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

Band: 7 (1900)

Heft: 10

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: 12.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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. 10. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 9. Juni 1900

Waldesruh.

Will ruhen und träumen am Bergesstrom,
Der schäumend die Wogen ergießet!
Will schauen hinauf zu dem Himmelsdom,
Der freundlich durch Tannen mich grüßet!
Geheimnisvoll flüstert's im dunklen Wald,
Die Vöglein zwitschern und singen
Und ferne vom Dörflein höre ich bald
Das Kirchenglöcklein erklingen;
Wie selig erquickend im Walde ruh'n,
Entfernt von dem lauten Getümmel,
Natur zu belauschen im stillen Tun,
Im Herzen zu tragen den Himmel!
Den Himmel des Friedens, Zufriedenheit,
Getrübt nicht von Reue und Klage,
An Taten gesegnete Lebenszeit,
Erinn'rung an glückliche Tage.

Lina Morgenstern.

Die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Kochkunst.

Vortrag, gehalten bei Anlaß von Kochkursen für Töchter von Dr. G. Ambühl.

(Nachdruck verboten.)

(Fortsetzung.)

Wir haben bereits erwähnt, daß die Natur uns auf eine gemischte Nahrung hinleitet, in welcher die Bausteine des Körpers, Wasser, Eiweiß, Fett und Salze, und die Kraft- und Wärmespender Zucker und Stärke in einem bestimmten Verhältnis vertreten sind. Die Speiseordnung unseres bürgerlichen Tisches, welche morgens Kaffee mit Milch und Brod, vielleicht auch etwas Butter mit oder ohne Käse, mittags Suppe, Fleisch, Gemüse und Brod, abends Habermus mit einer Zuspeise, oder Suppe mit Fleischresten, oder Milchkaffee mit Kartoffeln aufmarschiren läßt, entspricht dem natürlichen Verlangen unseres Körpers nach Abwechslung und Kombination in der Ernährung. Für sich allein kann nur das Brod auf den Namen und die Wertschätzung einer notdürftigen Universal-Nahrung Anspruch machen; aber wir alle wissen, ohne es selbst erfahren zu haben, daß „Wasser und Brot" der Inbegriff einer dürftigen Leibesnahrung ist, welche gerade hinreicht, das Leben kümmerlich zu erhalten. Fleisch allein ist eine zu einseitige Eiweißnahrung; die schreckliche Krankheit Scorbut oder Scharbock tritt in ihrem Gefolge auf, besonders wenn gesalzenes Fleisch die Hauptnahrung von Seeleuten und Nordpolfahrern bildet. Kartoffeln, an sich eines der wichtigsten und billigsten Nahrungsmittel, früher zu hoch erhoben, später zu tief erniedrigt, enthalten zu viel Stärkemehl, zu wenig Eiweiß — und gar kein Fett; mit Butter und Käse, oder in ländlichen Verhältnissen mit einem Stücklein durchzogenen „Schwinis" genossen, machen sie dagegen eine vortreffliche Mahlzeit aus. Bei Kartoffeln und Milch erhalten die Kinder rote Wangen und frohen Lebensmut. Es gehört mit zu einer rationellen Kochkunst, die einzelnen Nahrungsmittel, dem Instinkte des hungrigen Magens folgend, und die Lehren der Wissenschaft beherzigend, so zu kombiniren, daß die Hauptfaktoren stets im Gleichgewicht sind. Zu den Mehlspeisen und zu Kartoffeln muß Fett in irgend einer Form reichlich beigefügt werden, um das vorherrschende Stärkemehl und das schwer verdauliche Pflanzeneiweiß in richtiger Art zu ergänzen.

Es ist eine altbekannte Erfahrung, welche durch wissenschaftliche Versuche sattsam erhärtet und erklärt werden kann, daß nicht die Nahrhaftigkeit d. h. die chemische Zusammensetzung allein den Wert unserer Nahrungsmittel bestimmt, sondern daß auch

die Form, in welcher der Stoff den Organen der Verdauung geboten wird, wesentlich mitspricht. Die verschiedene Verdaulichkeit ist also ein wichtiger Faktor in der Küchenrechnung. Zwar tritt hier die Individualität noch mehr in den Vordergrund als beim Kostmaß. Die Verdauungsversuche an Menschen und Tieren haben jedoch zu allgemeinen Regeln geführt, welche durch einzelne Ausnahmen nicht umgestürzt werden.

Es würde aber einen großen Irrtum bedeuten, wenn in einer Haushaltung mit lauter gesunden Personen die Frau darauf ausgehen wollte, ausschließlich leichtverdauliche Speisen: Suppen, Schleime und Breie zu kochen; das Gegenteil der guten Absicht würde eintreten, Magenstörung und Abscheu vor der Nahrung die Folge sein. Der gesunde Magen will ferner angefüllt sein, gleichviel, ob mancher unverdauliche Bissen in der Ladung ist, und der Hunger legt sich schlafen, wenn die Verdauung, die Ueberführung des Brauchbaren in den Blutstrom, kaum begonnen hat. Hier stehen wir vor Geheimnissen unseres Körperlebens, die zu entschleiern, einer spätern Forschung vorbehalten ist, zu denen wir heute bloß ein großes Fragezeichen machen können.

Wenn es sich aber um die Nahrungsaufnahme eines kranken Menschen handelt, da kommen die Lehren über die Verdaulichkeit der Speisen ernstlich in Frage und es ist eine verdienstliche und den Heilerfolg fördernde Aufgabe des individualisirenden Arztes, zu bestimmen, was in jedem einzelnen Fall ertragen wird oder nicht.

Aus dem Wesen des Verdauungsprozesses geht hervor, daß am schwersten verdaulich diejenigen Nahrungsmittel sind, welche sich in ihrer Zusammensetzung am weitesten vom Blut und dessen Bestandteilen entfernen; deshalb sind alle tierischen Nahrungsmittel, also Fleisch, Blut, Milch und Eier im allgemeinen leichter verdaulich als die pflanzlichen. Daneben wirken aber noch mancherlei andere Umstände auf die Verdaulichkeit ein: die Härte, die Festigkeit, die Auflösbarkeit, die Umhüllung. Hier setzt nun die dritte Aufgabe der Kochkunst ein: durch geeignete Zubereitung, durch mechanische Einwirkung, durch Wärme und chemische Zusätze die Nahrungsmittel aufzuschließen, für den Magen und den Darmkanal verdaulicher, leichter angreifbar und aufnehmbar zu machen.

Die erste mechanische Zubereitung und Reinigung der Nahrungsmittel entfernt bereits die als unverdaulich und unbrauchbar geltenden Anhängsel. Das besorgt für das Mehl des Bäckers und der Hausfrau der Müller, wenn er Unkrautsamen, Spelzen und Kleie vom reinen, weißen Mehle trennt; in gleicher Weise behandelt er das Hafermehl, den Reis und die gerellten Erbsen. Die Köchin selbst putzt und schält die Rüben, die Schwarzwurzel, den Meerrettig, die Zwiebel; sie bricht am Kohl und Salatkopf die äußern verholzten Blätter ab; bei Aepfeln und Birnen entfernt sie die Schale und das Kerngehäuse, wenn sie ein zartes verdauliches Obstgericht bereiten will. Auch das Fleisch bedarf oft dieser Vorbereitung; sehnige und häutige Teile werden abgeschnitten, wenn der zackige Holzklopfer vorgängig des Bratens seines Amtes nicht waltet, so wird das schönste Beefsteak später nicht weich.

Wenn die Vorarbeit so weit gediehen ist, dann ruft die Köchin ihre besten Gehülfen herbei: Wasser und Feuer. Mit ihrer Hülfe wird gesotten, gedämpft, gebraten und gebacken, wobei die Nahrungsmittel teils aufgelöst, teils zerlegt und umgewandelt werden. Die Wärme zersprengt die Zellgewebe der Vegetabilien, die dadurch frei gewordenen Stärkekörner quellen im Wasser auf, verkleistern und verwandeln sich bei Anwesenheit von Pflanzensäuren in leicht verdaulichen Zucker. Die härtesten Gebilde, Bohnen, Erbsen, Kastanien, gedörrte Kartoffeln, staubtrockene Teigwaren, erweichen in feuchter Wärme und werden in wohlschmeckende, verdauliche Gerichte umgewandelt. In trockener Hitze, beim Backen und Rösten, geht das Stärkemehl in Pflanzengummi oder Dextrin über, welcher Stoff als wasserlöslich vom Organismus ebenfalls leichter bewältigt wird. Der Fettzusatz bei diesen Operationen verhindert ein zu starkes Erhitzen der vegetabilischen Stoffe, was schließlich zum Verkohlen führen würde.

Anders verhalten sich die tierischen Nahrungsmittel. Beim Erwärmen gerinnt oder coagulirt der flüssige Eiweißstoff, der im Hühnerei, im Blut der Schlachttiere, in der Biestmilch enthalten ist, vorerst zu einer halbweichen, bei längerem Erhitzen zu einer festen Masse. Verdaulicher werden diese Nahrungsmittel durch das Sieden nicht, aber im Geschmack günstig verändert.

Ein Fleischstück, das in kaltes Wasser eingelegt und mit dem Wasser auf schwachem Feuer allmälig erwärmt wird, kocht sich, wie jede Hausfrau weiß, anders als das in das siedende Wasser eingetauchte Stück. Jenes wird vorerst vom kalten und lauwarmen Wasser gänzlich ausgelaugt; Eiweiß, Salze und Extraktivstoffe lösen sich im Wasser auf; beim weitern Erwärmen gerinnt das Eiweiß zu unansehnlichen grauen Flocken, welche an die Oberfläche steigen und von der Fleischbrühe abgeschöpft werden; an Stelle des Fleisches bleibt schließlich eine zähe, geschmacklose, unverdauliche Masse von Fleischfasern zurück. Die Fleischbrühe ist bei diesem Vorgehen zu einem vorzüglichen, angenehmen Genußmittel geworden, aber der Eiweiß-Nährgehalt des Fleisches ist dadurch verloren gegangen. Noch ausgiebiger werden die löslichen Stoffe dem Fleische entzogen, wenn man feingehacktes oder geriebenes, mageres Fleisch unter Zusatz von Salzsäure einen Tag lang mit kaltem Wasser stehen läßt und nachher auspreßt; das ist die Methode, wie man für Krankenkost den so ungemein leicht resorbirbaren, kräftigen aber schlecht schmeckenden Fleischthee oher Beeftea bereitet.

(Schluß folgt.)

Der Schönheitssinn im Dienste der Küche.

Es ist gewiß allen Hausfrauen das Wort bekannt: „der Appetit kommt mit dem Essen", aber nicht überall wird darauf Wert gelegt, durch einladend angerichtete Speisen der Eßlust entgegenzukommen. Und doch braucht es keine außerordentliche Kunstfertigkeit dazu und nimmt überdies die Zeit der Hausfrau, die sich diese Sorgfalt zur Regel macht, nicht stark in Anspruch. Die einfachste Speise gewinnt, wenn sie gefällig präsentirt wird. Auch in dem bescheidensten Haushalt läßt es sich bewerkstelligen, dem sorgfältig Gekochten eine hübsche Außenseite zu geben.

Fleisch, gesottenes oder gebratenes, das man in schräge, gegen den Faden der Faser geschnittene Scheiben auflegt, präsentirt sich am besten auf ovalen Schüsseln, hält sich am besten auf solchen von plattirtem Nickel warm; in sehr reichen Häusern macht man sich gern aus diesem Grunde das Silber zu nutze.

Falls es die Jahreszeit irgend erlaubt, umlege man feste Speisen, wie zerschnittenes Fleisch und Gerichte, die nicht zu den „süßen" zählen, mit etwas Petersiliensträußen oder Weinlaub, das man natürlich zuvor sauber spült, oder man garniere Fleischschüsseln mit gerösteten Kartoffeln, mit Croutons von Weißbrotschnitten; selbst das Wurzelgemüse aus dem Bouillontopf, hübsch gezackt zerschnitten, vermag einer „öden" Rindfleischschüssel ein einladendes Aussehen zu geben. Die Suppenteller fülle man nicht zu voll; das Ueberfließen auf den Rand vermeide man.

Den Salaten, gleichviel in welcher Jahreszeit, wende man besonders sein Augenmerk zu. Den Salat gut zu mengen, sieht man mit Recht für eine Kunstfertigkeit an; nicht minder kann dessen hübsche Garnierung als solche gelten. Erfindungsgabe und Lust zur Sache bringen dabei in der Tat auf manchem sonst anspruchslosen Familientisch unter der waltenden Hand der Frau vom Hause wahre kleine Kunstwerke zu stande.

In manchen Häusern sollte man dem Tischdecken schon etwas mehr Zeit und Sorgfalt widmen, als es meist geschieht. Tischtücher, bei denen man verabsäumt hat, die befleckten Stellen durch die Ueberlage einer Serviette zu verdecken, Teller, die man, ohne sie nochmals unter dem staubsäubernden Küchentuch zu drehen, aufgesetzt hat, samt der Auflage einer allfällig benutzten Serviette, Messer und Gabeln oder ganze Bestecke, die noch Spuren von Fett oder Sand, den Geschmack der Vormahlzeit mit Zwiebel- oder Fischgeruch an sich tragen und in solchem Zustande jetzt paradieren sollen, das alles sind wirklich keine hübschen Außenseiten.

Diese letzteren erweisen sich aber als notwendig. Sauberkeit ist die erste Bedingung am Speisetisch und in dessen Umgebung, soll es den Tischgenossen daran behaglich sein, wohl munden und auch das Genossene gut bekommen.

Jede Hausfrau, welche für gute, leichte, reine Atmungsluft im Speisezimmer sorgt, bietet damit schon ein ansprechendes Entree, mehr aber noch mit dem glänzenden Tischgeschirr, das man stets sehr warm waschen und ebenso spülen und danach möglichst sofort abtrocknen muß. Das lange Lagern zum Ablaufen kann nur als ein Notbehelf bei knappen Arbeitskräften gelten.

Aber nicht nur dem Eßtisch und den Gerichten müssen wir unsere Aufmerksamkeit zuwenden. Das Verhalten der Kinder wie der Erwachsenen verdient ebenso viel Beachtung.

Selbst wenn man ganz „unter sich" ist, sollte man dem Mahl in der Familie stets eine gewisse Würde zu geben suchen, natürlich ohne übertriebene Steifheit oder ans Lächerliche streifende Grandezza.

Takt und Geschmack sind im Gebiet der Küche unentbehrliche Gehülfen, und von ihnen unterstützt, wird jede Hausfrau bei gutem Willen unschwer das für ihr Heim Passende herausfinden können. Recht oft erinnere sie sich aber dabei, daß, wo es gilt, den Appetit zu heben, damit er den Tischgenossen sanitären Nutzen zugleich bringe, nichts fördernder ist, als auf dem Speisetische neben gehaltvollen Gerichten und schmackhafter Zubereitung vor allem auch — eine hübsche, ansprechende Außenseite zu bieten!

Alte und neue Eß- und Speiseregeln.

Die Nahrung ist von sehr großer Bedeutung.

Essen und Trinken erhält den Leib.
Essen, Ruh' und Trinken
Läßt das Leben nicht sinken.
Der Koch ist der beste Arzt.
Der Mund ist des Bauches Henker und Arzt.

Die Nahrung soll möglichst einfach sein.

Hausmannskost ist die beste Kost.
Wohlgeschmack bringt Bettelsack.
Allzu fetter Herd
Selten lange währt.
Bitter im Mund
Ist dem Magen gesund.
Salz und Brot
Segnet Gott.
Salz und Brot
Macht die Wangen rot.

Die Zubereitung der Speisen ist wichtig.

Iß, was gar ist!
Trink, was klar ist!
Srich, was wahr ist!
Wer sich gewälzt in Schweiß,
Trinke nicht Eis.

Iß nicht, ohne hungrig zu sein.

Hunger ist der beste Koch.
Wer isset, eh' er hungert, gibt dem Tode Handgeld.
Die besten Brühen sind; Arbeit, Schweiß und Hunger.
Wer ohne Hunger ißt, dem schmeckt der beste Braten nicht.

Die Kleidermotte.

Auch ein Naturbild — aber für Jedermann ein unerfreuliches, wenn er an seinem Pelzkragen, Muff oder dem wärmenden Pelzfutter der Winterkleidung die Haare in ganzen Partien ausfallen oder kahle Straßen hineingearbeitet sieht, wenn er unter dem Polster seines Sophas feine, staubartige schwarze Körnchen haufenweise zusammenfegen muß; wenn er die wollenen Stoffe im Kleiderschrank an einzelnen Stellen gangweise dünn genagt, ja sogar durchlöchert antrifft; wenn die Federn der ausgestopften Vögel, die Haare kleinerer Säugetiere, hier und dort von Liebhabern zur Verzierung aufgestellt, umherfliegen und Schandflecke an den Tierchen selbst zurücklassen 2c. Man weiß, wem man diese unangenehmen Entdeckungen zu verdanken hat, und mit dem Seufzer: „Die Motten sind darin!" sucht man Mittel, sich derselben zu erwehren, damit der Schaden nicht weiter um sich greife, und seine Schätze, „so der Rost und die Motten fressen", nicht gänzlich zu Grunde gehen.

Wir wissen, daß gewisse Käferlarven dieselbe Kunst verstehen, hier aber sind die Motten gemeint, die der Sachkundige als fünf in ihrer Lebensweise fast völlig übereinstimmende Arten trennt. Die Motten, auch oft Schaben genannt, zeichnen sich durch ihre geringe Größe, ihre schmalen, nicht geschulterten, in der Ruhe gefalteten oder um den Leib gerollten Flügel mit meistens langen Fransen aus. Die metallisch glänzenden, gelblich grünen Schmetterlinge unterscheiden sich insofern, als der eine, kleinere auf dem Vorderflügel einige dunklere Flecken zeigt, während dem andern solche Zeichnung mangelt (oder auch gewellte Flügelzeichnung aufweisen). Die Raupe jener Art lebt im Pelzwerk und in den Roßhaaren der Polster, die von dieser Art dagegen in Wollenstoffen. Von Ende Mai bis Mitte Sommers kann man, wo sie sich einmal eingenistet haben, die kleinen Schaben in den Zimmern, Gängen umherfliegen sehen und tut dann natürlich wohl daran, sie nach Kräften wegzufangen, keine zu verschonen, wenn gleich nur die Weibchen zu fürchten sind, als die Urheberinen der gefräßigen Raupen, denn der Schmetterling ist für „seine Person" durchaus harmlos. Die weißen Eierchen werden an die genannten Gegenstände gelegt, so lose, daß sie sich leicht abklopfen oder abschütteln lassen, wenn man noch zu rechter Zeit kommt, denn nach 8—12 Tagen schlüpfen die Räupchen aus. Die weißlichen, durchsichtigen Raupen mit dunklen Köpfchen und der normalen Fußzahl (16) bereiten sich aus den Abnagseln ihres Futter kleine Gehäuse, Röhren die mit ihnen gleichsam wachsen.

Wird die Wohnung zu eng, so schneidet sich der kleine Futteralmacher der Länge nach ein Stückchen auf, so scharf wie mit einer Scheere, und setzt in Tagesfrist ein Stück dazwischen. Bei dieser Arbeit hat er das Häuschen mit einigen Fäden angeheftet und sitzt fest, so lange er, nur den Kopf und 3 vordere Füße vorbringend, noch Stoff erreichen kann, erst wenn die Wollfädchen abgenagt sind, reißt er sich los und rückt weiter fort. In Behaglichkeit treiben diese Tiere ihr Unwesen bis in den November, ja Dezember fort, oft auch den Winter hindurch. Sind sie erwachsen, dann verlassen sie ihren bisherigen Aufenthaltsort samt dem Sack und verstecken sich zwischen Balken, Polster der Stühle, suchen Winkel der Wände auf oder erklettern sogar die Decke der Zimmer. Hier befestigen sie jenen an einem oder beiden Enden, daß er entweder senkrecht oder auch schräg herunterhängt oder wagrecht zu liegen kommt. Zur Verpuppung schreitet sie noch nicht, ruht noch bis Ende April oder anfangs Mai aus. Schließlich wird sie zu einer weißen, später gelbbraunen stumpfen Puppe, welche sich schon nach 14 Tagen zur Hälfte aus dem Sacke hervorbohrt und der kleine Falter schlüpft aus.

Um den Woll- und Haarschaben in ihrer Zerstörungsarbeit vorzubeugen, sind natürlich die Gegenstände gegen die eierlegenden Weibchen zu schützen. Häufiger Gebrauch, Lüften, Ausklopfen oder Abbürsten sichern freilich am meisten. Unpraktisch und fast unmöglich ist es, diese Geschäfte während des ganzen Sommers durchzuführen. Man wikle die Sachen in Leinwand, kamphere sie gut ein, und lege diese Pakete auf den Boden eines Zimmers, nachdem dasselbe vollständig verfinstert, oder an einem dunklen luftigen Ort, etwa Ofen. Vor allem reinige man die Stücke von Fettflecken und Staub, denn diese Stellen bilden Brutstätten.

Zur größten Vorsicht kann man Kampfer in Säckchen gefüllt oder Naphtalin, auch Kienholz, zwischen die Stücke legen. Das jetzt so beliebte Insektenpulver, auch Lavendel, das nach Ambra riecht, bewähren sich auch gegen die Motten; auch Karbolsäure auf Papierhäufchen geträufelt, gewährt Schutz. In einer gelesenen Zeitschrift empfiehlt eine Dame folgendes: Nach gründlicher Reinigung lege man die Sachen in eine Kiste, die mit Zink ausgelegt, der Deckel sei von Zink und wird sofort nach dem Einlegen vom Schlosser verlötet. Diese kleine Auslage ersetzt sich reichlich durch die absolute Sicherheit. J. R.

Mehr und mehr bürgert sich Salmiak und Terpentin im Haushalt ein, denn den meisten Hausfrauen ist bekannt, daß diese Stoffe die Eigenschaft besitzen, den Schmutz in der Wäsche zu lösen und daß sie eine vollständige Reinigung erzielen helfen, ohne daß die Gegenstände im geringsten Schaden leiden.

In dem **Salmiak-Terpentin-Waschpulver** von Carl Schuler & Cie. in Kreuzlingen sind beide Stoffe nachweisbar chemisch gebunden. Das Pulver sollte daher seiner vorzüglichen Eigenschaften wegen, die jeder Hausfrau die mühevolle Wascharbeit beträchtlich erleichtert, in keinem Haushalte fehlen. Ebenso empfehlenswert ist die vom gleichen Fabrikanten in den Handel gebrachte **Gold-**

seife. Sie macht die Wäsche tadellos rein und verleiht ihr ein angenehmes Parfüm. Der hohe Fettgehalt dieser milden Seife macht sie für die Wäsche wie für die Toilette verwendbar.

Fleckwasser gegen Rostflecke in Wäsche. Man mischt in einem Glase 1 Teil Oxalsäure (giftig), 1 Teil Zitronensäure, 1 Teil Kochsalz und 8 Teile reines Wasser. Mit einigen Tropfen der hieraus erhaltenen Lösung überstreicht man den Fleck und hält diesen sodann an ein mit heißem Wasser gefülltes zinnernes Gefäß (Wärmeflasche oder dergleichen), worauf der Fleck alsbald verschwindet. Die ursprünglich befleckte Stelle wird sodann mit Seifenwasser ausgewaschen.

Einmachgläser vor dem Zerspringen zu schützen. Man feuchtet ein Tuch mit kaltem Wasser an, legt es auf den Tisch, stellt das Einmachglas darauf, schlägt das Tuch unten etwas herum und kann nun getrost kochendes Obst hineingießen, ohne befürchten zu müssen, das Glas einzubüßen.

Zur Reinigung von naturfarbigen Lederschuhen, die sich jetzt für den Sommer allgemein eingeführt haben, eignet sich gute, fette Milch ganz vorzüglich Milch ist bekanntlich eine Emulsion, und die schmutzlösende und gleichzeitig ganz schwach fettende Wirkung dürfte demnach ohne weiteres erklärlich sein. Bei Anwendung von Schuhcrême wird man nicht immer die Schmutzflecken gleichzeitig entfernen können, solche Mittel geben eigentlich nur Glanz. Die mit Milch abgeriebenen Schuhe werden zuletzt einfach mit einem weichen, reinen Tuch blank polirt. Auch für Handschuhe, besonders die besseren, festeren und durchgefärbten Sorten, ist Milch das beste Reinigungsmittel, da es die Farbe nicht nimmt.

Die ersten Erkennungszeichen für das Auftreten des Hausschwammes bestehen darin, daß sich um die Nagelung der Dielen oder Täfelung helle ovale Flecken bilden, die ihren größten Längsdurchmesser parallel der Faserung des Holzes haben. An den Stellen, wo sie auftreten, verschwindet der Oelfarbenanstrich, so daß das Holz bloß liegt. Werden derartige Flecken an den Nagellöchern bemerkt, so ist eine Untersuchung des Holzwerkes entschieden geboten.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Einbrennsuppe, Essigfleisch, Knöpfli, Rhabarberomelettes.

Dienstag: Kerbelsuppe, *Kalbs-Rouladen, gebackene Kartoffeln, Kopfsalat.

Mittwoch: Erbssuppe, *Aal auf englische Art, Salzkartoffeln, Schwarzwurzeln in weißer Sauce, Zwetschgenkuchen (aus gedörrten Zwetschgen).

Donnerstag: Suppe mit Butterklößchen, *Restengericht von Gemüse und Fleisch, *Rhabarberauflauf.

Freitag: Kartoffelsuppe, gebackene Leber, *Früher Kohl, Bratkartoffeln.

Samstag: Klare Fleischsuppe, Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Risotto, Kressesalat.

Sonntag: *Reissuppe auf italienische Art, gefüllter Hecht mit Salzkartoffeln, Rindsbraten, gedämpfte Rübli, Erdbeerschnee.

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

Koch-Rezepte.

Reis-Suppe auf italienische Art. Zwei Zwiebeln werden in kleine Würfel geschnitten und in 100 Gr. Butter oder Fett 10 Minuten lang geschwitzt; dann fügt man 250—300 Gr. blanchirten und sorgsam abgetrockneten Reis, etwas Salz, Pfeffer und eine Prise gestoßenen Piment hinzu, verrührt alles 4—5 Minuten über gelindem Feuer, gießt 1½ Liter Wasser zu, läßt den Reis darin ausquellen, ohne daß er zu weich wird, tut ihn in die Suppenterrine, übergießt ihn mit kochend heißer Fleischbrühe und reicht geriebenen Parmesankäse zu der Suppe.

Aal, auf englische Art. Nachdem der Aal gehäutet und gereinigt ist, schneidet man ihn in gleichmäßig lange Stücke, läßt aber den Kopf und Schwanz weg und kocht ihn in einem vorher zubereiteten Fischsud von 3 Liter Wasser, ½ Liter Weinessig, einem Theelöffel voll Salz, einer Zwiebel, Pfefferkörnern und Muskatblüte etwa eine Viertelstunde lang. Dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn ablaufen und noch fast ebenso lange in Anchovis-Butter mit gewiegter Petersilie und etwas Zitronensaft anziehen, ohne ihn zum Kochen kommen zu lassen.

Kalbs-Rouladen. Man schneide von der Keule dünne Streifen, klopfe sie, dämpfe einige feingehackte Zwiebeln und Petersilie in reichlich Butter, bestreiche das Fleisch damit, streue feine Semmelkrumen darauf, rolle die langen Stücke Fleisch und binde sie zusammen. Dann zerlasse man ein Stück Butter, schneide Zwiebeln und gelbe Rüben hinein, lege die Rouladen mit Fleischbrühe hinein, lasse sie eine Stunde dämpfen und rühre beim Anrichten ein Eidotter und den Saft einer Zitrone daran.

Früher Kohl. Ein großer Kohlkopf wird zerschnitten, in siedendem Salzwasser mit einer Prise Natron abgekocht, gekühlt und abgetropft. In 50 Gramm Bratenfett schmort man das Kraut, überstreut es mit Salz, Pfeffer und Kümmelkörnern, übergießt es mit ¾ Liter guter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extrakt und dämpft es langsam gar. Man knetet 15 Minuten vor dem Anrichten 15 Gramm Mehl mit 10 Gramm Butter zusammen und tut dies an den Kohl, daß er gebunden wird.

Restengericht aus Gemüse und Fleisch. Belege eine tiefe, gebutterte Form mit Kartoffelscheiben, dann kommt eine Lage feingewiegtes Fleisch (Resten aller Art oder frisches Fleisch). Nun vermischt man alle möglichen Gemüsereste, je mehr Sorten desto besser, legt sie auf das Fleisch, dann wieder Fleisch und zuletzt Wirsingblätter, mit Butterstückchen belegt. Man kann auch Zwieback oder Chalotten darunter nehmen, obenauf kommt etwas Rahm, geriebener Zwieback und geriebener Käse. Das Gericht wird gebacken und in der Form servirt.

Feine Salat-Saucen. Zu Fleisch-Salaten aller Art bereitet man meistens eine Mayonnaise- oder eine Remouladen-Sauce oder man verührt nach und nach einige hartgekochte, durchgestrichene Eidotter mit einigen Löffeln feinem Oel, nach Belieben auch einem Löffel Senf, Essig, feingehackten Chalotten, gehacktem Estragon, Pfeffer und Salz. — Eine andere gute, zu verschiedenen Salaten geeignete Sauce ist folgende: Zwei hartgekochte und ein frisches Eidotter zerreibt man mit einem Theelöffel Essig, fügt unter stetem Rühren einen Löffel Senf, eine Messerspitze weißen Pfeffer, zwei gehackte Chalotten, zwei Theelöffel gehackten Estragon, ein wenig Salz, vier Eßlöffel Provenceröl, einen Löffel Rotwein und zwei bis drei Eßlöffel feinen Essig bei. Zu grünen Salaten oder Wurzel-Salat verrührt man ein bis zwei hartgekochte Eidotter mit reichlichem, nach und nach hinzugemischtem Oel, dem nötigen Salz und feinem, nicht zu scharfem Essig, schüttet die Sauce auf den Boden der Salatschüssel, tut den Salat hinein und mischt gut untereinander.

Erdbeer-Schnee. 1 Liter Walderdbeeren streicht man durch ein Haarsieb, vermischt sie mit 125 Gr. gestoßenem Zucker und dem festgeschlagenen Schnee von 1 Liter Rahm, schichtet den Schnee bergförmig auf eine Schüssel und garniert dieselbe mit Baisers.

Rhabarber-Auflauf. Nachdem man etwa 250 Gr. junge Rhabarberstengel in Stückchen von 2 cm. Länge geschnitten hat, dämpft man sie über raschem Feuer mit 125 Gr. gestoßenem Zucker und einem Weinglas voll Wasser unter häufigem Umschütteln in ungefähr 10 Minuten weich und läßt sie auskühlen. Indessen rührt man einen Eßlöffel fetten sauren Rahm mit sechs Eidottern, zwei bis drei Löffeln Zucker und ein wenig gestoßener Vanille oder abgeriebener Zitronenschale eine Viertelstunde recht schaumig, mischt das zu festem Schnee geschlagene

Eiweiß zu, füllt die Hälfte der Masse in eine mit Butter bestrichene Form, legt den abgetropften Rhabarber darüber und schüttet die übrige Masse oben darauf, wonach man den Auflauf drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze backt und sofort servirt.

Moussirende Limonade. (Auf den Wunsch einer Abonnentin wiederholt.) In einen 6 Liter haltenden Steintopf oder Glasflasche gieb 500 Gramm Stampfzucker, 1 Deziliter guten weißen Essig, oder 2 Deziliter Weißwein, 10 bis 12 gequetschte Wachholderbeeren, eine Hand voll getrocknete Lindenblüten, eine dünn abgeschälte Schale und den Saft einer Zitrone, sechs Liter Wasser. Anstatt Wachholderbeeren kann eine Hand voll frischer oder getrockneter Hollunderblüten genommen werden. Lasse es 4 Tage an der Wärme stehen, filtrire es und fülle es in Flaschen, die man gut verkorkt und verbindet. Die Flaschen werden stehend aufbewahrt. Nach weiteren 3 Tagen ist die Limonade fertig. Sehr erfrischend.

Gesundheitspflege.

Die Gartenarbeit als Heilmittel. Die heilwirkende Kraft der Bewegung und Arbeit im Garten wird allgemein von den Aerzten anerkannt und von ihnen als ein gesundheitförderndes und heilendes Mittel angesehen. Personen, die infolge ihrer Berufstätigkeit an geschlossene Räume bei sitzender Lebensweise gebunden sind, ist der Aufenthalt in freier Luft bei gleichzeitiger körperlicher Anstrengung, also Gartenarbeit, dringend zu empfehlen. Eine solche Beschäftigung regt die Herzarbeit an und beschleunigt infolge dessen den Blutumlauf im ganzen Körper, ebenso wird die Muskeltätigkeit gesteigert, was wiederum einen größeren Appetit veranlaßt und die Verdauung in richtiger Ordnung hält. In vielen Heilanstalten für Nerven- und Gemütskranke wird beispielsweise die Gartenarbeit als vielseitigster und wirksamster Heilfaktor angesehen; nervösen Personen wird häufig der Gärtnerberuf empfohlen, dessen stille, naturgemäße Beschäftigung den leidenden Zustand günstig beeinflußt. Daß sich jedoch derartige Leute in jedem Falle zu tüchtigen Gärtnern ausbilden, soll nicht behauptet werden. Jedenfalls soll derjenige, der aus Gesundheitsrücksichten im Garten arbeitet, sich jeder Arbeit unterziehen. Wer etwa nur die bequemen Handgriffe tun will, beraubt sich der heilsamen Wirkung der Gartenarbeit und wird keinen Erfolg in seinem Gesundheitszustande sehen. Selbstverständlich muß sich das Maß der Anstrengung den Körperkräften in geeigneter Weise anpassen; dann wird eine heilende Wirkung nie ausbleiben.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ueber Ohrschmerzen bei Kindern wurden laut „Prakt. Wegw." anläßlich der Jahresversammlung der Medical Society of the State of New-York interessante Einzelheiten erörtert. Halsted sprach über die Bedeutung der Ohrschmerzen folgendes: Man muß zwei Arten dieser Schmerzen unterscheiden, die neuralgische und die entzündliche Form. Erstere ist selten und wird meistens durch eine äußere Ohr- oder entferntere Affektion verursacht. Sind bei Ohrschmerzen, Ohrgeräusche, Herabsetzung des Hörvermögens, Rötung oder Schwellung des Trommelfelles nicht vorhanden, so handelt es sich wahrscheinlich um neuralgische Schmerzen. Meist werden bei Kindern Ohrschmerzen jedoch durch eine Mittelohrentzündung verursacht und eine solche muß man in allen Fällen argwöhnen, wenn keine Ursache für die Schmerzen zu entdecken ist. Mit ganz besonderer Sicherheit kann man eine eiterige Mittelohrentzündung annehmen, wenn die Schmerzen sich im Verlauf einer akuten, infektiösen Erkrankung der Verdauungs- oder Brustorgane eingestellt haben. Sind die Ohrschmerzen mit vorübergehender Taubheit verbunden, so handelt es sich um geschwulstartige Wucherungen im Nasen-Rachenraum. Dr. Phillips empfiehlt zur Vorbeuge gegen Mittelohrerkrankung die Reinhaltung der Nasenhöhle bei allen akuten Infektionskrankheiten. Dieselbe soll aber nicht mittelst der Nasendouche, sondern durch Eingießen von Wasser mittelst einer Tasse geschehen. Dr. Ely gibt den Rat, wenn ein Kind anscheinend von Schmerzen unbekannten Ursprungs gequält wird, so soll die Mutter ihren kleinen Finger erst in das eine und dann in das andere Ohr des Kindes einführen. Handelt es sich um eine Ohrerkrankung, so wird das Kind zusammenfahren, wenn der Finger in den betreffenden Gehörgang eindringt. Wenn der Arzt diese Probe vornehmen wird, mißlingt dieselbe gewöhnlich wegen der Angst des Kindes vor dem Arzte. Immerhin empfiehlt es sich, die ärztliche Hülfe früh in Anspruch zu nehmen, um dauernde Störungen des Gehörorgans zu vermeiden.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Juni. Im Obstgarten werden die vorjährigen Okulanten angeheftet, beim Spalierobst sind die Verlängerungstriebe anzubinden, alle Seitentriebe müssen, sobald sie 15 cm. lang sind, pincirt und die übrigen Triebe abgeschnitten werden. An alten und jungen Bäumen werden die Wurzel- und Wasserseehosse entfernt. Den Boden halte man durch fleißiges Hacken unkrautfrei und locker und versäume nicht, bei anhaltend trockener Witterung, Neupflanzungen und Salatbeete zu begießen.

Im Gemüsegarten wird ebenfalls fleißig behackt und begossen, beim heranwachsenden Blumenkohl sorge man für ausreichende Bewässerung. Man sät nötigenfalls noch Radieschen, späte Rettige, Portulak, Kerbel, Spinat, legt Bohnen und Erbsen, pflanzt Kopfsalat, Salatrüben, Kohlraben, frischen Wirsing, Endivien, Porree, Sellerie und alle Kohlarten für den Herbst und Winterbedarf. Die Gurkenbeete müssen gelockert und mit verrottetem Dünger oder Laub belegt werden, wobei man die Ranken der Gurken gleichmäßig über die Beete verteilt. Um die Erdbeerbeete vor starkem Austrocknen und die Früchte vor Schmutz zu schützen, kann man die Beete mit Gerberlohe oder Sägemehl leicht bedecken. Das starke Begießen bei trockener Witterung darf nicht unterlassen werden. Das Bepflanzen der Blumenbeete und Rabatten mit Sommergewächsen, Blattpflanzen, Topfgewächsen wie Fuchsien, Pelargonien, Heliotrop u. s. w. wird beendet. Gegen Ende des Monats beginnt man mit dem Senken der Nelken. Die Zimmerpflanzen sollten entweder regelmäßig bespritzt, oder, wo das nicht zuläßig ist, häufig abgewaschen werden. Cineraria, Hybrida und Primula chinensis können in Schalen und Kisten, Reseda in Töpfe gesät werden.

Nutzen der Regenwürmer. Man ist so bald bereit, die fortwährende Wühlerei im Boden durch Regenwürmer und andere Insekten, als für den Pflanzenwuchs schädlich zu bezeichnen, übersieht aber dabei ganz, daß diese Wühlerei, wenn wir auch vom anderweitigen Treiben unsrer Bodeninsekten ganz absehen, eine sehr wichtige und nützliche Rolle spielt, hinsichtlich Bodenlockerung und Bodenverbesserung. Daß aber die Regenwürmer noch auf andre Art im Garten schaden, indem sie die zarten Würzelchen der jungen Gemüsepflanzen abfressen, ist nicht erwiesen. Man hat den Darminhalt der Würmer schon öfters genau untersucht und gefunden, daß derselbe nichts als Erde und Wasser, aber keine Spur von Pflanzenwurzeln enthält. Die meisten Bodenkundigen und Gärtner sind darin einig, daß die Regenwürmer durch ihre ganze

Lebensweise sehr viel zur Bodenverbesserung und zum gedeihlichen Wachstum der Pflanzen beitragen. Indem diese Würmer sich förmlich durchfressen, machen sie unzählige Oeffnungen und Gänge von den untern in die obern Bodenschichten, sodaß Luft und Feuchtigkeit, der Lebensquell aller Lebewesen, also auch der Pflanzen, eher in den Boden hinabdringen und die Bodennährstoffe zersetzen, d. h. für die Nutzpflanzen aufnehmbar machen können. Indem ferner die Würmer wirklich Erde aufnehmen und aus den untern Bodenschichten an die Oberfläche befördern, lockern sie den Boden, befördern die Humusbildung und mischen die verschiedenen Erden durcheinander, bereiten also auf die vorteilhafteste Weise den Boden zur Ernährung der Kulturpflanzen vor. -r-

Tierzucht.

Die meisten **Fußkrankheiten der Stubenvögel** werden entweder durch Unreinlichkeit oder ungeeignete Sitzstangen verursacht. Letztere sind gewöhnlich zu dünn oder zu dick. Im erstern Falle muß das Tier, da das Holz ihm nur eine geringe Berührungsfläche für die Füße bietet, durch Zusammenziehen der Krallen einen festen Stützpunkt suchen und empfindet daher dauernden Schmerz und Krampf in den Beinen. Bei zu dicken Stangen wird dem Vogel zu wenig Halt gewährt. Man suche jedem Vogel die seinen Füßen entsprechende Sitzstange zu geben. Kanarien und Finken bedürfen deren sogar zwei von verschiedener Dicke, die dünnste darf nicht weniger als 12 mm im Durchmesser haben. Sprossen aus Rohr und Schilf sind verwerflich, weil zu glatt.

Frage-Ecke.

Antworten.

39. Wenden Sie sich an die Gärtner-Firmen J. Bärtschi, Waldhaus Lützelflüh oder Glauser-Geiser in Langental. Dort erhalten Sie jedenfalls gewünschten Rhabarber. Bernerin.

39. Die Samenhandlung Müller, Storchengasse, Zürich, wird Ihren Wünschen gewiß entsprechen können. A. in Z.

40. Mit Vergnügen lasse ich hier einige Rezepte folgen, die ich selbst erprobt habe, wenn auch nicht erfunden. Sie schmecken gewiß der ganzen Tischgesellschaft. Sie stammen aus dem trefflichen Kochbuch von Sus. Müller.

Plattenring. Fleischreste aller Art werden mit 1/4 ihres Gewichtes Fett (Speck, rohes Nierenfett oder gekochtes Rindsfett) und 1/2 ihres Gewichtes mit in Wasser geweichtem, fest ausgedrücktem Brot und Zwiebeln fein gewiegt. Man rührt das mit so viel Ei an, daß es eine streichbare Masse gibt, welche noch mit etwas Bratensauce oder saurem Rahm verdünnt wird. Die Masse wird mit Salz und Muskatnuß und nach Belieben mit Zitronenschale oder Petersilie gewürzt. In einer gut mit Butter bestrichenen Email- oder Gratinschüssel wird davon ein Ring gemacht und dieser im Ofen gebacken. Man gibt eine Buttersauce dazu.

Töpfchenfleisch. Kleine Restchen von gutem Braten werden von allem Fett, Haut, Sehnen und Knorpeln befreit und aufs feinste gewiegt. Auf 1 Obertasse Fleisch rührt man 60 Gr. frische Butter weiß, gibt das Fleisch mit ein wenig Bratensauce dazu, würzt es mit Salz und Pfeffer ziemlich stark und füllt es in kleine Töpfchen oder Obertassen, preßt es ein, streicht es glatt und giebt geschmolzenes Suppenfett darüber. So kann man es an der Kühle einige Tage behalten. Zum Butterbrot vortrefflich.

Haché. Man röstet eben so viel zerhacktes Brot, als man Fleisch hat, in Butter goldgelb, giebt das zerhackte Fleisch dazu und röstet es noch etwas mit, gießt dann soviel Fleischbrühe hinein, bis ein leichter Brei entsteht, gibt Salz, Muskatnuß und geschnittene Petersilie dazu und läßt es kochen. Zuletzt gießt man noch 2 gerührte Eier hinein und wenn das Haché dicklich ist, so richtet man es an.

Uebriges gebratenes Fleisch. Dasselbe wird, so lange es anständige Stücke liefert, am besten kalt, wie das Rindfleisch, mit Senf, kalter oder warmer Sauce, oder mit Salat verabreicht. Oder man richtet davon eine Zierschüssel mit Aspic (Sulz) und Salat, Petersilie und Eiern. Man kann zwar einen größern Bratenrest aufwärmen, indem man ihn im Selbstkocher zwischen 2 heißen Gefäßen mit der Sauce wieder heiß werden läßt. Man kann ihn auch in brauner oder weißer Sauce in Vorlegestücke tranchiert, heiß werden lassen und ihn so zu Reis 2c. serviren. Hausfrau in F.

41. Die gewünschte Auskunft kann ich Ihnen geben. Man stellt sich aus einem gewöhnlichen guten Celsius-Thermometer ein feuchtes Thermometer her, indem man die Quecksilberkugel mit einer einfachen Hülle von Gaze, Mousseline oder dünner Leinwand umwickelt, mehrere Baumwollfäden (10—12) etwas oberhalb der Kugel um die Glasröhre festbindet und diese Fäden lose zusammengeflochten über die Thermometerkugel herabhängen läßt. Dann setzt man ein mit reinem Wasser gefülltes Gefäß unter das Thermometer, die Baumwollfäden fallen in das Gefäß, saugen Wasser ein und halten auf diese Weise die umwickelte Kugel gleichmäßig fest. Es ist zu beachten, daß sowohl die Hülle, wie die Fäden, vor dem Gebrauch in warmem Wasser ausgewaschen werden müssen und daß beides immer sehr sauber gehalten wird. Dieses so konstruirte Thermometer hängt man an einem luftigen Orte, wo es vor der Sonne, wie vor Ausstrahlung sonnebeschienener Wände geschützt ist, am besten in einem weißen Kasten auf. Jetzt wird man bemerken, daß die Quecksilbersäule des feuchten Thermometers immer um einige Grad niedriger steht, als die des gewöhnlichen trockenen und der Unterschied ist um so größer, je trockener die Luft ist. Das feuchte Thermometer zeigt nun am Nachmittag zwischen 2—3 eine Temperatur an, die um 4 Grad höher ist, als die tiefste Temperatur der folgenden Nacht; man hat also die Grade am Nachmittag einfach abzulesen und vier davon abzuziehen, um die tiefste Temperatur der folgenden Nacht zu erfahren. Ergiebt diese Rechnung einen Betrag unter Null, so hat man einen Nachtfrost zu erwarten und kann dementsprechend seine Vorkehrungen treffen um die Pflanzen vor Frost zu schützen. Natürlich kann diese Vorausbestimmung der Temperatur nur für einen bestimmten Ort und seine nächste Nähe gelten. Das Verfahren ist erprobt, ich wünsche Ihnen Erfolg! Gärtner in F.

42. Ich würde Steppdecken auswählen! Ich finde diese bedeutend praktischer als die wollenen und sie nehmen sich auch sehr elegant aus, wenn der Ueberzug hübsch ist. Eine Bekannte von mir hat in die Aussteuer beides, Woll- und Steppdecken erhalten und gibt den letztern unbedingt den Vorzug. Sorgen Sie aber dafür, daß nur beste Qualität Watte verwendet wird. Die Ueberzüge aus japanischer Seide sind sehr zu empfehlen. Alte Frau.

Fragen.

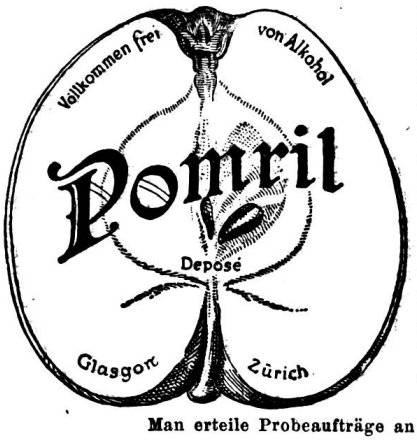
43. Wo könnte ich einen Kursus im Konserviren von Früchten aller Art nehmen? Ich möchte diese Kunst gerne erlernen. Ist wohl längere Zeit dafür nötig? Es bittet um gütigen Rat Eine Unwissende.

44. Als angehender Bienenzüchter möchte ich anfragen, ob in der Schweiz auch eine derartige Fachzeitschrift erscheint und zu welchem Preise sie erhältlich wäre. Vielen Dank für die Auskunft. Franz.

45. Ist es wahr, daß man zweijährige Kinder nicht mehr täglich baden soll, weil es zu aufregend für sie sei. Meine Nachbarin behauptet dies, obwohl ich an meiner Kleinen keine nachteiligen Folgen sehe. Der werte Ratgeber mag mich belehren! Mütterchen.

46. Wie kann man Fettflecken aus Cocosläufern entfernen? C.

POMRIL, ein erfrischendes, alkoholfreies, gesundes Getränk für jedermann.



Pomril ist ein neues, vollkommen alkoholfreies, moussirendes Getränk.
Pomril ist reiner hefe- und bakterienfreier Apfelsaft.
Pomril ist absolut frei von Alkohol, kann also nie berauschend wirken.
Pomril enthält Apfelsäure und ist deshalb sehr erfrischend.
Pomril enthält Kohlensäure, ist daher moussirend, wird jedoch für Magen- und Darmleidende auch ohne Kohlensäure hergestellt.
Pomril ist glanzhell und, wenn liegend aufbewahrt, garantirt jahrelang haltbar.
Pomril ist unempfindlich gegen Temperaturdifferenzen.
Pomril ist frei von antiseptischen Mitteln und schädlichen Metallen (z. B. Zinn).
Pomril ist ein Getränk für jedermann, besonders für solche Personen, welche aus dem einen oder andern Grunde keine alkoholhaltigen Getränke nehmen dürfen.
Pomril ist das beste Getränk für Frauen und Kinder.
Pomril ist das rationellste Getränk für Velozipedisten.
Pomril ist in allen Kaffeestuben und bessern Hotels und Restaurants zu haben.
Pomril ist der billigste sterilisirte Fruchtsaft. T. 1092

Jede Flasche Pomril enthält den Extract von 1½ Pfund Aepfel.

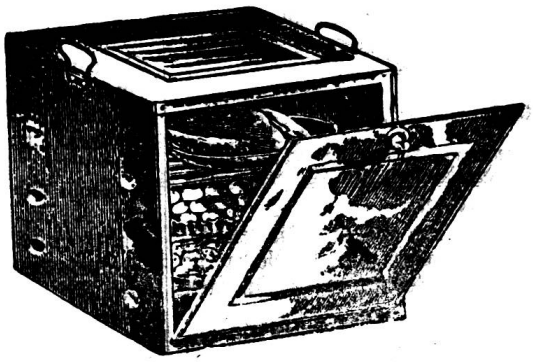
Man erteile Probeaufträge an die

Pomril Limited Zürich
oder deren Dépôts.

BRILLANT-SEIFE & -SEIFENPULVER

werden wegen ihrer vorteilhaften Verwendung immer mehr gebraucht. (T 1095)
Ueberall zu haben. Alleinige Fabrikanten: Beck u. Cie., Basel.

Ist die beste.
(W587)



Backöfen
für Petrol- und Gasherde
Carl Ditting
vormals H. Unholz Wwe., T140
Zürich I. Rennweg 43.

Feinstes
Knochenöl,
präparirt für **Nähmaschinen** und **Velo's**, aus der **Knochenölfabrik** von **H. Mœbius & fils** in **Basel.** Zu haben in Flacons in allen besseren Handlungen.

Kinderwagen

Stubenwagen, Kindersesseli,
empfiehlt billig
J. Windler, Zürich,
(T 150) Münstergasse 19.
Katalog gratis.

Echte Orientalische & Japanische

Artikel, **Seide zu Dekorationen, Blousen, Kissen etc., alte u. moderne Waffen, türk., arab. und jap. Broderien, Theeservietten,** neueste prachtvollste Dessins aus feinstem unzerreissbarem Papier, 100 Stück 3 Fr., Dutzend 50 Cts. **Theeservice, Fächer, Echarpes, Paravents, Vasen, türk. Kaffeemühlen, arab., japan. Holzwaren,** etc.

Thee in nur besten Qualitäten.

Souchong per Pfund	2.50	Blüthen Pecco per Pfund	5.—
Mischung de Russe Pfund	3.50	Ceylon „ „ „	5.50
Familienthee per „	4.—	Karawanen-Thee p. „	7.—

Frau M. Spier, Zürich,
T. 1034 Fraumünsterstr. 13, gegenüber d. Hauptpost.
Versandt franco gegen Nachnahme. — Umtausch gestattet.

Für 6 Franken
versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.
Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).
Bergmann & Co.,
(W 571) Wiedikon-Zürich.

Spezial-Geschäft für Parfümerien
Hediger & Meister, Zürich
8 Grossmünsterplatz 8 (vis-à-vis der Grossmünsterkirche)
empfehlen **ASEPEDON**
(W 1088)
Vaseline pomade, Vaseline pure, Vaseline-Seife, Lanolin, Glycerin.
Gros **mi-gros** **Détail**

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