, d. h. keimfrei gemachten, Nadel geöffnet werden, damit das Wasser ausfließt.

Die Verbrennungen III. Grades gehören in die Behandlung des Arztes, ebenfalls wenn die Verbrennung durch Ausdehnung der Tiefe gefährlich erscheint. Dasselbe gilt von weniger erheblichen Verletzungen, wenn die Kranken in Fieber verfallen, oder wenn ein edles Glied, wie z. B. das Auge, betroffen ist.

Wie viele Verbrennungen könnten verhütet werden, wenn man vorsichtiger mit Gas und Petroleum sein würde und besonders das Anzünden des Küchenfeuers mit letzterem unterlassen würde. Die Mutter schütze ihr Kindchen vor Streichhölzern und halte es fern vom Herdfeuer, vor niedrigstehenden Lampen und Kerzen und lasse es nie allein in der Nähe von kochendem Wasser oder anderen kochenden Flüssigkeiten.

Ueber Alkoholfreunde in der Tierwelt

berichtete in Münster der Privatgelehrte Reeker in einer Sitzung des Wissenschaftlichen Vereins für Westfalen und Lippe u. a. folgendes:

Nicht der Menschheit allein wohnt die Neigung zum Alkohol inne, nein, auch im Tierreiche finden wir nicht wenige Freunde, ja selbst vereinzelte Sklaven des Alkohols. Unter den Affen gibt es manches Kneipgenie.

Unter den Insassen des Zoologischen Gartens zu Münster zeichnete sich besonders ein Affe namens Lehmann durch eine recht trockene Leber aus. Wenn ihm ein Schoppen Bier an die Lippen gehalten wurde, ließ er das Glas nicht mehr los und leerte es in anhaltenden Zügen bis zum Grunde.

Falls er einen gutmütigen Gastgeber fand, ließ er dem ersten noch mehrere Gläser folgen. Selbst das saure und herbe Münsterische Altbier liebte er wie ein Einheimischer. Auch Schnaps verschmähte er ebensowenig, wie viele andere Mitglieder des Affenhauses.

Gelegentlich der Wirte-Ausstellung im Jahre 1894 waren eines Tages die meisten Affen von ihnen heimlich zugestecktem Schnapse betrunken. —

Auch unter den Hunden finden sich unverbesserliche Gewohnheitstrinker. In einer Kneipe am Landgerichte zu Münster endete im März v. Js. ein Hündchen namens Lulu sein im buchstäblichen Sinne des Wortes bierfideles Dasein. Lulu konnte eine Anzahl Schoppen vertragen, die er allerdings aus einem Näpfchen schlürfte.

Am Tage nach einer schweren Zecherei hatte er den gleichen Kater, wie seine menschlichen Kneipgenossen. Glasige Augen, Ekel gegen Speise und das geliebte Bier, Schüttelfrost u. s. w. bezeugten deutlich seinen Zustand. Trotz alledem verfiel er aber stets wieder dem alten Laster.

Auch das edle Roß liebt den Gerstensaft. Mancher Kutscher gönnt seinem treuen Gaule den Rest seines Schoppens. Ferner sind Fälle von bekneipten Mäusen, Ziegen und Schweinen bekannt.

Eine brasilianische Beutelratte, welche nachts auf den dortigen Pflanzungen Orangen und Bananen raubt, sowie den Hühnern den Hals durchbeißt und das Blut aussaugt, läßt sich trotz ihrer sonstigen Schlauheit dadurch erbeuten, daß man ihr eine Schale mit starkem Branntwein hinstellt; am andern Morgen vor Tagesanbruch findet man dann neben der leeren Schale das betrunkene Vieh.

In der Vogelwelt trifft man ebenfalls Liebhaber des Alkohols. Neben Hühnern sind es besonders Gänse und Enten. Bekneipten Gänsen ist es schon passirt, daß die Magd sie dem Verenden nahe glaubte und sie daher, um wenigstens etwas zu retten, schnell des Federkleides beraubte und dann auf den Düngerhaufen warf.

Um so größer war nachher das Erstaunen, als einige Stunden später die längst totgeglaubte Schar durch ein wütendes Schnattern ihrem Unmut über die ihnen aufgezwungene Nacktheit Luft machte.

In der Insektenwelt bilden Hummeln, Bienen und vor allem Wespen und Fliegen die treuesten Anhänger des Alkohols. Wespen sind von Likörtropfen, die sie auf dem Tische eines Gartenlokals finden, gar nicht wegzuschlagen, und zahllose Fliegen ertrinken im Bier, in das sie benebelt hineinstürzen.

Im Gegensatze zu der von F. Hornig vertretenen Ansicht, daß es den Tieren weniger um den Alkohol, als den Zuckergehalt der Getränke zu tun sei, glaubt der Redner, daß die Liebhaber des Alkohols in der Tierwelt ebensowohl nur durch seine anregende, berauschende Wirkung zu seinen Freunden werden, wie die menschlichen Trinker; der Zuckergehalt geistiger Getränke mag in vielen Fällen die erste Anregung zum Genusse geben, Bedingung aber ist er keineswegs.

Unentgeltliche Abgabe von Edelreisern vorzügl. Obstsorten pro 1899.

Durch Vermittlung des schweizerischen Obst- und Weinbauvereins findet dieses Frühjahr wieder die unentgeltliche Abgabe von Edelreisern der nachbezeichneten Obstsorten statt, insofern dieselben vor dem 20. März nächsthin bei den bezüglichen Stationen bestellt werden.

Als Stationen pro 1899 sind bestimmt:

a) Aarau: Herr Otto Großmann, Baumschulenbesitzer. Von den Sorten Hedingerapfel, Zeienapfel, Salomonsapfel, Waldhöfler, sowie von Goldschmeckler und Knollbirne können keine Edelreiser abgegeben werden.

b) Flawil: Herren Gebr. Stahel, Baumschulenbesitzer. Von Hedingerapfel und Boikenapfel fehlen Edelreiser.

c) Graben bei Herzogenbuchsee: Herr F. Bühler, Baumschulenbesitzer. Es fehlen Edelreiser von Hedinger-, Zeien-, Salomonsapfel, Rotenhauser Holzapfel, ferner von Wettinger Holzbirne, Champagner Bratbirne, Knollbirne, Giffards Butterbirne und Frühe von Tivoli.

d) Horn bei Rorschach: Herr Henry Kern, Baumschulenbesitzer. Es fehlen Reiser von Ober-

rieder Glanzreinette, Hans Uli, Damasonsreinette, Boikenapfel, Winterzitronenapfel, Champagnerreinette und Hedingerapfel, Sauergrauech, sowie von Dornbirne, Goldschmeckler, Champagner Bratbirne, Knollbirne, Giffards Butterbirne, holzfarbige Butterbirne, Clairgeaus Butterbirne, Regentin und neue Crassane, ferner Washington-Pflaume und große Herrenpflaume.

e) Malans: Herr Andreas Boner, Baumschulenbesitzer.

f) Meggen: Herr Robert Stalder, Baumschulenbesitzer. Es fehlen Edelreiser von Tafelbirnen mit Ausnahme von Williams Christbirne, ebenso Kirschen und Pflaumen; Vorrat von Reisern der Dörrbirnen klein.

g) Oppligen: Herr Paul Däpp, Baumschulenbesitzer.

h) Schaffhausen: Herr A. Kraft, Baumschulenbesitzer. Es fehlen Hedingerapfel und Goldschmecklerbirne.

i) Grüt-Wetzikon: Herr G. Stauber, Baumschulenbesitzer.

Bedingungen:

1. An einen Besteller dürfen von einer Sorte nicht über 50, im ganzen höchstens 200 Edelreiser in nicht mehr als 5 Sorten unentgeltlich abgegeben werden.

2. Der schweizerische Obst- und Weinbauverein vergütet nur Edelreiser solcher Sorten, die im Verzeichnis der abzugebenden Sorten aufgeführt sind.

3. Die Edelreiser müssen frisch und gesund sein, pincierte Seitentriebe von jungen Bäumen aus Baumschulen, sowie Reiser von krebskranken und gelbsüchtigen Bäumen dürfen nicht abgegeben werden.

4. Die Abgabestation garantirt für die Echtheit der gelieferten Reiser und haftet für Schaden, der nachweisbar durch Lieferung unrichtig etiketirter Sorten entstanden ist.

5. Anspruch auf die vorgesehene Entschädigung für die abgelieferten Reiser haben nur die Stationsinhaber, welche bis spätestens 1. Juni l. J. ein detaillirtes Verzeichnis der Edelreiserabgabe an den Aktuar zu Handen des Vorstandes des schweizer. Obst- und Weinbauvereins einsenden.

6. Verpackungskosten dürfen nicht berechnet werden, dagegen kommen die Transportkosten auf Rechnung der Empfänger.

Verzeichnis der Obstsorten, von welchen Edelreiser unentgeltlich abgegeben werden:

I. Aepfel. a) Sommeräpfel: 1. Roter Astrachan, 2. Virginischer Rosenapfel, 3. Charlamowski. b) Herbst- und Wintertafeläpfel: 4. Danziger Kantapfel, 5. Grafensteiner, 6. WinterGoldparmäne, 7. Baumanns Reinette, 8. Oberrieder Glanzreinette, 9. Hans Uli, 10. Kasseler Reinette, 11. Damasons Reinette, 12. Boikenapfel, 13. Winter-Zitronenapfel, 14. Champagner Reinette. c) Wirtschafts- und Mostäpfel: 15. Hedingerapfel, 16. Großer Bohnapfel, 17. Sauergrauech, 18. Zeienapfel, 19. Salomonsapfel, 20. Waldhöfler Holzapfel, 21. Rothenhauser Holzapfel.

II. Birnen. a) Dörrbirnen: 1. Dornbirne, 2. Pastorenbirne. b) Mostbirnen: 3. Gelbmöstler, 4. Wettinger Holzbirne, 5. Grünmöstler, 6. Goldschmeckler, 7. Champagner Bratbirne, 8. Knollbirne, 9. Marxenbirne. c) Tafelbirnen. Sommerbirnen, 10. Giffards Butterbirne, 11. Frühe von Tivoli; Herbstbirnen: 12. Amanlis Butterbirne, 13. Gellerts Butterbirne, 14. Holzfarbige Butterbirne, 15. Williams Christbirne, 16. Deutsche Nationalbergamotte, 17. Gute Louise von Avranches, 18. Hofratsbirne; Winterbirnen: 19. Soldat Laboureur (Blumenbachs Butterbirne), 20. Clairgeaus Butterbirne, 21. Regentin, 22. Liegels Winterbutterbirne, 23. Diels Butterbirne, 24. Neue Crassane, 25. Bergamotte Esperen.

III. Zwetschgen und Pflaumen. 1. Italienische Zwetschge, 2, große grüne Reineclaude, 3. Washington-Pflaume, 4. große Herrenpflaume.

Der Vorstand
des schweiz. Obst- und Weinbauvereins.

Mehlspeisen.

Da Mehl, Milch und Eier, die Grundbestandteile aller Arten von Mehlspeisen, zu den nahrhaftesten Dingen gehören, so sind natürlich auch die Mehlspeisen selbst sehr nahrhaft, wenn sie nicht durch zu viel Gewürz- und Fettzutat schwerverdaulich gemacht werden; dies gilt namentlich von den Pasteten, welche durch ihren Gehalt an Fleisch nährender sind als alle andern Mehlspeisen, durch ihre zu vielfachen und starken Gewürze dagegen meist schädlich auf den Magen einwirken. Bei den einfacheren Mehlspeisen, wie Nudeln, Klößen aller Art, Breien sowie solchen Puddings, die in der Serviette gekocht werden, ist die gleiche Regel wie für das Kochen des Fleisches anzuwenden — sie dürfen nur in völlig siedende Flüssigkeiten, sei dies nun Wasser, Milch oder Fleischbrühe, eingelegt oder eingerührt werden, wenn sie gelingen sollen. Die Aufläufe und Puddings sind die wichtigsten Gattungen unter den Mehlspeisen, erstere müssen leicht und luftig, letztere gewissermaßen schwammig oder porös sein, und diese Eigenschaften werden bei beiden dadurch erzielt, daß durch anhaltendes Umrühren und das zu Schnee geschlagene Eiweiß möglichst viel Luft in den Teig eingeführt wird, die sich in der Hitze des Ofens ausdehnt und die Speisen in die Höhe treibt. Zu jeder Mehlspeise, jedem Kuchen, wo Eier eine Rolle spielen, nehme man nur möglichst frische Eier und schlage dieselben erst einzeln in einen besonderen Topf und nicht etwa gleich in den Teig selbst, da auch der kleinste Teil eines schlechten Eies den Geschmack des Backwerks verderben würde. Der aus den Eiweißen bereitete Schnee muß sehr steif sein und darf nicht unter den Teig der Mehlspeisen, Kuchen oder Torten gerührt, sondern nur leicht untergemischt werden, da man ihm durch Umrühren seine Festigkeit benehmen und ihn wieder flüssig machen würde. Wird

ein Pudding in der Serviette gekocht, so ist dieselbe natürlich erst längere Zeit in heißem Wasser einzuweichen und sehr trocken auszuringen, um allen Seifenbeigeschmack zu entfernen; bei dem Zubinden der Serviette darf dem Teige weder zu viel noch zu wenig Raum gelassen werden, denn im erstern Fall wird er zu flach und unansehnlich, im letztern kann er sich nicht genügend ausdehnen; das Wasser, in welches der Pudding eingehängt wird, muß schwach gesalzen sein. Kocht man den Pudding in einer Form, so darf nicht zu viel Wasser in dem Gefäß sein, in das man die Form stellt, damit diese nicht etwa durch das starke Wallen des Wassers umgeworfen wird. Der Deckel der Form ist ebenso wie diese mit Butter zu bestreichen, um das Ankleben des aufgehenden Puddings zu verhindern, das Wasser darf nur gemäßigt kochen und das zu schnelle Entweichen der Wasserdämpfe muß durch einen das Ganze verschließenden Deckel verhütet werden. Die gebackenen Puddings erfordern kürzere Zeit zum Garwerden als die gekochten, weil die Hitze beim Backen rascher und unmittelbarer auf den Teig einwirken kann, doch darf man einen gebackenen Pudding so wenig wie einen Kuchen sofort, wenn er aus dem Ofen kommt, aus der Form stürzen, weil zu heiße Backwerke leicht dabei zerbrechen. Bei dem Bereiten von Mehlspeisen, Kuchen und ähnlichem Backwerk ist die gehörige Regulierung der Ofenhitze eine Hauptbedingung des guten Gelingens; man erprobt den Hitzegrad am besten durch einen weißen Papierstreifen, den man in den Ofen legt. Bräunt sich das Papier rasch, so ist der Ofen zu heiß; krümmt es sich jedoch nnd wird es nur allmählig gelb, ohne zu verbrennen, so hat der Ofen den zum Backen erforderlichen Grad der Wärme. Wir wollen hier nur noch erwähnen, daß alle, welche die Kochkunst mit Verständnis betreiben wollen, zuerst die einfachen Dinge, so uninteressant sie auch erscheinen mögen, ordentlich erlernen müssen, ehe sie sich an schwierigere wagen; sie sollen zuerst Fleisch und Gemüse herrichten nud kochen können, ehe sie zu den Mehlspeisen und ähnlichen feinen Gerichten übergehen. Besonders junge Damen, welche sich auf ihren Hausfrauenberuf vorzubereiten gedenken, indem sie in der Küche ihre Lehrzeit antreten, verfallen meistens in den Fehler, daß sie gleich mit den höheren Zweigen der Kochwissenschaft beginnen wollen und einen Auflauf oder Torte backen, eine Crême bereiten möchten, bevor sie wissen, wie man Kartoffeln kochen oder eine Suppe herstellen soll. Das Kochen ist aber eine Wissenschaft wie jede andere, bei der man zuerst die Elemente und Anfangsgründe innehaben muß, ehe man fortschreiten kann, ganz so, wie jemand, der lateinisch lernen will, auch erst die Grammatik zu studiren hat, bevor er den Horaz lesen kann.

Haushalt.

Strohhüte auffrischen und reinigen. 1. Weiße Strohhüte auffrischen. Man reibt die Hüte mit Schwefelblume und dann mit einem in Branntwein getauchten Tuche ab. Nach dem Trocknen bürstet man sie ab und bestreicht sie auf der linken Seite mit Gummiwasser. 2. Gelbe und weiße Strohhüte werden gut ausgebürstet und mit einer schönen, saftigen Zitrone vollständig abgerieben, dann noch feucht mit fein abgeriebenem Schwefel dick bestreut und mit einer reinen Bürste tüchtig gebürstet. Sie werden dadurch wieder wie neu. 3. Braune und schwarze Strohhüte kann man dadurch auffrischen, daß man zu den braunen Hüten nußbraunfarbigen und zu den schwarzen schwarzen Spirituslack nimmt. Die Hüte werden erst gut gebürstet, dann mittelst eines feinen Haarpinsels zwei bis drei mal mit dem Lack bestrichen und langsam getrocknet. Sie erhalten dadurch nicht nur hübschen Glanz, sondern auch Steifheit.

Wohlriechendes Pulver zu Wäschekissen. Zu diesem Kissen nehme man florentinische Violen-Wurzel, Storax, Calamit, jedes 44 Gramm, Rosen, Maienblumen, Lawendel-Blüte, jedes 44 Gramm, Kalmuswurzel 16½ Gramm, Nelken 11 Gramm. Wenn die Stücke zu einem groben Pulver untereinander gestoßen werden, kann man es in feine Leinwand binden und zu der Wäsche legen.

Pelzwerk jahrelang zu schützen. Bespritze es gut mit Spiritus, der mit Campher und Schalen von spanischem Pfeffer 8 Tage an der Sonne destillirte, oder lege nasse Bäuschchen, die mit der Flüssigkeit getränkt wurden, in die Pelz- und Wollsachen und schlage feste Tücher darum.

Die Giftigkeit der Tinte. Die Sitte, sich die Tinte von den Fingern und den Federn abzulecken, ist nicht blos unlieblich, sie soll auch mit Vergiftungsgefahren verknüpft sein. Marymann fand in der Tinte 77 verschiedene Arten Mikroben, von denen einige so giftig waren, daß geimpfte Mäuse binnen kurzer Zeit starben. Genannter Forscher empfiehlt daher sogar, man solle Tintenfässer so viel wie möglich mit dem Deckel verschlossen halten.

Schildpattkämme und -Nadeln, die bekanntlich leicht ihren Glanz verlieren und Risse bekommen, legt man, um sie wieder aufzufrischen, eine Nacht über in Olivenöl, läßt sie, nachdem man sie herausgenommen hat, einen Augenblick an der Luft trocknen und reibt sie mit den Fingerspitzen ab, nicht mit einem Lappen, da auch der weichste Stoff Schrammen erzeugt.

Ein neues Kochfett „Palmin." Es ist gelungen, aus der Cocosnuß ein Fett herzustellen, das nicht nur den gesundheitlichen Forderungen entspricht, sondern das auch an Geschmack und Güte nichts zu wünschen übrig läßt. Das Palmin ist nicht zu verwechseln mit der frühern Cocosnußbutter, welche infolge ihres süßlichen Geschmacks manchen Leuten unangenehm war. Wo man sparen muß und nicht reine Kuhbutter verwenden kann, greife man als Surrogat zu dem „Palmin". Wir werden in der nächsten Nummer in längerer Besprechung darauf zurückkommen. Palmin hält in Zürich C. F. Weck, Badenerstraße 259.

Gesundheitspflege.

Gegen Haarausfall. Ein Weinglas ächter Kornbranntwein oder Culmbacher Bier wird heiß auf 2—3 grob geschnittene Zwiebeln geschüttet, zugedeckt ½ Tag stehen gelassen, durch Mousseline geseiht und jeden Abend die Kopfhaut damit eingerieben. In Flaschen verkorkt aufzubewahren. Ausgezeichnetes Mittel.

Buttermilch sollte in jeder Haushaltung vorhanden sein zum täglichen Gebrauch. Gegen Blutarmut z. B. gibt es überhaupt kein besseres Mittel.

Zur Erweichung harter Fußnägel dient außer warmen Fußbädern Einhüllen derselben mit Kaliseife (grüner, schwarzer oder gelber), wobei aber Sorge zu tragen ist, daß die angrenzende und weniger widerstandsfähige Haut nicht ebenfalls unnötig erweicht wird. Durch Einfetten ist sie ziemlich sicher zu schützen. Durch Abreiben mit Zitronensaft oder verdünnter Zitronensäure können rauhe und dicke Nägel allmälig geglättet und verdünnt werden. L.

Schafgarbenabsud mit je ein Löffel Honig vermischt, soll gegen Influenza, Schnupfen und Husten vortreffliche Dienste leisten, täglich 3—4 mal eine Tasse voll getrunken. Ebenso zu empfehlen ist folgendes: Zwiebeln sind in Bier oder Wasser zu dämpfen, der Saft mit Candiszucker zu Sirup zu kochen. Theelöffelweise einzunehmen.

Krankenpflege.

Ueber die Behandlung von Kranken. Schon bei der Bereitung eines Krankenlagers sind verschiedene Punkte zu beachten. Erstens schon bei der Auswahl des Zimmers ist mancherlei zu berücksichtigen, denn nicht jedes Zimmer (respektive Kammer) eignet sich als Krankenzimmer. Ein Krankenzimmer soll nicht zu klein sein, damit nötigenfalls noch ein Reservebett für den Kranken darin Platz hat und sich überdies, nachdem die nötigen Geräte und Möbel darin plazirt sind, das Abwartpersonal und der Arzt noch bequem darin bewegen können. Danebst muß ein solches Zimmer hoch und luftig, d. h. gut ventilirbar, aber ja nicht durchzügig sein. Der Zugang zum Bett sollte von allen Seiten frei und unbehindert geschehen können. Das Bettzeug soll in genügender Anzahl vorhanden sein, damit so oft als nötig dasselbe gewechselt und getrocknet werden kann. Sodann hat man die Lage der verschiedenen Körperteile des Kranken zu beachten und das Bett überhaupt so herzurichten, daß der Patient bequem darin liegen kann. Namentlich achte man darauf, daß das Laken, auf dem der Kranke liegen soll, keine Falten hat, und daß die Lagerstätte überhaupt vom Fuß- bis zum Kopfende nur ganz allmälig aber stetig ansteigt. Das Deckbett soll leicht, das Kopfkissen möglichst aus Roßhaarfüllung mit Lederüberzug bestehen. Bei lange andauernder Krankheit empfiehlt es sich, dem Kranken eine Unterlage aus weichem Rehleder zu geben, und ihm überdies die durch das lange Liegen erlittenen wunden Stellen öfters zu waschen und dann mit Zitronensäure einzureiben. Ueber das Verhalten den Kranken selbst gegenüber beachte man folgendes: Man rede nicht mehr als nötig und für den Kranken nicht nachteilig ist und rede möglichst leise; namentlich dann, wenn der Kranke schläft, vermeide man jedes Geräusch, damit derselbe nicht plötzlich aus seinem Schlummer aufgeweckt werde, was auf die Krankheit selbst höchst nachteilig einwirken könnte. Ueber die Krankheit selbst sage man nur günstiges zu dem Kranken und suche überhaupt jegliche Unterhaltung (sofern nämlich der Zustand des Kranken und die Art der Krankheit eine solche gestattet) nur auf angenehme Gegenstände und erheiternde Begebenheiten hinzulenken und unterlasse also wohlweislich das Erzählen von Mord-, Raub- und Unglücksgeschichten aller Art. G.

Sei im eignen Haus Du selber das beste Geräte,
Bist Du des Hauses Zier, ist es am schönsten geziert.
Nicht des Hauses glänzender Ruhm rühmt immer die Hausfrau,
Aber der Hausfrau Ruhm rühmet am besten das Haus.

Küche.

Koch-Rezepte.

Feine Schwarzbrodsuppe. (Bereitungsdauer 40 Minuten). Man röstet einen Teller Schwarzbrodreste in 30 Gramm Butter etwa 5 Minuten lang, gießt zwei Liter kochendes Wasser dazu und salzt die Suppe, die man eine halbe Stunde langsam kochen läßt. Hierauf streicht man sie durch ein Sieb, würzt sie mit etwas Fleischextrakt, 2 Eßlöffeln feingeriebenem Käse und quirlt die Suppe mit einem Ei an, das man mit etwas süßer Sahne oder Milch zart angerührt hat.

Hammelfleisch mit Kümmel. Für 10 Personen. Bereitungszeit 2½ Stunden. Zutaten: 2 Kilo Hammelbrust, 2 Liter Wasser, 2 Zwiebeln, 2 Mohrrüben, 2 Petersilienwurzeln, 1 Stück Sellerie, 1 Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, Salz nach Geschmack, 2 Eßlöffel Kümmel, 2 Zitronenscheiben, 90 Gramm Butter, 90 Gramm Mehl, 1 Glas Weißwein. Nachdem das Fleisch mit dem Wasser dem Wurzelwerk und den Gewürzen weich gekocht worden ist, zerlegt man es in passende Stücke, bereitet von der Butter und dem Mehl eine Schwitze, die mit Fleischbrühe verbunden eine halbe Stunde dämpfen muß, fügt den Wein, Kümmel und die Zitronenscheiben bei, läßt das Fleisch darin heiß werden und gibt es mit Salzkartoffeln auf den Tisch.

Gebackenes Kalbsgekröse. Das mehrmals gewaschene Gekröse wird in Salzwasser mit 1 Lorbeerblatt, 1 mit Nelken besetzte Zwiebel und ½ Sellerie weich gekocht und zum Ablaufen auf einen Seiher gebracht. Wenn es erkaltet ist, befreit man es von allen Drüsen, beträufelt es mit Zitronensaft, schneidet hübsche Stücke, die man in Ei und Semmel dreht und gelb bäckt. Es kann auch mit pikanter Sauce servirt werden.

Ebenso läßt sich Kuh-Euter bereiten das ganz delikat ist.

Buttermilchspeise. In ¼ Liter Wasser löse 30 Gramm Gelatine oder Lieb. Pflanzengelée auf, gieb es zu 1 Liter Buttermilch, die mit 250 Gramm Zucker und etwas Zitronenschale vermischt wurde und lasse es erstarren, serviere es mit Frucht- oder Vanillesauce (sehr nahrhaft).

Eier-Chokolade. Die Chokolade (man rechnet ein Täfelchen auf eine Tasse Milch) wird grob zerstückelt, in ein Kasserol getan, mit etwas Milch über dem Feuer zerlassen und fein abgerührt; dann erst wird die andere Milch zugegossen und einige Minuten lang gekocht. Nun wird ein Ei mit einem Kaffeelöffel voll Zucker und zwei Eßlöffeln voll kalter Milch verrührt, dies in die Chokolade gegossen und schnell auf langsamem Feuer gesprudelt.

Vorzügliche Zitronencrême. Die Zutaten zu einer Crême für 4 Personen bestehen in 4 Eiern, 4 Eßlöffeln Zucker, einer Zitrone und 4 Tafeln Gelatine, und zwar bereitet man sie, indem man vier Eigelb mit vier Eßlöffeln Zucker schaumig rührt, den Saft einer Zitrone und die Schale einer halben Zitrone, sowie 4 Tafeln in wenig kochendem Wasser aufgelöste Gelatine hinzufügt und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiß darunterzieht. Das Ganze wird dann nochmals gut gerührt und gleich in das Gefäß gegossen, in welchem die Crême servirt werden soll. Dieses Rezept hat den Vorzug, daß es vielfach erprobt und billig ist.

Limonade. In einen 6 Liter haltenden Steintopf oder Glasflasche gieb 500 Gramm Stampfzucker, 1 Deziliter guten weißen Essig, 10—12 gequetschte Wachholderbeeren, 1 Hand voll getrocknete Lindenblüten, eine dünn abgeschälte Schaale und Saft einer Zitrone, 6 Lit. Wasser. Lasse es 4 Tage an der Wärme stehen, filtriere es und fülle es in Flaschen, die man gut verkorkt und verbindet. Nach weitern 3 Tagen ist die Limonade fertig.

Um Blattläuse von Gurken und Melonen in Treibbeeten zu vertilgen, ist das Ausstreuen von gepulvertem Tabak unter Blätter und Ranken, anzuraten. Der feuchtwerdende Tabakstaub verbreitet einen so starken Geruch, daß sich die an den Blättern und Ranken sitzenden Blattläuse bald entfernen oder zu Grunde gehen. Stellen sich deren doch wieder ein, so muß das Verfahren wiederholt werden.

Insekten im Garten zu vertreiben. Siedend heißes Alaunwasser, welches man an die Plätze bringt, wo sich Ungeziefer, wie: Kellerasseln, Ameisen, Milben u. s. w., aufhalten, soll von ganz überraschender Wirkung sein. Zu diesem Zwecke nimmt man 1 Kilogramm Alaun und löst ihn in 3 bis 4 Liter Wasser auf. Die Lösung bringt man am einfachsten mittelst eines Pinsels in die Winkel, wo sich das Ungeziefer aufhält.

Fragen und Antworten aus dem Leserkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlichst eingeladen.

Antworten.

9. Ich glaube, es wäre Ihrem Töchterchen schon gedient, wenn Sie ihm einige kleine Arbeiten auftragen würden, die es regelmäßig zu besorgen hätte. Es bildet sich auf diese Weise schon ein gewisses Pflichtgefühl heraus. Z. B. kann es gewiß sein Zimmer jeden Morgen selber in Ordnung bringen, Staub wischen, den Waschtisch herrichten und was alles dazu gehört. Hat die Kleine Uebung in diesen Dingen, so können Sie ihr ganz gut mehr übertragen. Ich rate Ihnen, ihrem Schaffensdrang nicht zu viel zuzumuten. Kinder ermüden eben leicht, aber verlangen Sie, daß, wenn Sie vom Geschäft wiederkehren, alles auf das Sorgfältigste gemacht sei. Sie können ihr bei der einzelnen Arbeit die Handgriffe vormachen und ihr zeigen, wie man sich die Arbeit erleichtert. So viel wird Ihnen Ihre freie Zeit schon zugestehen, aber auf exakte Arbeit müssen Sie dringen. Ein noch schulpflichtiges Mädchen in die Küche einzuführen, geht wohl noch nicht an, wollen Sie aber, nachdem sie die Besorgung der Zimmer gelernt (mit Ausnahme des Bodenwichsens, was eine junge Kraft übermüden würde) doch weiter gehen, so übernehmen Sie gemeinsam die Besorgung der Küche am Sonntag und lassen Sie sie jeweilen auf den Tag die einfachen Gerichte kochen, die sie unter Ihrer Anleitung zuzubereiten gelernt hat und steigen Sie immer weiter aufwärts. Es mag dies auch für Sie eine wohltuende Ausspannung sein. Auf diese Weise können Sie Ihr Kind gewiß successive in alle Hausarbeit einführen und haben dann doch die Genugtuung, den Grund zu ihrer hauswirtschaftlichen Ausbildung selbst gelegt zu haben.

Auch eine Geschäftsfrau.

10. Allerdings liefern die verkannten Besenstiele, in unserm Falle aber 3 Exemplare, Zier- und Serviertischchen und noch anderes mehr, jedoch nur das Gestell, die passende Platte besorgt der Schreiner. Ich fertigte z. B. als Hochzeitsgeschenk ein reizendes, sechseckiges Salontischchen an. Drei zur Hälfte entzweigeschnittene Stiele vereinigte ich kreuzweise in der Mitte mit einer starken, großen Schraube und ließ oben vom Schreiner (à 1 Fr.) eine sechseckige Platte dünnen Tannenholzes draufnageln (35—40 cm Durchmesser) und die Füße unten so abschrägen, daß das Tischchen gut stehen konnte. Nun beizte ich den untern Teil der Platte und das Gestell mit in heißem Wasser aufgelöster Nußbaumfarbe und ließ es trocknen. Mit Spirituslack überzog ich es dann; er trocknet rasch und verhalf meinem Tischchen zu Glanz nnd Ansehen. Nun überzog ich die Platte mit Watte, legte ein Stück moosgrünen Seidenplüsch, auf den ich eine seidene Blumenguirlande fein aufgenäht hatte, darauf und nagelte den Plüsch mit kleinen Nägeln an den Rand der Platte. Eine Passementerieborte wurde zum Schluß um den Rand mit gelben Ziernägeln befestigt und mein reizendes Tischchen war fertig. Eine volle Bandschleife in entsprechenden Farben verdeckte noch die Schraube im Vereinigungspunkte. Es liegt ganz in der Hand des Einzelnen, das Tischchen einfach oder fein auszustatten und verschiedenen Zwecken dienstbar zu machen. Ich glaube aber bestimmt, daß solch selbstverfertigtes Möbelchen jedermann Freude machen wird. Hausehre.

12. Ein sehr empfehlenswertes Buch, das Ihnen jedenfalls beim Schneidern die besten Dienste leisten würde, ist „Der elegante Schnitt" von Lina Hentz, Lehrerin an der Frauenarbeitsschule in Basel. Das Werk kostet mit dem dazu gehörenden Curvenlineal Fr. 4.50 und ist im Verlag von Otto Birkhäuser in Basel erhältlich.

Eine, die sich nach dieser Anleitung ihre Garderobe selber herstellt.

13. Wenn Sie gute Sorten, Reinetten oder Borsdorfer Aepfel oder sonst eine feine Sorte noch vorrätig haben, so kochen Sie davon Marmelade und Gelée nach folgenden erprobten Rezepten. — Den Rest verschenken Sie vielleicht nach und nach an arme Kinder, denen ja das Obst, die schöne Gottesgabe, so oft vorenthalten wird.

Apfelgelée. Zutaten: Feine Apfel-Sorte, wie oben erwähnt, Zucker und Zitronensaft; auf 1 Kilogr. durchgelaufenen Apfelsaft rechnet man 750 Gramm Zucker und den Saft von 1 Zitrone.

Apfelmarmelade. Verhältnis der Zutaten: 1 Kilogr. Borsdorfer Aepfel oder Reinetten und 750 Gramm Zucker. — Die Aepfel werden gewaschen, in Viertel geschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht, dann nebst dem Safte durch ein Sieb gestrichen, das durchgerührte mit dem Zucker vermischt und unter beständigem Rühren steif eingekocht.

Um zu erkennen, ob die Marmelade genügend eingekocht ist, taucht man einen kalten eisernen Spatel in die kochende Masse und hebt ihn aus derselben heraus. Läuft die Flüssigkeit von demselben schnell ab, so muß noch weiter fortgekocht werden, so lange, bis sich von dem hineingehaltenen kalten Eisenspatel dicke Fäden herabsenken, welche abreißen, und die an dem Spatel verbleibende Masse muß nach oben zurückschnellen. Ist die Marmelade auf diesen Grad eingekocht, so nimmt man eine kleine Probe davon und kühlt diese auf einem Metallschälchen schnell ab, indem man letzteres auf Eis stellt; die Probe muß, wie schon vorhin bemerkt, butterartig geschmeidig sein, muß sich gut streichen lassen und darf, in ein Glas Wasser geworfen, nicht zerfließen, sondern soll sich langsam auflösen.

Die fertig zubereitete Marmelade muß recht heiß in vorher erwärmte Steintöpfe oder Gläser gefüllt und nach dem Erkalten mit Papier oder Blase überbunden werden.

Frau A. A. in R.

Fragen.

15. Gibt mir jemand Anleitung, wie ich meine Spitzen und Bänder, auch die Blumen und Federn von letztjährigen Sommerhüten wieder auffrischen kann? Ich möchte gerne meine eigene Modiste machen dieses Jahr. Vielen Dank zum voraus. Einsame.

16. Wie kann man die teure Butter am wirksamsten durch ein anderes gutes Fett ersetzen, oder welche Mischung von Nieren- und Schweinefett mit Butter ist anzuraten? Ich bin darin ganz unerfahren.

Zukünftiges Hausmütterchen.

17. Könnte mich der Ratgeber, der auf so vieles Antwort weiß, vielleicht von meinem Rheumatismus heilen? Ich bin oft ganz arbeitsunfähig, da mein rechter Arm mir vor Schmerzen den Dienst versagt. Alles mögliche habe ich schon ausprobirt, aber vergeblich. Gibt es kein Mittel dafür, das sicher hilft? Herzlichen Dank. Landwirt in K.

Berner Halblein
stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,
Berner Leinwand
zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern 2c. bemustert
Walther Gygax, Fabrkt., in **Bleienbach.**

Krebs-Gygax Schaffhausen

Immer werden
Neue Vervielfältigungs-Apparate
unter allen erdenklichen Namen grossartig ausposaunt.
Wahre Wunder
versprechen dieselben.
Wie ein Meteor erscheint jeweils
die neue Erfindung,
um ebenso schnell wieder zu verschwinden.
Einzig der **Hektograph** ist und bleibt seit Jahren der beste und einfachste Vervielfältigungsapparat.
Prospekte franko und gratis.

Einrahmungsgeschäft und Glaserei
Fritz Briggen
Aarbergergasse 64, Bern.

Grosses Lager in
Spiegeln
und
fertigen Tableaux.
Einrahmungen
jeder Art werden prompt ausgeführt.
Spezialität:
Einrahmungen von Trauerblumen.
Silberne Medaille für Blumenbinden.
Schöne Auswahl in
Stahl- und Kupferstichen, Oeldruckbildern, Aquarellen, gedruckten und gestickten Haussegen.

Achtung!
Für solche, die graue Haare haben und es verhüten wollen und einen geschmeidigen Haarwuchs befördern wollen!
Kaufe die
Englische
Universal-Haarpommade.
Diese übertrifft jede bis jetzt existirende Haarpommade der Welt. Mit dieser Pommade ist es möglich, in 6 Wochen einen 2 Zoll langen Haarwuchs zu erzeugen. Bei haarlosen Stellen mit bestem Erfolg angewandt. Diese Pommade kostet 2 Fr. per Topf.
Englisches Universal-Haaröl ist das beste gegen das Grauwerden und Trockenwerden der Haare, sowie schon graue Haare sind zu vertreiben bei regelmäßigem Gebrauch. Allein echt zu haben bei dem alleinigen Depot für die Schweiz und Deutschland à Fr. 1. 80 bis Fr. 2 per Flacon
Fr. Bleuler, Weideng. 15, **Basel.**

Juchtenleder-Handschuhe.

Handschuhe Chevreau-
Glacéhandschuhe
von Fr. 2.50, 2.80, 3.50 bis zu den feinsten Sorten. T 110
J. Böhny, Weinplatz 10, **Zürich.** Kramgasse, **Bern.**

Chocolat SPRÜNGLI Cacao
Spezialitäten:
Alpina-Milch-Chocolade
Hafer-Cacao
in vorzüglichster Qualität, empfehlen sich vermöge ihrer Zusammensetzung und ihres angenehmen Geschmackes. (T 514)

4 Schreibbücher
für Handwerker und Geschäftsleute

Hauptbuch, praktisch eingeteilt	Fr. 2. 50
Journal, Tagbuch	„ 2. —
Kassabuch	„ 1. 50
Fakturenbuch	„ 1. 80

Versende alle 4 Bücher statt zu **Fr. 7. 80** zu nur **Fr. 6. —.**
Preisliste über Bücher und Schreibmaterialien gratis und franko.
A. Niederhäuser, Schreibbücherfabrik, **Grenchen.**

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag in Zürich III.