Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **6 (1899)**

Heft 9

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

Gratisbeilage zu Nr. 19 des „Schweizer Frauenheim“.

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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. 9. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 13. Mai 1899.

Abendfeier.

Es lebt ein wundersames Leben
In eines Maienabends Duft,
Die ew'ge Gnade fühl' ich schweben
Beglückend durch die weiche Luft:

Sie breitet aus die milden Hände,
Daß reicher Segen niederträuft,
Daß Licht und Liebe sonder Ende
Sich auf das Haupt des Menschen häuft.

Des Himmels Schatz wird ausgespendet:
Das Herz faßt' all die Fülle nicht,
Es wird das Seligste verschwendet:
Duft, Liebe, Wärme, Friede, Licht!

Felix Dahn.

Unsere Einkäufe.

Gut einkaufen ist eine besondere Kunst, die sich — wenigstens scheint es fast so, wenn man sich in der Welt umsieht — schwer lernen läßt. Wie oft betritt man ein Heim, das mit kleinen Mitteln hergerichtet und zusammengetragen wurde, und in dem uns sofort ein Hauch der Gemütlichkeit und Wärme anweht, die wir oft in großen Wohnungen vermissen, trotz der kostspieligen Eleganz, die uns da nur den Eindruck einer kalten Pracht macht und uns eisig berührt. Ist so für die Mobiliareinrichtung die Individualität und der Geschmack der Einkaufenden maßgebend, so ist für alle Stoffanschaffungen mehr eine Warenkenntnis notwendig und diese gerade geht so vielen Frauen leider ab.

Die Wäschestücke sowohl für die Wirtschaft als auch zur persönlichen Benutzung bestehen heutzutage aus Leinen und Baumwolle, während unsere Elternmütter für diese Zwecke ja nur reine Hanfgewebe kannten und stolz waren auf ihre „Leinenschränke“. Der Preis der beiden jetzt gebräuchlichen Produkte ist sehr verschieden. Leinen ist wesentlich teurer als Baumwolle. Es ist also sehr wichtig für unsere Leserinnen, prüfen zu können, ob sie reines Leinen vor sich haben. Hat man diese Prüfung mehrmals vorgenommen, so wird man ja auch das reine Gewebe von dem gemischten bald unterscheiden lernen. Ein untrügliches Mittel zur Erkennung des reinen Leinen-Gewebes besteht in dem Aufgießen eines Tropfens feinen Oeles. Verläuft derselbe zu einem runden Fleck, so hat man unverfälschtes Hanfgespinnst vor sich, zieht sich dagegen das Oel streifig in die Fäden, so ist das Gewebe mit Baumwollfäden gemischt. Für die Geübtere ist das Gefühl maßgebend, das reine Leinen ist sehr kalt bei der Berührung, gemischte Gewebe fühlen sich wärmer an, wenn sie nicht etwa eine starke Appretur haben. Gegen die letztere sollte man immer etwas mißtrauisch sein, sie wird vielfach angewendet, um lose und ungleichmäßige Gewebe besser und dichter erscheinen zu lassen. Gute und zuverlässige Handlungshäuser pflegen daher die Appretur immer mehr von ihren Fabrikaten zu verbannen. Gutes Leinen darf kein loses, knotiges, ungleichmäßiges Gespinnst haben. Gleichmäßigkeit des Fadens und ein natürlicher, seidenartiger Glanz sind die Merkmale einer guten Leinwand.

Besonders mißtrauisch sei man gegen die Appretur beim Einkauf von Handtüchern und Tischwäsche, denn wenn man hier nicht genau prüft, so findet man nach der Wäsche, wenn sich alle die zum Appretiren verwendeten Klebestoffe gelöst haben, lose Gespinnste, gemischte Fäden u. s. w. und das Material ist in Länge und Breite zusammengeschrumpft. Bei dem Einkauf dieser Artikel muß man sich an den guten Ruf der erwählten Firmen halten, deren Waren man auf Treu und Glauben nehmen kann, wenn sie von ihnen empfohlen werden.

Aus hygienischen Rücksichten wird jetzt sehr viel Leibwäsche aus Baumwollgeweben gefertigt. Auch hierfür ist es ratsam, Ware mit möglichst wenig Appretur zu kaufen, damit man die Gleichheit und Feinheit des Fadens prüfen kann. Zu großen Reparaturen an älteren Leinenstücken empfiehlt sich Halbleinen, es ist billiger als Leinen und hält dann mit diesem zusammen aus, zum Ausbessern von Baumwolle nehme man wieder Baumwolle.

Für den Einkauf von Kleiderstoffen ist eine allgemeine Regel die, nur Stoffe aus einem reinen Gewebe zu kaufen, also reine Wolle oder reine Baumwolle. Die Mischungen tragen sich meist schlecht, was daher kommt, daß Licht, Luft und Feuchtigkeit verschiedene Materialien auch ungleichmäßig beeinflussen. So schrumpft z. B. die Baumwolle in einem Gewebe mehr ein als die Wolle, wodurch dann, wie man sich volkstümlich ausdrückt, der Stoff kraus wird. Ebenso bleicht die Sonne die gefärbte Baumwolle mehr aus als die Wolle, die Kleider erscheinen dann also fleckig, wenn beide Gespinnste darin sind. Die Farben sind in Wolle ohnehin immer wärmer und reicher als in Baumwolle, und wirken künstlerischer und weniger kraß, in Baumwolle fallen sie alle greller und schreiender aus. Die Wollstoffweberei hat überdies so große Fortschritte gemacht, daß die neuesten einfarbigen reinwollenen Materialien den Eindruck durch ihre Musterungen hervorrufen, als bestänben sie zur Hälfte aus Seide, welche sich im Relief auf dem Wollgrund zu erheben scheint. Reinwollene Gewebe tragen sich ausgezeichnet, und besonders verknüllen und drücken sie sich nicht so leicht. Man kann sich von ihrer Wollreinheit gerade an diesem Symptom beim Einkauf überzeugen. Wenn man dabei eine Hand voll des Stoffes zusammendrückt, so springt das reinwollene Gewebe sofort wieder aus, ohne Druckstellen zu zeigen, während der mit Baumwolle gemischte Stoff sofort zerknüllt aussieht und erst nach mehrfachem Ausstreichen wieder glatt wird.

Bei den Seidenstoffen ist auch die Reinheit des Gespinnstes die Grundbedingung für schöne Farben und für gutes Tragen. Bei reiner Seide kann man dieselbe Probe machen wie bei reiner Wolle. Wie diese drückt sie sich nicht leicht, sondern glättet sich sofort, nachdem der Druck auf sie aufhört. Besonders beim Einkauf von schwarzer Seide muß man vorsichtig zu Werke gehen. Hier wird so viel Verfälschung und Beschwerung der Seide angewendet, wovon man sich allerdings nur durch die Feuerprobe überzeugen kann. Die Beschwerung des Stoffes und die Vertiefung der Farbe geschieht erst nach dem Weben durch Auftragen besonderer Appreturen. Hiervon kann man sich auch schon durch das Gefühl überzeugen, verbrennt man aber verschiedene Stücke Seidenstoff, so wird man finden, daß reine, im Faden gefärbte Seide sofort zusammenkräuselt, schnell verlöscht und einen kleinen Aschenrückstand von ganz hellbrauner Färbung hinterläßt. Die verfälschte Seide brennt viel langsamer, kräuselt sich nicht, sondern krümmt sich und hinterläßt eine dunkelbraune Asche, welche beim Druck nicht zerstäubt, sondern verkrümelt.

Echte Sammete von allerlei Nachahmungen zu unterscheiden, ist nicht schwer. Einmal fallen sämtliche Farben in reinseidenem Sammet voller, wärmer und weicher aus, als in den Patentsammeten u. s. w. Zweitens sind die echten Sammetgewebe ungleich leichter als die Nachahmungen, obgleich die ersteren meist etwas hochfädiger sind als die letzteren. Sammet mit ganz reinseidener Rückseite ist nur noch ganz selten im Handel. Lyon fabrizirt ihn noch, er geht dann aber meist nach Paris, wo für Toiletten und deren Zutaten so unverhältnismäßig viel mehr ausgegeben wird als bei uns. Es findet jetzt ein so enormer Sammetverbrauch statt, daß man ihn bis in die kleinsten Preislagen hinab fabrizirt. Guter Sammet leidet nicht gleich durch den Druck, ist auch nicht so empfindlich gegen Staub und Regen, wie die billigen Qualitäten, sondern läßt sich sehr gut reinigen und obgleich der neue Patentsammet dichter erscheint als der Seidensammet und dem Auge eine festere Oberfläche bietet, so fängt er doch leicht an zu griesen oder zu schielen, wie der volkstümliche Ausdruck lautet.

Oft tritt, besonders bei Sommerkleider-Stoffen, die Notwendigkeit an die Frauen heran, die Gewebe auf Licht- und Waschechtheit zu prüfen. Man schneide dazu drei Proben von dem Stoffe, lege die eine wohleingehüllt bei Seite, stecke die zweite auf einem weißen Blättchen fest und setze sie so einige Tage der Sonne aus, etwa an einer Fensterscheibe. Die dritte Probe koche man mehrere Male mit Seife aus, und wenn sie getrocknet ist, so prüfe man die drei Proben nebeneinander. Man wird dann sehen, wie viel oder wenig der Stoff an Farbe bei den verschiedenen Prüfungen verloren hat. Jedenfalls kann man nach dem erzielten Resultat den Wert der Stoffe am richtigsten schätzen.

Freilich ist es zu diesen Proben, die man auch mit Wollstoffen vornehmen kann, immer nötig, einen kleinen Abschnitt der Stoffe zu haben, in guten Geschäften werden aber auch bereitwilligst Muster geschnitten, so daß man sicher gehen kann.

Im Großen und Ganzen sind die roten Farben und alle damit hergestellten Mischungen echter als andere Töne, reines Blau ist auch noch erträglich, aber die damit erzielten Tönungen, wie z. B. lila sind meist nicht sehr echt und leiden bei der Wäsche. Bei der heute so schnell wechselnden Mode fällt das alles weniger in Gewicht, denn der größere Teil aller Toiletten wird jetzt meist nur für ein Jahr berechnet und fällt im nächsten mit der veränderten Mode. Dadurch treten wir einer anderen Frage näher, welche beim Einkauf von Kleiderstoffen zu einer außerordentlich wichtigen wird. Ist es richtiger, teure, schöne und sehr haltbare, oder aber billigere, minderwertige Materialien zu kaufen? Die Beantwortung wird und muß ja auch eigentlich eine ganz individuelle sein. Wer stets modern sein will und nicht nötig hat zu rechnen, der kann ja immer vom Besten kaufen

und es auch schneller wieder verwerfen, wer aber nicht beständig neue Schneiderrechnungen zahlen kann, der wird, wenn er sehr gute Stoffe kauft, nicht immer auf das Moderne greifen können. Wer selber schneidern kann, oder doch wenigstens mit einer Hausschneiderin arbeitet, der kauft wohl der Mode zuliebe auch ab und zu ein weniger haltbares Material, verwirft es dann leichter und ohne Bedenken, und erscheint dann modern gekleidet. Hier muß also jedes Einzelne sich seine Erfahrungen sammeln und das behalten, was nach eingehender Prüfung für seine Verhältnisse „das Beste" ist.

Nach Ch. Dames.

Die grünen Gemüse.

Die Gemüse teilt man oberflächlich nur in zwei Klassen, die grünen und die Wurzel-Gemüse, oder, in Hülsenfrüchte, Wurzeln, Knollen, Sprossen, krautartige Pflanzen, Blumen- und Blütenstände und Fruchtgemüse. Alle, mit Ausnahme der Hülsenfrüchte und Kartoffeln, enthalten sehr wenig Nährstoffe, sondern wässerige Bestandteile, etwas Eiweiß, Zucker, Stärke oder Dextrin, Salze, Säuren und Zellenstoffe, wobei namentlich die milden organischen Säuren in Betracht kommen, da sie die Fleisch-Nahrung verdauen helfen, weshalb Fleisch mit Gemüse-Zutat besser vertragen wird als Fleisch allein. Gemüse allein sind jedoch keine geeignete Diät für den menschlichen Körper, da sie so wenig Nahrungsstoff besitzen, daß zur Sättigung große Mengen erforderlich sind; dadurch werden eine Masse unlösliche Stoffe mit eingeführt, die Stärke bleibt teilweise unverändert und versäuert, es bilden sich aufblähende Gase, welche den Magen und das Darmsystem reizen, das Blut verdünnt sich zu stark — kurz, die bloße Pflanzenkost bietet dem Körper zu wenig assimilirbare Stoffe und sagt ihm deshalb nicht zu, wogegen sie im Verein mit der Fleischkost ebenso angenehm als zuträglich ist.

Ein Hauptgrundsatz bei der rationellen Bereitung der Gemüse besteht darin, sie in kochendes Wasser einzulegen, und zwar aus demselben Grunde, der schon beim Fleischkochen erwähnt wurde, um den Saft darin zu erhalten, denn laugt man sie zu lange in kaltem Wasser aus, so verlieren sie allen eigentümlichen Wohlgeschmack; ebenso ist es nötig, dem Wasser eine größere oder geringere Dosis Salz beizufügen. Viele Gemüse, wie die Kohlarten und einige Hülsenfrüchte, teilen dem Wasser, worin sie gekocht werden, färbende und übelriechende Substanzen mit, deshalb muß man sie vor der eigentlichen Zubereitung nur einmal aufkochen lassen (blanchiren) und dieses erste Wasser weggießen, da es der Gesundheit nachteilig sein würde. Ferner kommt es bei vielen Gemüsen darauf an, besonders wenn sie grün sind, ihnen ihre Farbe beim Kochen zu erhalten, wodurch sie weit appetitlicher und besser aussehen, als wenn sie gelblich werden; man kann dies leicht bewirken, wenn man sie nur in stark siedendes Wasser einlegt und wenn man das Kochgeschirr nicht zudeckt, so daß der Dampf nicht darin bleibt. Will man nach der neuerdings beliebten Methode das Gemüse ganz auf den Tisch geben, was besonders bei großen, sehr schönen und weißen Blumenkohlrosen empfehlenswert ist, so muß man nicht allein die kleinen Blättchen und Häutchen davon abschälen, sondern die ganze Rose auch für mindestens eine Stunde in kaltes Salzwasser legen und von Zeit zu Zeit abschütteln, um alle kleinen Raupen, Schnecken, Blattläuse und dergleichen Ungeziefer, welches sich gern darin einnistet und nicht zu bemerken ist, falls man den Blumenkohlkopf nicht auseinanderschneiden will, daraus zu vertreiben. Außerdem hat man sich stets bei der Zubereitung der Gemüse daran zu erinnern, daß dieselben keinerlei Fett enthalten; um nun diesen Mangel auszugleichen, um ihnen Wohlgeschmack und Nährwert zu verleihen, müssen sie mit Butter, Fett oder Fleischbrühe gekocht oder gedämpft werden, wie dies in der deutschen und französischen Küche üblich ist, während die englische Küche alle Gemüse meist einfach nur in Salzwasser absiedet und so auf den Tisch bringt, wo sich Jeder nach eigenem Belieben Butter, Senf, Pfeffer, Salz u. dergl. hinzutut oder eine besonders bereitete Sauce als Würze benützt, um nach der englischen Meinung auf diese Art den jedem Gemüse eigentümlichen Geschmack besser zu genießen, während in Wahrheit das Gemüse so ziemlich unschmackhaft, fade und nüchtern ist und seinen eigentlichen Wohlgeschmack erst durch das Dämpfen und Kochen mit Butter und Fleischbrühe entwickelt.

Wo ist bei beschränktem Einkommen eine Ersparnis besser angebracht, an der Wohnung oder an der Nahrung?

Mit der Lösung dieser für unser häusliches und Berufsleben so hochwichtigen Frage haben sich wohl schon tausende von Hausvätern und Hausmüttern beschäftigt, aber jedenfalls die wenigsten mit gutem, dauerndem Erfolge, denn hier heißt es eben, das eine tun und das andere nicht lassen, um stets den goldenen Mittelweg zu gehen. Es ist allerdings richtig, eine mit allem Komfort der Neuzeit ausgestattete, hübsche, elegant möblirte Wohnung gewährt einen schönern, erfreulicheren Anblick, als eine einfach ausgestattete, schlichte Wohnung, sie macht den Aufenthalt darin angenehmer, behaglicher aber etwas unbedingt notwendiges zum häuslichen Glücke ist sie nicht, denn wer ein genügsames, zufriedenes und fröhliches Gemüt und Herz besitzt und gesund ist, der fühlt sich jedenfalls in beschränkten Räumen und ganz einfacher Zimmerausstattung, ja wir dürfen noch hinzufügen, in

schlichtem Gewande, ebenso glücklich, ja oft noch glücklicher als mancher Reiche, der eine ganze Anzahl prachtvoll ausgestatteter Gemächer zur Verfügung hat und in wertvollen, feinen Kleidern einhergeht. Wie viele Haushaltungen haben sich aber schon ruinirt nur deshalb, weil sie sich schämten vor andern Leuten, ihrem Stande gemäß sich möglichst einfach zu halten bezüglich Wohnungseinrichtungen und Kleideraufwand, weil sie vor den Leuten mehr und nobler, reicher scheinen wollten, als sie's in Wirklichkeit waren. Dies ist wahrlich eine falsche Scham. Einige Rücksicht auf allfällige fremde Gäste und Besucher muß man ja allerdings in der Zahl und Größe der Zimmer sowohl, wie bezüglich deren innerer Einrichtung schon nehmen, aber auch dies hat seine Grenzen.

Um aber seine Berufs- und häuslichen Pflichten voll und ganz erfüllen zu können und zur Arbeit tüchtig zu sein, dabei auch gesund, kräftig und froh zu bleiben, ist es unbedingt notwendig, daß jeder Arbeiter seine genügende, kräftige Kost habe, diese bedarf überhaupt jede arbeitende Person ebenso sehr, wie Luft, Licht und des abends der Ruhe. Aber nicht nur für körperlich und geistig arbeitende Personen, sondern auch für Kinder und junge Leute ist eine gute, genügende Kost unentbehrlich, wenn sie nicht im Wachstum, sowie in ihrer körperlichen und geistigen Entwicklung zurückbleiben sollen. Sowohl bei erwachsenen arbeitenden Personen als auch bei Kindern und Unerwachsenen wäre also eine Ersparnis sowohl in quantitativer wie in qualitativer Hinsicht wirklich übel angebracht. Von diesem Standpunkt aus betrachtet, zieht also gute, reichliche Nahrung einer schönen Wohnung und Zimmereinrichtung weit vor. Eine solche einfache Wohnung kann man schließlich später, wenn man sich durch Arbeit in bessere Verhältnisse emporgeschwungen, immer noch besser und schöner ausstatten; aber ein durch Arbeit und danebst schlechte, ungenügende Nahrung geschwächter und kranker Körper wird es wohl schwerlich oder doch erst nach langer Zeit wieder dazu bringen, bei besserer Kost wieder die frühere Gesundheit, Rüstigkeit und Kraft zu erlangen, dies gilt namentlich bei Kindern und jungen Leuten. Ein großer, unverantwortlicher Fehler, ja sogar eine Sünde ist's, wenn Eltern ihre Kinder nur deshalb schlecht und ungenügend ernähren, weil sie noch nicht arbeiten können. Es gibt aber auch Fälle, wo eine Ersparnis an der Wohnung übel angebracht ist. Schöne, sonnige und trockene Wohnungen sind bekanntlich immer gesuchter und daher auch teurer als feuchte, finstere „Löcher". Bei Häuserkäufen und Wohnungsmieten ist dies wohl zu berücksichtigen! Auch da soll nicht zu viel gespart werden, wo es gilt im Hause oder in der Wohnung etwas Notwendiges oder Nützliches einzurichten oder ein feuchtes, dunkles Zimmer durch Anbringen von Fenstern und Zugkanälen ꝛc. in ein sonniges, helles und gesundes Zimmer zu verwandeln.

G.

Haushalt.

Ein vortreffliches Waschpulver. Ein Hülfsin der Waschküche, das Salmiak-Terpentin-Waschpulver von Karl Schuler in Kreuzlingen bricht sich, dank seiner vortrefflichen Eigenschaften, immer mehr Bahn. Den Hausfrauen, denen es noch nicht bekannt sein sollte, möchten wir anraten, einen Versuch damit zu machen, es wird keine reuen. Ein Paket à 35 Cts., auf 25—30 Liter Wasser berechnet, reinigt ohne Zugabe von Soda oder Seife die entsprechende Menge Wäsche. In kochendem Wasser wird das Pulver aufgelöst, die schmutzige Wäsche dann am Vorabend in das warme Wasser eingeweicht und am andern Morgen ist aller Schmutz so gelöst, daß die Wäsche mühelos vor sich gehen kann. Flanell, Wolle, Seide kann ebenfalls mittelst des Pulvers gewaschen werden. Auch bei Holzgegenständen aller Art, Fensterscheiben ꝛc. wird es mit Erfolg in Anwendung gebracht. Wir dürfen nach gemachter Probe das Waschpulver allen Hausfrauen, Anstalten, Hotels ꝛc. um so eher empfehlen, als das Produkt den Vorzug hat, ein einheimisches Fabrikat zu sein.

Der Wäsche Wohlgeruch zu verleihen. Man nimmt hierzu das in der Blüte stehende Kraut des Lavendels oder Spike (**Lavendula spica**) und bringt solches in die Wasch- und Kleiderschränke. Das angenehm duftende Kraut behält seine Kraft ein ganzes Jahr, alsdann muß es aber erneuert werden. Obgleich das Lavendelkraut im Handel und in den Apotheken vorkommt, so bekommt man selbiges doch nicht ganz rein und mit den Blüten; es empfiehlt sich deshalb, im Garten einige Pflanzen dieses Gewächses anzubauen. Der Lavendel liebt einen trockenen, sonnigen Standort und muß in kälteren Lagen durch Bedecken mit Reisig oder anderem trockenen Material gegen Kälte geschützt werden.

Ein praktisches „Guetziblech". Meinen Mitabonnenten teile ich gerne mit, daß ich in meinem Petrolbackofen ein „Guetziblech" eigener Erfindung verwende, das ich mir zu dem billigen Preis von 60 Cts. anfertigen ließ. Es hat auf drei Seiten keinen Rand, ist 26 auf 24 Cm. groß; nur vorne ist ein 3 Cm. hohes Bord aufgeschlagen, das das Herausnehmen des Bleches erleichtert. Es sollte mich freuen, wenn ein derartiges Blech auch in andern Haushaltungen seine Dienste tun dürfte. Carola.

Wie unbrauchbarer Honig verbessert werden kann. Es kommt häufig vor, daß Honig, welcher zu lange und namentlich an einem unpassenden Orte aufbewahrt worden ist, einen recht unangenehmen, schlechten Geruch und Geschmack angenommen hat, dermaßen, daß er (zum Genuße wenigstens) nicht mehr brauchbar ist. Durch folgendes Verfahren läßt sich der Honig wieder gut und genießbar machen: 400 Gramm gute Holzkohlen werden grobkörnig zerstoßen und hierauf mit frischem, reinem Wasser solange gewaschen bis Letzteres rein wieder abfließt. Hernach mischt man diese Kohlen mit 3 Kilo des zu reinigenden Honigs und mit 6 Liter Wasser, rührt das Ganze um und läßt dasselbe dann über ein mäßig starkes Feuer gesetzt eine gute halbe Stunde kochen. Nach Verfluß dieser Zeit nimmt man das Gemisch vom Feuer und läßt dann den Honig mehrere Mal durch einen reinen Filtrirsack laufen, bis er ganz hell und klar abläuft. Durch diese Behandlung verliert der Honig seinen schlechten Geruch und Geschmack nun vollständig, so daß, wenn er auch nicht roh genossen werden soll, er sich doch zu Sirup oder zum Einmachen von Früchten anstatt des Zuckers vortrefflich eignet.

Einfaches Feuerlöschmittel. Der berühmte Chemiker Dr. Lauber gibt ein Feuerlöschmittel an, das aus einfachen, überall leicht erhältlichen Stoffen zusammengesetzt und daher von jeder Hausfrau selbst hergestellt werden kann. Dieses Mittel, das bei jedem etwa durch eine umgestoßene Spiritus- oder Petroleumlampe ꝛc. ent-

stehenden Feuer von vortrefflicher Wirkung ist, indem es auf allen brennenden Gegenständen, die mit ihm übergossen oder bespritzt werden, sofort einen das Feuer erstickenden glasurartigen Ueberzug bildet, besteht aus 50 Teilen Kochsalz, 30 Teilen doppelkohlensaurem Natron und 20 Teilen Alaun. Diese drei Stoffe werden fein gepulvert, gut gemischt und dann je 50 Gr. dieser Mischung in 1 Liter warmem Wasser aufgelöst und das Mittel ist zum Gebrauche fertig. r.

Küche.

Koch-Rezepte.

Feine Gemüsesuppe. Junge Frühlingskräuter aller Art, sowie Kohlrabischeiben, kleine Karotten, junge Erbsen, Spargel und Blumenkohlröschen kocht man mit so viel Wasser als man zur Suppe braucht, Salz und einem guten Stück Butter weich, fügt je nach der Menge der Suppe Maggibouillon hinzu, würzt die Brühe mit wenig Muskatblüte und gibt die sehr wohlschmeckende Suppe mit gerösteten Semmelschnittchen zu Tisch.

Gebeizter Hammelbraten. Ein Hammelschlegel, der gut abgelegen und mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird mit warmem Essig übergossen, den man mit geschnittenem Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern abgekocht hat und darin mindestens über Nacht liegen gelassen. Dann dämpft man das Fleisch mit Speckschwarten und der zur Hälfte mit Wasser verdünnten Beize weich, läßt die Sauce kurz einkochen, entfettet sie und kräftigt sie mit etwas Maggi.

Hühner mit Reis. Man setzt die Hühner, ausgenommen, ausgewaschen und dressirt, mit hinlänglich Wasser, Gewürz und Salz zu, kocht sie langsam weich (im Selbstkocher drei Stunden). Der Reis dazu wird blanchirt (auf 1 Huhn 300 Gramm) mit Hühnerbrühe weichgekocht, ohne daß es zerfällt, in eine mit abgeschöpftem Hühnerfett ausgespühlte Ringform gefüllt und an der Wärme gehalten, bis die Sauce fertig ist, zu welcher man in sorgfältig abgehobenem Fett von der Hühnerbrühe 2—3 Löffel Mehl dämpft, mit ersterer ablöscht, Muskat beigibt und mit Zitronensaft schärft. Das zerlegte Huhn läßt man hierin noch etwas anziehen, stürzt den Reis in eine runde Platte, gibt das Fleisch in die Mitte und passirt die Sauce, welche man mit 1—2 Eigelb legirt hat, über das Ganze.

Gebackene Kartoffelwürstchen. Hiefür kann man übrig gebliebenen Kartoffelbrei (Kartoffelstock) verwenden; sonst aber werden gesottene Kartoffeln durch ein Sieb gedrückt oder fein zerstoßen. Man mengt 2 bis 3 Eier darunter, grünes Gewürz, ein wenig Muskatnuß und je nach Bedürfnis Mehl und Salz. Daraus formt man in der Hand mit etwas Mehl entweder fingerdicke kleine Würstchen oder runde Scheibchen, die man in heißer Butter oder Fett hellbraun backt. Man kann sie auch in Paniermehl wenden und backen.

Mangoldstiele. Die Stiele werden geschält, in fingerlange Stücke geschnitten, gespalten, wenn sie zu breit sind und in Salzwasser weichgekocht. 1—2 Löffel Mehl mit feingehackten Zwiebeln wird nun in Butter gelbgeröstet, Fleischbrühe zugegossen, nach Bedarf Salz und Pfeffer beigegeben und aufgekocht. Durch Beifügen von Essig oder Wein bekommt die Sauce einen angenehm säuerlichen Geschmack; Rahm und feingeriebener Käse statt des Weines machen die Sauce aber feiner.

Fondue (einfache Art). Verrühre 4 Eier, füge einige Löffel voll Rahm hinzu und eine kleine Tasse voll zerriebenen Käse, setze das in einem irdenen Topf auf's Feuer und rühre fleißig darin. Fängt die Fondue zu kochen an, so gieb sie sogleich zu Tische, sonst gerinnt sie.

Englische Crême. Das Gelbe von 5 Eiern wird mit 200 Gr. Zucker einige Minuten verrührt, ½ Liter Milch mit etwas Orange- oder Zitronenschalen in's Kochen gebracht und nach und nach mit den Eiern vermengt, in die gleiche Kasserole zurückgebracht und unter beständigem Rühren, wenn möglich mit dem Drahtbesen, so lange auf dem Feuer gelassen, bis die Crême in's Kochen kommt. Sofort weggenommen und durch ein reines Sieb in eine Porzellanschüssel geseiht und unter öfterm Rühren erkalten lassen. Ganz kalt serviren.

Maitrank. Eine Hand voll Waldmeister (erst halb offen) wird gewaschen, in eine Suppenschüssel gelegt, 250 Gr. Zucker, die Schale einer halben Zitrone, 1 Liter guter Weißwein, ½ Liter Selterswasser wird vermischt, die Flüssigkeit über den Waldmeister gegossen und 2—3 Minuten ziehen gelassen. Dann wird der Trank durch eine Serviette in die Bowle geseiht oder in Flaschen gefüllt, die man im Keller mehrere Wochen lang aufbewahren kann. Apfelmost ist auch verwendbar.

Gesundheitspflege.

Fremde Körper im Auge und Ohr. Wenn in das Auge ein fremder Körper gelangt ist, so vermeide man, durch Reiben denselben herauszuwischen, weil dadurch leicht Verletzungen entstehen können, welche die Sehkraft stören. Man suche in solchen Fällen durch Bespülen des Auges mit Wasser den fremden Körper herauszubekommen, oder bemühe sich, ihn mit dem trockenen Zipfel eines Tuches, indem man das untere Augenlid stark herabzieht, zu entfernen. Gelingt dies nicht, so verhindere man durch festes Anlegen einer Binde die Bewegung des Augenlides und gehe bald zum Arzt, ehe sich eine Augenentzündung einstellt. — Liegt in dem Gehörgang ein fremder Körper, so ist es höchst gefährlich, mit einer Haarnadel oder dergleichen denselben hervorzuholen. Man halte den Kopf ganz zur Seite, so daß der Gehörgang nach unten sich befindet und spritze lauwarmes Wasser wiederholt in denselben; dadurch fällt der fremde Körper oft leicht heraus; in andern Fällen ist ärztliche Hülfe nötig.

Vorsicht bei der Verwendung von Eis. Wir machen darauf aufmerksam, daß durch Untersuchungen festgestellt worden ist, daß das zu wirtschaftlichen Zwecken in den Handel kommende Eis selbst bei gutem Aussehen in ihrer Entwicklungsfähigkeit nicht veränderte gesundheitsschädliche Kleinwesen enthalten hat. Es ist dadurch wahrscheinlich geworden, daß die häufig beobachteten Krankheiten nach dem Genusse von Getränken, welche durch Hineinwerfen von Eisstückchen gekühlt wurden, weniger durch die Kälte der Getränke, als durch die im Eise vorhandenen Krankheitserreger verursacht worden sind. Dieselben Nachteile können durch feste Nahrungsmittel, z. B. Butter, welche durch Liegen auf solchem Eise gekühlt wurde, entstehen. Vor dem Genuß von Getränken und andern Nahrungsmitteln, welche in der vorerwähnten Weise mit Eis gekühlt sind und infolge dessen gesundheitsgefährlich sein können, wird deshalb gewarnt.

Gegen sonnverbrannte Haut. Wenn die Sonnenstrahlen es gar zu gut meinen, so erzeugen sie nicht nur Sommersprossen, sondern auch die sogenannte sonnverbrannte Haut, die sich oft an der Stirn oder am Halse in einer bestimmten Linie abgrenzt. Gegen diese dunkle Hautfärbung empfehlen sich besonders abendliche Waschungen mit Ziegen- oder Buttermilch, das Bestreichen mit Goldcream, dem einige Tropfen Benzoëtinktur zugesetzt sind, oder das Auftragen einer Salbe, die aus 20 Gr. Lanolin, 5 Gr. Glyzerin, 3 Gr. Borax, 1 Tropfen Rosenöl besteht. Auch das Befeuchten mit einer Mischung von 100 Gr. Rosenwasser, 5 Gr. Borax und 10 Gr. Benzoëtinktur ist dabei von Nutzen. Als Hausmittel gebraucht man folgendes: Man wiegt eine Hand voll Petersilien-grün mit dem Wiegenmesser, gießt Regenwasser darüber, läßt dies 24 Stunden stehen, seiht die Petersilie durch und benutzt das Wasser des Morgens als Waschwasser.

Kinderpflege.

Ueber die Gefahren eines übermäßigen Sportes im jugendlichen Alter hat Dr. Lengendre an der Hand einer Reihe von Fällen berichtet, in welchen wachsende Kinder von 11—16 Jahren sich durch forcirte Anstrengungen bei Leibesübungen erheblichen Schaden an der Gesundheit zugezogen haben. Meist waren es schwere Herzstörungen infolge eines übertriebenen Laufschrittes, welche plötzlich und mit großer Heftigkeit einsetzten. Die gewöhnlichsten krankhaften Erscheinungen in solchen Beispielen sind Anfälle von allzu geschwindem Puls, welche bei jeder Anstrengung sich wiederholen; ferner hat der genannte Arzt mehrere Fälle von rasch sich entwickelnder Erweiterung des rechten Herzens beobachtet. Ebenfalls mit Kreislaufstörungen in Zusammenhang zu bringen sind wiederholte und heftige Nasenblutungen, Schwellungen der Füße und der Waden und in einem Falle eine Darmblutung und ein Bluterguß unter die Haut. Auf Ueberanstrengungen müssen noch verschiedene Störungen von Seite des Verdauungsapparates und des Nervensystems (anhaltende Kopfschmerzen, Schlaflosigkeit ꝛc.) zurückgeführt werden. Es ist somit von großer Wichtigkeit, die Jugend vor Uebertreibungen zu hüten und die Anforderungen an den Körper dem Maß der kindlichen Durchschnittsnatur anzupassen. Schw. Bl. f. Gesundheitspflege.

Krankenpflege.

Kalkwasser als Desinfektionsmittel für Krankenwäsche. Laut Versuchen, welche von Beyer am Stadtkrankenhause in Hannover über die desinfizierende Kraft eines gesättigten Kalkwassers angestellt wurden, ergab sich: Ein sicheres Verfahren, sämtliche Keime ansteckender Krankheiten zu töten, besteht darin, die Wäsche erst in Kalkwasser auszuspülen, eine Zeit lang darin liegen zu lassen und sodann in einen Kessel mit frischem Kalkwasser zu bringen. Schon nach 24 Stunden lassen sich dann keine Spuren lebender Keime mehr nachweisen und zwar wurden geprüft: Typhus-, Eiter-, Diphtherie-Bazillen und **Bacterium coli**. Wolle wird durch Kalkwasser verfilzt und brüchig, während Leinwand gar nicht, Baumwolle nur in ihrer Festigkeit ein wenig geschädigt wird.

Erleichterung des Einnehmens von Ricinusöl. Das in der Medizin so viel verordnete und von manchen auch als Hausmittel öfter genommene Ricinusöl hat bekanntlich einen widrigen Geschmack. Nicht jedermann kann es für sich allein schlucken. Mancherlei Erleichterungsmittel für das Einnehmen der genannten rasch und mild wirkenden Abführsubstanz sind schon empfohlen worden, so z. B. das Verquirlen derselben mit Bierschaum. In der Hausapotheke des „Frauen-Daheims" rühmt jemand folgendes Verfahren: Man stellt das Oel an einen warmen Ort oder erst in laues und dann in heißes Wasser; es wird dadurch dünnflüssig. Hierauf verquirle man es mit gekochter Milch, bis eine gleichmäßige Mischung entsteht, die kaum nach Ricinusöl schmeckt und sich angenehm trinkt.

Zur Desinfektion des Auswurfs Lungenschwindsüchtiger. Es ist bekannt, daß in dem durch Husten aus den Atmungswegen Schwindsüchtiger (Kehlkopf- und Lungentuberkulöser) entfernten Auswurf der Krankheitserreger (Tuberkulosepilz) sich vorfindet, welcher unter Umständen Neuansteckungen erzeugen kann. Man sucht deshalb jenen Schädling zu vernichten und erreicht dies durch die Einwirkung desinfizirender keimtötender Mittel, welche mit den ausgehusteten Massen in längere Berührung gebracht werden. Bis jetzt bediente man sich dazu hauptsächlich der 5prozentigen wässerigen Lösung von Karbolsäure, mit welcher das Spuckglas oder das Hustenfläschchen zum Teil gefüllt wurde. Gonansky empfiehlt nun auch den Holzessig als einen vorzüglichen Stoff, um das durch Husten zu Tage geförderte Produkt des tuberkulösen Krankheitsprozesses in den Luftwegen zu entgiften (desinfiziren). Nach sechsstündiger Einwirkung jenes Essigs sind die Tuberkelpilze abgetötet; zugleich werde dem Auswurf auch sein eckelerregendes Aussehen benommen.

(Schweiz. Blätter f. Gesundheitspflege.)

Zum Konserviren des Eises in Krankenzimmern ist folgende Methode sehr zu empfehlen: Ein etwa 27 Quadratcentimeter großes Flanellstück wird derart auf ein gewöhnliches Trinkglas gebunden, daß es als ein becherförmiger Beutel bis zur Hälfte des Glases hineinhängt. In dieser Einbuchtung kann man Eisstücke stundenlang konserviren, namentlich wenn man ein Stückchen Flanell lose darüber legt. Billiger, großmaschiger Flanell eignet sich am besten, weil das Wasser leicht abtröpfelt, so daß das Eis trocken bleibt. Hat man jedoch nur feinen Flanell zur Hand, so bohrt man eine kleine Oeffnung in die Spitze des Beutels, weil sonst das Wasser zurückgehalten und das Schmelzen des Eises beschleunigt wird. Im Selbstkocher hält sich das Eis vorzüglich.

Blumenkultur und Gartenbau.

Im Mai müssen die Märzsaaten von Rüben, Petersilie, Pastinak verdünnt und gejätet werden. Für Freilandkulturen ist jetzt die Hauptpflanzzeit. Stangen- und Buschbohnen, Erbsen und Gurken werden in's Freie gesät, ebenso Spätsorten von Gemüsen für den Winterbedarf. Der Unkrautvertilgung auf den Beeten ist durch fleißiges Behacken Vorschub zu leisten, denn so lange das Unkraut noch klein ist, bleibt dies die beste Methode. Düngen und Begießen der Beete mit Jauche bei trockenem Wetter befördert bei allen Gemüsepflanzen das Wachstum ungemein. Frischbepflanzte Beete dürfen aber nicht mit Jauche begossen werden, so lange die Pflanzen nicht fest angewachsen sind. Spargel sticht man zeitig in der Frühe. Bei Gurken- und Melonenkästen ist das Lüften und Bespritzen rechtzeitig vorzunehmen. Zwischenpflanzungen sollen jetzt nicht mehr in Kästen gemacht werden, weil sie selten gedeihen.

Einfaches Teppichbeet. Wer nicht in der Lage ist, im Glashaus und Mistbeet Stecklinge zu einem Teppichbeet heranzuziehen, aber doch etwas ähnliches haben möchte, der beschränke sich auf die leichter zu ziehenden Arten. Da ist zunächst das gelbe Pyrethrum, welches sehr leicht gedeiht, ferner die blauen Lobelien und der braune Sauerklee (**Oxalis Aropacoloides**) mit seinen gelben Blüten. In Weiß können **Salvia argentea** und **Cineraria maritima** ohne Mühe aus Samen gezogen werden. Einige blühende Gewächse, die niedrig bleiben, mögen die Gruppe vervollständigen und beleben, so Zwergflox, Zwerg-**Ageratum** und der reizende Portulak, dessen Aeste einen dichten Teppich bilden, aus welchem sich die überaus zarten, großen Blumen leuchtend erheben.

Unkrautfreie Gartenwege. Um zu erreichen, daß Gras und Unkräuter mannigfaltigster Art nicht mehr auf Gartenwegen aufkommen, dieselben in so lästiger Weise überwuchern können, empfiehlt es sich, folgendes Verfahren einzuschlagen: Wenn im Sommer der Boden stark ausgetrocknet ist, werden die Gartenwege rein abgekehrt, festgestampft und ähnlich, wie die Pappdächer die man damit bestreicht, mit heißem Steinkohlentheer überzogen. So lange bis der Theer völlig trocken geworden ist, dürfen die betreffenden Wege natürlich nicht betreten werden. Ist dieses der Fall und sind die Wege hart gewor-

den, so überstreut man dieselben alsdann mit einer dünnen Sandschicht.

Blumen in Wasser zu konserviren. In ein Glas Wasser tut man eine Messerspitze voll Hirschhorn- und ebensoviel Ammoniaksalz und stellt die abgeschnittenen Blumen hinein. Sie bleiben wochenlang so frisch wie eben gepflückte.

Um recht zarten Lauch zu erzielen, pflanzt man denselben in Rillen oder 15 Cm. tiefe Furchen, die man mit dem zunehmendem Wachstum der Pflanzen zuzieht. Dadurch wird der Lauch schön weiß, sehr fein von Geschmack und ist deshalb besonders gut zu Saucen und Salat geeignet.

Tierzucht.

Die Aufzucht des Junggeflügels. Wenn die brütende Henne ihre Arbeit getan hat, so erwächst mit der jungen Schar Küchelchen dem Züchter die Sorge für deren Erhaltung und Gedeihen. Entsprechende Nahrung und die richtige Pflege müssen da Hand in Hand gehen, um der jungen Schar gesundes Wachstum zu sichern. Die kleinen Tierchen verlangen alle zwei Stunden Fütterung, die in den ersten Tagen in hartgekochten, feingewiegten Eiern, mit jungen Brennesselspitzen, Pimpernell, Zwiebelröhrchen untermischt, bestehen darf. Aber schon jetzt empfiehlt sich die Abwechslung, Milch, weichgekochte Hirse, Gerstengries ꝛc. kann mit dem angegebenen Futter gereicht werden. Rinder- und Kalbsherz fein gewiegt, ist ebenfalls nützlich und ersetzt im Anfang die Insekten. Fleischabfälle sind überhaupt, wenn fein gehackt, als Hühnerfutter gut verwendbar und machen die Tierchen kräftig und widerstandsfähig. Daß die Nahrung immer frisch zubereitet gereicht werden muß, liegt auf der Hand. Dabei darf es aber an gutem Trinkwasser und frischem Grünzeug nicht fehlen. Alle Salatarten, junges Gras, Zwiebelröhrchen, Lauch, Schafgarbe werden mit Vorliebe angenommen. In das Trinkwasser gebe man auf einen Liter ungefähr ein erbsengroßes Stückchen Eisenvitriol. Vor schroffem Temperaturwechsel sind die Tierchen gut zu schützen, besonders für Kälte sind sie sehr empfindlich und ist sie die Ursache mancher Krankheiten. Reinlichkeit in Futter und Stall ist ein wichtiger Faktor bei der Aufzucht von Junggeflügel und man sehe daher darauf, daß die Tiere nicht auf einen zu engen Raum zusammengepfercht werden. Ein trockener, mit feinem Sande bestreuter Boden ist so unerläßlich, wie gute Luft, Reinhaltung der Trinkgefäße, des Stalles überhaupt. Tagsüber lüfte man gut, so lange sich die Tiere im Freien aufhalten. Nach 6—8 Wochen hält man sie dann wie das andere Geflügel. Allwöchentliche Desinfektion des Stalles mit Eisenvitriollösung und Kalkstaub nimmt den üblen Geruch und verhindert die Bildung von Krankheitskeimen und Ungeziefer. Die Tatsache, daß Krankheiten leichter verhütet, als geheilt werden können, findet auch bei der Geflügelzucht seine Bestätigung. F.

Für den Kanarienvogelzüchter ist es von großer Wichtigkeit, die Tierchen auf ihre Gesundheit hin beurteilen zu können. Kanarienvögel sind gesund, wenn ihre Federn glatt anliegen, die Bewegungen lebhaft und die Augen klar sind. Sie dürfen weder übermäßig viel noch zu wenig fressen. Am besten überzeugt man sich von der Gesundheit des Vogels, wenn man ihn in die Hand nimmt und ihm die Federn auf Brust und Bauch auseinanderbläst. Vögel, deren Brust bei guter Pflege wenig Fleisch zeigen, sind nie als gesund zu betrachten. Volle Brust und unter derselben eingefallener Leib gehören zur normalen Beschaffenheit des Vogels.

Frage-Ecke.

Antworten.

22. Günstig beeinflussen darf man die Kinder schon früh, aber es soll kein Dressiren, kein Kommandiren oder gar Räsonniren sein. Die Kleinen sind im allgemeinen sehr „merkig“ und ihre Aeuglein schauen fleißig umher, zu sehen, was vorgeht, was Mütterchen treibt, wozu das und jenes gebraucht wird. So sind sie denn auch bald mit Freuden dabei, wenn die Mutter sagt: „Lieb Herzchen darf dem Vater die Pantoffeln bringen,“ „Hansli darf dem hungrigen Büblein ein Stück Brot geben“ u. s. w. Das Wörtchen darf richtet bei den Kleinen weit mehr aus als das muß. Dieses zwingt, jenes ist eine Vergünstigung. So kann die Mutter dem Kinde nach und nach ganz leichte Besorgungen zuweisen, die es regelmäßig zu erfüllen hat, was die Kleinen in der Regel befriedigt. Wenn sie von einem unartigen Kinde hören, so kann die Mutter sagen: „Wie schade, daß Hannchen nicht gehorchen kann!“ Oder von einem braven Kinde: „Dem ist's gewiß heute recht wohl zu Mut“, oder: „Wie wird das Mütterchen eine Freude haben!“ Um des Kindes Aufmerksamkeit wach zu halten, spreche man nicht laut, nicht im Fuhrmannston zu ihnen. Letzteres stumpft dieselbe ab, während das Nichtlautsprechen zum Horchen gleichsam zwingt. Auf diese Weise kann man schon früh die Kinder günstig beeinflussen ohne sie zu dressiren. Möge Ihr Liebling zu Ihrer Freude heranwachsen! K.

27. Stellen Sie das Blech auf einen Ziegelstein; die Hitze ist dann weniger durchdringend und Ihr Backwerk wird jedenfalls gleichmäßiger durchgebacken werden. H.

27. Ich gebrauche in der Regel einen Thermometer, wenn ich etwas backen will und auf diese Weise geht mir selten etwas fehl. Für Pudding ist der richtige Hitzegrad gewöhnlich 85—100° C., für Aufläufe ca. 100° C., eine Biscuitspeise backe ich in 105° C., eine Marmeladetorte in 100° C., eine Chalotte mit Teig in 110° C. Versuchen Sie's auch auf dem Wege. Nach und nach hat man's „im Gefühl“, welches der richtige Grad für das zu backende Gericht ist. Eine Hausfrau.

28. Verlangen Sie Schwanzfeder nebst etwas Leber oder Milz und geben Sie das Fleich in siedendes Wasser, Knochen und Milz in kaltes. Dem Fleisch fügen Sie nebst allerlei Grünem und gedörrten pois-verts-Hülsen ein Stückchen Meerrettig und Gewürz bei.

29. Ja, es gibt eine solche Mottenpflanze, die sehr gut wirken soll; sie heißt Mottenkönig und hat die Eigenschaft, durch den Geruch, den sie ausdünstet, das Ungeziefer zu vertreiben. Die Kunstgärtnerei Richard Fürst in Frauendorf bei Vilshofen, Niederbayern liefert die Pflanze à 60 Pfennig ohne Porto. Ich denke zwar, daß sie in hiesigen Gärtnereien auch erhältlich sein wird. H.

Fragen.

30. Kann man in Torfboden auch Gemüse pflanzen? Wir haben bei unserm neuangetretenen Gütchen viel solche Erde. Bitte sehr um guten Rat. Frau K. in K.

31. Würde jemand so gütig sein, mir mitzuteilen, wie der beliebte Ziegenkäse (Geißkäsli) zubereitet wird? Käseliebhaber.

32. Wie viel darf ich in meinem Haushalt für das Essen ausgeben, wenn die Gesamteinnahmen nur 1400 Franken per Jahr betragen? Wir sind vier Personen, zwei Erwachsene und zwei Kinder. Meine Rechnung stimmt leider nie, ich fürchte, ich verwende zu viel auf die Nahrungsmittel. Herzlich dankt

Eine strebsame, aber unwissende Frau.

33. Wer nennt mir eine gute, billige Bezugsquelle für Gartenwerkzeuge? Landwirt in E.

34. Der Ratgeber, der auf alles Antwort weiß, vermittelt mir vielleicht ein gutes Muster für gehäkelte Hausschuhe. Ich wäre recht dankbar dafür. Junge Frau.

Aeusserst sparsam und vorteilhaft im Gebrauch.

Greift die Wäsche nicht an.

Brillant-Seife

Für kaltes und warmes Wasser zu gebrauchen.

Enthält reines Olivenöl.

Ueberall zu haben.

(W 598) (H 1200 Q)

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 Deutschand à Fr. 1. 80 bis Fr. 2 per Flacon **Fr. Bleuler,** Weibeng. 15, **Basel.**

Berner Halblein

stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,

Berner Leinwand

zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern ꝛc. bemustert

Walther Gygax, Fabrkt.,
in **Bleienbach.**

Krebs- Gygax Schaff- hausen

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.

Schweizer. Schnellglanzwichse No
SUTTER-KRAUSS & Cie
OBERHOFEN
Canton THURGAU. Schweiz
Deponirt

ist die beste.

(W 587)

Druckarbeiten

jeder Art

in Schwarz- und Buntdruck liefert prompt und billig

W. Coradi-Maag
Buchdruckerei
Zürich III
58 Bäckerstrasse 58.

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.**

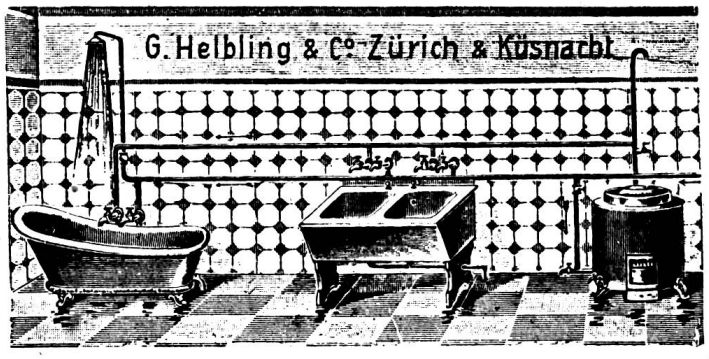
Wachstuch

in Holz-, Mosaik-, Marmor-, Tischtuch-Imitation.

Abgepasste Wachstuchdamast-Tischdecken

Ledertuch, Wandschoner, Tischläufer, Spindborden, Wasserdichte Schürzen für Frauen, Knaben und Mädchen.
Caoutschouc-Betteinlagen zu bill. Preisen. (T 579)

R. Gut, Tapetenhandlg., Kirchgasse 32, **Zürich.**



Fabrik für Bade- und Wascheinrichtungen.

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