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

Band: 6 (1899)

Heft: 13

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 28 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. 13. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 15. Juli 1899.

Der Sommer ist schön.

Der Sommer ist schön; die grünenden Hage,
Die schattigen Ulmen, der duftende Flor,
Die Farren und Kräuter, die sonnigen Tage,
Das Wogen und Treiben im Hag und im Rohr,
Die lieblichen Sänger in Zweig und Gräste,
Die Früchte und Beeren, die Lauben im Wald,
Die Wunder des Meeres, sie bieten das Beste,
Zum Wohle der Menschen in jeder Gestalt.
Drum, hör' ich melodisch das Rauschen und Klingen,
Seh' Kommen und Werden und neues Erstehn,
Da drängt mich's, von Herzen ein Loblied zu singen:
„Der Sommer ist schön, der Sommer ist schön!“

Josef Haschke.

Sorglosigkeit und Leichtsinn.

In einer vom Vermögen entblößten Familie, wo man von der Hand in den Mund lebt, lehrt die häusliche Sparsamkeit in der gegebenen Vermögenslage das Bestmöglichste in Bequemlichkeit und Behaglichkeit zu schaffen, sie zeichnet jedem Familienmitglied, dem Vater, der Mutter, dem Kinde, dem Bedienten seine Aufgabe, seine Pflicht vor. Sie legt jedem klar vor Augen, daß er arbeiten muß, daß er seine Wünsche zu zähmen, sie nach seinen Mitteln zu richten hat, daß zuerst das Gute und Wahre zu suchen ist, daß man sich von allen Leichtfertigkeiten fernhalte, den Luxus verbanne und den Verführungen durch Neid und Eitelkeit widerstehe. Ueberall, wo ihre weisen Ratschläge mißachtet werden, überall, wo man sich nicht dazu versteht, ein Haushaltungsbuch zu führen, jeden Monat seine Haushaltungsrechnung abzuschließen, kehrt unausweichlich die Bedrängnis und Armut in der Familie ein. An Stelle eines sicheren, regelmäßigen Vorwärtskommens, unterstützt durch geduldige, beharrliche, ausdauernde Arbeit, macht man hin und wieder allzugroße, nicht zu rechtfertigende Ausgaben, um sich dann wieder in der höchsten Not zu befinden. Besonders in industriellen Gegenden, in denen man zu gewissen Zeiten viel verdient, zieht man den Luxus der einfachen, häuslichen Bequemlichkeit ohne allen Flitter vor. Man trägt schönen Schmuck, kauft teure, vielfach unnötige Möbel, man vergeudet die Nahrung, läßt sich durch diejenigen verleiten, die durch Spekulation plötzlich reich geworden sind, man lebt, als ob die großen Gewinnste nicht plötzlich ins Gegenteil umschlagen könnten, man macht mit der größten Leichtigkeit Schulden, ohne zu wissen, ob man sie je bezahlen kann, man greift zu unredlichen Kniffen, um eine unmögliche Lage aufrecht zu erhalten.

Diese unsinnige Sucht nach Luxus offenbart sich vielfach in gewissen Arbeiterklassen durch ein Uebermaß von Eitelkeit, Putz, durch Uebermaß in Speisen und Getränken, welche die für den Unterhalt der Familie nötigen Mittel gänzlich aufbrauchen; Wein, Spirituosen, Kaffee, Tabak, Kartenspiel, Billard und Vergnügungssucht verschlingen erschreckende Summen und mit ihnen verschwinden alle edlen Gedanken, das Interesse für das allgemeine öffentliche Wohl, die Vaterlandsliebe, die Religion.

Das Spiel, zur Gewohnheit geworden, ist entweder ein Zeit- oder Geldverlust, oder ein sträfliches Mittel, sich zu bereichern. Derjenige, welcher sein Vermögen beim Spiel, beim Wetten oder durch Spekulationen verliert, begeht eine Unklugheit oder eine Dummheit; aber wenn er das

Geld anderer aufs Spiel setzt, wenn er die Zukunft seiner Familie durch solche Mittel gefährdet, so verübt er eine Schlechtigkeit.

Das einzige rechtmäßige Mittel, sein gutes Auskommen zu finden, seltener sich großen Reichtum zu erwerben, ist die nützliche, ehrliche, geduldige Arbeit, verbunden mit einer weisen Sparsamkeit.

Aus „Volkart" Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein. (Verlag W. Coradi-Maag).

Zur Bereitung eines guten, haltbaren Himbeersaftes.

Gut eingekochter und bereiteter Himbeersaft ist wahrlich etwas Köstliches! Aber eben das richtige Herstellen eines guten und namentlich haltbaren Himbeersaftes ist eine ziemlich heikle Sache und erfordert etwelche Geschicklichkeit und Mühe. Allein trotz aller Vorsicht und trotz guter Einrichtung gelingt es doch nicht alle Jahre ein gleich gutes Produkt zu erzielen. Das eine Jahr geht die Sache ganz vortrefflich, der Saft gärt, filtriert und klärt sich über Erwarten gut und vollständig, das andere Jahr will er sich nicht „läutern", immer und immer wieder ist ein Filter verstopft, die Masse kommt entweder sehr langsam oder nicht vollständig zum Vergären, kurz, es hapert bald da, bald dort, so daß vor lauter Aerger manche Hausfrau das Früchteeinmachen fast verwünscht und nicht selten an den Nagel hängt.

Doch nur gemach! Forschen wir doch zuerst der Ursache des Mißlingens unserer Arbeit nach. Die Ursache liegt zunächst in den Pektinstoffen. Diese sollten sich nämlich bei der Gärung ausscheiden; geschieht dies aber nicht, so kann auch der Saft nicht schön hell werden. Diese unliebsame Erfahrung hat wohl schon manche Hausfrau bei der Himbeersaftbereitung gemacht, wohl die wenigsten haben schon die erst in neuester Zeit aufgetauchte Beobachtung gemacht, daß das Nichtausscheiden der Pektinstoffe nur vorkommt in naßkalten Jahrgängen, wenn die Beeren nicht zur vollen Reife gelangen, sowie auch dann, wenn man alles durcheinander, überreife, reife, halbreife und unreife Beeren zusammenkocht. Sind die Beeren nicht ganz reif, so haben sie auch nicht genügend Zuckerstoff und dann auch nicht so viel Alkohol, als erforderlich ist, um die Pektinstoffe zum Gerinnen und Ausscheiden zu bringen und dem Safte eine schöne, rote Farbe und ein feines Aroma zu geben. Es sollen also nur gut erlesene, völlig reife, jedoch nicht überreife und halbreife Beeren zur Saftbereitung verwendet werden. War aber die Witterung derart, daß die Beeren überhaupt nicht völlig reif wurden, so suche man den erforderlichen Alkoholgehalt dadurch zu erzielen, daß man den zerquetschten Beeren etwas Zucker zusetzt, auf 10 Kilo Beeren 600—800 Gramm Zucker, aber natürlich vor der Gärung. In Jahren, wo die Beeren im großen Ganzen schön reif werden, ist bei gut erlesenen Früchten ein Zuckerzusatz nicht nötig.

Anmerkung der Redaktion: Wir unterschreiben die vorstehende Mitteilung unseres geschätzten Mitarbeiters, können jedoch nicht umhin, nochmals die vollständige Anleitung zur Herstellung eines guten Himbeersaftes beizufügen: Einige Kilo Himbeeren zerdrücke man in einem Topf, stelle sie 3 bis 4 Tage in den Keller zum gären, gieße dann den Saft durch ein Tuch und lasse ihn über Nacht stehen. Tags darauf gieße man das helle oben ab, nehme zu 1/2 Kilogr. klarem Saft 375 bis 500 Gr. Zucker, setze Zucker und Saft auf das Feuer und lasse ihn unter Abschäumen kochen, bis sich kein Schaum mehr zeigt und der Saft nicht mehr steigt (nimmt man nur 375 Gr. Zucker, so muß er länger kochen). Nachdem der Saft abgekühlt ist, fülle man ihn in Flaschen und bewahre ihn im Keller auf.

Aus dem Rückstand läßt sich noch auf folgende Weise Himbeeressig herstellen.

Die nicht ausgepreßten Himbeeren werden mit leichtem Weinessig übergossen, 2—3 Tage stehen lassen, auspressen, klar werden lassen und mit beliebig viel Zucker aufkochen, abschäumen und erkaltet in Flaschen füllen.

Ungekochter Himbeersaft läßt sich auf nachstehende Art und Weise jahrelang gut erhalten. Zu dem Zwecke nimmt man einen entsprechend großen Steinguttopf, bohrt einen Finger breit über seinem Boden ein Loch, welches mit einem Korkzapfen gut verschlossen und welch letzterer auch zu größerer Sicherheit noch festgebunden wird. Hierauf wiegt man die Himbeeren, bringt sie, nachdem man sich ihr Gewicht gemerkt, in den benannten Topf, wiegt dann auf jedes Kilo Himbeeren 5/4 Kilo guten Stock- oder Tafelzucker ab und bringt diesen ebenfalls in den Topf, oder noch besser ist's, man legt zuerst den Zucker in denselben und erst darauf die Himbeeren. Der Topf darf aber nur halb voll gemacht werden. Nun verbindet man ihn oben luftdicht und läßt ihn dann einen ganzen Monat lang an einem kühlen Orte in völliger Ruhe stehen. Nach dieser Zeit sind die Beeren aufgeplatzt und der Saft herausgetreten. Nun wird ein großer Topf untergestellt, der Zapfen des vollen Topfes herausgezogen und der klare Saft von den Beeren in den leeren Topf abgelassen. Die Beeren dürfen aber nicht gedrückt, der Topf auch nicht geneigt respekt. gekantet werden, damit umsomehr Saft heraus laufe, denn sonst bleibt letzterer nicht mehr hell, sondern wird trübe. Der Saft wird dann in Flaschen gefüllt nnd im kühlen Keller aufbewahrt oder noch besser darin vergraben. Solcher Saft hält sich, wie schon bemerkt, mehrere Jahre lang gut. Auch der Saft von Weintrauben läßt sich auf diese Weise ohne jegliche Kocherei herstellen.

Solcher Saft ist überdies schöner von Farbe und viel aromatischer als der gekochte. Die Rückstände können dann immer noch in der Küche gute Verwendung finden. -r-

Spritzarbeiten.

Es wurde kürzlich von seiten einer Abonnentin der Wunsch geäußert, eine eingehende Anleitung für „Spritzarbeiten" zu erhalten. Indem wir, diesem Wunsche entgegenkommend, eine genaue Beschreibung hier folgen lassen, hoffen wir, auch in andern Leserinnen das Interesse für diese so leicht ausführbare und genußreiche Arbeit wachzurufen.

Das zur Spritzarbeit notwendige Material ist sehr einfach: ein flaches, kleines Sieb (ca. 14 bis 16 Centimeter lang, 10—12 Cent. breit), das jeder Spengler liefert, eine nicht zu scharfe Bürste (Zahnbürste) und graue (chinesische Tusche) oder braune (Sepia, gemischt mit gebrannter Terra di Siena) Wasserfarbe. Außerdem einen möglichst großen Vorrat sorgfältig aufgelegter und zwischen Löschpapier gepreßter Pflanzenteile. Schon im Frühjahr beginnt man mit dem Sammeln und Pressen; am besten eignen sich zierliche Blätter zur Spritzarbeit; größere Blätter sehen immer gar zu dekorativ aus, doch kann man solche häufig für den Hintergrund verwenden und dann durch kleinere, hübsche Konturen zeigende Blätter verdecken. Eichen- und Weinlaub, Erdbeerblüten und -Blätter, Hafer, Waldmeister, Farnkräuter, Wicken und Winden und allerlei oft so entzückende Formen zeigendes Unkraut, das am Wege wächst, selbst das Blatt der gewöhnlichen Butterblume (Taraxacum) geben die reizvollsten und ungezählten Motive zur Anordnung eines Straußes. Doppelten Genuß gewährt ein Spaziergang durch Wiesen und Wälder, wenn man nicht achtlos an all den kleinen Meisterwerken der Natur vorübergeht, sondern sie mit aufmerksamen Augen studirt und Schätze sehen und erkennen lernt, von deren Dasein man bisher nichts wußte.

Man presse die vor dem Einlegen von etwa anhängender Feuchtigkeit befreiten Pflanzen und Pflanzenteile nach sorgfältigem Ausbreiten zwischen Löschblättern, unter täglichem Wechsel der letzteren mit neuen, trockenen Bogen. Zu den ersten Spritzarbeitversuchen verwende man als Unterlage Papier und führe später erst, wenn man durch Erfahrung die nötige Sicherheit erlangt hat, die Arbeiten auf Holz und auf Stoff (Seide, auch Sammet) aus. Immer aber ordne man, bevor man die Arbeit auf den zu bespritzenden Gegenstand überträgt, vorher das Ganze auf einem Blatt Papier, welches die Größe des betreffenden Gegenstandes, auf den der Strauß übertragen werden soll, hat. Man ordnet den Strauß auf dem Papier so, wie er nach dem Spritzen aussehen soll, d. h. also, man bedeckt es zuerst mit den größern Blättern, die als Hintergrund dienen und verteilt die kleineren im Vordergrunde. Nachdem dies geschehen, überträgt man den Strauß auf den zu bespritzenden Gegenstand und befestigt zunächst die obersten Blätter mit Stecknadeln, so daß die Blätter wie Silhouetten fest und scharf aufliegen. Man hebt nun die zweite, dann die letzte Lage Blätter ab und steckt alles in zierlichen und graziösen Lagen sehr sorgfältig mit vielen und feinen Stecknadeln fest, so daß das Ganze schließlich in umgekehrter Ordnung auf der Unterlage befestigt ist. Nun mische man in einem Näpfchen eine nicht zu flüssige Farbe, tauche die Bürste in dieselbe nicht zu tief hinein, damit nicht zu viel Farbe daran hänge und bürste leicht auf dem Siebe hin und her, indem man es über die ganze zu bespritzende Fläche führt. Man gibt dem Ganzen einen halbdunkeln Ton und läßt die Farbe dann ganz trocknen. Nun entfernt man die erste Lage der Blätter; manche schneidet man auch halb fort, oder hebt sie in die Höhe und gibt den weißesten Stellen nach Belieben eine matte Schattirung durch ein- bis zweimaliges Uebersprițzen. Einzelne Blätter müssen ganz weiß bleiben. So fahre man fort mit der zweiten und mit der letzten Lage und lasse vorher jedesmal den Grund ganz trocknen, denn es entstehen sonst leicht Flecken. Nun zeichne man mit der Farbe sorgfältig die Konturen des Ganzen nach, doch muß man sich dazu der natürlichen getrockneten Blätter, die man abgenommen hat, als Vorbilder bedienen und nicht die Konturen aus dem Kopf ziehen; erstens übt man das Auge dadurch mehr und zweitens wird die Arbeit auch hübscher und sauberer. Auch die Blattrippen zeichne man hinein, wobei darauf zu achten ist, daß die Konturen der Vordergrundblätter etwas kräftiger gezeichnet werden als diejenigen des Hintergrundes. Man kann die Konturen entweder mit dem Pinsel oder mit der Feder ziehen, wie es der Hand am besten gelingt. Es ist ein Vorteil, daß Spritzarbeit nie durch die Politur leidet, sondern immer gut gelingt, weil die Farbe unverändert bleibt. Sehr hübsch sieht Spritzarbeit auf grauem Piqué oder ähnlichem Stoff von gedämpfter Farbe aus, z. B. können für Herrenzimmer kleine Decken in dieser Art angefertigt werden. Auch zu Mittelstücken für die Türen eines kleinen Schrankes eignet sich die Spritzarbeit; ebenso für Lampenteller, Zeitungsmappen, kleine Sammetkissen (von hellgrauem oder hellbraunem Sammet); hat man kleine Zeugreste in passender Farbe, so kann man niedliche Gegenstände mit Hülfe der Spritzarbeit daraus herstellen.

Tage der Kindheit, — mögen es glückliche oder trübe gewesen sein, — die gütige Fee Erinnerung umgiebt sie mit einem Zauber, den alles spätere Glück und Leid nicht zu zerstören vermag. Lilly v. Bistram.

* * *

Wissen ist Macht, Glauben ist Kraft;
Mit beiden der Schwächste Wunder schafft.
L. Hesekiel.

Hebung der Geflügel- u. Kaninchenzucht in der Schweiz.

Gewiß ist es an der Zeit, daß man auch im Schweizerlande sich etwas mehr und eingehender mit der Pflege und Zucht von kleinen Schlachttieren befaßt, gehen doch jährlich große Summen für Geflügel ins Ausland, wie die Zolltabellen beweisen. Und daß man dem bei uns wenig verwendeten Kaninchenfleisch, das an Nährwert und Leichtverdaulichkeit ja dem Kalbfleisch und auch mancher Art von Geflügel nicht nachsteht und bei verständiger Zubereitung auch einem verwöhnten Gaumen zusagen muß, ebenfalls mehr Beachtung schenkt, ist ebenso zeitgemäß. —

Jüngst tagten in Aarau der Schweiz. Geflügelzuchtverein und die Genossenschaft schweiz. Kaninchenzüchter. Und hier war es namentlich Herr Bloch aus Seewen, Kanton Schwyz, welcher in einem von Ueberzeugungstreue und reicher Erfahrung zeugenden Vortrag die volkswirtschaftliche Bedeutung der Kaninchenzucht für den kleinen Mann und die Volksernährung im allgemeinen hervorhob. Es war das nicht eine aus Zolltabellen und Büchern zusammengeklebte Plauderei, sagen die „Aarg. Nachrichten", sondern ein von tüchtiger Sachkenntnis und Erfahrung zeugendes Bild über die Entwicklung, welche dieses Gebiet der Tierzucht in andern Ländern, insbesondere in Frankreich, Belgien und England genommen und sich zu einer eigentlichen Industrie emporgehoben hat, wie die dortige Geflügelzucht. Nach diesen sachlichen Auseinandersetzungen ging Herr Bloch über zu den Aufgaben, welche sich die Genossenschaft schweizer. Kaninchenzüchter gestellt hat. Diese ist an der Arbeit, den Interessenten gute Zuchttiere zu verschaffen und dem Landwirt und kleinen Mann ein Feld für den Nebenerwerb zu eröffnen, sowie ein gesundes und kräftiges Volksnahrungsmittel noch mehr zu popularisieren. Sie trachtet daher auch darnach, dieses Nahrungsmittel in den obern Gesellschaftskreisen beliebt zu machen, in den Restaurants, Hotels, durch gemeinnützige Gesellschaften, Haushaltungs- und Kochschulen.

Für die kantonale Geflügel- und Kaninchenausstellung, welche am 25.–29. Juni in Thun stattgefunden hat, waren sehr zahlreiche Anmeldungen eingegangen, nämlich 110 Stämme Hühner, 20 Stämme Enten und Gänse, 301 Paar Tauben, 216 Kaninchen. Außerdem kamen noch Apparate, Geschirre, Futtersorten 2c. zur Ausstellung. Die Einlieferung der Tiere erfolgte am 22. und 23. Juni. Zu gleicher Zeit fand ein Wettflug mit Brieftauben statt. Eine Spezialküche für Eier-, Geflügel- und Kaninchenspeisen ist während der Zeit dieser interessanten Spezialausstellung eingerichtet worden.

Haushalt.

Benützung der leeren Erbsenschoten. Dieselben geben einen vorzüglichen Extrakt, den man als Suppenwürze verwenden kann. Man koche jene Schoten mit Wasser gehörig aus, nachdem man demselben ein wenig kohlensaures Natron zugesetzt hat, seihe die Abkochung durch ein Tuch und koche sie mit einem Zusatz von Zucker ganz dick ein. Dieser Extrakt, einen Theelöffel voll einem Teller Fleischbrühe zugesetzt, erteilt derselben den Geschmack nach frischen Schoten und ist, da er sich sehr gut aufbewahren läßt, eine vortreffliche Würze für die Zeit, in der es kein frisches Gemüse gibt.

Gras-, Obst- u. Rotweinflecke entfernt man am sichersten und unschädlichsten durch Ausreiben in Spiritus. Der Fleck darf vorher nicht mit Wasser in Berührung kommen. Bleibt noch ein grauer Schatten, so geht er in der gewöhnlichen Wäsche aus.

Gutes Putzwasser für Kleider. 8 Gramm Schwefeläther, 16 Gramm Salmiakgeist und 6 Liter Wasser werden gemischt. Damit bürstet man den Stoff oder die Kleider und hängt sie, ohne sie auszuringen, zum Trocknen auf. Der Erfolg ist ein überraschender.

Grüne Petersilie den ganzen Winter über zu haben. Lege die grüne Petersilie in ein weites Glas, dann immer eine Schicht Salz darauf und wieder Petersilie und so fort, bis das Glas voll ist. Sie behält den Geschmack vorzüglich, muß aber vor dem Gebrauch immer gut gewaschen werden. Das Glas soll fest zugebunden sein.

Eine neue Einrichtung zur Zimmerlüftung ist letztes Jahr durch den französischen Chefarzt Castin erfunden und mit bestem Erfolge praktisch angewandt worden. Schon ihrer großen Einfachheit wegen verdient diese Einrichtung, mit der bezüglich Luftverbesserung so vortreffliche Resultate erzielt wurden, allgemein erwähnt zu werden. Diese Einrichtung besteht nämlich aus zwei dicht aneinanderstehenden Glasscheiben, die nicht ganz den obern Teil des Fensters ausfüllen, sondern derart eingerichtet sind, daß die äußere Scheibe unten, die innere oben einen Streifen frei läßt, die Luft somit in der Nähe der Zimmerdecke einziehen kann. Die Entstehung von Zugluft ist bei dieser Einrichtung ganz ausgeschlossen, zumal die Austrittsöffnung der Luft verhältnismäßig groß ist. Auch die Befürchtung, im Winter dadurch in den Zimmern eine ungewöhnlich tiefe Temperatur zu erhalten, ist total als unbegründet anzusehen, denn diesbezügliche Versuche haben gezeigt, daß der Unterschied derart ventilirter Zimmer und solcher, die gar nicht gelüftet werden, nur etwa $^3/_{40}$ C. beträgt.

Um **Erbsen und Bohnen weich zu kochen,** setzt man gewöhnlich dem Wasser etwas Soda zu. Dadurch erhält jedoch die Speise einen faden und unangenehmen Geschmack. Wird dem Wasser dagegen etwas Zucker zugesetzt und darnach mit gewöhnlichem Salz gewürzt, so kochen sie sich weich und nehmen einen trefflichen Geschmack an. In Familien, in welchen man obengenannte Hülsenfrüchte oft kocht, wird man gewiß gern einen diesbezüglichen Versuch machen.

Behandlung der Gummiringe an Einmachgläsern. Gummiringe, wie man sie an Fruchteinmachgläsern gebraucht, werden häufig hart und brüchig. Man kann sie aber wieder weich machen, wenn man sie in Ammoniakwasser (1 Teil Ammoniak zu 2 Teilen Wasser) legt. Manchmal brauchen diese Ringe in diesem Bade nicht länger als 5 Minuten zu bleiben. Meistens ist aber eine halbe Stunde nötig, um ihnen wieder die alte Elastizität zu verleihen.

Fleisch frisch zu erhalten. Um das Fleisch im Sommer frisch zu erhalten, lege man dasselbe in eine Pozellanschüssel, gieße sehr heißes Wasser darauf, daß

das Fleisch vollständig davon bedeckt ist, und schüttet dann Oel auf das Wasser. Die Luft wird auf diese Weise vollkommen abgehalten und das Fleisch bleibt gut. Das Gerinnen des Eiweißes durch das heiße Wasser auf der Oberfläche des Fleisches scheint dabei ebenfalls mitzuwirken.

Küche.

Koch-Rezepte.

Suppe mit Hirnklöschen. Ein gehäuteltes, fein gewiegtes und durch ein Sieb gestrichenes Kalbshirn wird mit zwei Eigelb, Salz, Muskat, 30 Gramm zu Schaum gerührter süßer Butter und 2 Löffel trockengeriebenem Brod tüchtig verarbeitet, der steife Schnee der 2 Eier darunter gerührt, wenn nötig, zum Zusammenhalten noch etwas Mehl beigefügt und mit dem Theelöffel ausgestochen. Sie werden in siedendem Salzwasser zugedeckt gekocht bis sie aufsteigen. Man hebt sie dann in die Schüssel und begießt sie mit der nötigen klaren Fleischbrühe.

Marinirte Häringe. Neue Häringe etwa 12 Stück werden sauber gewaschen, (nicht gewässert) abgehäutet und der Milchner herausgenommen. Die Rogen schneidet man in kleine Stücke und tut sie einstweilen beiseite. Die Milchner werden aus dem Häutchen gelöst, mit Zwiebel, Capern und Essiggurken ganz klein verwiegt, worauf man das Verwiegte mit 1/2 Liter dickem, saurem Rahm verrührt und mit Essig wieder etwas verdünnt. — Die Häringe werden mit reichlich Zwiebel-, Gurken- und Zitronenscheiben, Pfefferkörner, ein paar Lorbeerblätter und den Rogenstückchen dazwischen in eine Porzellanschüssel gelegt und obige Sauce darüber gegossen. — Man läßt sie mindestens 2 Tage durchziehen, (an kaltem Orte) rührt beim Gebrauch noch ein Güßchen „Maggi", nach Belieben auch etwas Senf daran, und servirt sie mit neuen Kartoffeln in der Schale.

Gekochter Schinken. Man weicht den geräucherten Schinken eine Nacht lang in lauwarmem Wasser ein; dann gibt man ihn in kaltem Wasser übers Feuer und läßt ihn, nachdem er abgeschäumt wurde, ganz langsam weich sieden. Es braucht ungefähr vier Stunden dazu, bis er mit einer Spicknadel gut durchgestochen werden kann, dann zieht man ihn heraus und zieht die Schwarte derart vom Schinken, daß er hinten am Bein noch festsitzt, und legt die Schwarte wieder darüber. Dieselbe verhindert, daß der Schinken austrocknet. Wenn man davon schneidet legt man die Schwarte etwas zurück, und macht sie nachher wieder darüber.

(Aus Kochbuch v. Frau Buchli-Konrad).

Grüne Bohnen. Nachdem sie abgezogen, reibt man sie mit einem trockenen Tuche gut ab, siedet sie in Salzwasser halbweich, gießt ab, dämpft in genügend Fett feingeschnittene Zwiebel gelb, fügt die Bohnen mit Salz, Pfefferkraut und etwas Fleischbrühe bei und dämpft sie weich.

Französischer Salat. Die Franzosen, welche der Zubereitung des Salats besondere Aufmerksamkeit schenken, präparieren denselben sehr sorgfältig. Sie geben zuerst das Oel über den gewaschenen Salat und mischen ihn gut. Die also mit Oel getränkten Blätter nehmen weniger Essig an. Der Essig wird zugegossen, nachdem man sorgfältig etwas Pfeffer und etwas fein gestoßenes Salz damit verrührt hat. Das Ganze wird dann noch einmal gut unter einander gemengt. Fr. M.-B.

Eierwürste. Aus gutem Omelettenteig werden dünne Omeletten gebacken. Nun röste man Brod schön gelb, füge Rahm oder Milch, Zucker, Rosinen und Eigelb dazu, so daß eine dickliche Masse entsteht, die man gut durcheinander rührt. Man fülle damit die Omeletten, rolle sie in Wurstform auf und lasse sie in der Bratpfanne mit etwas Milch noch kurze Zeit kochen. A. St.

Einfacher Schwarzbrod-Pudding. Man nimm dazu 125 Gramm geriebenes Schwarzbrod, 6 Eier, 125 Gramm Zucker, 1/2 Glas Arrak, 1 Theelöffel voll Nelkenpulver und die Schale einer Zitrone. Der Zucker wird mit dem Eigelb schaumig gerührt, die fein verwiegte Zitronenschale mit dem Nelkenpulver darunter gemengt; das Brod mit dem Arrak angefeuchtet, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und sorgfältig mit dem angefeuchteten Brode und der Masse vermischt. Diese wird dann in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback oder Gries bestreute Form gefüllt und eine Stunde im Wasser gekocht. Hiezu kann eine Rhum- oder gute Wein-Sauce gegeben werden. Fr. M.-B.

Mandelsirup, sehr gesundes Getränk, mit Wasser zu servieren; 2 Theelöffel Sirup rechnet man auf ein großes Trinkglas Wasser. 5/4 Pfund geschälte süße, 1/4 Pfund geschälte bittere Mandeln werden in einem Porzellanmörser fein gerieben oder getrocknet in der Mandelmühle gemahlen. Die Mandeln werden dann mit 3 Liter Wasser aufgekocht, gut ausgepreßt und durch ein Tuch passiert. Man koche dann den Saft mit 9 Pfund Zucker zu dickem Sirup, schäume ihn gut ab, fülle ihn in Flaschen und verkorke diese gut. Der Sirup läßt sich im Keller lange aufbewahren. Es gibt kaum ein gesunderes, erfrischenderes Getränk als dieses.

Eingemachtes.

Eingemachte Preißelbeeren. Auf 1 Kilo Preißelbeeren 1/4 Kilo Zucker. Die Preißelbeeren werden erlesen und ohne Wasser in die Pfanne getan, bis sie Saft gezogen haben. Nun fügt man den Zucker bei, schäumt die Beeren gut ab und kocht sie so lange, bis sich kein Schaum mehr zeigt. In 15—20 Minuten sind sie fertig und sollen dann noch schön rund sein. Man füllt sie in einen steinernen Topf und überbindet das Eingemachte andern Tags mit Papier. A. St.

Kirschenmarmelade. Schwarze, saftige Kirschen werden entstielt und entkernt; auf 1 Kilo so vorbereiteter Früchte rechnet man 1/4 Kilo Zucker; dieser wird geläutert, die Kirschen nebst etwas Zimmt hineingegeben und so lange gekocht, bis der Saft ganz dicklich ist. Die fertige Marmelade wird in Gläser eingefüllt, erkaltet mit einem in Rhum oder Kirsch genäßten weißen Papier bedeckt, mit Pergamentpapier oder Schweinsblase zugebunden und aufbewahrt.

Gesundheitspflege.

Da es vielfach vorkommt, daß **in das Ohr eingedrungene Fremdkörper** auf ungeeignete Weise entfernt werden, geben wir unsern Lesern diesbezüglich einige, den Blättern für Schulgef.-Pfl. entnommene Verhaltungsmaßregeln.

Unkundige Personen sollen nie versuchen, mit Instrumenten einen Gegenstand aus dem Ohre zu entfernen; einen solchen im Ohr zu lassen ist weniger schädlich als durch ungeschicktes Manipuliren denselben weiter hinein zu bringen. Es entstehen dadurch oft gefährliche Zustände. Wenn Schmerzen sich fühlbar machen, ziehe man einen Arzt zu Rate, entsteht aber kein Unbehagen, so ist es zweckmäßiger das Ohr in Ruhe zu lassen. Von den Lebewesen, die eingedrungen sein könnten, werden dann z. B. Insekten leicht mit Wasser oder Oel getötet und durch Injektion leicht entfernt. Larven und dergleichen bekommen aber gerade durch Einspritzungen größere Lebhaftigkeit und klammern sich an die Innenwände des Ohres an. Einspritzungen mit Aether und Terpentin töten diese zwar, rufen aber gewöhnlich Entzündungen hervor. — Es empfiehlt sich daher, von sich aus keine Versuche zu machen einen Fremdkörper, der uns Schmerzen verursacht, aus dem Ohre zu entfernen,

sondern den Rat eines Arztes einzuholen um nicht durch ungeeignetes Vorgehen unserm Gehörorgan oft unheilbaren Schaden zuzufügen.

Erprobtes Mittel gegen Zahnweh. Man löst eine Messerspitze voll Boraxsäure in warmem Wasser, nimmt es in den Mund und man hat selten nötig, das Mittel zu wiederholen. Es ist besonders wirksam, wenn die Schmerzen vom Beinfraß der Zähne herrühren.

Frau M.-B.

Kinderpflege und Erziehung.

Laßt eure Kinder genügend schlafen! Lehrer Friedrich in Würzburg, der in seiner Schule bei seinen 10—12jährigen Schülern eine Umfrage veranstaltete über die Dauer ihrer Schlafenszeit und den Zustand der Räume, in welchen sich diese während der Nacht aufhalten, gibt in der Zeitschrift „Die Kinderfehler" an, daß bei manchen Kindern die Schlafenszeit nur 6 bis 7 Stunden beträgt. Viele müssen schon um 6, 5½, 5¼ Uhr aufstehen und werden vor der Schule noch zu den manigfachsten Verrichtungen herbeigezogen. Die meisten schlafen zu zwei, auch zu drei in einem Bette zusammen, manchmal ganze Familien in den denkbar ungünstigsten Räumen und verpesteter Luft. Daß ein solches Kind dem Unterricht nicht zu folgen vermag und schlaff und müde zur Schule kommt, ist nur eine natürliche Folge solcher Zustände. Es handelte sich hier um Schüler der wenig bemittelten Volksklassen, aber es wird überall die Beobachtung gemacht, daß in bezug auf die Zweckmäßigkeit der Schlafräume von Kindern auch der besseren Kreise noch viel gesündigt wird. Da die gerügten Uebelstände auch bei uns ebenso oft beobachtet werden können, sollten die Eltern und Vormünder solcher Kinder doch mehr wie bisher die dringende Mahnung beherzigen: Gebt euern Kindern mehr Luft, Licht und Zeit zum Schlafen, damit sie zu gesunden, leistungsfähigen Menschen heranwachsen können. M. J

Gewöhnung zur Bescheidenheit. Eine der schönsten Zierden der Jugend ist ein bescheidenes, zurückgezogenes Wesen, welches sich hauptsächlich darin äußert, daß es das eigene Ich nie hervorkehrt, dagegen Alter und Verstand umsomehr schätzt und achtet. Die Tugend der Bescheidenheit wird bei Kindern aber nicht dadurch erreicht, daß man sie herabsetzt, ihnen das Reden verbietet, oder sie gar verächtlich behandelt. Dadurch würde ihr der Haß gegen das erfahrene Alter eingepflanzt werden. Man mache sie oft auf ihre Unerfahrenheit aufmerksam, halte sie an, im Urteil zurückhaltend zu sein, sich in Gespräche von Erwachsenen nicht unaufgefordert einzumengen, damit sie sich durch unverständiges Reden nicht bloßzustellen brauchen. Vor Kindern kritisire man nie die Schwächen der Mitmenschen, sondern spreche von ihnen mit Achtung und Anerkennung ihrer guten Eigenschaften und ihrer Verdienste.

Krankenpflege.

Verhalten bei Vergiftungsfällen. Für die erste Hülfe gelten wenige, einfache Regeln: vor allem Herausbeförderung des Giftes durch Erbrechen, welches man durch massenhaftes Eingießen einer milden Flüssigkeit: Wasser, Milch, Haferbrühe, Eßöl oder Seifenwasser, dazu auch durch Reizung des Gaumens mit dem Finger oder mit einer weichen Feder zu bewirken sucht. Die scharfen Gifte, Säuren, Laugen und Metallsalze machen meistens von selber heftiges Brechen und wir haben dieses nur mit schleimigen Mitteln zu unterstützen; die betäubenden Gifte, wie Opium, Tollkirsche, giftige Schwämme u. s. w. hindern das Erbrechen, sobald sie zu wirken anfangen und man muß deshalb eilen und nicht schüchtern sein, es zu erregen, so lange noch Zeit ist. Die zweite Regel heißt: Abschwächung des Giftes. Sie wird teilweise schon durch die obgenannten Flüssigkeiten erfüllt. Handelt es sich um Säuren, so gibt man gestoßene Kreide in Wasser, Magnesia, die als Hausmittel vielerorts gefunden wird, Holzasche mit Wasser angerührt. Handelt es sich um Laugen, so sind Säuren am Platze, am besten Essig oder Zitronensaft in Wasser. Handelt es sich um Metallsalze (Grünspan, Blei, Sublimat), so ist reichliches Trinken von Hühnereiweiß zu empfehlen, bei Arsenik gebrannte Magnesia, oder Eisenoxyhydrat (in jeder Apotheke zu haben), und, das darf man nicht vergessen! bei Phosphor ja kein Oel, weil dieses das Gift auflöst und dessen Aufnahme ins Blut mächtig befördert.

Bei Pflanzengiften, Opium, Tabak, Tollkirschen, ist nach dem Brechmittel die Verabreichung von schwarzem Kaffee, starkem Thee und Rotwein sehr zu empfehlen.

Mehr als bei jedem andern Unglücksfalle muß bei Vergiftungen so bald als möglich ein Arzt oder Apotheker herbeigerufen werden. Bei den verwickelten und trügerischen Vergiftungserscheinungen leistet der bloße gesunde Menschenverstand nichts, die technische Kenntnis alles was sich überhaupt leisten läßt.

Sonderegger, Vorp. f. Ges.-Pfl.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender im Juli. Der Juli verlangt von dem aufmerksamen Garten- und Landbesitzer rege Tätigkeit. Das Pinciren und Anspalieren des Zwerg- und Spalierobstes wird besorgt. Nach der Erdbeerernte werden von den Pflanzen die Ranken und verdorbenen Blätter abgeschnitten. Fleißiges Begießen, Jäten, Behacken, Häufeln, Düngen ist im Gemüsegarten notwendig. Hat sich der Blumenkohl entwickelt, so werden die innern Blätter geknickt und auf die Blume gelegt. Auf leergewordenen Beeten pflanzt man Herbstrüben, Winterrettig, Rosen- und Krauskohl, Endivien ꝛc.

Im Blumengarten müssen die Beete bei trockener Witterung bewässert und unkrautfrei gehalten werden. An Rosen werden wilde Triebe und verblühte Blumen entfernt. Nelken, Aurikeln, Primeln können geteilt und verpflanzt werden.

Eine Untersuchung an 149 gesammelten Krötenmagen hat den glänzenden Beweis geleistet, daß die verfolgte Kröte nicht nur kein schädliches, sondern sogar ein sehr nützliches Tier ist. Der amerikanische Naturforscher Kirkland hat kürzlich ein Buch herausgegeben, in welchem die Ergebnisse dieser Untersuchung in Prozenten ausgedrückt folgendermaßen lauten. Es fanden sich darin vor: Stoffe, deren Natur nicht zu ermitteln war, 5%, Kies und Erde 1%; Pflanzenreste nur 1% (!), Regenwürmer 1, Schnecken 1, Tausendfüßler 10, Spinnen 2, Heimchen und Heuschrecken 3, Ameisen 19, Laubkäfer 8, Blatthornkäfer (Scarabäen) 6, Samenkäfer 5, verschiedene Insekten 9, verschiedene Larven 19, Raupen 9% u. s. w. Diese Feststellung allein genügte natürlich nicht, sondern man mußte wissen, wie viele der verzehrten Arten nützlich und wie viele schädlich sind. Auch dies hat Kirkland festgestellt und gefunden, daß die Kröte auf 4 nützliche Tiere 7 schädliche verzehrt, so daß ihr Nutzen, den übrigens gebildete Landwirte wohl vielfach schon gewürdigt haben, außer Frage steht. Man sollte also die Kröte schützen und ihre Vermehrung begünstigen, anstatt sie zu verfolgen und todt zu schlagen.

Behandlung der Calla, um sie zum blühen zu bringen. Calla, welche in zu nahrhafter Erde stehen, blühen selten, da hierdurch nur die Blattbildung begünstigt wird. Setzt man die Pflanze in lockere Rasenerde, untermischt mit groben Ziegelbrocken, so wird sie kleinere Blätter, dafür aber leichter Blüten entwickeln.

Tierzucht.

Verwendung kranker Kartoffeln für das Vieh. Kranke Kartoffeln werden im Backofen getrocknet; durch die Hitze werden alle Keime der Mikroorganismen getötet. Wenn man dann die Kartoffeln in Sauerfutter umwandelt, so kann man sie ohne jeden Schaden den Tieren geben, und dem Weitergreifen der Kartoffelkrankheit ist dadurch Einhalt getan. Gibt man aber den Tieren die kranken, rohen Kartoffeln, so werden dadurch heftige Erkrankungen hervorgerufen. Die Kartoffeln müssen unbedingt erst in Sauerfutter umgewandelt sein.

Pflege der Stubenvögel. Die Singvögel können ebensowenig das Gas vertragen wie die Blumen. Man sollte die Vogelbauer immer aus der Nähe der brennenden Gaslampen entfernen, besonders ist das bei hochhängenden Vogelbauern zu beachten. Es ist sehr schädlich für die kleinen Vögel, die ganze Nacht in einer Atmosphäre zu leben, die durch Gas verdorben ist.

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.

39. Im Keller habe ich noch keine Champignons gezüchtet, wohl aber im freien Lande. Man setzt zu diesem Zwecke von einem verrasten Stück Land abgestochene Rasenbüschel zu einem Haufen zusammen, bringt Champignonbrut darin unter, deckt etwas Deckreisig darauf, begießt, wenn es nicht regnet, den Haufen fleißig und erntet nach Verlauf von einigen Wochen die schönsten Pilze, die in der Küche die manigfachste Verwendung finden. Die Ernte dauert bis zum Spätherbst an.
Hausfrau.

41. Der Weck'sche Frischerhalter erfordert keine große Ausgabe. Ich habe mich vor zwei Jahren zuerst auch besonnen, bevor ich die Anschaffung machen wollte. Heute kann ich nur sagen, daß ich es nicht bereut habe. Wir gebrauchen allerdings die konservierten Früchte nicht blos als Genußmittel, sondern stets als erfrischende Beigabe zu Mehl- oder Eierspeisen, die uns dann eine Mahlzeit ausmachen. Die in Wecks Frischerhalter konservierten Früchte sind wie frische Kompoten. Der große Vorteil besteht eben auch darin, daß man 6 Gläser zu gleicher Zeit kochen kann. Ich schaffe jedes Jahr eine Anzahl Gläser neu an und habe einen rechten Stolz auf meine eingemachten Gemüse und Früchte. Bohnen, Erbsen, Carotten sind ebenfalls wie frische Gemüse. Wenn man rechtzeitig und immer wieder das im Garten wachsende Gemüse und Obst einlegt, so hat man das ganze Jahr frisches Gemüse und Obst. Und man kommt ja nach den neuern Forschungen immer mehr davon ab, vorherrschende Fleischnahrung zu empfehlen und weiß die Nährstoffe in Obst und Gemüse zu schätzen. Also schaffen Sie sich getrost einen solchen Frischerhalter an. Einfache Hausfrau vom Lande.

42. Frauen, die sich der Bienenzucht widmen, sind nicht so selten, wie Sie glauben, doch sind sie immer noch viel zu wenig zahlreich. Ihnen möchte ich daher sehr anraten, sich auf dem Felde einen lohnenden Erwerb zu suchen. Einer der ältesten Bienenzüchter in Hannover, Rudolf Dathe zu Eystrup, gibt auch an Damen Kurse von 14tägiger Dauer à 20 Mark, Kost und Pension kann man ebenfalls beim Kursleiter à 2.25 Mark pro Tag haben und sind alle erforderlichen Betriebshandwerkzeuge dort erhältlich. Auch in Eberach am Neckar werden Bienenzucht-Kurse für Frauen durch Herrn Lehrer Roth erteilt. Verfolgen Sie nur eifrig den Plan, er wird Ihnen gewiß viel einbringen, da ja die Nachfrage nach Honig von Jahr zu Jahr steigt. F. M.

43. Es kommt eben sehr darauf an, ob man die einzumachenden Früchte als Confiture, als Auflage auf Butterbrod oder als Kompote wie Gemüse verwenden will. Es bedürfen auch nicht alle Früchte dasselbe Quantum Zucker. Dieser besitzt die Eigenschaft, die Früchte vor Gärung zu schützen und sie zu erhalten. Dasselbe Ziel kann man durch längeres Einkochen erreichen; aber dann wird das Quantum geringer und das Aroma geht verloren. Am wenigsten Zucker verlangen die im Dunst gekochten Früchte. Man kann sie sogar ohne Zucker erhalten. E.

44. Es ist möglich, daß Sie nicht die richtigen Sorten angesät haben und einige Vorbeugungsmaßregeln unbeachtet ließen, wenn Sie statt Kopf- nur „Stangensalat" bekamen. Wenn man das tiefgegrabene reichgedüngte Land mit Gülle einträukt und am dritten Tag darauf eine gute Kopfsalatmischung an Ort und Stelle dünn in Reihen sät, kann man auch jetzt noch einen sehr guten mürben Salat, der nicht aufstengelt, erhalten. Der amerikanische Pflückſalat eignet sich ausgezeichnet dafür. Besonders zart wird er, wenn man ihn über Mittag einige Stunden mit Emballage bedeckt und am Morgen mit Wasser bespritzt. Gelber Trotzkopf von Dippe oder gelber Prinzenkopf sind sehr gute Sorten. Machen sie einen neuen Versuch, Sie bekommen dann sicherlich — Kopfsalat! Einer der's probirt hat.

45. Wenn diese Witwe glaubt, daß ihr aus dem Briefmarkenverkauf ein Verdienst, von dem sie leben könnte, erblühen wird, ist sie jedenfalls auf falscher Fährte. Gebrauchte Briefmarken werden meines Wissens das Tausend à 30 Cts. bezahlt; sie müßte da schon von allen Seiten mit Briefmarken bedacht werden, um einen genügenden Verdienst zu erzielen. Immerhin können ihr die Firmen Gebrüder Senf in Leipzig, und Larisch, Schwantalerstraße, München, beides bekannte Markenhandlungen, vielleicht nähere Auskunft geben. Richten Sie eine Anfrage unter angebogener Rückantwortkarte an diese Herren. Sportsmann.

Fragen.

46. Wo und zu welchem Preise kann man Epheusamen (großblättrig) beziehen? Wann muß man denselben säen? Bitte um gütige Auskunft.
Eine Unerfahrene.

47. Mein 13½jähriger Junge, der sonst recht aufgeweckt ist, will gar nicht mehr zur Schule. Wie kann ich ihm begreiflich machen, daß er den Schulunterricht zu leichterem Fortkommen noch nötig hat? Er behauptet, lieber Steine klopfen zu wollen, als länger auf der Schulbank herumzurutschen. Wer rät einer bekümmerten Witwe? Frau E. F.

48. Seit einigen Jahren suche ich nach einer guten Anweisung zum Aufbewahren der Eier, habe aber jedesmal die Erfahrung gemacht, daß sie entweder sich nicht gut hielten oder durch die Flüssigkeit, in die ich sie einlegte, einen unangenehmen Beigeschmack bekamen. Bitte mir doch einige praktische Ratschläge zu geben! Vielen Dank. Hausmütterchen.

49. Wie befreit man Stachelbeersträucher von Raupen? Wir stehen dem Ungeziefer ganz ratlos gegenüber. K. J.

50. Wie lassen sich Crême-Vorhänge am besten waschen und auffrischen? Emma.

51. Wer gibt mir ein gutes, nicht zu teures Rezept für Obstkuchen? Wir haben so viele Früchte, daß ich noch zu dem Mittel greifen muß, um sie los zu werden.
Anna.

Acusserst 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)

Zürcher Kephir-Anstalt

Fr. Springmann, Zürich III

Langstraße 211, Industriequartier.

Dieses unbestreitbare **beste** und **wirksamste** Präparat gegen **Blutarmut, Bleichsucht, Schwächezustände, Lungen-** und **Magenleiden** ꝛc. liefern wir unsern werten Kunden im Abonnement per

Flasche à 30 Cts.

frei ins Haus. (T 601)

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

Enterorose

Ideales diätetisches Nährmittel für Erwachsene und Kinder.

Mit ganz überraschenden Erfolgen angewandt bei **Verdauungsstörungen,** acuten und chronischen **Magen- und Darmkatarrhen, Diarhoe,** Cholerine, selbst da wo andere Mittel nichts mehr helfen, laut Zeugnissen von Professoren, Aerzten und Dankschreiben von Privaten. Sollte in keinem Haushalte fehlen.

Verkauf in **Büchsen** und **Schachteln** à **Fr. 1.25** und **2.50.**

Kalk-Caseïn

(Calcium - Phosphat - Caseïn) in Pulverform

Hervorragendes Ernährungsmittel für Gross und Klein.

Die einzig rationelle Form der Kalkzufuhr, wo diese für den Organismus in vermehrtem Masse geboten erscheint.

Ist **Blut-** und **Knochenbildend,** daher schon in der Zahnungsperiode zu empfehlen.

Mit **vorzüglichen Resultaten** empfohlen bei **Bleichsucht, Blutarmut,** Nervenleiden (Neurasthenie), **Scrophulose, Rhachitis** (englische Krankheit der Kinder) für **Wöchnerinnen** und ganz besonders als **Kräftigungsmittel erster Ordnung.**

Von Autoritäten begutachtet. Verkauf in **Flacons** á **Fr. 3.—**

Astra

(Neues Kindernährmittel)

mit **grossem Gehalt** an Eiweissstoffen: **12,70 %.**

Vollkommenes und **ausschliessliches Nährmittel** f. Säuglinge u. Kinder, **ohne Zusatz** v. Kuhmilch.

Auch **Reconvalescenten** und **Magenleidenden** als zweckmässiges **Nährmittel** empfohlen.

Vorrätig in allen Apotheken.

T 558

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.**

---

ist die beste.

(W 587)

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