Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 10

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. 21 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. 10. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 27. Mai 1899.

Zu spät.

Das trübste Wort, das je vom Munde klang,
Der herbste Laut, der je zum Herzen drang,
Der schwerste Stein, der je ein Glück zerschellt,
Der laut'ste Ton, der laut und stürmisch gellt,
Der stillste Hauch, der leis und quälend weht:
„Zu spät!“

O warte nicht, bis es auch dir erklingt
Und schneidend scharf einst durch das Herze dringt!
O liebe, liebe! Nur die Lieb' ist Glück!
Und fehltest du, so kehre gleich zurück,
Damit es nie durch deine Seele geht:
„Zu spät!“

S. Ahtram.

Kindliche Unarten.

Unartige Kinder, wo gäbe es solche nicht! Du hast selber eins, zwei, oder gar ein Trüppchen davon und frägst dich, wie es kommt, daß bei all der Sorge und Mühe, die du auf die Erziehung verwendest, doch die deinen nicht viel besser sind als andere. Ein Mittel gegen die Unarten mußt du zwar von mir nicht erwarten, ich will dich nur darauf aufmerksam machen, daß nicht alles, was an den Kindern als Unart erscheint, auch wirklich eine solche ist. Nur zu oft äußert sich in dem Eigensinn der Kinder die spätere Entschlossenheit, Tatkraft und Energie, die den Knaben zum geachteten Manne, das Mädchen zum charaktervollen Weibe stempelt. Und wer sagt dir, ob nicht der Trieb, der dein Kind veranlaßt, sein Spielzeug auf Inhalt, Leistungsfähigkeit und Tragkraft zu prüfen, in ihm den Grübler- und Forschergeist entwickelt, der es später zu einem Denker und Dichter macht? Unarten sind dies freilich, du kannst sie aber ebenso gut anders taufen; es ist vielleicht Wißbegier, Lerneifer, unermüdlicher Schaffensdrang. Kinder, an denen du diese Unarten nicht tadeln mußt, die schön sittsam den Weg gehen, den du sie gehen heißest, die das Spielzeug nur zum Spielen, das Messer nur zum Essen brauchen und mit dem Malerpinsel keine Wand beschmieren, sind entschieden artig und manierlich, ob sie sich aber später, wenn sie im Leben stehen, nicht dennoch austoben und ob die anerzogene Willenlosigkeit und Schlaffheit nicht zu ihrem Nachteil ausschlägt, ist eine große Frage.

Ich bin weit davon entfernt, dich aufzumuntern, die unangenehm und störend wirkenden Unarten deiner Kinder hinzunehmen und zu dulden im Ausblick auf die später zu erhoffende Entwicklung des Charakters. Unarten, wie wir sie gewöhnlich nennen, können ebenso gut auch zu verhängnisvollen Fehlern und Untugenden werden, wenn sie sich selbst überlassen bleiben. Du mußt daher die natürlichen Triebe im Herzen deines Kindes mäßigen und von ihren Auswüchsen befreien, wenn dir dies auch unbequem werden sollte.

Dem forschenden Auge der Mutter in erster Linie ist es ja anheimgestellt, zu sehen, ob die Fehler, die sie an ihren Kindern tadelt, wirkliche Unarten sind, oder ob nicht durch kluge Führung, Mahnung und Leitung in die rechten Bahnen sich eben daraus hervorragende Charaktereigenschaften bilden lassen, die dem Kinde im spätern Alter zur Zierde gereichen können.

M. J.

Wann sollen wir den Arzt rufen?

Obwohl es zwecklos ist, wegen jeder Kleinigkeit zum Arzte zu gehen und das unbedeutendste Unwohlsein zu einem Krankheitsfall zu stempeln, ist es anderseits auch wieder von großer Wichtigkeit, diese ärztliche Hülfe zu verlangen, bevor durch zu langes Zögern ein Menschenleben ernstlich gefähr-

det ist. Diese Krankheitserscheinungen nun, deren Tragweite dem Auge des Laien oft verborgen ist, bezeichnet die „jeune ménagère“ in gemeinverständlicher Weise. Wir lassen ihre Angaben daher gerne im Interesse unseres Leserkreises hier folgen:

Man soll den Arzt rufen:

1. Wenn nach schwerem Stoß oder Schlag der Verwundete sich nicht mehr bewegen oder eines oder mehrere Glieder nicht mehr gebrauchen kann, ohne großen Schmerz zu empfinden, ferner wenn ein stechender Schmerz sich bei jedem Atemzug bemerkbar macht.
2. Wenn jemand plötzlich von heftigem Fieber befallen wird, das entweder von gänzlicher Entkräftung oder Wahnvorstellungen begleitet ist. Dies sind Anzeichen für ernste Erkrankungen.
3. Wenn lange andauerndes Erbrechen stattfindet, das keinen beruhigenden Getränken weichen will.
4. Wenn Schwindel mit starkem Brech-Reiz sich einstellt oder wenn sich Schwindelanfälle rasch wiederholen.
5. Wenn sich plötzlich ein Ausschlag auf der Haut zeigt, der von Fieber begleitet ist.
6. Bei Blutspeien.
7. Bei starkem Blutverlust, sei es durch Unfall oder sonstige Veranlassung.
8. Bei Seitenstechen, das mit Husten und Fieber gleichzeitig sich bemerkbar macht.
9. Wenn bei guter Diät und Ruhe sich heftige Fieberanfälle wiederholen.
10. Nach einem tiefen Hundebiß, besonders wenn der Hund Symptome von Tollwut zeigt.
11. Bei heftigem Kopfweh, wenn man solchem sonst nicht unterworfen ist.
12. Bei starkem Herzklopfen.
13. Bei längeren Ohnmachten, die sich oft wiederholen.
14. Bei sich wiederholenden Nervenanfällen.
15. Bei Krämpfen.
16. Wenn ein Unwohlsein auch der Ruhe und guter Diät nicht weichen will.
17. Wenn ein Kind plötzlich von Husten befallen wird und Erstickungsanfälle hat.
18. Bei starkem Halsweh mit Schlingbeschwerden.
19. Bei hartnäckigem und heftigem Schnupfen.
20. Bei Schlaflosigkeit ohne sichtbare Ursache oder bei dauernden Schwächezuständen.
21. Bei heftiger Kolik.
22. Wenn sich ein Bruch zeigt.
23. Wenn ein junges Mädchen blaß, schwach wird und rasch ermüdet.
24. Wenn ein Knabe abmagert, blaß und nervös wird.
25. Wenn an einer gewissen Stelle fortwährend Schmerz empfunden wird.
26. Bei Vergiftungsfällen.
27. Bei schwerem Fall, auch wenn keine fühlbaren Verletzungen oder ein Bruch vorhanden ist.
28. Bei Verbrühungen oder Verbrennungen.
29. Bei Insektenstichen (giftigen).

Ueber die Zahnpflege.

Der üble Geruch aus dem Munde ist einer der verbreitetsten und unangenehmsten Uebel und überall, wo dies Uebel auftritt, wird man in der Regel auch hohle Zähne vorfinden. Bei Lungen- und Magenleidenden kommt dieser üble Geruch meist von diesen Krankheiten her, wo aber bei völlig gesunden Personen solch schlechte Mundgerüche sich zeigen, da ist meist nur die Unreinlichkeit und unrichtige Behandlung der Zähne sowie auch der Mundhöhle schuld. Es kann daher nicht genug empfohlen werden, täglich ein bis zwei mal (überhaupt nach jedem Essen) die Zähne gründlich zu reinigen und hernach die Mundhöhle noch mit frischem Wasser auszuspühlen. Wird dies pünktlich befolgt und war die Ursache nicht eine der vorhin erwähnten Krankheiten, so wird auch der üble Mundgeruch bald verschwunden sein.

Die meisten Leute legen immer noch viel zu wenig Gewicht auf die Pflege und Erhaltung ihrer Zähne; meist werden auch die Zähne erst in sorgfältigere Behandlung und Pflege genommen, wenn es schon zu spät ist, wenn es überhaupt also nichts mehr zu pflegen gibt. Jede Mutter sollte ihre Kinder schon von Jugend auf dazu anhalten, nach jedem Hauptessen, zum mindesten täglich einmal ihre Zähne zu reinigen und die Mundhöhle tüchtig auszuspühlen. Die richtige Zahnpflege besteht nun aber darin, daß man die Bildung der die Zähne zerstörenden Zahnpilze zu verhindern und diese Pilze selbst, wenn sie einmal aufgetreten sind, so schnell als möglich wirksam zu zerstören oder unschädlich zu machen sucht. Die Bildung solcher Pilze kann verhindert werden, wenn man stets dafür besorgt ist, daß in der Mundhöhle zwischen den Zähnen oder in hohlen Zähnen keine Speisereste liegen bleiben, denn diese Speisereste, sobald sie in Fäulnis übergehen, bilden einen vortrefflichen Nährboden für die zahnzerstörenden Pilze. Da aber das Verbleiben von kleinsten Speiseresten in den Zähnen nie ganz vermieden werden kann, so ist doch dafür zu sorgen, daß durch Anwenden geeigneter Mittel 1) dieselben nicht in Fäulnis übergehen und wenn dies doch geschehen sollte 2) daß allfällig sich entwickelnde Pilze im Keime zerstört werden. Mit reinem Wasser, dem etwas übermangansaures Kali, reiner, verdünnter Spiritus oder Kölnisch-Wasser beigemischt wurde, lassen sich die Zähne reinigen. Durch die Behandlung mit diesen Flüssigkeiten wird aber das Entstehen schwärzlicher Zahnränder und -Flecken nicht verhindert. Will man daher seine Zähne nicht nur gesund, sondern auch schön weiß erhalten, so muß man dieselben noch mit einem guten, unschädlichen Zahnpulver putzen. Die weißen und roten Zahnpulver sind den schwarzen vorzuziehen; am besten eignen sich hiefür: der präcipitirte Kalk, die Schlemmkreide und die kohlensaure Magnesia. Diese Pulver können auch mit Rosen- oder Pfeffermünzöl parfümirt

werden. Zahnpulver, die Bimsstein enthalten, wirken auf das Zahnfleisch nachteilig und ist daher vor deren Anwendung abzuraten.

Was endlich die Behandlung der Zähne im allgemeinen betrifft, so vermeide man tunlichst alle sauren, scharfen oder süßen Speisen und Getränke und spühle gleich nach deren Genuß den Mund mit lauwarmem Wasser gut aus, da alle diese Säuren und Flüssigkeiten die Zähne angreifen. Wollt ihr also euren Kindern ein gutes Gebiß erhalten, so verschont sie so viel als möglich mit den verschiedenen Näschereien und verbietet ihnen auch, hartes Brot, Zucker und namentlich Nüsse u. dgl. zu zerbeißen. Die Zähne sind ein kostbares Gut, deren Wert man in der Regel erst dann schätzen lernt, wenn man sie verloren hat! G.

Für unsere Feinschmecker.

(Von einer Hausfrau.)

Es ist eine schöne Sache und jeder tüchtigen Frau möglich, sparsam und doch gut zu kochen für einfache Bedürfnisse, wer aber mit bescheidenen Mitteln dem eheherrlichen Feinschmecker auch hie und da etwas Extragutes auftischen sollte, bedarf gewiß der Wegleitung. Auch die kleinern und größern Festlichkeiten, wie sie in jedem Haus hie und da vorkommen, verlangen von der Hausfrau und ihrem Können ein Extragericht, das sie, wenn es im Hause zubereitet wird, immer bedeutend billiger zu stehen kommt, als wenn der Traiteur es herzustellen hat. So will ich denn versuchen, aus dem Schatze meiner Erfahrungen einiges herauszugreifen, das auch verwöhnte Gaumen befriedigen kann, ohne dabei dem hausmütterlichen Portemonnaie gar zu viel zuzumuten.

Hier erwähne ich gleich ein Gericht, das sehr fein ist und sich ohne große Mühe herstellen läßt.

Ein kleines Glas Tomatenbrei (oder frische Tomaten) koche man mit etwas Butter und Wurzelwerk auf und streiche die Masse dann durch. Von gekochten Artischoken löse man die Blätter ab, ohne sie zu verwerfen, so daß man die schönen sauberen Böden behält. (Man kann dieselben überall in Büchsen konservirt kaufen.) Alsdann setze man eine Trüffel an und koche dieselbe mit etwas Butter und Wein weich, worauf man sie schält und in Scheiben schneidet. Inzwischen mache man sich eine kleine Portion Béarnaisesauce. Dann streiche man den Tomatenbrei auf eine runde Gemüseschüssel, lege die Artischokenböden darauf, gebe auf jeden einen Löffel Béarnaise und auf diese lege man eine Trüffelscheibe. Selbstverständlich muß das Anrichten sehr schnell gehen, da sonst das Gericht erkaltet.

Die von den Artischoken übriggebliebenen Blätter bestreue man mit Pfeffer und Salz und beträufle sie mit Essig und Oel. Man wende sie fleißig um, wonach sie einen sehr feinen Salat geben. Artischoken und Stachys sind beides weniger bekannte, doch keineswegs kostspielige Gerichte. Man schält die ersteren Gemüse, wellt sie in Salzwasser ab, legt sie in eine offene Pfanne mit Butter, giebt Salz, etwas Pfeffer und eine geriebene Muskatnuß darüber und schmort sie auf allen Seiten gar. Gleichzeitig röstet man geriebenes Brot in Butter zu schöner brauner Farbe, legt die Artischoken auf eine runde Gemüseschüssel und breitet das braune Brot darüber aus. — Die Stachys werden nur gewaschen, in Salzwasser abgewellt und hiernach enthäutet, was aber geschehen muß, so lange sie noch heiß sind. Auch sie werden dann in Butter fertig geschmort und zusammen mit kleinen runden ausgestochenen und braungeschmorten Zuckerkartoffeln servirt.

Nun will ich unsern Hausfrauen noch einige gute Kartoffelgerichte empfehlen. Kleine runde Kartoffeln schält man und schneidet sie in dünne, gleichmäßige Scheiben, trocknet sie auf einem Tuche und bäckt sie in heißer Butter wie zu pommes frites. Wenn sie weich und hellgelb sind, nimmt man sie aus dem Fett und gibt eine tüchtige Portion gehackter Petersilie und ein Stück frischer Butter dazu, worauf man sie tüchtig schwenkt und anrichtet. — Zu einer Portion Bratkartoffeln macht man eine feine weiße Frikasseesauce mit geriebener Zwiebel, gewiegter Sardelle, Zitronensaft und Weißwein, würzt sie außerdem mit rotem Pfeffer und schwenkt die fertigen Kartoffeln darin um.

Die folgenden Fischgerichte dürften auch noch weniger allgemein bekannt sein und so will ich sie als nicht zu teuer und doch sehr fein vorschlagen. Von einer großen Lachsforelle schneide man Kopf und Schwanz ab, löse die beiden Fischhälften von der starken Mittelgräte, entferne daumenbreit den Bauchstreifen auf jeder Seite und marinire die beiden breiten Prachtstücke einen halben Tag lang in etwas Wein, Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern, Pfeffer und Salz, wobei man sie fleißig begießt. Den Kopf, die Mittelgräte, Bauch und Schwanzstücke koche man in Salzwasser mit etwas Essig ab, reibe das abgelöste Fischfleisch mit geriebener Semmel, Butter, einem Eidotter, geriebenem Käse, Salz und rotem Pfeffer zu einem ganz glatten Teig, von dem man ganz kleine Fischklößchen formt, die man in der aufbewahrten Fischbouillon kocht. Ebenso dämpfe man sich schon vorher eine Trüffel in etwas Butter weich, schneide sie darauf in Scheiben, nachdem sie geschält ist und vierteile eine Portion Champignons, die man in Butter und Zitronensaft schnell schmort. Die Fischmarinade wird mit allen Suppenwurzeln, tüchtig Butter, einem Bouquet Kräutern und noch etwas neuem Wein aufgesetzt, gekocht, bis das Wurzelwerk weich ist, dann abgegossen und darin die beiden großen marinirten Fischstücke gar gemacht. Alsdann wird die Sauce mit einer kleinen Mehlschwitze verdickt, mit mehreren Eidottern abgezogen und über die vorbereiteten Kleinigkeiten gegossen. Die Trüffelschale wiege man ganz fein, hebe die Fischhälften

auf eine Schüssel, garnire die Oberfläche mit Streifen von frischem Grün und gehackter Trüffel und gebe das Ragout auf beide Seiten. Die Sauce und rund ausgestochene abgekochte Kartoffeln servire man besonders.

Gekochte Hummer warm, mit frischer Butter sind ein herrliches Gericht und eigentlich ist dies die edelste Form für das kostbare Schaltier. Man muß dabei nur das Salzen des Wassers, in dem die Tiere gar gemacht werden sollen, genau reguliren, etwas zu wenig oder zu viel beeinträchtigt die Feinheit des Ganges. Für eventuelle Liebhaber gebe man noch Zitronenviertel zu der Schüssel und recht knusperige Weißbrötchen, die man warm erhält und so servirt.

Ein feines Austerngericht sollen Sie auch noch kennen lernen. Von Rheinwein, Gelatine und der nötigen Würze macht man sich ein ganz klares, pikantes Gelée, von dem man erst eine Kleinigkeit zur Probe erkalten läßt. Alsdann löst man Austern aus den Schalen und befreit sie vom Bart, schneidet auch einige gedämpfte und erkaltete Trüffeln in Scheiben. Darauf läßt man in einem runden Glasnapf etwas Gelée erkalten, legt eine Schicht Austern und Trüffelscheiben darüber, gibt etwas inzwischen halb verkühlte Geléemasse darauf, läßt diese fest werden, worauf man wieder Austern und Trüffelscheiben auflegt und so fortfährt, bis alle Vorräte aufgebraucht sind. Das ausgestürzte Gelée bildet eine schöne Schüssel für den Theetisch, ist auch als kaltes Entrée zu verwenden. Hauptaufmerksamkeit ist darauf zu richten, daß das flüssige Gelée auch schon fast kühl auf die frischen Austern kommt, weil diese sonst sehr an Qualität verlieren.

Von den neuen Eiergerichten will ich zuerst den Eierberg mit Champignons empfehlen, der für die feinste Veranstaltung paßt. Hat man frische, ganz geschlossene, runde, schneeweiße Pilze zur Verfügung, so nimmt man diese, putzt sie und dämpft sie in Butter, Zitronensaft, Salz und etwas rotem Pfeffer. Sodann macht man mit einer kleinen Mehlschwitze, Weißwein, viel Eidottern, Salz und einigen Tropfen Zitronensaft eine ganz helle, sahnengleiche Sauce, in der man die Champignons warm hält. In starkem, kochendem, gut gesalzenem Essigwasser macht man sich alsdann eine Anzahl verlorene Eier, hebt diese, nachdem sie etwa zwei Minuten gekocht haben, heraus, sticht sie mit einem nicht zu weiten Weinglas zu hübscher Form aus, richtet die Champignons, die man mit dem Schaumlöffel aus der Sauce hebt, als Berg an, gibt die Eier ringsum und beschöpft auch diese mit etwas Sauce. Mit gerösteten Brotscheiben ist dies ein köstliches Gericht.

Sehr wohlschmeckend ist ein Käseauflauf, den man mit Parmesan oder gewöhnlichem Käse bereiten kann, je nach Geschmack. Man reibt dazu 250 Gr. Käse, (von Parmesan 65 Gr. weniger) auf einem recht dichten Reibeisen und verrührt ihn dann nebst Salz und etwas rotem Pfeffer mit 10 — 12 Eidottern, worauf man den sehr fest geschlagenen Eiweißschnee hinzufügt. Darauf läßt man auf sehr langsamem Feuer Butter in der Eierkuchenpfanne zergehen, gibt mehrere Löffel der Masse hinein, bäckt diese Omelette auf beiden Seiten zu schöner Farbe, läßt sie auf eine heiße, runde Schüssel gleiten, bedeckt sie, daß sie heiß bleibt, bäckt schnell weiter, schichtet eine Lage auf die andere und schiebt, wenn die ganze Masse verbraucht ist, die Schüssel noch einige Minuten in den Ofen.

Ein ganz neues und vorzügliches Gericht ist Kaviar mit Remouladensauce. Man macht dazu von zwei rohen Eidottern mit Oel, englischem Senf und etwas Essig eine recht feste Mayonnaisesauce und mischt in diese 1/2 bis 3/4 Pfund großkörnigen, recht grauen, russischen Kaviar. Man gibt dazu geröstete Brotscheiben mit Butter bestrichen.

Es soll mich freuen, wenn die Leserinnen des Ratgebers aus meinen Anweisungen Nutzen ziehen und ihren Tisch, je nach den Verhältnissen, von Zeit zu Zeit mit einem hier entnommenen Gericht vervollständigen können. C. D.

Praktischer Wert des Emaillirens eiserner Küchengeschirre. Eisen ist bekanntlich ein sehr leicht angreifbares Metall und es wäre gar nicht möglich zu Speisen Eisengefäße zu verwenden, wenn dieselben nicht durch das Email einen schützenden Ueberzug erhalten würden. Unter Email versteht man in der Technik eine undurchsichtige glasartige Masse, mit der die Töpfe in- und auswendig überzogen werden. Je nach den Stoffen, die zu deren Herstellung benutzt werden, erhält das Email auch verschiedene Farben und Zeichnungen. Ganz abgesehen von dem sehr gefälligen Aussehen solcher emaillirter Töpfe hat das Email noch den hohen praktischen Wert, daß es die Bildung (durch direkte Berührung des Eisens mit Säuren, Salzen, Saucen ꝛc. entstehend) der für die Gesundheit so schädlichen Eisenverbindungen, Eisensalze, Rost u. s. w. einfach verhindert und dadurch die Eisengeschirre selbst, die ja bekanntlich durch Salz und infolge Nässe, durch Rost sehr bald zerfressen sein würden, viel haltbarer macht. Allerdings darf das Email nicht bleihaltig sein, sonst wäre der letzte Betrug ärger, denn der erste, denn durch Säuren, Salze ꝛc. entstehende Bleisalze sind für die Gesundheit noch viel gefährlicher als Eisensalze. -88-

Englisches Fleckwasser. Dieses Fleckwasser zum Entfernen von Säure-, Harz-, Theer- und Fettflecken besteht aus einer Mischung von 100 Teilen 95 prozent. Weingeist, 30 Teilen starkem Salmiakgeist und 4 Teilen Benzin. Ein anderes, sehr gutes Fleckwasser wird wie folgt bereitet: 30 Teile pulverisirter Borax und 15 Teile Kampher werden in 1000 Teile Wasser aufgelöst und auf Flaschen abgezogen. Es ist dies ein ausgezeichnetes Mittel, um Fett- und Schmutzflecke aller Art aus Wollstoffen, namentlich aus hellfarbigen, zu entfernen.

Goldrahmen aufzufrischen. Goldrahmen reinigt man behutsam mit einer in rektifizirten Salmiakgeist getauchten Zwiebelschnitte. Man reibt recht schnell und macht den Rahmen nicht zu naß. Reibt man sofort mit Flanell ꝛc. trocken, so löst sich das Gold nicht auf. Auffrischen kann man den Rahmen indem man Sikkativlack aufstreicht, auf welchen man, wenn er halb eingetrocknet ist, mit einem reinen Pinsel Gold-bronze aufträgt.

Billiger Firniß zum Aufpoliren der Möbel. Einen solchen kann man sich leicht verschaffen, wenn man Leinöl und guten Weingeist zu gleichen Teilen in einer verkorkten Flasche durch Schütteln mischt und damit die Möbel mittelst eines wollenen Lappens reibt.

Zur Entfernung schädlicher Gase aus Senkgruben, Brunnen etc., wie solches oft vor einem Besteigen derselben nötig ist, empfiehlt es sich, den Inhalt eines großen Kessels mit kochendem Wasser in die Grube zu gießen. Durch die aufsteigenden Dämpfe werden die schädlichen Gase mit in die Höhe gerissen und die Reinigung wird schneller und billiger besorgt, als durch irgend ein anderes Mittel möglich wäre.

Unter dem Namen **Brillant-Seife** wird in letzter Zeit eine wirklich gute Haushaltungsseife in den Handel gebracht. Da dieselbe reines Olivenöl enthält und vollständig frei von schädlichen Bestandteilen ist, so ist diese Seife allen Hausfrauen nur bestens zu empfehlen. Indirekt spart jedermann mehr bei Anwendung einer guten, reinen Seife als bei geringen Qualitäten, welche in kurzer Zeit die Wäsche angreifen und schließlich gänzlich ruinieren. Brillant-Seife ist in allen bessern Spezereihandlungen zu haben.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Eiergerstensuppe, Hackbraten mit gebratenen neuen Kartoffeln. Kressesalat.

Dienstag: Tünklisuppe, gesottenes Rindfleisch, Zucker-Erbsen und Rübli in weißer Sauce, gedämpfte Kartoffeln.

Mittwoch: Fidelisuppe, Schweinsbraten mit *Selleriegemüse, Kartoffelomelettes.

Donnerstag: Braune Kartoffelsuppe, Wienerschnitzel mit Spinat, *Kräutereier.

Freitag: Reissuppe, *Kaninchenragout, Reiswürstchen, Rhabarberkompott.

Samstag: Kostsuppe, Sauerbraten mit Risotto, eingemachte Heidelbeeren.

Sonntag: *Spinatsuppe, *Forellen, blau, mit geschwungener Buttersauce, Salzkartoffeln, Kalbsnierenbraten, Kopfsalat, *Erdbeerschnitten.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Koch-Rezepte.

Spinat-Suppe. Einige Handvoll frischer Spinat wird gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser 6 bis 8 Minuten gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgeschwenkt, gut abgetropft, gröblich zerschnitten und mit ein wenig Petersilie, einer kleinen Zwiebel und etwas Butter über gelindem Feuer durchgeschwitzt, worauf man einen Löffel Mehl darüber stäubt, die nötige Fleischbrühe oder auch nur Wurzelbrühe angießt und die Suppe eine kleine halbe Stunde leise durchkochen läßt. Man streicht sie nun durch ein Haarsieb, kocht sie mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz, Zucker und Muskatnuß mehrmals auf und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Forellen, blau, mit geschwungener Buttersauce. Die unmittelbar vorher getöteten Forellen werden, nachdem sie ausgenommen, schnell ausgewaschen und eingesalzen worden sind, rund zusammengebogen und in pikant gehaltenem Essigsude gekocht, ohne daß die Brühe wallt. 100 Gr. Butter läßt man mit zwei Löffel Fischsud und etwas feingewiegtem Petersilienkraut unter beständigem Schütteln zum Kochen kommen, würzt mit etwas „Maggi" und gibt die Sauce zu den mit frischabgekochten Kartoffeln und Petersilie garnirten Forellen.

Kaninchen-Ragout. Man schwelle das Fleisch schnell in siedendem Salzwasser und zerteile es in Portionen. Dann bereite man eine helle, mit Weißwein abgelöschte Einbrenne, füge Fleischbrühe, eine feingewiegte Sardelle und würfligen Speck bei. Nun koche man das Ragout darin weich. Die Brühe wird kurz eingekocht.

Kräuter-Eier. Man kocht Eier hart, legt sie in kaltes Wasser, schält sie, teilt sie der Länge nach in Hälften, bestreut sie mit feingewiegtem Schnittlauch oder mit gemischten Kräutern, übergießt die Eier mit kochend heißer, frischer Butter oder brauner Butter und servirt sie sofort.

Selleriegemüse. Die Wurzeln werden geschabt, in kleine Schnitze geschnitten, in siedendes Salzwasser gelegt und 2—3 mal aufgekocht, abgegossen und mit Fleischbrühe wieder zugesetzt, darin weich gedämpft und mit einer guten Buttersauce oder falscher holländischer Sauce servirt.

Orangen-Confiture. In der Zeit, wo unsere Früchtekonserven zur Neige gehen, mag das nachstehende Rezept, das wir der Haushaltungsschule Genf verdanken, mancher Leserin willkommen sein. 8 Orangen, 1 Kilo Zucker. Man schneidet von 3 Orangen die Schale ganz dünn ab, ohne von dem weißen mitzunehmen, und siedet sie in 1/2 Liter Wasser. Sind die Stückchen weich, nimmt man sie heraus und wiegt sie fein. In dieses Wasser nun gibt man die gut geschälten, von Haut und Kernen befreiten Orangen in Stückchen zerschnitten, den Zucker und die gehackte Schale und kocht alles zusammen auf kleinem Feuer 20 Min. bis 1/2 Stunde. Schmeckt sehr fein.

Orangen-Sirup läßt sich gleichzeitig folgendermaßen bereiten: An 5 Orangen (Rest von den 8 oben zu verwendenden) reibt man 2 Kilo in größere Stücke zerschnittenen Hut- oder Stockzucker ab, bringt denselben in eine große Schüssel und gießt 4 Liter kaltes Wasser darüber. Man rührt von Zeit zu Zeit mit einem reinen Holzlöffel auf und bringt zuletzt für 20 Cts. Acide citrique krystallisiert und in etwas lauem Wasser aufgelöst dazu, seiht durch ein Tuch und zieht den Sirup in Flaschen ab. Man kann auch statt dem in der Apotheke erhältlichen Acide citrique frischen Zitronensaft beifügen; doch liegt in diesem Falle die Gefahr des Verderbens näher, d. h. der Sirup läßt sich nicht aufbewahren und muß rasch verbraucht werden. Mit Wasser gemischt ist er sehr erfrischend.

Erdbeer-Schnitten. Altbackenes Milchbrot wird in dünne Scheiben geschnitten, die man in gezuckerten Wein eintaucht, mit zerdrückten, versüßten Erdbeeren bestreicht und mit der bestrichenen Seite nach oben in heißes Schmalz einlegt, darin gelb bäckt und mit Zucker bestreut warm zu Tische gibt.

Gesundheitspflege.

Gegen Flechten. In dem Grafschaftsspital von Limerik werden seit Jahren die verschiedenen Formen von Hautkrankheiten, besonders Kopfausschlag, Milchschorfe und die verschiedenen Arten von Flechten innerlich und äußerlich mit einer Abkochung von Klettenwurzeln mit vielem Erfolg behandelt. Aus der Wurzel kann man auch eine Tinktur bereiten, indem man sie fein schneidet, mit 10 Teilen Weingeist übergießt und dies mehrere Tage an der Wärme stehen läßt. Von dieser Tinktur nimmt man täglich dreimal 4—5 Tropfen, Kinder natürlich weniger, in etwas Wasser. Dr. Wilkison stellt die Wirkung der Klettenwurzel der Sarsaparill gleich. Die Klette kommt überall auf öden Plätzen in ziemlicher Menge vor, man kann sich die Wurzel also leicht verschaffen.

Das **Atemholen** gehört so sehr zu unserem Leben, daß die meisten Menschen ihrer Lunge nur in kurzen, knappen Zügen ihre Nahrung zuführen. Von großem, gesundheitlichen Werte ist aber das tiefe Ein- und Ausatmen. Es empfiehlt sich sehr, jeden Tag solche Uebungen vorzunehmen, und vorzugsweise bei einem Spaziergange in der freien Luft etwa 20 mal langsam und tief ein-

und auszuatmen. Nach und nach tun die Muskelgruppen, welche das Tiefatmen bewerkstelligen, ihre Schuldigkeit unbewußt und man trägt den Vorteil davon in einer frischen Gesichtsfarbe und größerer Arbeitslust mit sich. Tiefes Atemholen wird schon von Kant sehr empfohlen und es ist auch von Aerzten nachgewiesen, daß es sich bei nervösen Verstimmungen, Schlaflosigkeit und andern Unpäßlichkeiten sehr oft heilsam erweist.

Ausgezeichnetes Gurgelwasser. Etwa 30—40 schöne Salbeiblätter werden in einen halben Liter siedendes Wasser gelegt, eine halbe Stunde gekocht, dann die Blätter entfernt, ein halbes Glas guten Essig und nach Belieben Honig dazugegeben. Je nach Bedürfnis gurgle man mit dieser Flüssigkeit, die den Vorzug hat, von angenehmem Geschmack zu sein und nicht schädlich zu wirken, wenn etwas davon verschluckt wird.

Kinderpflege.

Können wir dem Keuchhusten vorbeugen? Da unter dem Publikum die Ansicht verbreitet ist, daß gegen den Keuchhusten nichts zu machen sei, steht man in fast allen Kreisen der Bevölkerung der Krankheit mit bedauerlicher Gleichgültigkeit gegenüber und befolgt oft nicht einmal die einfachsten Vorsichtsmaßregeln, um die Kinder vor Ansteckung zu schützen. Und doch liegt gerade in dieser Vorbeugung der Schwerpunkt der Keuchhustenbekämpfung. Obwohl eine genaue Statistik bis dato nicht aufgestellt werden konnte, weil lange nicht alle Fälle zur Kenntnis der Gesundheitsbehörden gelangen, ist doch nachgewiesen, daß dieses Leiden, welches in der Kinderwelt so häufig auftritt, in sehr vielen Fällen tötlich verläuft.

Die Verordnung des Arztes lautet nun in der Regel auf Luftveränderung. Es werden daher die Kinder in großer Zahl auf das Land geschickt, um dort Genesung zu finden. Gerade diese Bewohner der Dörfer und Weiler haben nun das Recht, zu verlangen, daß ihre eigenen Kinder vor der drohenden Ansteckung geschützt werden. Die Direktion des zürcherischen Gesundheitswesens ließ daher s. Z. ein Kreisschreiben an die Aerzte und Ortsgesundheitsbehörden ergehen, laut welchem jede Familie, die ein hustenkrankes Kind aufnimmt, einem in der Nähe wohnenden Arzte Anzeige davon zu machen hat. Dieser soll dann in Verbindung mit der Gesundheitsbehörde schützende Maßregeln ergreifen, welche geeignet sind, eine Ausbreitung der Seuche zu verhindern. Isolirung der Kranken, Verbot des Betretens öffentlicher Spielplätze, Ueberwachung der Kinder bei Ausgängen und Schulbesuchen würden in das Gebiet dieser Vorbeugungsmaßregeln gehören.

Es wäre im Interesse der Kinderwelt, welche durch diese Krankheit so erheblich gefährdet ist, zu wünschen, daß dieser Aufforderung von seiten der Behörde mehr Folge geleistet würde. M. J.

Krankenpflege.

Das Krankenbett muß vor allem zweckmäßig aufgestellt werden, am besten frei im Zimmer, so daß es von allen Seiten leicht zugänglich ist; wenn dieses nicht angeht, so soll es höchstens mit dem Kopfende an der Wand stehen, so zwar, daß der Kranke wenn möglich das Licht im Rücken hat, allenfalls auch von der Seite; es stehe nicht zu nahe am Ofen und möglichst nicht im „Zuge". Nach den oben geschilderten Anforderungen muß es einfach und leicht zu reinigen sein: daher ist die gewöhnliche eiserne Bettstelle, die man ja jetzt in geschmackvollster Ausführung haben kann, allen anderen vorzuziehen, zumal wenn ihr Federboden frei von allen Seiten zugänglich ist. Als Unterlage genügt dann eine einfache Roßhaarmatratze mit einem Leintuch bedeckt, am Kopfende ein leichtes Pfühl, ebenfalls aus Roßhaar oder Seegras u. s. w. und über das Ganze eine wollene Decke oder mehrere, je nach der Jahreszeit. Muß der Kranke selbst mit einem Strohsack (als Krankenbett) vorlieb nehmen, dann soll die Strohunterlage häufig erneuert werden. Die Bettbezüge sind am besten von ganz weißer Farbe; alles Bunte ist unzweckmäßig, da man auf einem farbigen gemusterten Grunde Verunreinigungen schwerer erkennen kann. Beim Ordnen des Bettes ist darauf zu achten, daß das Leintuch ganz glatt ohne Falten sei, und daß auch keine Brotkrumen zurückbleiben, da beides, längere Zeit vernachlässigt, für den Kranken unangenehme und üble Folgen haben kann (Durchliegen). Nach Esmarch.

Blumenkultur und Gartenbau.

Fiebernde Pflanzen. Der Engländer H. M. Richards hat bei den Pflanzen eine Erscheinung beobachtet, die man als „Fieber" bezeichnen kann. Eine verletzte Pflanze atmet rascher und weist eine erhöhte Temperatur auf. 24 Stunden nach der Verletzung wird jeweils der Höhepunkt des Fiebers erreicht. Die Temperaturzunahme bei Verletzungen ist sogar verhältnismäßig größer als bei den Tieren. Bei Pflanzen mit dichtem Zellgewebe bleibt der Krankheitsprozeß mehr lokal als bei zarteren Geweben.

Eine Brotpflanze (Apias tuberosa), die seit 1640 in Amerika sehr beliebt, ließe sich auch hier leicht einbürgern. Sie ist ein Schlinggewächs, kommt leicht fort an sonnigen Stellen, wo sie klettern kann. Die Wurzeln tragen eßbare Knollen, die wie Kugeln an den Wurzelfasern hängen und die Größe von Eiern haben; sie werden gesotten oder gebraten. Da sie zu dem Geschlecht der Leguminosen gehören, sind sie sehr gesund. Die Früchte (Bohnen) sind ebenfalls ein gutes Gemüse und schmecken wie Erbsen so fein. In den großen Gärtnereien in Erfurt kann man jedenfalls den Samen bekommen.

Gegen Blattläuse an Rosen- und Blumenpflanzen hat sich als wirksamstes Mittel eine Abkochung von ordinärem Tabak oder Cigarrenstummeln erwiesen. Eine Hand voll Stummel in drei Liter Wasser gekocht und die gewonnene Brühe mit 3—6 Liter Wasser verdünnt, liefert die gewünschte Flüssigkeit, die man abseiht und mittelst einer feinen Spritze auf Standbäumchen verteilt. Bei Topfpflanzen hilft öfteres Eintauchen, um das Ungeziefer los zu werden. Für die an Obst- und Spalierbäumen oder Sträuchern und Bäumen auftretenden Blattläuse wird vielen Tabakabsud zu teuer sein, besonders wenn man die Stummel nicht hat, sondern Tabak kaufen muß. Als Ersatz empfiehlt sich Seifenwasser, oder eine Mischung aus 150 Gramm Schmierseife, 160 Gr. Fuselöl, 9 Gr. flüssige Karbolsäure mit Wasser zu einem Liter aufgelöst und mit zehn Liter Wasser verdünnt. Seifenwasser aus dem Haushalte und von der Wäsche kann auch verwendet werden, darf aber kein Chlor enthalten.

Mit dem Auspflanzen der Sommer- und Florblumen auf die Beete beginnt man nach Mitte Mai. Auch bringt man dann alle Topfblumen ins Freie; die Töpfe werden bis zu ihrem Rande in die Erde eingegraben. Die sie umgebende Erde hält die Erde in den Töpfen kühler und schützt sie gegen das Austrocknen, während ein nur auf die Erde gestellter Topf von allen Seiten von heißer Luft umgeben ist, so daß die Erde in demselben sich ungewöhnlich hoch erwärmt und die im Topf stehende Pflanze viel von der Hitze zu leiden hat.

Tierzucht.

Zur Ziegenhaltung. Nach genauen Berechnungen betragen die Kosten für Futtermehl für eine Ziege, Streustroh 2c. höchstens Fr. 2. 50 monatlich, selbst wenn man alles kaufen muß, während man von der Zeit des Frischmelkens der Ziege an durchschnittlich 3 Liter Milch erhält per Tag. Wenn man nun den Liter nur zu 15 Cts. berechnet, so macht dieses schon die hübsche Summe von 13—14 Fr. monatlich aus. Jedenfalls ist dies ein ganz beträchtlicher Nutzen, den sich jede Hausfrau, welche irgendwie Gelegenheit zum Halten einer Ziege hat, verschaffen sollte. Die Ziegenmilch übertrifft in ihrem Nährwert die Kuhmilch bedeutend und man hat dabei die Gewißheit, daß man von der eigenen Ziege nur reine und unverfälschte Milch erhält. Die Ziegenmilch ist auch bei der Ernährung kleiner Kinder und solcher, die entwöhnt werden sollen, ganz vorzüglich. Auch für größere Kinder ist ein Glas Ziegenmilch und eine Butterschnitte ein Abendbrot, bei dem sie ausgezeichnet gedeihen.

Jeder Hühnerzüchter sollte dem **Anbau der Hirse** ein angemessenes kleines Terrain anweisen, um so dieses vorzügliche Futtermittel aus erster Hand zu haben. Allerdings hat die Hirse, für sich allein oder zu reichlich gegeben, eine mästende Wirkung, aber das hat kaum minder auch der Mais, welchen man oft ausschließlich als Hühnerfutter anwendet. In richtiger Mischung ist die Hirse von ausgezeichneter Wirkung und wirklich durch kein anderes Futter zu ersetzen. Daneben empfiehlt sich auch noch der Anbau von manchen anderen Pflanzen und Gewächsen, welche den Hühnern sehr nützlich werden können, z. B. Mais, Buchweizen, Wicke u. a., wobei man sein Augenmerk hauptsächlich auf den Umstand richtet, daß den Hühnern eine Abwechslung im Futter sehr willkommen und für ihre Ertragsfähigkeit von großem Nutzen ist.

Zur Aufzucht junger Enten. Einer der größten Entenzüchter der Vereinigten Staaten gibt seinen jungen Enten, nachdem sie eine Woche alt sind, folgende Futter-Zusammenstellung: 4 Teile Kornmehl, 2 Teile grobe Weizenkleie, 2 Teile Nachmehl, 1 Teil Fleischabfälle und eine Hand voll Sand. Alles zusammen ½ Liter. Hierzu kommt dann noch ein Drittel Grünzeug oder Gemüse. Bis die Entchen eine Woche alt sind, füttert jener Züchter gehackte Eier und altbackenes Brot in Milch geweicht.

Frage-Ecke.

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.

30. Pflanzen Sie getrost Gemüse in Torf- und Moorboden, wenn der Boden dazu im Lauf des Winters gehörig vorbereitet, tiefgegraben, wenn nötig drainirt und reichlich mit Kalk, Holzasche und Thomasmehl gedüngt worden ist. Diese Düngmittel müssen jeweils auf den gefrorenen Boden gestreut werden. Wenn man den Boden nicht drainiren kann, so sollte derselbe wenigstens erhöht werden. Dazu wirft man Gräben auf in der Entfernung von 2 m voneinander und mindestens 1 m tief. Die Erde wird auf den dazwischen liegenden 2 m breiten Streifen Land geworfen. Auf diesen Erdwällen gedeihen besonders die Kohlgemüse sehr gut, doch können auch die meisten Schnittgemüse sowie Lauch und Sellerie, Gurken und Tomaten gepflanzt werden. Auch fast alle Wurzelgemüse gedeihen darauf. Ein Sachverständiger.

31. Wie man „Geißkäsli" macht, will ich Ihnen verraten. Um die Käsestoffe in der Milch zum Gerinnen zu bringen, nimmt man ein sogenanntes Lab (Kälbermagen). Das Lab wird aus dem Labmagen geschlachteter Kälber zubereitet. Man entleert nämlich solch einen Kälbermagen, wäscht ihn rein aus, salzt ihn innen etwas ein, bläst ihn auf und sucht ihn im aufgeblasenen Zustande zu räuchern. Kurze Zeit bevor man dann den Kälbermagen braucht, wird er klein geschnitten, mit etwas Salz vermengt und in etwas warmem Wasser eingeweicht. Nach einigen Tagen kann diese Flüssigkeit zum Gerinnen der Milch verwendet werden; man bewahrt sie zu dem Behufe in einer Flasche auf. Man bereitet nun eine Kaffeetasse voll scharfe Salzsole und weicht ein in ein Läppchen gebundenes kleines Stück Lab darin ein. Während dies geschieht, wird frische, neugemolkene Ziegenmilch auf nicht zu heftigem Feuer heiß gemacht und hierunter sofort bereits abgerahmte Ziegenmilch gerührt. Gießt man dann einige Löffel voll von der Salzsole in diese Masse, so werden sich augenblicklich die Käseteile von der Molke sondern. Die Käsmasse wird nun ein wenig verarbeitet und ausgepreßt und hierauf in längliche, viereckige, ausgebrühte, unten durchlöcherte Holzkästchen gebracht, welche man mit steinbeladenen Deckeln beschwert. Hier werden die Käse öfters umgewendet, bis sie fest sind. Dann nimmt man sie heraus, bestreut sie dick mit Salz und Kümmel, reibt sie etwas ein und trocknet sie mäßig. F.

32. In dem trefflichen Buche von Volkart, Verlag W. Coradi-Maag, Zürich, finden Sie mit deutlichen Zahlen verzeichnet, wie viel Sie von Ihrem Einkommen von Fr. 1400 für die Nahrung ausgeben dürfen, so daß das Verhältnis ein richtiges ist und ein Defizit ausgeschlossen bleibt. Er berechnet für Nahrung und Getränke Fr. 672. 51. Das übrige wird auf die sonstigen Bedürfnisse des Haushaltes verteilt. Suchen Sie in einem solchen Buche Rat, es wird Sie das ausgelegte Geld nicht reuen.
Eine Abonnentin vom Lande.

33. Die Samen- und Gartengerätehandlung von François Wyß in Solothurn kann Ihnen als gute und billige Bezugsquelle für Gartenwerkzeuge empfohlen werden. M. T. E.

34. Einen recht praktischen Hausschuh, den ich aber als Ueberschuh über Pantoffeln trage, verfertigte ich nach den Angaben von Susanna Müller's „Hausmütterchen." Ich verwende 100 Gr. rote Hamburgerwolle, 15 Gr. schwarze und Nadeln Nr. 8. Man macht zuerst eine Maschenprobe von ungefähr 12 Maschen in die Breite und 12 in die Höhe, mißt dann wie viel Maschen in die Breite von 2—3 cm gehen und überträgt das auf das Maß der Fußlänge. So erfährt man die nötige Maschenzahl. Dann strickt man in roter Wolle glatt 12 Nadeln hin und her wie zu einem Strumpfband. Nachher strickt man 4 Nadeln mit schwarzer Wolle, immer 2 mal aufschlagend und 2 mal abnehmend, dann wieder 4 Nadeln glatt. Jetzt strickt man in roter Wolle glatt halb so hoch wie der Fuß lang ist, legt die Arbeit doppelt und strickt unten locker zusammen. Der obere Rand bekommt eine Bogentour, durch welche man ein Elastik zieht. Die gute Form bekommt er beim Anziehen. Hausmütterchen.

Fragen.

35. Ich wäre dankbar für Angabe eines Schlinggewächses, das mir hülfe den Ausblick vom Balkon nach einem Hofe zu verdecken. Wie läßt sich überhaupt ein Balkon resp. Altane von großem Umfang am schönsten mit Blumen bepflanzen? Abonnentin in F.

36. Wie kann man großblättrigen Epheu im Zimmer ziehen? Ich möchte eine Zimmerecke damit schmücken und hätte den Epheu daher gerne recht schön großblättrig. Ich wäre für guten Rat und Anleitung zu richtiger Pflege herzlich dankbar. Eine Unerfahrene.

37. Kann mir vielleicht eine werte Abonnentin ein gutes Rezept geben für Fleischküchli und ebenso eines für Griespudding ohne Eier, den man mit Sirup ißt. Um freundlichen Rat bittet Junge Frau.

Brillant-Seife

wird von jeder sparsamen Hausfrau gebraucht, welche darauf sieht, bei bestmöglichster Schonung eine blendend weisse Wäsche zu erhalten. Schlechte Seifen machen die Wäsche brüchig und ruiniren sie schliesslich vollständig. **Verlangen Sie Gratis-Musterstücke.** (W 598) (II 1200 Q)

Druckarbeiten
jeder Art
in Schwarz- und Buntdruck
liefert prompt und billig
W. Coradi-Maag
Buchdruckerei
Zürich III
58 Bäckerstrasse 58.

---

ist die beste.

(W 587)

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl
Ct. St. Gallen.

Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unterröcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc. Mustersendungen gerne zu Diensten. (H-56-G)

---

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.**

Dr. Wander's Malzextrakte

Mit Kreosot, grösster Erfolg bei Lungenschwindsucht . . .	Fr. 2. —
Chemisch rein, gegen Husten, Hals- und Brustleiden . . .	- 1. 30
Eisenhaltig, gegen Schwächezustände, Bleichsucht, Blutarmut etc.	- 1. 40
Jodeisenhaltig, bei Skrophulose, bester Ersatz des Leberthrans .	- 1. 40
Chininhaltig, bei Nervenleiden, Fieber und als Kräftigungsmittel .	- 1. 70
Gegen Würmer, sehr geschätzt seines unfehlbaren Effektes wegen	- 1. 40
Gegen Keuchhusten, ein glänzend erprobtes, fast immer sicheres Mittel	- 1, 40
Mit Kalkphosphat, Nährmittel für rhachitische Kinder . . .	- 1. 40
Mit Diastase und Pepsin, Verdauungsmalzextrakt z. Beförd. der Verd.	- 1. 40
Mit Leberthran. Leichtverdaulichste Form des Leberthrans . .	- 1. 40
Malzzucker und Malzbonbons. Altbewährte Hustenmittel.	(W 251)

33jähr. Erfolg. Fabrik gegründet: Bern 1865. 33jähr. Erfolg.

Berliner Akadem. **Zuschneideschule.**

Preisgekröntes Lehrinstitut der gesamten Damen- und Kindergarderoben. 3 Monate genügen für Anfänger, um sicher und selbständig schneidern zu können. (T 235)
Zürich, Rämistrasse 4. **Frau J. Gutter.**

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.

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.**

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, Weideng. 15, **Basel.**

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