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

Band: 7 (1900)

Heft: 17

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: 04.07.2025

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. 17. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 6. Oktober 1900.

Nicht lauter Sonnenschein.

Du mußt nicht lauter Sonnenschein
Auf deinem Weg erwarten,
Zu viel des Lichtes taugt nicht
Für deinen Lebensgarten.

Dabei vertrocknet gar zu schnell
Manch Kräutlein, das dir nützet,
Wird dürre mancher starke Zweig,
Der schattend dich beschützet.

Nein, dunkle Wolken müssen sein,
Es muß der Regen rauschen,
Damit du lernst zu jeder Zeit
Auf Gottes Stimme lauschen.

Jedoch das eine halte fest,
Daß alles dir muß frommen,
Und daß nach Sturm und Wetter stets
Der Sonnenschein gekommen.

M. Rüdiger.

Zur Ernährung unserer Kinder.

Von Schiller-Tietz.

Rückkehr zur Natur! lautet zwar schon seit Rousseau die Parole, indessen ist seither noch niemals das Verlangen nach naturgemäßer Lebensweise, Ernährung und Erziehung nachhaltiger erklungen als heute. Seit Jahrzehnten hat man sich in chemischen Künsteleien verirrt, namentlich auf dem Gebiete der Säuglingsernährung, während selbst die schlichteste Mutter instinktiv fühlt, daß das möglichst Naturgemäße auch das Wahre und Richtige ist. Die Ernährung der Kinder muß naturgemäß von der Mutter ausgehen und allmälig in die landesübliche Nahrung der Erwachsenen überleiten. Der ausgewachsene menschliche Körper gewöhnt sich zwar — wie an jedes Klima — auch an fast alles Eßbare, allein nicht ohne bedeutende Aenderungen in der Konstitution. Für den Säugling aber ist die Nahrung von der Natur vorgezeichnet; deshalb ist überall da, wo die Mutterbrust den Kleinen versagt ist oder auch nicht ausreicht, einzig und allein tadellose Kuhmilch oder ein bewährtes Milchpräparat, von dem man weiß, daß es dem Kinde schmeckt und bekömmt, das richtige Aushülfsmittel, statt sich und das Kind mit zweifelhaften, künstlichen Dingen herumzuquälen und unglücklich zu machen.

Statt hypothetischer, ohne Rücksicht auf die Lebensbedingungen des kindlichen Organismus chemisch zusammengestellter milchloser Kindernährmittel gebe man Milch, die zwar in ihrer Form, nicht aber in ihrem Wesen und ihren Eigenschaften verändert sein darf, wie das seit 35 Jahren Nestlé mit seinem schlichten Kindermehl bewiesen hat, das nur aus eingedickter Alpenmilch besteht. Das von der Natur gesetzte Paradigma der Säuglingsernährung findet in dem überall beliebten Nestle'schen Kindermehl seine naturgemäße Ergänzung und Fortsetzung — ebenso bei unzureichender Muttermilch, wie bei der Entwöhnung und beim Uebergang zur Nahrung der Erwachsenen. Eine in ihrer reizlosen Milde der Milchnahrung ähnliche Ernährungsweise muß auch in erster Zeit nach der Entwöhnung möglichst beibehalten werden: also mehr flüssige, wenigstens breiige, mehr süße als herbe oder gar saure Nahrung. Für die Erwachsenen hat die Milch und der von den Kindern so gern gegessene süße Brei allerdings etwas Fades; das sollte für die Eltern ein Wink sein, daß man umgekehrt den Kindern nicht die bei Erwachsenen beliebte, meist stark gewürzte Nahrung anbieten oder gar aufdringen soll.

Das Kind nimmt aus einer Art von Tapferkeit wohl auch Saures, Gewürztes, Bitteres und

Berauschendes, aber immer zu seinem Nachteil, weshalb sich die Eltern am allerwenigsten als Verführer zum Gaumenkitzel hergeben sollten; es würde dann viel weniger Naschhaftigkeit und Unmäßigkeit und weit weniger Bleichsucht — namentlich unter der heranwachsenden weiblichen Jugend zu beklagen sein, wenn nicht die Eltern den Kindesgeschmack zu frühzeitig nach ihrer Weise verbessern wollten! Bis zum sechsten Jahre sollte ein Kind nur wenig, auf keinen Fall aber gewürztes oder fettes Fleisch zur Nahrung erhalten. Der ohnehin rasche Blutumlauf wird durch solche Nahrungsmittel noch rascher, die Lebenskraft reibt sich unnützerweise auf, und die Folge der nicht verarbeiteten scharfen Säfte sind Hautübel und hartnäckige Bleichsucht, wenn nicht gar der Keim zu Krankheiten der Verdauungsorgane gelegt wird, die nie wieder weichen. Ein großer erzieherischer Fehler ist es auch, den Kindern zwischen den Mahlzeiten Nahrungsmittel zu verabreichen. Auf diese Weise werden gar oft die Zwischenmahlzeiten zu Hauptmahlzeiten und die Kinder mögen die gekochten Gerichte nicht, weil sie von Brot und Obst schon gesättigt sind, ehe sie sich an den Tisch setzen. Nur elterliche Schwäche kann die Nachteile hiervon für Gesundheit und sittliche Gewöhnung in Abrede stellen wollen.

Von Getränken ist dem in der Entwicklung begriffenen Körper außer guter Milch nur Wasser zu empfehlen und schmeckt den Kindern auch allein gut. Es ist unter allen Umständen heilsam, darf aber nicht in der Erhitzung getrunken werden. Gerade beim Trinken kann eine gewisse Selbstbeherrschung, die Niederhaltung der augenblicklichen Begierde angewöhnt werden: trinken, aber vorher abkühlen; trinken, aber wenig auf einmal; trinken nach Bedürfnis, aber nicht nach Laune.

Im allgemeinen darf wohl als Regel gelten, daß das Kind essen muß, weil es Hunger hat; die Gewöhnung wird hier so eingreifen, daß sich der Hunger zur Essenszeit einstellt. Eine zweite Regel aber besagt auch, das dasjenige am besten bekömmt, was am besten schmeckt, solange es nicht unmäßig genossen wird. Umgekehrt macht sich oft bei Kindern ein natürlicher Widerwillen gegen Gerichte der Erwachsenen geltend, der mit weiser Vorsicht zu behandeln ist; denn nur zu oft ist die Abneigung der Kinder gegen gewisse Gerichte die natürliche Reaktion des Organismus gegen unzweckmäßige Nahrung, und wo das kleine Kind lieber zu seinem gewohnten Nestlébrei greift, da versuche man nicht, dasselbe durch Drohung und Schläge zum Essen bestimmter Speisen zu zwingen. Die Natur hilft hier mit der Zeit auf die allereinfachste Weise nach, wie das in der Allerweltsweisheit treffenden Ausdruck gefunden hat, daß der Hunger der beste Koch ist.

Unrichtiges Geben macht den halben Bettler zum ganzen.

Ein Mahnwort an alle, die Obst verkaufen, wie an diejenigen, die Obst einkaufen.

Der große Obstsegen dieses Jahres und die billigen Preise des Obstes werden es auch der ärmsten Familie ermöglichen, diese herrliche Gottesgabe in unbeschränktem Maße zu genießen und es ist recht so. Jung und Alt, Reich und Arm soll sich nach Herzenslust an den Früchten erlaben, es sind genügend da. Esset nur Obst, denn es ist gesund, es reinigt das Blut, fördert die Verdauung, stärkt und wirkt wohltuend auf das Gehirn. Esset also Obst so viel ihr könnt und gebet auch den Kindern Obst, so viel sie verlangen, gebt ihnen jedesmal Obst mit in die Schule, profitiren wir also von dem diesjährigen Obstsegen, denn es können wieder Jahre eintreten, wo wir das Obst entbehren müssen.

Nun ein kurzes Wort an unsere Obstproduzenten. Wie ihr jetzt des öftern zu hören und zu lesen Gelegenheit hattet, steht unser Obst — hauptsächlich Mostobst — in einem schlechten Ruf und wenn wir nicht sorgfältiger vorgehen, wird unser Obst auf dem Weltmarkt immer mehr zurückgedrängt. Hoffentlich ist jeder Obstproduzent bestrebt, mitzuhelfen, um den guten Ruf unseres Obstes zu fördern und dies können wir durch eine streng reelle Lieferung. Wer daher Most- oder Tafelobst liefert, gehe auch hier vom Grundsatz aus, daß nur das Beste gut genug sei.

Den Obstproduzenten möchte ich aber besonders ans Herz legen, auch auf die Lieferungen an hiesige Private den größten Wert zu legen. Die Leute im Dorfe und in der Stadt kaufen uns einen schönen Teil unseres Obstvorrates ab und es ist das Interesse jedes einzelnen, wenn er den speziellen Wünschen seiner Kundschaft möglichst nachzukommen sucht. Denn bedienen wir einen Kunden gut, so kommt er das andere Jahr wieder, bedienen wir ihn dagegen schlecht, so geht uns der Kunde verloren.

Nun möchte ich aber auch an unsere Obstabnehmer zu Stadt und Land ein Wort richten. Der Bauer, welcher dem Krämer, Bäcker, Metzger, Wirt, Apotheker, Notar, Fürsprecher 2c. oder irgend einem Handwerker Obst liefert, ist meist dessen Kunde. Wenn nun unter diesen Leuten der größere Teil herzensgute, vernünftige Menschen sind, so gibt es aber auch recht Unverständige, die glauben, dem Bauer wachsen die Aepfel umsonst auf den Bäumen und denen jeder Preis zu hoch scheint. Ich habe selbst des öftern beobachten können, wie so ein Bäuerlein selbst von Leuten, deren beständiger Kunde er war, bei derartigen Lieferungen ausgemarktet wurde, selbst wenn nur der Preis gefordert wurde, wie er für eine Durchschnittsqualität vom Großhändler auf der Station bezahlt wird. Wenn man in Betracht zieht, daß bei den Lieferungen an Private ev. Lieferung ins Haus, sowie nur gewisse

Sorten bester Qualität und ein gewisses Quantum ausbedungen werden, so wäre es keine Ungerechtigkeit, wenn für solche Bestellungen per 100 Kilo Fr. 1—2 mehr bezahlt würde, als für solche an den Großhändler, der jedes beliebige Quantum gegen Barzahlung wegnimmt. Das Pflücken, Sortiren und Transportiren des Tafelobstes kostet Zeit und Mühe und auch dem Bauer ist heute die Zeit Geld, und es ist nicht unbillig, wenn auch er für solche Arbeit und Zeitverlust seine Rechnung findet. Seid also vernünftig mit euren Obstlieferanten, gönnet dem Bauer von Herzen den wohlverdienten Erlös seiner Produkte und bezahlt ihm wenigstens was billig und recht ist, denn: Hat der Bauer Geld, so hat die ganze Welt!

Wie bewahren wir unsere Gemüsevorräte für den Winter auf?

Selbst auf dem Lande ist man nicht allerorts unterrichtet, wie und auf welche Weise sich der Gemüsevorrat für den Winter zweckmäßig aufbewahren läßt. Ich möchte darum heute dem Eingraben in Gruben das Wort reden, denn es ist erwiesen, daß das Gemüse im Freien sich viel besser aufbewahren läßt als im Keller und bei richtiger Behandlung sich länger frisch und gesund erhält als im Hause. Einige Bund Stroh oder ein par Säcke, unter den Bäumen angehäuftes Laub und einige Bretter sind blos nötig dazu.

Blattgemüse bringt man am vorteilhaftesten in eine dem zu versorgenden Quantum in der Größe angepaßte, etwa 60—80 cm tiefe Grube, bedeckt diese mit Brettern und bringt dann eine wohl 60 bis 70 cm hohe Stroh- oder Laubschicht darüber. Sehr gut ist es dann, noch einige Bretter in Form eines Doppeldaches darauf zu legen, damit Regen- und Schneewasser beidseitig abfließen kann und zwar muß dem Wasser ebenfalls von der Grube weg genügend Abfluß verschafft werden, denn in derselben darf sich weder Regen- noch Schneewasser, noch viel weniger Grundwasser ansammeln, sonst verfault das Gemüse sehr bald. Die Grube muß auch so angelegt werden, daß sie bei frostfreier Witterung gelüftet und nach Bedarf stets Gemüse derselben entnommen werden kann.

Eine Hauptregel ist dann noch, ja kein zu junges, nicht völlig ausgewachsenes Gemüse zu ernten und aufbewahren zu wollen, denn solches hält sich niemals lange gut, ebensowenig beschädigtes oder angefaultes, alle faulenden Blätter müssen vorher entfernt werden.

Die Kopfkohlarten können auch gut überwintert werden, wenn man im Garten etwa 40 cm tiefe und entsprechend lange Gräben zieht, die Pflanzen behutsam mit dem Kopfe nach unten hineinlegt, sodaß nur noch ein Teil des Strunkes mit der Wurzel aus der darüber gezogenen Erde noch herausschaut. Sobald Frost zu befürchten ist, wird noch eine 30—40 cm hohe Laub- oder Strohschicht aufgebracht, damit der Boden nicht gefriert und jederzeit Gemüse herausgeholt werden kann. Darüber legt man nun zwei zu einem Dach rechtwinklig zusammengenagelte Bretter, damit die Niederschläge nicht zum Gemüse eindringen können. Rüben, Randen, Sellerie und dergleichen Wurzelgemüse lassen sich besser im Keller aufbewahren, wo sie aber in Sand oder sandige Erde eingeschlagen werden müssen; der Keller soll frostfrei und trocken, aber ja nicht zu warm sein, sonst treibt solches Gemüse leicht aus, schrumpft infolge dessen zusammen und büßt erheblich an seiner Zartheit und Schmackhaftigkeit ein.

Meerrettig, Zwiebeln und Knoblauch bewahre man in luftigen, frostfreien Kammern trocken auf, Lauch, Schwarzwurzeln, Petersilienwurzeln bleiben besser, wenn sie im kühlen Keller in feuchtem (aber nicht nassem) Sand eingeschlagen aufbewahrt werden. Rettige kann man sehr gut am Standorte überwintern, wenn sie mit Laub, Moos und dergleichen etwa 30 cm hoch überdeckt werden. Beim Ernten von Wurzelgemüse gebe man acht, daß die Wurzeln nicht abbrechen, weil solches Gemüse viel schneller fault, sich also nicht aufbewahren läßt. G.

Die Tomate.

Die verlockend schöne Frucht mit ihrem glänzend roten Aeußern ist geradezu zum Anbeißen, obwohl man von einem Rohgenuß bei uns nicht reden kann, denn die hier gebauten Tomaten besitzen lange nicht den feinen Geschmack und das köstliche Aroma der in Ungarn, Spanien, Frankreich, Italien und den übrigen Ländern mit warmem Klima gewachsenen Früchte, die dort deshalb auch roh vom Stocke weg verspeist werden. Nichtsdestoweniger ist der Verbrauch dieser herrlichen Frucht in unsern Küchen nicht gering, denn der angenehm säuerliche Geschmack läßt die Tomate zu pikanten Saucen, Suppen, Gemüsen, Salaten, als Würze und Beigabe zu verschiedenen Speisen sehr geeignet erscheinen und nachdem die vorzügliche diätetische Wirkung der Tomate auch bei uns hinreichend bekannt geworden ist, hat deren Einfuhr aus dem Süden, der Anbau und die Verwendung im Haushalte einen immer größer werdenden Umfang angenommen. Da aber die Zeit, in welcher frische Früchte zu haben sind, sich nur auf die wenigen Sommer- und Herbstmonate erstreckt, liegt es sehr nahe, daß die Konservirung allein uns ermöglicht, diese köstliche Frucht auch in den übrigen Jahreszeiten zur Verwendung zu haben. Die Einmachekunst hat deshalb die ver-

schiedenartigsten Verfahren ersonnen, von denen in der Rubrik „Eingemachte Früchte" einige erprobte wiedergegeben werden.

In Italien bereitet man ein steifes Mus, das sich vorzüglich hält und zu allen möglichen Speisen und Suppen Verwendung findet.

Dorschen, Stiele oder Strünke, die sich im Herbst, wenn man Sauerkraut für den Winter einhobelt, massenhaft ansammeln, werden gewöhnlich nicht beachtet, können aber verschiedenartig verwertet werden. Die Dorschen werden geschält (wie tief, ist bei den Kohlrabi deutlich zu sehen), fein gehobelt oder geschnitten und wie Kohlrabigemüse gedämpft. Oder man schneidet die geschälten Dorschen in längliche Streifen wie Schwarzwurzeln, wellt sie in Salzwasser ab und gibt sie mit einer echten oder auch falschen Rahmsauce zu Tisch. Eingemachte Dorschen sind eine angenehme Beilage zu Suppenfleisch. Die geschälten Dorschen werden fein gehobelt und mit Essig, Lorbeer, Pfeffer, Nelken, Salz und einem Stückchen Zucker, ganz nach Art der Rotrüben, eingelegt. Ich ziehe indes vor, die Dorschen zu schälen, fein zu schneiden, leicht abzuwellen und alsdann in angegebener Weise einzulegen. Da die Dorschen sich im Keller lange frisch erhalten, kann man bis tief in den Winter hinein davon haben. H.

Um Schimmel an Würsten, Schinken u. dgl. aufzubewahrenden Eßwaren vorzubeugen, oder ihn da, wo er eingetreten ist, zu beseitigen, ist nichts empfehlenswerter, als gewöhnliches Kochsalz in einem Teller nur mit so viel Wasser zu begießen, daß eine breiartige Lösung des Salzes erfolgt. Wenn man schimmelige Würste mit diesem Salzbrei dann anstreicht, verschwindet der Schimmel sofort, und nach einigen Tagen überziehen sich die Würste mit überaus feinen Krystallen, die jeder weitern Schimmelbildung vorbeugen.

Um Weintrauben möglichst lange frisch zu erhalten, hat sich das Einbetten derselben in Torfmull sehr bewährt. Man bringt zu dem Zwecke die Trauben in Holzkisten und siebt zwischen jede Schicht eine Portion Torfmull. Derartig präparirte Trauben bleiben über 4 Monate frisch und verlieren nicht im geringsten an schönem Aussehen, wenn die Kisten kühl und trocken aufgestellt werden.

Neues Rostschutzmittel. Ein halbes Kilo Speck wird über schwachem Feuer langsam und gut ausgelassen, dem flüssigen Fett dann etwa 15 Gramm Kampher beigesetzt und darin aufgelöst; hierauf nimmt man mit der Schaumkelle den über der Flüssigkeit sich bildenden Schaum weg und setzt, um der Mischung eine Stahlfarbe zu geben, derselben etwas Graphit zu, wie sich solcher beim Bleistiftspitzen ergibt. Mit dieser Masse bestreicht man sodann die betreffenden eisernen Werkzeuge, überhaupt sämtliche vor Rost zu bewahrenden Eisenteile, nachdem man solche zuvor sorgfältig gereinigt. Diese Mischung läßt man etwa 25—30 Stunden an den Geräten, worauf man sie mit weichem Lappen wieder abreibt. Derart behandeltes Eisen kann lange Zeit der Luft und Feuchtigkeit ausgesetzt sein, ohne daß sich im geringsten Rost ansetzt. Nötigenfalls muß das Mittel später von Zeit zu Zeit wiederholt werden.

Honigverfälschungen zu erkennen, ist laut „Schweizer Bienenfreund" nicht so schwer, als man gewöhnlich annimmt. Ist Mehl und Stärkemehl beigemischt, so werden diese Fremdteile zurückbleiben, sobald man den Honig in Wasser und Weingeist auflöst. Mit Bestimmtheit soll auch das Vorhandensein dieser Fremdstoffe nachgewiesen werden können, wenn man in Weingeist aufgelösten Jod der zu untersuchenden Masse zusetzt und diese dann eine bläuliche Färbung annimmt. — Der Zusatz von Leim wird durch Uebergießen des Honigs mit 80 % Weingeist bei nachfolgender Erwärmung in dem erzielten Rückstand erkannt. Wird das Zurückgebliebene mit Wasser zum Kochen gebracht und dann erkalten gelassen, so zeigt die gelatinartige Masse an, daß Leim vorhanden war. Ist dem Honig Dextrin zugesetzt worden, so wird dieser in 80 % Weingeist unlöslich sein. Die Beimischung von Melasse, des Sirups, welcher bei der Zuckerfabrikation zurückbleibt, da er keinen Zucker mehr auskristallisiren läßt, wird daran erkannt, daß der Honig beim Erwärmen einen eigentümlichen brenzlichen Geruch ausströmt.

Mäuse aus Häusern, Scheunen, Getreidespeichern etc. fernzuhalten. Vor dem Einbringen von Kartoffeln, Rüben, Getreide in die Speicher, lege man auf den Boden derselben zuvor einige Stengel samt Blättern des gewöhnlichen Pfeffermünzkrautes oder auch einige Läppchen, die mit 3—4 Tropfen Pfeffermünzöl befeuchtet sind. Wo Kartoffeln und Rüben, Runkeln ꝛc. hoch aufgeschichtet werden, bringe man Kraut oder Lappen auch 1½ bis 2 Meter höher wieder zwischen dieselben. Der starke, durchdringende Geruch verscheucht nicht nur Mäuse und Ratten, sondern auch alles andere Ungeziefer.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Gemüsesuppe, gebackene Leber mit Spinat, Salzkartoffeln, Endiviensalat.

Dienstag: Gerstensuppe, Rindszunge mit brauner Sauce, *Rosenkohl, *Käsesoufflé mit Pflaumenkompott.

Mittwoch: Erbssuppe, Kalbskoteletten, Nudeln, Chocoladebirnen.

Donnerstag: Rindfleischsuppe, gesottenes Rindfleisch mit Kapernsauce, Salzkartoffeln, Bohnen.

Freitag: Reissuppe, geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut, Mehlauflauf mit *Quittensauce.

Samstag: Flädchensuppe, *gebackener Schellfisch mit Kartoffelsalat, *gemischtes Kompott.

Sonntag: *Nierensuppe, Fleischpastetchen, *farcirter Hase, Kartoffelstock, *kalter Apfelpudding.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden

Koch-Rezepte.

Nieren-Suppe. Eine bis zwei gebratene oder in Butter gedämpfte Kalbsnieren hackt man nebst etwas Petersilie und Chalotten, röstet einen Kochlöffel Mehl in Butter, dämpft das Gehackte darin durch, gießt die nötige Menge Fleischbrühe an, kocht dieselbe mit dem Nierenhachis eine Viertelstunde durch, legirt die Suppe mit zwei bis drei Eidottern und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln oder Croutons an.

Gebackener Schellfisch. Bei den teuren Fleischpreisen ist es nur empfehlenswert, den billigeren Seefischen mehr Aufmerksamkeit zuzuwenden, z. B. gebackenem Schellfisch mit Kartoffelsalat. Bei gebackenem Schellfisch empfindet man den sonst unvermeidlichen Seegeruch nicht im geringsten und man kann ihn wie Koteletten zu Tisch geben. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen und gewaschen, der Länge nach gespalten und in beliebige Stücke geschnitten, eingesalzen und eine Stunde stehen gelassen, darnach trocknet man die Stücke rein ab, wendet sie in Mehl und Semmel, streut gewiegte Petersilie darüber und bäckt sie in Fett oder Butter auf beiden Seiten zu schöner Farbe.

Farcirter Hase. Aus einem jungen Hasen löst man außer den Rückenknochen alle Knochen behutsam aus, hackt die Leber nebst 125 Gramm geschabtem Speck, etwas Petersilie, Estragon und Thymian, einer Chalotte und etwas Zitronenschale sehr fein, mischt ein in Milch

geweichtes und wieder ausgedrücktes Mundbrot, zwei Eidotter nebst einer Prise Salz und Pfeffer hinzu, füllt dies alles in den Hasen, näht ihn zu, spickt ihn reichlich und brät ihn in Butter.

Rosenkohl als Gemüse. Man befreit die kleinen Kohlköpfchen von den äußern losen Blättern, wäscht sie gut, läßt sie in siedendem gesalzenem Wasser einmal aufkochen, kühlt sie in frischem Wasser ab, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, verkocht inzwischen etwas gute Rindsbrühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, dünstet den Rosenkohl darin vollends weich, doch so, daß alle Köpfchen fest beisammen bleiben, würzt ihn mit Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß oder weißem Pfeffer und gibt ihn zu Koteletten, gepökelter Zunge, gedämpfter Ente, Bratwürstchen u. dgl.

Gemischtes Kompott (bei den Herren sehr beliebt). Birnen, Aprikosen, Melonen, Kürbisse, Hagebutten, Frühäpfel, dann Bohnen, Blumenkohl, Gurkenschnitze, kleine Karotten, alles schön hergerichtet, wird in leichtem Salzwasser zusammen weich (nicht zerfallen lassen) gekocht. Dann lege es in kaltes Wasser, und wenn es recht abgetropft, lege es in den vorher bereiteten Zucker-Sirup, auf 1 Pfund Frucht 300 Gramm Zucker und 1/2 Liter Wasser, das halbwarm darüber gegossen wird. Am folgenden Tage gib den Saft wieder auf das Feuer und 1 Eßlöffel voll Weinessig auf den halben Liter Saft, ein Beutelchen mit Zimmt, Nelken und etwas Ingwer. Der Saft wird nun heiß über die Früchte gegossen und 24 Stunden stehen gelassen, dann alles nochmals aufgekocht und in Gläser gegeben.

Käsesoufflé läßt sich trefflich aus Resten von Emmenthaler-, Rahm-, Eidamer-, Parmesan- oder Chesterkäse herstellen. Man reibt sechs Löffel Käse, vermischt ihn mit einem Viertel-Liter Milch, fünf Eigelb, Salz und Pfeffer und zieht den steifen Eiweißschnee unter die Masse. Dann buttert man eine Auflaufform aus, läßt dieselbe sehr heiß werden, füllt die schaumige Masse hinein und bäckt sie in mäßig warmem Ofen 20 bis 25 Minuten.

Quitten-Sauce. Man kocht frische, geschälte Quitten mit halb Wasser, halb Weißwein, Zucker, ganzem Zimmt und Zitronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb und quirlt einen kleinen Löffel in Wein glattgerührtes Kartoffelmehl oder Arrowroot unter die wieder zum Kochen gebrachte Sauce.

Kalter Apfel-Pudding. 15 Stück Borsdorfer Aepfel brät man, schält sie ab und streicht sie durch ein Sieb; 350 Gramm Zucker, an dem man eine Zitrone abgerieben, tut man nebst einem Stück Zimmt in 1/2 Liter Weißwein, läßt es zum Kochen kommen, fügt dann den Apfelbrei hinzu, verquirlt 150 Gramm Arrowroot mit etwas Wasser und verkocht es mit der Apfelmasse, wozu man zuletzt noch ein Glas Weißwein gießt und 125 Gramm Korinthen tut. Hat dies eine Stunde im Ganzen gekocht, so schüttet man es in eine mit Wasser ausgespülte Form, die man in kaltes Wasser stellt, später auf eine Schüssel stürzt und mit einer kalten süßen Sauce zu Tisch gibt.

Eingemachte Früchte.

Einfaches Rezept zum Einmachen der Tomaten. Man ziehe den recht reifen Früchten mit einem Messerchen die Schale ab; sollte sie zu fest sitzen, so halte man die Früchte einen Augenblick in kochendes Wasser. Läutere alsdann auf 1/2 Kilo Frucht 125 Gr. Zucker, nehme ihn vom Feuer und drehe die Tomaten darin um, hebe sie nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Terrine und koche den Saft noch etwas ein, gieße ihn über die Tomaten und lasse sie drei Tage lang stehen. Hierauf gießt man den Saft behutsam ab, läßt ihn kochen, wendet die Tomaten abermals vorsichtig um und wiederholt dies nochmals nach drei Tagen. Nach dem letzten Umwenden läßt man die Früchte ablaufen, legt sie in Gläser, kocht den Saft kurz ein und gießt ihn heiß darüber.

Tomaten in Essig. Kleine reife Tomaten, etwa 2 Kilogramm, werden einzeln mit einem Tuche sauber abgewischt und an mehreren Stellen mit einer Nadel gestochen; den dabei herausfließenden Saft sammelt man und bewahrt ihn in einem zugedeckten Gefäß auf. Hierauf schichtet man die Früchte in einen Steintopf, streut zwischen jede Lage ein wenig Salz und läßt sie zugedeckt drei Tage unberührt stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wäscht man sie und trocknet sie gut ab, legt sie in Glas- oder kleine Steinbüchsen, streut nach Belieben auch Zwiebelscheiben oder Selleriestückchen dazwischen, kocht 1 Liter feinen Weinessig mit 15 Gr. Pfefferkörnern, 10 Gr. Nelken und 25 Gr. Senfkörnern, läßt den Essig auskühlen, seiht ihn durch und gießt ihn samt dem aufbewahrten Saft der Früchte über die Tomaten. Man bindet die Büchsen mit Blase oder Pergamentpapier zu, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und gibt die so eingemachten, sehr pikant schmeckenden Tomaten zu gebratenem warmem oder kaltem Fleische.

Das Einkochen mit Zucker geschieht auf folgende Weise: Nachdem die ausgewachsenen und reifen Tomaten gewogen sind, nimmt man auf je 2 Pfund Frucht 2 Pfund vom besten braunen Zucker, einen großen Löffel voll gemahlenen Ingwer, sowie den Saft und die geriebene Schale einer großen reifen Zitrone. Nach erfolgtem Abbrühen und Schälen der Tomaten und nachdem man den Zucker mit ein wenig geschlagenem Eiweiß vermischt hat, legt man die Frucht in einen unbedeckten Einkochkessel mit einer porzellanartigen Glasur und fügt nun allmälig den Zucker hinzu. Die Tomaten und der Zucker werden hierauf langsam zusammen gekocht, bis kein Schaum mehr aufsteigt. Dann tut man den Saft und die Schale der Zitrone allmälig in den Kessel hinein und läßt nun das Ganze eine Stunde oder noch länger langsam kochen. Die Tomaten müssen alle auseinander bersten, widrigenfalls sich dieselben nicht halten, weil der Zucker nicht genügend eindringen kann. Wenn gar, werden dieselben vom Feuer genommen, die Tomaten samt ihrem Sirup in bereit stehende Einmachgläser gefüllt und letztere fest verschlossen.

Zur Tomatensauce, welche sich zu vielen Fleischspeisen, Kartoffeln u. s. w. eignet, nimmt man 4—5 Stück Tomaten, drückt den Saft und Samen aus, schneidet sie in Stücke und dämpft sie in Butter weich. Nachdem sie eine Zeit lang gedämpft, stäubt man etwas Mehl daran; gleich wenn man sie in die Butter gibt, schneidet man etwas Zwiebel dazu hinein. Wenn nun alles gut weich ist und man von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe oder Wasser nachgegossen hat, treibt man sie durch, gibt dann noch ein Stückchen Butter, ein Stückchen Zucker, das nötige Salz und etwas Zitronensaft und läßt es nochmals gehörig heiß werden. Man kann auch, wer es pikanter liebt, ein Stückchen mageren Schinken mitkochen lassen.

Hagebutten einzumachen. Möglichst große, sehr rote und reife, aber noch nicht weiche Hagebutten werden mit einem Tuche abgerieben, nach Abschneiden der Blütenkrone und des Stiels mit einem spitzigen Hölzchen oder Federkiel von allen Kernen befreit, nochmals gewaschen, in kochendes Wasser geworfen und halbweich gesotten, dann in frischem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft. Auf jedes 1/2 Kilo Früchte klärt man 1/2 Kilo Zucker in 1/4 Liter Wasser, schäumt ihn gut ab und schüttet ihn heiß über die Früchte, siedet ihn am folgenden Tage etwas dicker ein, läßt die Hagebutten einmal darin aufkochen, siedet ihn am dritten Tage abermals ein, gießt ihn heiß über die Früchte und wiederholt das Eindicken am vierten Tage aufs neue, wobei man den Saft von zwei Zitronen hinzufügt, die Hagebutten zum letztenmal darin aufwallen läßt, in die Gläser tut, mit dem Zucker-Sirup übergießt und nach dem Erkalten mit Blase überbindet. Man kann den Zucker auch mit etwas ganzem Zimmt kochen, doch muß man denselben vor dem Einlegen in die Gläser wieder herausnehmen.

Quitten-Gelée. Völlig reife, ganz gelbe, aber fehlerlose Quitten, gleichviel ob Aepfel- oder Birnquitten,

auch ob die Früchte groß oder klein sind, werden mit einem weichen Tuch abgerieben, von Stiel und Blüte gesäubert, aber nicht geschält, in vier Teile zerschnitten und in einem irdenen glasirten Kasserol, mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben davon bedeckt sind, langsam weichgedünstet; man preßt hierauf den Saft gut aus, filtrirt ihn, bis er ganz klar ist, nimmt auf jedes 1/2 Kilo Saft ebensoviel Hutzucker, läutert denselben, schäumt ihn gehörig ab, gießt den Quittensaft hinzu und läßt beides zusammen rasch unter öfterem Umrühren kochen, bis an dem herausgezogenen Löffel der Saft in einer großen Perle abtropft, oder bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen rasch erstarrt. Nach kurzem Auskühlen füllt man die Gelée in kleine Gläser, die man gut zugebunden aufbewahrt.

Gesundheitspflege.

Schädigung der Augen durch übermäßigen Tabakgenuß. Man ist allgemein der Meinung, die einzig schädliche Wirkung des Tabaks auf die Augen liege im Rauch. Ferner ist die Ansicht verbreitet, daß Tabakschnupfen ein den Augen zuträgliches Mittel sei. Dem ist aber nicht so. Die durch das Schnupfen hervorgerufenen Reize der Schleimhäute der Nase pflanzen sich durch die Tränenwege nach den Augen fort und können so Augenröte und stärkeres Tränen im Gefolge haben. Weit schädlicher für die Augen wirkt das im Tabak enthaltene Gift, das Nikotin, wenn es beim Rauchen und Kauen von Tabak in zu großen Mengen in den Körper gelangt. Die Wirkung des Nikotingiftes ist eine langsame und wird gewöhnlich erst vom Arzt entdeckt. Appetitlosigkeit, unruhiger, oft unterbrochener Schlaf, Abnahme des Gedächtnisses, Zittern der Hände u. s. w. sind die ersten Zeichen, schließlich aber stellt sich eine zunehmende hochgradige Schwachsichtigkeit ein. — Es sei damit nun nicht gesagt, daß sich jeder den Genuß einer Cigarre, oder einer Pfeife entziehen soll, nur hüte man sich vor dem Uebermaß.

Unschädliche Schlafmittel. Wenn man die Schlaflosigkeit auch nicht in allen Fällen ganz wird beseitigen können, da die Ursache derselben oft in Nervenzuständen zu suchen ist, so gibt es doch eine Menge Mittel, durch die man sie wenigstens verringern kann. Man hüte sich vor allem, besonders abends, vor Aufregung, vor zu langem Aufenthalt in geschlossenen Räumen, zu tiefer Kopflage, erhitzenden geistigen Getränken, esse frühzeitig und nicht zu viel zum Abendbrot, arbeite sich gut aus und nehme täglich ein Bad, lüfte das Schlafzimmer oder schlafe wenigstens im Sommer bei oben geöffnetem Fenster, enthalte sich aller Grübeleien, sorge für offenen Leib und vermeide schweres Bettzeug. Ist das Uebel aber dennoch nicht zu beseitigen, dann konzentrire man seine Gedanken auf einen bestimmten Gegenstand, stelle sich z. B. ein wogendes Getreidefeld vor oder den sanften Wellengang des Meeres, präge sich den Ticktackschlag der Uhr ein oder zähle langsam bis hundert. Alle diese Mittel sind nur dazu da, den unruhigen Geist zu beschwichtigen. Ganz verkehrt ist es, die Schlaflosigkeit auf eigene Faust durch Schlafpulver vertreiben zu wollen, da diese Mittel nur betäuben, nicht aber die Nerven beruhigen. Nicht minder gefährlich ist es, sich die gefürchtete Nacht durch Vergnügungen oder den Genuß starker geistiger Getränke verkürzen zu wollen, denn die Natur fordert ihre Rechte und läßt sich nicht betrügen. Beruhigend wirkt auch ein nasses Handtuch, ins Genick gelegt, sowie ein nicht zu kaltes Fußbad, Ganzbad oder eine Abreibung mit mäßig temperirtem Wasser.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Ziegenmilch wird als Kindernahrungsmittel noch lange nicht genügend geschätzt. Dieselbe hat manchen Vorzug vor der Kuhmilch, indem die Ziegen nur in ganz seltenen Fällen von der Tuberkulose befallen werden. Besonders beachtenswert ist Ziegenmilch bei Darmkrankheiten der Säuglinge, weil sie der Frauenmilch ähnlicher ist, leichter als Kuhmilch vertragen und besser verdaut wird. Endlich ist der Käsestoff der Ziegenmilch dem Käsestoff der Muttermilch weit ähnlicher als jener der Kuhmilch. Er gerinnt nämlich nicht so grobflockig wie dieser und steht in seiner physikalischen Beschaffenheit etwa in der Mitte zwischen dem Käsestoff der Muttermilch und dem der Kuhmilch. Ferner enthält die Ziegenmilch überhaupt weniger Käsestoff als Kuhmilch, dafür aber fast dreimal so viel Eiweiß, das weit mehr Nährkraft hat, als der Käsestoff und vom Kindermagen sehr gut vertragen wird. Je nach dem Alter der Kinder soll die Ziegenmilch in verschiedenen starken Verdünnungen genommen werden.

Vom Grüßen der Kinder. Wie wohltuend mutet es uns an, wenn man in ein Haus tritt, wo die Kinder grüßen. Nicht früh genug kann man die Kinder daran gewöhnen. Dabei soll unter diesem Grüßen kein steifes Einlernen hergebrachter Höflichkeitsformen gemeint sein, die Kinder sollen sich nicht zieren, sondern es so schlicht tun, wie sie ihre Eltern und Angehörigen grüßen. Man gestatte ihnen selbst das vertrauliche „Du" gegen alle Menschen bis sie es, heranwachsend, ganz von selbst ablegen. Ebenso ist mit dem Grüßen auch das Bitten und Danken mit inbegriffen, man halte sie an, um alles zu bitten, was sie zu haben wünschen, damit sie nicht etwa meinen, es müsse ihnen alles gewährt werden, was ihnen in den Sinn kommt, und sie seien die Befehlenden, denen die Erwachsenen zu gehorchen haben. Dieses Bitten und Danken erhält in ihnen das Gefühl, daß sie von den Erwachsenen abhängig sind und diese ihnen aus Liebe und nicht aus Pflicht etwas zu geben oder zu tun haben. Wie nötig ist es, solches wohl zu beachten in unserer Zeit, wo nur zu oft die Eltern die gehorsamen Diener ihrer Kinder sind. Sie sind aber meistens selbst schuld daran, weil sie nicht schon früh die Kleinen zu solchen löblichen Gewohnheiten anhalten.

Krankenpflege.

Heißes Wasser als Heilmittel. Es dürfte wohl vielen unserer Leser nicht bekannt sein, daß heißes Wasser auf mannigfache Art und Weise als vortreffliches Heilmittel gegen allerlei äußerliche und innerliche Leiden in Anwendung gebracht werden kann. Gegen Magenkrampf und Kolik hilft in der Regel nichts besser und schneller als ein Hand- oder Waschtuch, das in heißes Wasser getaucht, schnell etwas ausgewunden und dann sofort auf die Magengegend gelegt wird. Nicht allzu heftige Kopfschmerzen lassen bald nach, wenn der Nacken und gleichzeitig auch die Füße mit heißem Wasser benetzt werden. Von ebenso überraschend guter Wirkung sind Heißwasserumschläge bei Lungen- und Halskrankheiten, sowie namentlich bei örtlichem Rheumatismus. Verspürt man z. B. rheumatische Schmerzen in einem Arm oder Bein, so dürfen nur je alle zwei Stunden Heißwasser-Umschläge, so heiß man es vertragen kann, 3—4 Mal oder auch nur jeweils nachts vor dem Zubettegehen auf die schmerzhaften Stellen gelegt resp. gebunden werden und die Schmerzen werden bald nachlassen. Auch Zahnschmerzen

werden in der Regel durch solche Umschläge gehoben. Ein mit heißem Wasser getränktes Stück Flanell mehrfach um den Hals eines vom Stickhusten befallenen Kindes gelegt, bringt schon nach wenigen Minuten beim Kinde eine auffallende Beruhigung hervor.

Forcirte Erweiterung des Brustkorbes als Mittel zur Stillung des Nasenblutens empfiehlt Dr. A. Fedorowitsch. Der Patient sitzt vollkommen gerade auf einem Stuhl, legt beide Arme auf den Kopf und führt dabei ruhige, möglichst tiefe Atembewegungen bei offenem Munde aus. Dadurch werden die Sehnen des Kopfes und der Nase möglichst blutleer gemacht, das Nasenbluten steht still. Auf diese Weise erzielte Dr. Fedorowitsch guten Erfolg in 14 Fällen, darunter 13 Kinder.

Blumenkultur und Gartenbau.

Vermehrung von Johannis- und Stachelbeeren durch Steckholz. Die Vermehrung d. h. Neuanzucht von diesen Obststräuchern kann jeder Gartenbesitzer leicht selbst machen. Er nehme im Spätherbst oder Winter gesunde 1jährige, d. h. im vergangenen Sommer gewachsene, nicht zu geile Zweige, schneide solche mit einem scharfen Messer direkt unter einem Auge ab, entferne die vielleicht noch weichen Spitzen und schlage diese 20—25 cm. langen Zweige, Steckholz genannt, im Keller in Sand ein, halte diesen mäßig feucht und pflanze jene im zeitigen Frühjahr an einem schattigen Platz im Garten in sandige oder mit Sand vermischte Erde und bald wird man am Austreiben der Augen erkennen, daß das Steckholz Wurzeln gebildet hat. Im nächsten Frühjahr werden dann die jungen Pflanzen verpflanzt.

Auf gleiche Weise können noch viele Ziersträucher, wie z. B. die gewöhnlichen Rosensorten, Reben ꝛc. vermehrt werden.

Das Ueberwintern von Topfpflanzen geschieht am besten in einem frostfreien, aber nicht zu warmen Zimmer oder sonstigen Raum, am besten in einem Zimmer, das an ein regelmäßig geheiztes anstößt, ohne selbst geheizt zu werden.

Diejenigen Pflanzen, welche, wie Azaleen, Camelien ꝛc., früh zur Blüte gebracht werden sollen, bringe man im Januar, sobald sie Knospenansatz zeigen, in ein geheiztes Zimmer möglichst nahe dem Fenster. Sobald sich die Blüten zu öffnen beginnen, stelle man die Pflanzen, um die Blütezeit recht lange zu erhalten, wieder in ein mehr kühleres Zimmer, dies gilt besonders auch von Hyazinthen ꝛc. So lange die Tage abnehmen und die Pflanzen wenig Wachstum zeigen, gieße man sehr mäßig, sobald sich aber Triebe und Blüten entwickeln, gebe man wieder mehr Wasser.

Eines der wertvollsten natürlichen **Düngmittel** ist **Taubenmist.** Er enthält nicht allein Stickstoff, Phosphorsäure und Kali in ziemlich beträchtlicher Menge, sondern auch in leichtlöslicher Form.

Tierzucht.

Vogel- und Insektenwelt. Es heißt: Der Vogel kann ohne den Menschen, dieser aber nicht ohne den Vogel leben.

Der Verlust, den die Insekten den Saaten verursachen, wird jährlich auf rund 300 Millionen beziffert, ohne den durch die Philloxera zu rechnen.

Ohne die Hülfe der Vögel wäre die Ausrottung aller unmöglich; würde man 100 Millionen vernichten, so entstünden sie milliardenweise, denn die Fruchtbarkeit der Insekten ist enorm.

Zu einer Zeit dachte man in England und Ungarn daran, die Spatzen auszurotten, aber bald ersah man den Irrtum und man gewährte dann Prämien zu deren Schutz.

In Australien läßt man aus Europa Vögel kommen zum Schutz der Pflanzenwelt.

Wie groß auch der Schaden ist, den gewisse Vögel in den Feldern verursachen, so wird er hundertfach aufgewogen durch deren Krieg gegen die meist unsichtbaren, aber unzählbaren und viel mächtigeren Feinde.

Die Naturforscher rechnen, daß jährlich (meistens durch die Kinder) 80—100,000 Eier zerstört werden; man muß somit per 1000 Milliarden von Insekten rechnen, die die Vögel, aus den Eiern ausgekrochen, zerstört hätten. Noch bestehen auf dem Lande viele Vorurteile gegen diese von allen landwirtschaftlichen Vereinen festgestellten Tatsachen. Viele Bauern töten die Nachtvögel, Eulen, Nachteulen u. s. w. Und doch weiß man, daß ohne diese bald eine wachsende Menge unduldbarer Wesen uns zur Plage würden.

Tierfreund.

Frage-Ecke.

Antworten.

72. Belegen Sie den Boden je eines größern Blumentopfes mit Holzkohlenstückchen, füllen mit Gartenerde auf, durchmischen diese mit etwas Blumendünger und setzen eine schöne junge Pflanze (die Pfahlwurzel schön senkrecht) ein und drücken fest an. Dem Gießwasser geben Sie jeweils einige Tropfen Salmiakgeist bei, und Sie werden mit dem Erfolge Ihrer Petersilie-Kultur zufrieden sein.

F.

73. Hier finden Sie ein ganz empfehlenswertes Theegebäck, das wir oft zubereiten: Man schlägt 1/4 Pfund Butter zu Schaum, rührt 1/2 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 3 Eier (das Weiße zu Schaum geschlagen) dazu und treibt diesen Teig mit dem Nudelholz auf. Dann sticht man mit Blechformen die einzelnen Sterne, Herz u. s. w. aus, bestreicht diese mittelst einer Feder mit Eigelb und streut fein geschnittene Mandeln darauf. Dann läßt man sie auf einem Blech bei mäßiger Hitze in der Röhre hübsch dunkelgelb backen. Wenn man keine Blechformen hat, schneidet man den Teig in schräge Vierecke.

Frau W. in Z.

74. Für alle in Gefangenschaft lebenden Tiere ist eigentlich Torfmull (erhältlich z. B. bei C. Kuhn, Schloß Bettwiesen bei Wyl) der einzig absolut gute Bodenbelag. Derselbe saugt und hüllt alle Exkremente geruchlos ein, ist dabei weich und elastisch und kostet nicht zu viel. Für Stubenvögel ist etwas Asche beizumischen. Das unentbehrliche Sandbad bereite man in einer besondern Abteilung des Käfigs und wieder ein eigener, kleiner Behälter, über dem Boden erhöht, enthalte den zur Verdauung nötigen (oft gierig aufgepickten) Sand, dem man einige Zuckerkörnchen beimischen kann, damit er dem am Boden liegenden vorgezogen werde. — Der ganze Käfig ist bisweilen mit Sodalauge zu reinigen.

Abonnent am See.

Fragen.

75. Welche Obstsorten soll ich in diesem gesegneten Obstjahr vorzugsweise einkellern? Ich kenne die haltbarsten nicht und möchte ein erfahrenes Hausmütterchen um guten Rat bitten. Empfiehlt es sich auch für Stadtbewohner, Aepfel zu dörren oder käme die Sache wohl teurer zu stehen, als wenn man das Obst gedörrt kauft?

Junges Hausmütterchen.

76. Kann man wirklich aus Zigarrenkistchen hübsche Arbeiten machen? Ich habe deren ziemlich viele, da mein Mann ein leidenschaftlicher Raucher ist. Ich weiß aber nicht, wie und zu was die Kistchen sich verwenden ließen und ob es möglich ist, die unangenehmen Gerüche zu entfernen. Wer könnte mir einige Anleitung geben?

Abonnentin auf dem Lande.

77. Was meinen die Leser des Ratgebers dazu? Soll ich meinen Buben nicht in den Handfertigkeitsunterricht schicken? Die Mutter meint, er könne zu Hause Handfertigkeit treiben, es gebe Arbeit genug. Ich bin daher ganz unschlüssig, was ich tun soll. Bitte, klärt mich doch auf, die ihrs besser versteht.

Unwissender Handwerksmann.

78. Warum nennen die Gärtner die Blumen immer mit den langweiligen lateinischen Namen, die unsereins nicht versteht? Es existiren doch gewiß auch deutsche Benennungen dafür oder nicht? Ich ärgere mich jedesmal darüber, wenn ich etwas zu kaufen habe.

Blumenmutter.

79. Wo bezieht man die sogenannte Gummimasse, die zur Gummiknetarbeit notwendig ist? Kann ich sie wohl in Zürich bekommen? Dilettantin.

Der Mensch lebt nicht von dem, was er ißt,

sondern von dem, was er verdaut. Bei einer Reihe von Krankheiten und Zuständen ist jedoch der menschliche Verdauungsapparat derartig geschwächt, daß er die natürliche Nahrung nicht verträgt und nach einem Ersatzmittel derselben gegriffen werden muß. Wahre Wunder wirkt hier die allbekannte Somatose, welche bei Verdauungs- und Ernährungsstörungen schon in kleinen medizinalen Dosen den Appetit wieder anregt, dem Körper durch ihren hohen Eiweißgehalt wieder neue Lebenskräfte zuführt und oft staunenerregenden Fleischansatz erzeugt. Somatose enthält die Nährstoffe und Salze des Fleisches, ist vollkommen geschmack- und geruchlos und nimmt direkt an der Ernährung teil.

BRILLANT-
SEIFE & -SEIFENPULVER

werden wegen ihrer vorteilhaften Verwendung immer mehr gebraucht. (W1111)
Ueberall zu haben. H 2300 Q Alleinige Fabrikanten: Beck u. Cie., Basel.

Ist die beste.

(W587)

Das Warenhaus von F. Jelmoli A.-G., Zürich

schickt **franco** an **Jedermann Muster** von **Damenstoffen**, schwarz und farbig, von **45** Cts. bis Fr. 7.— p. Meter, **Herrenstoffen** in grosser Breite von Fr. **1.50** bis Fr, 17.— per Meter. **Baumwoll-** nnd **Leinen**stoffe, **Bett-Decken**, reine Wolle, von Fr. **3.90** à Fr. 25.— alle Grössen. W 1022

Möbel-Lager
F. Knuchel
vormals
Osburg-Stroebele
Rämistrasse 17 **Zürich** Zur freien Schule.

Komplette
Wohnungseinrichtungen
in allen Holz- und Styl-Arten
vom einfachen bis hochfeinen.
Photographien, Zeichnungen und Stoffmuster
zur Verfügung. (W 1013)

J. Andèls
neuentdecktes, überseeisches Pulver zur raschen u. sicheren Vertilgung der Schwabenkäfer und aller Insekten, in Büchsen à 60 Cts. und Fr. 1. 20.

Aphanizon,
best. Fleckenreinigungsmittel, Tuben à 40 und 70 Cts.

Hühneraugen-Tinktur
sicher und rasch wirkend, Flacons à 50 Cts.
empfehlen bestens (T 1256)
Haug & Hauser,
Droguerie zum Erzberg,
Rennweg 7, Zürich.

Berner Leinwand,
bewährte, dauerhafteste Qualitäten in Leintüchern, Tisch- und Küchen-Leinen, Handtüchern, Kissenanzügen 2c., Etamines, Monogramm-Stickerei. (W 733)
Für **Braut-Aussteuern,**
Pensionen und Privaten, wo speziell auf solideste Ware gesehen wird, besonders empfohlen.
Billigste Preise. Muster franko.
F. Emil Müller & Co., Langenthal (Bern.)
Mechan. Leinenweberei mit elektrischem Betrieb.
Handweberei.

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