Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **7 (1900)**

Heft 6

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

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. 6. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 7. April 1900

Palmsonntag.

(Nachdruck verboten.)

Palmsonntag ist's! Ich seh' zurück,
Seh am Altar mich stehn.
„Ist Gott für Dich", so hieß es dort,
„Wer kann Dir widerstehn?" —
Seltsam schien das Geleitswort mir
Ging's denn in Kampf und Streit?
Vor mir lag ja im Sonnenglanz
Die schöne Jugendzeit.

Erst wandelt ich auf ebner Bahn,
Dann kamen steile Höhn,
Kreuzwege, wo ich zweifelnd stand:
Soll rechts, soll links ich gehn?
Und mit der Zeit, da kam wohl auch
Gar mancher Feind daher
Bald hatt' die Welt ihn mir gestellt,
Bald saß im Herzen er.

Ist Gott für dich? fragt ich den Weg,
So fragt' den Feind ich an,
So fragt' ich auch den Tod, der mir
Die Lieben alle nahm.
Wegweiser ward mir oft das Wort,
Drum schätz' ich doppelt heut
Den Festgruß, den Palmsonntag einst
Mir gab vor langer Zeit.

Anna Meisterhans.

Zwei Krankenstuben.

I.

Die Märzsonne hat sich schon frühzeitig durch die Nebel gearbeitet. Die Dächer tropfen, frische Luft weht durch die Straßen. Fenster und Haustüren stehen weit offen, wie wenn die Häuser begierig den Morgenwind und die Morgensonne einlassen wollten.

Nur im dritten Stock eines Hauses bleiben alle Fenster geschlossen. Ein Schwerkranker liegt da. Umsonst versucht die Sonne, die Wärme, der frische Luftzug ins Krankenzimmer zu dringen, schwere, dichte Vorhänge wehren den Eintritt. Die Luft in dem niedern, schmalen Raum ist dick und dumpf, die Ausdünstung des Fieberkranken erfüllt das ganze Zimmer. Der Kranke liegt stöhnend mit fieberndem Kopf in der hohen, altdeutschen Bettstelle, hinter den starren Falten des Baldachins, versunken, vergraben in Federkissen. Die Haare sind feucht und kleben ihm an dem Kopfe, die Lippen sind rissig. Wenn er versucht, seine Arme unter dem schweren Deckbett hervorzuziehen, stürzt einer der Angehörigen im höchsten Schrecken herbei: „Um Gotteswillen, Du erkältest Dich, ich bitte Dich, bleib ruhig, was willst Du denn?"

Sehnsüchtig schaut der Kranke nach dem Wasserglas auf dem Tische. Man reicht es ihm — doch mit Widerwillen wehrt er's ab, schales Zeug, steht seit gestern Abend, damit der Kranke sich nicht „erkälte"! Seufzend versinkt er wieder in seinen Federn. — Keine Ruhe, keine Kühlung. Er dreht den Kopf nach rechts und links, immer dasselbe, die Kissen umhüllen ihn fest bis zum Munde. Er kann es nicht mehr ertragen, wie Feuer brennts im ganzen Körper, er wehrt sich gegen die Hitze, mit den Händen schiebt er die schwere Federdecke zurück, er erstickt ja — sofort ist man zu zweit an seiner Seite, das Bett wird ihm bis zum Hals heraufgezogen, überall hineingestopft; er darf sich nicht rühren, gleich ist irgend eine weibliche Hülfe da, die ängstlich darüber wacht, daß er luftdicht verschlossen in seinem Federgrabe ruht.

Wenn der Kranke sich auch noch erkältete! Man getraut sich ja nicht einmal die Wäsche zu wechseln. Seit acht Tagen liegt er in demselben durchschwitzten Hemde, in demselben schweißigen Bette da. Wenn er sich bewegt, fahren sie von allen Seiten auf ihn zu, flüstern endlose Fragen in jenem heiser zudringlichen Fragetone.

O diese Fürsorge! Er sehnt sich nach Licht, nach Luft, aber die Fenster bleiben geschlossen, verhängt, nach der Sonne, die nur in einem schmalen Streifen durch die dunklen Vorhänge fällt und über sein Bett läuft, aber er muß ausharren in Dumpfheit und Dunkelheit den ganzen Tag. Er lechzt nach einem frischen Trunke, und man bietet ihm dies abgestandene Getränk, er möchte seinen glühenden Kopf im kalten Wasser baden, man wäscht sein heißes Gesicht nicht einmal, „er ist zu krank". Und wie er sich nach Ruhe sehnt! Aber die Uhr tickt immerfort — „man muß wissen, wann man die Medizin zu geben hat — immer dasselbe schwerfällige, unbeirrte Ausholen. Er möchte es schneller machen, er zittert vor Aufregung, er will sie nicht mehr hören, er vergräbt sich in den Kissen, aber erbarmungslos, höhnisch tönen die Schläge an sein Ohr. Sein Gehör hat sich verschärft, immer zwischen den Bettvorhängen liegend, sieht er nichts als seine Decke und die Wand, hört aber jeden Ton. Sein Zimmer hat eine Türe dem Gang zu, und jeder Tritt schreckt ihn auf, die Flurglocke tönt den ganzen Vormittag, er hört das Gerassel und Gepolter in der Küche, das Trappen der Kinder und bei ihm in der Krankenstube dies Tuscheln und Flüstern und Schleichen. Auf möchte er, aus den Kissen, ans Fenster, ins Wasser, unter die geheimnisvoll Raunenden. — Verbirgt man ihm etwas? Spricht man von ihm? Wie er leidet, diese Hitze, fort mit den Kissen — er erstickt! — Aber schon kommen sie wieder auf ihn zu, staubaufwirbelnd; „man kann doch nicht naß reinigen in einem Krankenzimmer!" Vier sorgliche Hände sind bereit, ihn zurückzuversenken, Schreckensrufe und Worte des Vorwurfs, Schreien nach heißem Thee, man legt noch Kohlen nach in dem eisernen Ofen, ein gelbgrauer Qualm kriecht heraus und an den dunstigen Mauern in die Höhe – keine Rettung! Die Fieberträume kommen wieder, irr, quälend; die Uhr, die Uhr, die Kinder, die auf ihm herumtrampeln, die Finsternis, das Feuer und die Angst, o die Angst!

II.

Nicht weit davon liegt auch ein Kranker. Sein Zimmer ist hoch, groß, luftig, gegen Osten gelegen. Weit sind die Vorhänge zurückgeschoben, und durch eine breite Oeffnung oben am Querfenster strömt die frische, kräftigende Morgenluft ein. Eine milde Wärme kommt vom Ofen her und verbreitet Behaglichkeit. Breit flutet der Sonnenschein durch die Scheiben und über die eiserne Bettstelle hin. Keine hohen, starren Federkissen erdrücken den Kranken, keine dicken Vorhänge beängstigen ihn. Sein heißer Kopf ruht auf einem Roßhaarpolster, Wolldecken umhüllen ihn. Soeben hat er ein Bad genommen, er fühlt sich gestärkt in seinem kühlen Bette ruhend, mit frischer Wäsche auf dem Körper. Das Zimmer ist gereinigt, mit Gier trinkt er die Luft, es ist ihm, wie wenn alle Poren seines Körpers geöffnet wären und die heilende, kräftige Luft, den herrlichen Sonnenschein aufsaugen könnten. Heilung, Genesungsfreudigkeit, Hoffnung, Stärke bringt der breite Lichtstrom mit sich. Er fühlt wieder Mut, der Kranke, die lange Nacht ist vorüber, die irren Traumbilder sind zerstäubt, eine wohltuende Mattigkeit überkommt ihn. Die tiefe Stille im Zimmer! Und dort die braunen Augen seiner Frau, sie überwachen ihn mit einer ruhigen, steten Zärtlichkeit, mit einer heitern Kraft und Zuversicht. Von ihnen kommt ihm auch Genesung, Friede. Er weiß, daß diese Augen jeden seiner Wünsche erraten, ehe er ihn ausgesprochen, daß ihm diese liebenden Hände Limonaden reichen, wenn er dürstet, ihm mit kalten Kompressen den Kopf kühlen.

Kein Geräusch aus der Wohnung dringt zu ihm, wie verloren, abgeschnitten vom Lärm der Stadt liegt er in dem abgelegenen Zimmer, weitauf steht die Tür seiner Stube den andern Räumen zu, er sieht seine Frau drinnen mit ruhigen, sicheren Schritten umhergehen, all die Gegenstände sieht er, die ihnen beiden gleich lieb sind, seine Bilder, sein Pflanzenfenster, seine Blumen, alles im hellen, glückbringenden Sonnenlicht.

So wohl wird ihm, wie wenn ihm alles zunicke, zulächle, verworren kommen ihm liebe Bilder, Erinnerungen, er will sie festhalten, aber eine sichere Mattigkeit kommt über ihn, ein unbestimmtes, verwischtes Glücksgefühl; so schwer, so müde, ein tiefer Seufzer — die Augen fallen ihm zu, der Schlaf, der langersehnte Schlaf der Genesung!

Anna Croissant-Rust.

Unsere Fische.

II.

Das einzige bekannte Mittel, Fische längere Zeit frisch zu erhalten, ist der Zucker. Man öffnet das Tier und bestreut von innen den fleischigen Teil mit Zucker: einen Eßlöffel voll auf einen fünfpfündigen Fisch — und legt diesen horizontal hin, um den Zucker eindringen zu lassen. Nach diesem Verfahren schmecken die Fische wie vollkommen frisch.

Gedenken wir nun noch in Kürze der bekanntesten Krankheiten, denen die Tiere unterworfen sind. Da ist zuerst der Milzbrand zu nennen.

Der Genuß der vom Milzbrand befallenen Tiere zieht Krankheiten und oft den Tod nach sich. Die Anzeichen des Milzbrandes sind folgende: In noch lebendem Zustande fließt den Tieren gelber Schaum aus Mund, Kiemen und After: der Leib ist stark angeschwollen und beim Daraufklopfen gibt er einen dumpfen Ton; die Eingeweide sind entzündet und brandig. Tot ist der Fisch verfallen; die Augen sind trübe, verschleimt und ausgelaufen, das Fleisch ist welk und schwammig.

Haben die Fische kleine Flecken oder gar Blasen im Fleische und unter den Schuppen, so sind sie vom Aussatz befallen. Außerdem haben die Ein-

geweide dieser Tiere kleine Knötchen. Der Genuß solchen Fleisches bringt Hautausschlag und Eiterbeulen hervor.

Die sogenannte Sumpf- oder Faulkrankheit haben alle Fische, die in sumpfigem, moorenthaltendem Wasser leben, oder in Wasser, dessen Grund viel Kalk hat und in welches öfters Unrat abgelagert wird. Dieses Fleisch hat einen unangenehmen Geruch und weiches, aufgetriebenes Fleisch. Gekocht ist es rötlich. Unter den Schuppen solcher Tiere finden sich die bekannten Filzläuse. Der Genuß dieses Fleisches verursacht Brechen, Durchfall, Fieber und Uebelkeiten.

Zum Kochen von Fischen eignet sich am besten ein sogenannter Fischkocher, d. h. ein langes, schmales Kochgeschirr mit einem Sieb, einem sogenannten Fischheber, auf welches man die Fische legt und mit dem man sie auch heraushebt.

Recht weißes Fleisch erzielt man beim Fisch, indem man ihn vor dem Kochen mit Zitronensaft einreibt.

Im allgemeinen gilt beim Kochen der Fische die Regel: Flußfische kommen ins siedende Wasser, mit Ausnahme von Aal; Seefische werden mit kaltem Wasser angesetzt, mit Ausnahme von grünem Hering, Dorsch nnd Scholle. Kein Fisch soll kochen. Sowie der Fisch den Siedepunkt erreicht hat, zieht man den Fischkessel von der heißen Herdplatte und läßt noch etwas ziehen.

Diejenigen Fische, welche „blättern", nimmt man sofort ganz vom Feuer hinweg und gießt etwas kaltes Wasser an. Nur die auf diese Art gekochten Fische haben das schöne, blätternde Fleisch. Auch wird empfohlen, etwas frische Butter zuzusetzen. Den bei Flußfischen üblichen Fischsud mit Lorbeerblättern, Essig, Gewürzkörnern lasse man bei Seefischen weg. Er würde deren Geschmack nicht heben, sondern beeinträchtigen. Bei Seefischen gebe man zum Salzwasser höchstens einige Pfefferkörner.

Große, ganz gekochte Fische werden auf einer großen, länglichen Schüssel angerichtet; diese wird mit einer Serviette belegt. Der Fisch wird mit dem Bauche nach unten, wie schwimmend, über einer umgekehrten Untertasse angerichtet. Neben dem Fisch liegt ein Löffel.

Blau gekochte Fische garnirt man mit den Wurzeln, Zitronenscheiben und Lorberblättern, die man in den Sud gegeben hat, auch nach Belieben mit gehobeltem Meerrettig, gehackten Eiern, Krebsschwänzen u. dgl.

Butterfische werden mit grüner Petersilie und gehacktem Ei garnirt und ebenso der Hecht, den man im Ganzen kocht. Man kann indes auch um diesen die mitgekochten und in Scheiben geschnittenen Wurzeln legen und neben ihn oder um seinen Hals die Leber.

Kleine, im Ganzen gekochte Fische werden rund gebogen, den Schwanz im Maul, und mit Beigabe eines Löffels auf einer Platte servirt.

In Stücken zubereitete größere Fische trägt man auf der Platte mit einer Gabel und dem schaufelförmigen Fischlöffel auf.

Ostergaben.

(Nachdruck verboten.)

Die schöne, frohe Osterzeit, die uns aus den Banden dieses langen Winters nun bald zu befreien verspricht, rückt mit schnellen Schritten heran, und damit tritt auch die Aufgabe in den Vordergrund, der Kinderschaar, wie so manchem Erwachsenen eine Osterfreude zu bereiten. Die verschiedenen Arten des Eierfärbens habe ich letztes Jahr einläßlich besprochen; diesmal will ich daher auf die Herstellung einiger Phantasie-Eier hinweisen. Abwechslung ist auch unter Ostergeschenken immer willkommen.

Da ist z. B. das blühende Osterei. Ein zirka 30 Cm. langes, eiförmiges Stück Holz bestreicht man mit dickem Leim, belegt es mit Moos oder Holzfaser und überstreut es mit guter Gartenerde. Damit diese nicht abfällt, empfiehlt es sich, ein Drahtgitter darüber zu befestigen. Nun bepflanzt man diese Erde mit Veilchen, bringt das Ganze in einen warmen Raum, befeuchtet es alle Tage und pikirt die jungen Triebe, damit sie nicht zu stark in die Höhe gehen. Dann setzt man das Brett, sobald die Veilchen blühen, in ein längliches Drahtkörbchen mit zugespitzten Enden, das man an beiden Enden mit lila Schleifen verziert.

Sehr hübsch lassen sich auch ausgeblasene Eier mit Goldpapier ausgarniren. Man beklebt sie zweimal der Länge nach mit solcher Borte, so daß die Streifen oben und unten übereinander liegen und die Eier in vier Teile geteilt scheinen. Wo die Streifen übereinander liegen, wird ein Stern angebracht; in die vier leeren Zwischenräume kommt je ein Bildchen, oder man klebt auch einzelne kleine Goldsternchen darauf. Oben wird ein farbiges Seidenbändchen zum Aufhängen angeleimt. Auch auf die Eier geklebte Photographien machen sich hübsch. Sie werden mit einem Kränzchen aus feinem Moose umrahmt.

Ob unsere Hausfrauen der Sitte, die da und dort besteht, Gänse- und Enteneier mit Wurstfülle zu verschenken, Geschmack abgewinnen können, ist zweifelhaft, obwohl dieses Geschenk oft willkommener sein dürfte, als Bonbons- und Zuckereier.

Ein eigentliches Osterbäumchen ist der lieben Jugend auch eine willkommene Ueberraschung. Ein runder Drahtkorb, wie ihn die 50-Cts.-Bazare feilbieten, wird rings um den Rand mit Moos ausgelegt und gefärbte Ostereier hineingestellt. Ein krauses Tannenzweiglein von ungefähr 30 Cm. Höhe wird unten etwa eine Hand breit umgeknickt und dieses Ende steckt man unter die Holzwolle, welche den Boden des Korbes bedecken soll. Eine

große Orange wird darauf gelegt, um ihm mehr Halt zu geben, und auf diese kommt ein weißes Zuckerhäschen zu stehen. Ein entsprechend langes, fingerbreites, farbiges Band wird dann an der Spitze des Tannenzweiges festgeknüpft und endigt am Griff des Korbes mit voller Schleife. So steht das Bäumchen ziemlich fest. Den mittleren Raum füllt man mit hübschem Konfekt auf. Auch an das Bäumchen werden einige Zuckereier gehängt. Das Machwerk sieht reizend aus, kostet nicht sehr viel und macht den Kindern, wohl auch Erwachsenen große Freude.

Einer sorglichen Mutter, die etwas Mühe nicht scheut, um ihre kleine Schaar zu beglücken, möchte ich noch folgendes empfehlen: Man fertigt aus Wolle lebensgroße Küchlein, jedes in einer andern Farbe, die, wenn noch einige halbe Eierschalen dabei liegen, den Eindruck erwecken, als wären sie erst aus dem Ei gekrochen. Die farbigen Eier werden natürlich daneben trotzdem nicht fehlen. Für jedes Küchlein werden fünf Paar verschieden große Scheiben aus steifem Papier geschnitten. Nr. 1 in Größe eines Fünffrankenstückes, Nr. 2 etwas größer als ein Zweifrankenstück, Nr. 3 u. 4 wie ein Einfrankenstück und Nr. 5 wie ein 50-Cts.-Stück. Auf diesen Scheiben verfertigt man Wollbällchen, wie sie die werten Leserinnen gewiß alle zu machen verstehen. Ein Stück Draht von entsprechender Länge wird dann durch Ball Nr. 2 gestoßen, der Draht fest darum gewickelt und zugezogen, dann folgt Ball 1. Ehe aber bei diesem die Papierringe entfernt werden, bringt man die Füße des Tieres an. Vier Stück ca. 10—12 Cm. langer Draht helfen dies bewerkstelligen und werden durch den Ball gesteckt. Die vier Zehen müssen aus diesen vier Teilen unten so gebildet werden, daß eine nach hinten, drei nach vorn schauen. An jedem Ende muß die Spitze rechtwinklig umgebogen werden. Nun wird jede Zehe einzeln, dann das ganze Beinchen mit gelbem oder rotem Garn gut umwickelt, in die richtige Lage gebracht und fest gemacht. Dann reiht man auf den Draht Ball 3, 5, 4. Ehe der letzte Ball aufgeschnitten wird, biegt man den Draht stark um und umwickelt das vorstehende Ende, das den Schnabel bilden soll, ebenfalls gut. An das Köpfchen werden zwei nicht zu kleine, runde, schwarze Perlen genäht, die die Augen vorstellen. Nun wird das Tierchen mit der Scheere hübsch zurecht gestutzt und das Schwänzchen nach oben zugespitzt. Die Vögelchen sehen sehr natürlich aus; am besten eignet sich gelbe oder graubraune Wolle dazu.

Es bliebe noch mancherlei zu sagen über dieses Thema, doch wird zweifelsohne jede Frau, die auf originelle Ostergaben sinnt, ihre Phantasie auch ins Treffen führen und auf das hier Gesagte weiter bauen können.

Abonnentin in Z.

Schimmel aus Kellern gründlich zu entfernen. Man mache es sich zur Regel in solchen Kellern, die feucht sind und sich daher gerne Schimmel bildet, bevor man irgend welche Arbeit mit dem Wein vornimmt (wie Abziehen oder Abfüllen in Flaschen 2c.), den Tag zuvor zuerst den Keller einzuschwefeln, damit der Wein nur mit reiner Luft, in der alle Pilzsporen getötet sind, in Berührung komme. Die hölzernen Faßlager, sowie die Weinfässer, Türen und Wände werden durch Ueberstreichen mit starker Boraxlösung vor Schimmel- und Pilzwucherungen, sowie vor dem Vermodern geschützt, denn Borax zerstört alle Schimmel- und Spaltpilze, welche das Vermodern des Holzes bewirken..

Aechtes kölnisches Wasser kann jede Hausfrau selbst sich bereiten nach folgendem Rezept: In 1 Liter 90-grädigem Spiritus werden aufgelöst, resp. durch starkes Schütteln vermischt: 60 gr. Zitronenöl, 60 gr. Bergamottöl, 50 gr. Lavendelöl, 5 gr. Nelkenöl und 8—10 gr. Rosmarinöl. Die Mischung wird einige Tage, gut verschlossen, behufs Destillation, an der Sonne stehen gelassen, hierauf in kleine Fläschchen abgefüllt, welche gut verkorkt und an kühlem Orte aufbewahrt werden müssen.

Das Dillkraut und seine Verwendung in der Küche. Dill wird von manchen Gartenbesitzern, und selbst von Hausfrauen als etwas unnötiges, ja fast als Unkraut betrachtet, das man eigentlich füglich entbehren könne. Diejenigen aber, die so geringschätzig vom Dillkraut sprechen, kennen gewiß weder den Wert, noch die mehrfache Verwendung desselben. Allerdings ist es kein eigentliches Gemüse, aber doch eines der unentbehrlichsten Küchenkräuter, namentlich zum Einmachen von Gurken, findet aber auch als gute Zutat zu Salat sehr oft Verwendung. Im Garten säet man den Dill häufig zwischen die andern Gemüsepflanzen hinein, wohl auch auf Spargelbeete. Wo aber genügend Raum vorhanden, tut man doch besser, diesem Küchenkraut einen besondern Platz im Garten zuzuteilen, wo man ihn, wenn von Zeit zu Zeit etwas gedüngt wird, lange Zeit belassen kann, indem sich der Dill durch Samenausfall von Jahr zu Jahr immer von selbst fortpflanzt. Die halbreifen Samendolden werden bekanntlich zum Gurkeneinmachen, das junge, zarte Dillkraut als erfrischende Zutat zu einigen Salaten, sowie zur Bereitung der allgemein beliebten, sehr wohlschmeckenden Dillsaucen und Dillfische verwendet. Ein Thee von Dillsamen leistet überdies noch sehr gute Dienste bei Verdauungsbeschwerden, Krämpfen, Blähungen, gegen Durchfall, zur Vertreibung von Würmern und bei Lungenkatarrh 2c.

Mottenspiritus. Campher, Lorbeeröl, Terpentinöl, Bergamottöl, Nelkenöl, von jedem 2½ Gramm, und 15 Gramm geschnittener spanischer Pfeffer wird mit 2 dl. Weingeist zusammen in einer verkorkten Flasche an einem warmen Orte digerirt und dann durchgeseiht. Man erhält daraus eine Flüssigkeit, welche weder den Farben schadet, noch Schmutzflecken zurückläßt. Man besprenge nur alle 8—14 Tage die vor den Motten oder sonstigen Ungeziefer zu schützenden Gegenstände ganz leicht mit der Flüssigkeit und es wird nie ein Insekt daran geraten. Auch für Pelzwerk kann man dieses Schutzmittel anwenden. Der Geruch ist nicht unangenehm.

Fr. L.-T. in W.

Leinenfäden in Baumwolle zu erkennen oder umgekehrt. Man nehme einige Fäden, zerreiße sie auf einen Ruck; die Baumwollfäden werden sich sofort kräuseln und zersplittern, während das abgerissene Ende des Leinenfadens glatt und steif bleibt. Oder: man halte je ein Baumwoll- und Leinengewebe vor's Licht, dann wird man bei genauer Besichtigung und Vergleichung bald finden, daß die Baumwollfäden durchweg die gleiche Form und Stärke haben, während die Leinen-

fäden, ob von Hand oder mit der Maschine gesponnen und gewoben, oft sehr unregelmäßig dick sind.

Das Schälen von weichen Aepfeln wird erleichtert, wenn man dieselben 1/2 Stunde zuvor in kaltes Wasser legt, da sie sich dadurch bedeutend auffrischen. Soll den Aepfeln aber die Schale abgezogen werden, so lege man sie einige Minuten in heißes oder eine Minute in kochendes Wasser.

Wie soll Fett erhitzt werden? Man hüte sich, jegliches Fett, das man zur Zubereitung einer Speise über dem Feuer zerlassen muß, zu stark zu erhitzen, denn sobald dies geschieht, bilden sich brenzliche Dämpfe, die sich sehr leicht entzünden und mit heller Flamme brennen. Man nehme daher das Fett sogleich vom Feuer, sobald man die geringste Spur solch' unangenehmen Geruches wahrnimmt, sonst bilden sich eben jene gefährlichen Dämpfe, durch welche vom Herdfeuer aus leicht eine Entzündung herbeigeführt werden könnte. Hat sich nun aber einmal das Fett derart stark erhitzt, daß dasselbe wirklich Feuer gefangen hat, so nehme man die Bratpfanne schnell vom Feuer weg und decke sie einfach mit einem Deckel zu, wodurch das Feuer erstickt wird und jegliche weitere Gefahr ist beseitigt.

Niemals aber begehe man den größten aller Fehler, das Feuer mit Wasser löschen zu wollen, indem man Wasser zu dem Fett schüttet. Dadurch hat sich schon manche unwissende Person an Händen und Gesicht verbrannt, wenn nicht noch größeren Schaden, sogar Verlust an Menschenleben und Brandunglück entstand. Durch das Wasser wird nämlich das Feuer nicht gelöscht, wie so viele glauben, im Gegenteil, das Wasser treibt das Fett gewaltsam zur Pfanne heraus, sodaß dasselbe in brennendem Zustande nach allen Seiten spritzt. Man sei daher stets sehr vorsichtig, wenn man, was ja oft vorkommt, dem heißen Fett Wasser zusetzen soll, indem man sich auch ohne eigentliche Entzündung, mit heißem Fett leicht Brandwunden zuziehen kann. Ist man genötigt, demselben Wasser zugießen zu müssen, so nehme man zu dem Zwecke dasselbe vom Feuer und lasse es vorerst etwas erkalten.

Gleichzeitig sei hier noch erwähnt, daß auch die Behandlung der mit Verschluß versehenen sog. papinianischen Kochtöpfe größte Vorsicht erheischt. Eine Explosion kann zwar hier nicht stattfinden, weil bei zu vielem Dampf die am Topf angebrachten Sicherheitsventile sich durch den aufsteigenden Druck von selbst öffnen und überflüssigen Dampf ausströmen lassen, dagegen sei man vorsichtig beim öffnen der Töpfe; man nehme dieselben vom Feuer und stelle sie zuerst 10–15 Minuten hin zum Abkühlen; wollte man den Topf sogleich öffnen, so würde der gesamte Inhalt mit Macht herausgeschleudert und man könnte sich schrecklich verbrühen. —r.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Flädchen-Suppe, Rindsbraten, *Restengericht von Nudeln, Aprikosenkompott.

Dienstag: Einbrennsuppe, Gulasch, Gedämpfter Kohl, Grieswürstchen.

Mittwoch: Sagosuppe, Grüne Zunge mit Kapernsauce, Kartoffelstengeli, Endiviensalat.

Donnerstag: Gerstensuppe, Schweinsbratwürste m. Linsen, Gedämpfte Aepfel.

Freitag: Maccaronisuppe, Hammelbraten m. eingemachten Bohnen, Brotschnitten in Weinsauce.

Samstag: Panirmehlsuppe, Gehackte Beefsteaks mit Schwarzwurzeln, Gebratene Kartoffeln.

Sonntag: Gemüsesuppe, *Gedämpfter Hecht oder Blaufelchen, Salzkartoffeln, *Kalbfleisch mit Spargelgemüse, *Götterspeise.

* * *

Montag: Grünkernsuppe, Schweinskoteletten, Kartoffelbrei, Apfelmus.

Dienstag: Reissuppe Rindfleischragout, Kartoffelstock, Randensalat.

Mittwoch: *Suppe mit Fleischknöpfchen, Gesottenes Rindfleisch mit Sardellensauce, Gebackener Blumenkohl, Kartoffeln in Milchsauce.

Donnerstag: Erbsensuppe, Irish-Stew, Reis mit Käse, Apfelstückli.

Freitag: Kässuppe, Fische in Buttersauce, Nüßlisalat, Salzkartoffeln, Eierauflauf.

Samstag: Mehlsuppe, Gefüllte Kalbsbrust, Maccaroni mit Käse, Eingemachte Pflaumen.

Sonntag: Oxtail-Suppe, Gitzibraten, Bratkartoffeln, Salat, *Weingallerte in Eierformen, *Osterkuchen.

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

Koch-Rezepte.

Suppe mit Fleischknöpfchen. Man bereitet einen Nudelteig aus drei Eiern, etwas Rahm und einer Tasse Mehl, wirkt den Teig gut, rollt ihn aus, sticht mit kleinem Ausstecher kleine runde Blättchen, gibt ein wenig Hühner- oder Fleischfülle darauf, befeuchtet den Rand mit Wasser, drückt die eine Hälfte darüber, backt die Knöpfchen in heißer Butter gelb, gibt sie in die Schüssel und gießt die kochende Fleischbrühe daran.

Gedämpfter Hecht oder Blaufelchen. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, ausgewaschen, mit Salz eingerieben, in Mehl umgewendet, in einer Bratpfanne oder feuerfesten Platte mit reichlich frischer Butter und Wurzelwerk belegt in den Ofen gegeben und 1/4 Stunde gedämpft. Hierauf wird etwas Fleischbrühe und ein Glas Weißwein darüber gegossen, noch etwa 1/4 Stunde gedämpft. Der Fisch wird angerichtet, die Sauce mit 1/2 Löffel voll Maggi vermengt und über den Fisch geschüttet.

J. B. Verf. d. Heinrichsbader Kochbuches.

Kalbfleisch mit Spargelgemüse. Für 5 Personen kocht man 2 Pfund Kalbfleisch mit Wurzelwerk weich. Spargel schält man, schneidet ihn in 1 cm. große Stückchen und kocht ihn ebenfalls weich. Eine Stunde vor dem Anrichten läßt man 60 Gramm Butter in einer Kasserolle schmelzen aber nicht bräunen, rührt 3 Kochlöffel feines Weizenmehl darunter und gibt löffelweise kochende Kalbsbrühe darauf, doch nur so viel, als man reichlich die Hälfte Sauce braucht, fügt ein wenig Zitronenschale hinzu und läßt diese Sauce eine volle Stunde kochen, doch muß sie häufig gequirlt werden und sehr dick sein. Alsdann gießt man von dem Spargelwasser zu, bis man genügend Sauce hat, quirlt ein Ei in zwei Eßlöffel Weißwein und einem Eßlöffel Zitronensaft kar und zieht es darunter. Dann schüttet man die Spargelstücke in die Sauce und läßt sie noch einige Minuten ziehen.

Preßkopf. Man entfernt die Knochen von einem Schweinskopf, pökelt die Zunge fünf und den Kopf zwei Tage, und kocht beides unter Zugabe von 50 Gr. Petersilie, 16 Gr. Salbei, 5 Gr. Thymian, 10 Lorbeerblättern, 250 Gr. Zwiebeln, 200 Gr. Möhren, einer mit 3 Gewürznelken bestecktem Zwiebel und 20 Pfefferkörnern. Die Schwarte des Kopfes wird auf einer Form ausgebreitet und abwechselnd mit Fleischscheiben von Kopf, Zunge und Hirn, sowie mit Fett gefüllt. Hierauf wird der Kopf auf eine Holzscheibe gelegt, mit ungefähr 10 Pfund beschwert und nach dem Erkalten herausgenommen.

Restengericht aus Nudeln. Wenn man übrige Nudeln hat, begießt man sie mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt 1/2 Stunde stehen. Alsdann belegt man ein Tortenblech mit Butter, legt die Nudeln fingerhoch darauf und dazu geriebenen Käse. Dann zerrührt man 2 Eier mit 6 Löffeln saurem Rahm, giebt dies über die Nudeln und läßt sie schön gelb backen.

Götterspeise. 1/4 Pfund kleine Biscuits legt man kreuzweise in eine Porzellanschüssel und gibt eingemachte Kirschen darauf. Dann rührt man 9 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, 4 bis 6 Eßlöffel Zucker mit 3/4 Liter Milch an, in welcher ein Stückchen Vanille ausgekocht hat und läßt dies unter Quirlen ans Kochen kommen. Diese Crême gießt man gleich über die Biscuits, schlägt die 9 Eiweiß

zu Schnee, breitet ihn über die Crême, streut eine Hand voll länglich geschnittener, mit Zucker vermischter Mandeln darüber und läßt dies in mäßiger Hitze gelb werden. Dann stellt man die Schüssel auf Eis.

Wein-Gallerte in Eierformen. Koche 1/2 Liter Milch, 20 Gr. weiße Gelatine, 8 Gr. geriebene Mandeln, 1 Stück Vanille und Zucker auf, fülle die Flüssigkeit in Eierschalen und stelle sie zum Erkalten in Eierbecher. Mische 200 Gr. Zucker, 40 Gr. aufgelöste Gelatine und den Saft von 2 Zitronen mit 1 Flasche Rheinwein, gieße den Wein über die aus den Eierschalen geschälten Masse und lasse dies steif werden.

Vorzüglicher Osterkuchen der sehr leicht auch in ärmern Haushaltungen hergestellt werden kann, wird nach folgendem Rezepte bereitet: Vier Eigelb werden in 1 Liter Milch klar gequirlt hierauf 3 Eßlöffel Staubzucker, das nötige Gewürz und so viel mit Backpulver (1 Paket) vermischtes Mehl darein gerührt, daß ein nicht zu dünner Teig entsteht, mit dem der Schnee von vier Eiweiß leicht vermischt wird. Der Teig muß nun gerade dick genug sein, daß er sich noch gießen läßt; er kann in der Plinzenpfanne, auf einem Ofenblech oder auch in einer Form gebaken werden. Zur Bereitung dieses Osterkuchens, sowie überhaupt jedes derartigen Gebäcks eignet sich das beühmte Dr. Oetker'sche Backpulver, wie ich aus Erfahrung weiß, ganz ausgezeichnet, da es die Gebäcke nicht nur luftig und locker, sondern auch viel leichtverdaulicher und wohlschmeckender macht. Dr. Oetkers Backpulver ist in jeder größern Apotheke, Droguerie u. Spezereihandlung zu nur 15 Rp. per Paket zu haben. —r.

Es ist noch zu wenig bekannt, daß **Bleiwasserumschläge bei Augenentzündungen** sehr schädlich wirken können. Dr. Stern in Berlin hat dies kürzlich im Berliner Verein für innere Medizin an einem besonders charakteristischen Fall gezeigt. Ein Patient, der diese Umschläge anwandte, erzeugte damit eine Bleiüberrindung auf Bindehaut und Hornhaut, wodurch die normale Sehschärfe sich bis auf einen Drittel verlor und kaum wieder herzustellen sein wird. Dr. Stern warnt daher eindringlich vor Anwendung dieser Bleiwasserumschläge.

Mitesser entstehen durch Verstopfung der Talgdrüsenausführungsgänge der Haut, oder durch Ueberproduktion eines dicken, öligen Hauttalges. Im ersten Falle ist häufige Reinigung der Haut durch Dampf- und Douchebäder unter Anwendung milder Seife vorzunehmen. Hartes Wasser, Mandelkleie und stark alkalische Seifen müssen vermieden werden. Die zweite Form wird durch Beseitigung der Ursache geheilt. Die Mitesser drückt man, so lange sie noch nicht entzündet sind, mit den Fingernägeln aus. Auch die Gesichtsmassage leistet gute Dienste, doch muß sie von einem Sachverständigen ausgeführt werden. Man kann auch öfters am Tage durch Abreiben des Gesichtes mit Toilettesand oder der innern Fläche einer ausgepreßten Zitronenschale die Mitesser beseitigen.

Die Herzkranken müssen strenge Diät beobachten, sich z. B. aller geistigen und körperlichen Anstrengungen enthalten und sollten allen Gemütsaufregungen aus dem Wege gehen. Saure, gewürzte, blähende und erregende Speisen und Getränke sind streng zu meiden und eine milde, reizlose Kost mit wenig Fleischspeisen zu genießen. Kaffee, Thee, sowie auch übermäßiger Tabakgenuß steigern die fortwährende Erregung der Herztätigkeit. Erkältungen, Rheumatismus sind nicht selten die Ursachen der Herzfehler und verschlimmern schon vorhandene. Heilgymnastik und milde Wasseranwendungen nach ärztlicher Vorschrift können aber im Verein mit dem vorhin Gesagten den Gesundheitszustand so beeinflussen, daß auch ein Herzkranker sich wohl fühlen und lange leben kann.

Zur Behandlung der chronischen Verstopfung bei künstlich ernährten Kindern verwendet laut „Praktischer Wegweiser" Dr. Dörfler frische, süße Butter. Die Verstopfung tritt bei mit Kuhmilchwassergemenge ernährten Kindern sehr oft auf, weil die gereichte Nahrung zu wasserreich, umfangreich und fettarm ist, auch die Kaseinverdauung im Kinderdarm durch die übermäßige Verdünnung des Magen- und Darmsaftes und der Galle in gesundheitsschädlicher Weise gehemmt ist. Demnach ist die chronische Verstopfung eigentlich nur ein Hemmungsvorgang, der beseitigt werden kann, sobald die Milchwassermischung verbessert wird. Durch Zusatz eines Nährstoffes, der den Speisebrei rein mechanisch leichter beweglich macht und bei eventuellem Ueberschuß auch reizlos den Darm wieder verläßt. Dieser Nährstoff wurde in der frischen süßen Butter gefunden. Dr. Doerfler bemerkt ausdrücklich, daß nur vollständig einwandfreie Butter bester Qualität im Naturzustande, also nicht in Milch gelöst, die beabsichtigte Wirkung erzielt. Schädliche Folgen können dann nicht eintreten. Uebermäßige Gaben erzeugen vorübergehend Durchfall. Durch die Buttergaben wird nicht allein die Ernährung vorteilhaft unterstützt, sondern die Darmbewegung durch die in der frischen, süßen Butter enthaltenen unschädlichen Fett- und Buttersäuren unschädlich angeregt und der Speisebrei rein mechanisch beweglich gemacht. Selbstverständlich dürfen die Kinder nur dann Butter bekommen, wenn sie an Verstopfung leiden. Magen und Darmkatarrhe dürfen nicht bestehen, die Ernährung muß rationell sein. Die Kinder müssen die bisherige Nahrung vertragen und dabei gedeihen. Die Menge der verabreichten Butter richtet sich nach dem Alter des Kindes. Man gibt im zweiten und dritten Monat täglich morgens und abends einen halben bis einen Kaffeelöffel voll und zwar so lange, bis normaler Stuhlgang erfolgt, dann nur alle zwei Tage diese Menge, im dritten und vierten Monat 2—3 Kaffeelöffel voll täglich, bei eingetretener Wirkung alle 2—3 Tage dieselbe Menge, vom fünften Monat bis zu einem Jahre alle 2—6 Tage 1—3 Eßlöffel voll längere Zeit hindurch. Anschließend daran sei erwähnt, daß naturreiner Bienenhonig in gleicher Menge in Milch gelöst dieselbe Wirkung hat und ebenfalls die Ernährung des Kindes vorteilhaft unterstützt.

Arbeitskalender für den Monat April. Auch im April liegt die Gefahr der Nachtfröste noch nahe, weshalb es sich empfiehlt, durch Verhängen mit Decken und Matten allfälligem Erfrieren der Spalierbäume 2c. vorzubeugen. Kirschen, Pflaumen, Birnen und Aepfel werden veredelt, und zwar zuerst die frühtreibenden Kirschen und zuletzt die Aepfel. Mit besonderem Eifer sollte die Vertilgung der den Obstbäumen schädlichen Insekten betrieben werden. Die Käfer des Apfelblütenstechers und Birnenstechers schüttle man von den Bäumen und fange sie in ausgebreiteten Tüchern ab. Die Erdbeerbeete müssen unkrautfrei und locker erhalten und bei anhaltender Trockenheit reichlich bewässert werden.

Für den Gemüsegarten ist der April der eigentliche Säe- und Pflanzmonat. Es werden frühe, mittelfrühe und späte Erbsen, Kohlarten, Kopfsalat, Sommerendivien, Küchenkräuter, Sommerrettige, Radieschen, Spinat, Mangold, Runkeln, Artischoken und frühe Buschbohnen gesetzt, sowie auch Gurken- und Kürbiskerne in Töpfe gelegt, die dann nach Mitte Mai ausgepflanzt werden. Frühe

und mittelfrühe Kartoffeln, ferner auch alle überwinterten Kohlarten, sowie Kopfsalat, Sellerie, Lauch und Meerrettig werden gepflanzt. Die bepflanzten Beete müssen locker und unkrautfrei gehalten werden, man sorge überhaupt dafür, daß im Frühjahr das Unkraut nicht überhand nehme, dann wird man im Hochsommer auch weniger davon belästigt. Wo das Begießen nötig sein sollte, besorge man es in den frühen Morgenstunden.

Die Treibbeete müssen bei zunehmender Wärme gut gelüftet, begossen und beschattet werden. Zur Behandlung der Treibgurken sei noch bemerkt, daß man die jungen Pflanzen über dem dritten Blatt stutzt, um Seitenranken zu erhalten.

Im Ziergarten werden die Zierbeete und Gruppen eingeteilt und zur Bepflanzung hergerichtet. Nicht angetriebene Georginenknollen, Gladiolen, Ferrarien, sowie auch in Töpfen überwinterte Nelken müssen gepflanzt und einjährige Sommergewächse, welche der Vorkultur im Frühbeete nicht bedürfen, wie Centaurea, Rittersporn, Escholtzia, Iberis (Kornblume), Linum, Lupinus, Reseda, Portulak 2c. auf Rabatten und Beete gesät werden. Hyazinthen- und Tulpenbeete schütze man vor starker Sonne und heftigem Regen, wenn ihr Blumenflor recht lange erhalten werden soll. Kübel- und Topfpflanzen, wie Lorbeer, Oleander, Granaten, Myrthen 2c. werden ins Freie gebracht.

Tierzucht.

Die Vogelmilbe, ein winzig kleines Insekt, das kaum wahrnehmbar ist, macht die Käfigvögel krank, matt und verursacht bei massenhaftem Auftreten nicht selten den Tod. Das sollten sich alle Vogelliebhaber merken und besonders während der Brutzeit die größte Reinlichkeit im Käfig beobachten. Es ist deshalb dringend notwendig, vor Eröffnung der Hecke, sowie bevor die Nachzucht in Einzelbauer oder Flugkäfige gesetzt wird, die Geräte und Käfige einer gründlichen Reinigung mit Seife und heißem Wasser zu unterziehen. Ganz besonders ist auf die Risse und Spalten der Käfige und Sitzstangen zu achten, weil diese die Schlupfwinkel für das Ungeziefer abgeben. Das Auspinseln derselben mit in Spiritus gelöster Karbolsäure ist zu empfehlen. Sehr oft sieht der Vogelliebhaber seine Lieblinge krank, ohne zu wissen oder zu erraten, woran es fehlt, und die eigentliche Ursache sind die Milben, die er trotz scheinbarer Reinlichkeit gar nicht bemerkt.

Frage-Ecke.

Antworten.

M. 17. In Ihren Verhältnissen wäre eine Stelle als Telephonistin passend, finanziell auch günstiger, als Telegraphistin, da letztere nicht mehr definitiv angestellt werden, somit nur als Gehülfin Verwendung finden. Der Telegraphendienst ist weniger anstrengend, aber mit größerer Verantwortung verbunden.

Wenden Sie sich um nähere Auskunft an den Chef eines solchen Bureau. Eine Telephonistin.

22. Ich hatte schon früher einmal Gelegenheit, auf eine ähnliche Frage den japanischen Hopfen (Humulus japanicus) zu empfehlen. Er wächst äußerst schnell und bietet schon bei Anfang der heißen Jahreszeit Schutz vor der Sonne. Anfangs April (somit also gerade die richtige Zeit) legt man 5—6 keimfähige Hopfensamen in weite Töpfe in gute Komposterde, läßt sie im Zimmer oder Frühbeet keimen und härtet die jungen Pflanzen dann bald an der freien Luft ab. Mitte Mai bringt man sie aus diesen Aussaattöpfen, wobei der Ballen möglichst wenig beschädigt werden darf, an Ort und Stelle. Der Abstand soll etwa 50—70 cm betragen. Die ersten Ranken kann man beliebig aufbinden. Im Herbst fällt der Samen von selbst aus und keimt im Frühling wieder. Besonders der buntblättrige Hopfen (Humulus japanicus foliis variegatis) sieht prachtvoll aus. Den Samen erhalten Sie jedenfalls in jeder Samenhandlung. Ich muß noch beifügen, daß alle einjährigen Schlingpflanzen einen sehr nahrhaften Boden bedürfen und mehrere Male während der Woche mit flüssigem Dünger begossen werden müssen. Frau B.

22. Die schönste grüne Schlingpflanze für den Garten wie für geschlossene Räume ist die Pilogyne suavis. Ihre hellgrüne Belaubung erinnert auch im Hochsommer an das erste frische Maigrün, sie bleibt unverändert vom Frühling bis zum Herbst. Ihre Blätter ziehen sich nicht wie bei andern Schlingpflanzen nach der Sonne, so daß z. B. eine Laube innen und außen gleichmäßig dicht belaubt ist. Die Bepflanzung ist aber etwas kostspieliger als irgend eine andere, da sie für den laufenden Meter 4—5 Pflanzen erfordert und weil diese nur durch Stecklinge vermehrt werden können. A. B.

23. Wenn sie die Bänder auf der linken Seite ziemlich feucht glätten, so bekommen sie wieder Steifigkeit. Sorgen Sie aber dafür, daß dieselben nicht eigentlich naß werden, sonst bilden sich Flecken, die das Band verunstalten. Es wünscht Ihnen besten Erfolg

Modiste in Z.

24. Wenden Sie sich vertrauensvoll an die Firma Hermann von Aix, Nachfolger von Pfister-Huber in Zürich, Gotthardstr. 49. Sie erhalten dort alle zur Käsefabrikation nötigen Utensilien in prima Qualität zu couranten Preisen und dürfen promptester Bedienung versichert sein. L. M.

25. Ich möchte Ihnen eher empfehlen, Orangenmarmelade u. dgl. zu machen, statt aus dürren Früchten Eingemachtes herzustellen. Die Orangen sind jetzt so billig und diese Marmelade sagt vielen Leuten, des etwas bitteren Geschmackes wegen, viel besser zu als manche andere. Auf 1 Kilo Orangen rechnet man 1½ kg. gestoßenen Zucker und mißt zu jedem Kilo Zucker 1 Liter Wasser in ein passendes Gefäß. Die Orangen werden dann mit der Schale und den Kernen in feine Streifchen geschnitten und in das Wasser gelegt. Nun läßt man alles 24 Stunden zugedeckt stehen und siedet es dann langsam etwa 2 Stunden. Die Kerne steigen dann an die Oberfläche und können leicht entfernt werden. Der Zucker wird nun beigefügt und das Ganze noch einmal 1—2 Stunden gekocht, bis der Saft sulzartig dick ist und klar aussieht wie Honig. Bevor man es vom Feuer nimmt, fügt man noch den Saft von 1—2 Zitronen, je nach der Menge der Früchte, bei. Man füllt die Marmelade noch warm in Gläser und bindet sie nach dem Erkalten fest zu. Sie hält sich jahrelang und schmeckt ausgezeichnet. Frau Anna.

Fragen.

26. Wie kann ich meine Ausstattung, die aus Eichenholz besteht, möglichst zweckmäßig behandeln, damit sie lange schön bleibt? Gewiß kann eine tüchtige, erfahrene Hausfrau raten einem jungen Frauchen.

27. Bewährt sich der Gluten-Cacao von Maggi? Ich möchte zuerst ein Urteil hören, bevor ich dieses Nahrungsmittel auch in unserer Küche einführe. Ist er vorteilhaft für eine große Familie zum Frühstück? Vielen Dank für gütige Auskunft.

28. Wie macht man einen guten Salat an? Es will mir nie gelingen, den Geschmack meines Mannes zu treffen, so daß ich nachgerade zur Ueberzeugung gelange, daß zur Salatbereitung etwas mehr gehört, als so und so viel Essig und Oel, Pfeffer und Salz. Welche erfahrene Hausfrau kann mich in diese Geheimnisse einweihen? Frau A. in A.

29. Welche Sorte Kartoffeln eignen sich für nassen Boden am besten? Wir haben ein Stück Land angetreten und wollen es zweckmäßig bebauen, bedürfen aber dazu guten Rates. Unwissende in W.

H. Pfister's Witwe, vorm. H. Pfister-Wirz

Rennweg 57 — Zürich — Zweierstrasse 21
nächst der Bahnhofstrasse. Filiale. (T 696)

Fabrikation von Strickwaren.

Unterkleider, Socken, Strümpfe, Normalhemden, Handschuhe,
Kinder-Artikel, Mercerie-Waren.
Woll- und Baumwollgarne. Taschentücher.
Corsets: Gewöhnliche Sanitas, System Dr. Anna Kuhnow.

Ist die beste.
(W587)

Kaffee
und
Thee

in großer Auswahl, allen Preislagen und garantirt reinschmeckender Qualität. T 1074

Spezialität:

Rohe und gebrannte Kaffees
Schwarzthee, Blüthenthee,
Grünthee, Theespitzen
(Theebrosmen)
Feine Mischungen

J. Gassmann & Vollenweider

Holbeinstr. 25, Ecke Seefeldstr. 19.
Spezialiläger in Thee und Kaffee.
Kaffeerösterei — Telephon 5135.

Neu — Patentirt.
Ehrenmeldung Gartenbau-Ausstellung Thun

Pflanzenkübel „Salon"

Gewöhnliche Pflanzenkübel
jeder Grösse auf Lager. (W 1087)
Prompte Bedienung.
Preislisten und Beschreibungen gratis und franko.
Bestens empfiehlt sich
G. Haas, Küfer, Interlaken.

Spezial-Geschäft für Parfümerien
Hediger & Meister, Zürich
8 Grossmünsterplatz 8 **(vis-à-vis der Grossmünsterkirche)**
empfehlen (W 1088)

ASEPEDON

Vaseline pomade, Vaseline pure, Vaseline-Seife, Lanolin, Glycerin.
Gros **mi-gros** **Détail**

Krampfadern

werden **sicher geheilt** *durch*

Antivarices

Original-Flasche à Fr. 3, 50.
Grosser Erfolg und Dankesschreiben!
(W 1064) **E. Bleuler**, Apotheker, **Lachen.**

Susanna Müller's „Selbstkocher"

mit meinen neuesten Verbesserungen versehen und innen **emaillirter Wandung.** Bester Hülfsapparat für Petrol- und Gasfeuerung. 50 Prozent Ersparnis. Grösserer Wohlgeschmack der Speisen Preisliste mit Beschreibung gratis. T 1052
Billigste Bezugsquelle direkt von der
Selbstkocherfabrik H. Hartwig
Ecke Zweier-Freyastrasse, **Zürich III.**

Carmiengas ohne Gasanstalt

zum Kochen, Heizen und Beleuchten
für Stadt und Land (T 594)
Consum billiger als Petrol und absolut sauber empfiehlt
W. Glitsch, Ingenieur,
Schweiz. Carmiengas-Apparate-Fabrik.
Musterlager:
Zürich I, Rennweg 1, 1 Tr.
Prospekte auf Verlangen franko.

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