Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 9 (1902)

Heft: 20

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: 15.07.2025

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



Schweizerische Blätter für Haushaltung, Rüche, Gesundheits:, Rinder: und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Berausgegeben unter Mitwirfung tuchtiger Mitarbeiter von Frau C. Coradi-Stahl in Jurich.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Bäderstraße 58, und jedes Bostbureau (bei der Bost bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Betitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 20.

IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 22 Nummern.

Rurid, 8. November 1902.

Mutterliebe.

A)S

Am stillen Pfad der Kindheit sliest Ein Börnlein sanft und helle; Es rieselt kühl, es rieselt mild Und trägt des blauen Himmels Bild In seiner Silberwelle.

Ad, ohne dieses Börnlein wär Des Tebens Morgen freudenleer, Der Kindheif Bimmel frübe. Das Börnlein ist mir wohlbekannt: Es heißet Musserliebe. Krummacher.

Z,

Wie kann man während des Winters das feine Tafelobst am rationellsten aufbewahren?

Der Ausbewahrung unseres Taselobstes wird noch viel zu geringe Ausmerksamkeit geschenkt und man verwahrt diese wertvolle Ware, deren Marktswert von Monat zu Monat steigt, ost in der prismitiosten Weise. Wir können nach dieser Richtung hin noch viel von den Franzosen lernen. Dort bringen die größeren Obstzüchter das seine Taselsobst erst lagerreif — statt frisch vom Baume hinsweg — auf den Markt und erzielen so gewöhnslich 50 bis 100 Prozent höhere Preise. Deshalb haben sie sich auch mit den besten Einrichtungen versehen, um ihr Taselobst die zur Lagerreise aufzubewahren und erst im Winter zu verwerten.

Am geeignetsten zur Ausbewahrung des Obstes ist ein Ort, worin eine dauernd gleichmäßige, mögs lichst niedrige Temperatur herrscht, welche jedoch niemals unter den Gefrierpunkt herabsinken darf

und der zugleich eher dunkel als hell und frei von zu großer Feuchtigkeit ist; eine solche Obstkammer ober Obstkeller soll möglichst nördliche Lage haben, etwas unter bem Boben liegen und mit boppelten Türen und Kenftern, sowie Luftkanalen versehen sein. Auf keinen Kall barf aber ber Reller bumpf fein ober andere, einen starken Geruch verbreitende Gegenstände, wie Rohl, Zwiebeln, Kartoffeln, Saringe 2c., bon benen bas feinere Obst leicht einen Beigeschmack annimmt, in bemfelben Raume aufbewahrt merben. Gin Obstfeller foll menn möglich stets mit zwedmäßigen Bentilationseinrichtungen verseben fein, um zu feuchte Luft abziehen zu laffen und die Temperatur des Rellers regulieren zu tönnen, bamit sich weber Schimmel noch Bilge bilben.

Sollte sich aus irgend einem Grunde im Obsteteller schlechte Luft bilben, so empfiehlt sich ein vorssichtiges Schwefeln. Auf die Gitter der Gestelle darf man weder Woos, noch Stroh, noch gewisse Papierarten legen, damit die Früchte keinen dumpfigen oder muffigen Geruch annehmen, auch sollen sie nicht bedeckt werden.

Um beschädigte, fledige, angestochene ober murmige Früchte zu erhalten, genügt es, ein Stücken gummiertes Papier auf die beschädigte Stelle zu kleben, die weißen Streifen an den Briefmarkensbogen dienen biesem Zweck vollkommen.

Das abgepflückte Obst erreicht ben höchsten Grad seiner Reise, die Egreise, erst allmählich an seinem Ausbewahrungsorte, nach beren Erlang es nach und nach seine guten Eigenschaften verliert und an Güte abnimmt. Diesen Zeitpunkt ber höchsten Reise möglichst lange hinauszuschieben und so die Früchte recht lange in guter Beschaffenheit zu erhalten, das ist die Aufgabe für jeden, der seines Taselobst aufzubewahren hat.

Wo intensives Tageslicht die Früchte trifft, wird ihre Epreife wesentlich beschleunigt, aber in dunkeln Lokalen behalten die Früchte sowohl ihr

oft schönes Rolorit und ihren Geschmack, als auch ihre Dauerhaftigkeit ungleich beffer. Gbenfo foll ber Zutritt ber Luft zu ben aufbewahrten Früchten möglichst zu beschränken sein. Abschluß von ber Luft erhält zwar die Früchte, hat aber ben Rach= teil, daß die Früchte, welche ganz von ber Luft abgeschlossen maren, sobalb sie wieber ber Gin= wirtung ber Luft zugeführt, ichnell bem Bergeben anheimfallen. Wenn nun die Früchte lange Zeit in der Dunkelheit und unter Abschluß der Luft gelegen haben, so muß man baber — bamit sie nicht schwarz werden und rasch verberben, wenn man fie aus bem Obstkeller holt - jedesmal nur ebensoviel aus bemselben holen, als man innerhalb brei ober vier Tagen verwenden kann. Will man eine gewisse Menge verschicken, so muffen selbige zweimal in Seidenpapier eingewickelt und icon in ber Obsitammer verpactt merben. halb bürfte es im allgemeinen praktischer sein, die aufzubemahrenden Früchte nicht fo gang gegen die Einwirkung ber Luft zu berschließen, sondern man läßt ben Obsteller, welcher bie Obstborte mit ben Früchten enthält, in ben ersten Tagen gang bem Luftzuge offen; fpater wird eine Deffnung gegen Norben ober eine automatische Ventilationsanlage hinreichen, um die Luft zu erneuern und eine nie= brige Temperatur hervorzurufen. Man schließe diese Deffnung des Tages über, wenn die äußere Temperatur mehr als 8—10° C. aufweist; die= selbe wird aber nicht geschlossen werden, so lange man nicht wird befürchten muffen, daß ber Frost in's Innere bringe, b. h. in ben meiften Kallen nicht vor Mitte Dezember. Es schabet also bem Obste nicht, wenn die Luftklappen bes Obstellers ben ganzen Winter hindurch — sofern tein Frost= wetter ift - teilmeife offen find. Bor Bugluft muß bas Obst aber unter allen Umständen bewahrt werden.

Eine Hauptsache bei ber Konservierung ber Früchte ist aber ber Wärmegrad im Obstlokal. Ze niedriger die Temperaturgrade, die freilich niemals unter Null hinuntergehen dürfen, sind, um so langsamer vollzieht sich ber Reifeprozeß. Weistens wird es genügen, die Temperatur nicht über 8 Gradsteigen zu lassen. Sine Hauptbedingung ist aber noch, daß der Wärmegrad ein möglichst gleichmäßiger ist. Deshalb ist es auch ganz unerläßlich, daß in jedem Obstausbewahrungsraum ein Thermometer vorhanden ist, um die daselbst herrschende Temperatur kontrollieren zu können.

Von ebenfalls großer Wichtigkeit ist auch der Feuchtigkeitsgrad der Luft. Je trockener die im Obsteller befindliche Luft und je mehr die Wände und der Boben des Kellers ihre Feuchtigkeit versloren haben, um so mehr saugt die trockene Luft die Feuchtigkeit auf bei den ausbewahrten Früchten, so daß diesen zu schnell ihr Wassergehalt entzogen wird und sie infolgedessen welk werden und eins schrumpfen und eine Beschleunigung des Reiseprozesses stattsindet. Wenn das nötige Wasser in der Frucht sehlt oder durch zu trockenen Ausbes

wahrungsort verdunstet ist, so kann sich auch der Zucker aus der Stärke nicht entwickeln, es kann dann die Reise nicht eintreten, die von einer guten, saftigen Frucht zu verlangen ist, wie solches oft bei den feinen Wintertaselbirnen, z. B. Sebelkrassane, Winterdechantsbirne, Olivier de Serres vorkommt, welche unter Umständen selten auf Lager genußereif werden, sondern eher faulen. Deshalb muß die Feuchtigkeit der Luft so bemessen sein, daß gerade die Verdunstung des Wassers aus den Früchten selbst aushört.

Um nun ben richtigen Grab ber Feuchtigkeit zu ermitteln, bedient man sich mit Vorteil bes Hygienischen Ratgebers ober noch besser bes Holymeters von W. Lambrecht, erhältlich burch bie Firma G. A. Ulbrich & Co., Zürich II. Wenn ferner noch die eingangs gegebene Belesrung nicht außer acht gelassen wird, kann bei dieser rationellen Behandlung des Obstes — sei es für ben eigenen Bedarf oder für den Verkauf besstimmt — der gewünschte Ersolg nicht ausbleiben!

23

Das Wildpret.

Mit dem Namen Wildpret bezeichnet man im allgemeinen alle jagdbaren Tiere, die dem Menschen zur Rahrung bienen. Man unterscheibet babei bas haar= und Federwild und teilt ferner bas Wild= pret in Hochwild und nieberes Wild ein. Zum Hochwild rechnet man alles, mas zur hohen Ragd gehört, so z. B. Hirsch, Damhirsch, Wildschwein, Auer= und Birkhühner, Fafanen, Trappen, Kra= niche, bei ben Raubtieren die Baren, Bolfe, Luchse, Abler. Zum niedern Wild gehören die Rebe, Safen, Kaninchen und alles übrige Federwild, wie Reb= huhner, Schnepfen u. f. m. Alles Wild zeichnet fich durch einen feinen, pikanten Geschmack und leichte Verdaulichkeit vor ben zahmen, gemästeten Tieren aus, auch gehört es zu ben fraftig nahrenben, vorzugsweise blutbilbenden Fleischgattungen und ist Leidenden und Genesenden baber besonders zu em= pfehlen. Die Behandlung und Zubereitung des Wildes ist natürlich je nach der Art verschieden, im allgemeinen besteht aber ber Grundsatz, daß alles Wild nach ber Tötung fürzere ober längere Zeit, je nach bem Alter, im Fell ober ben Febern an fühlem, luftigem Ort hangen muffe (bas Saarwild natürlich ausgeworfen), um den eigentum= lichen, feinen Wilbgeschmack zu entwickeln. Diesen foll man jedoch nie in zu starken Hautgout über= gehen lassen. In der kalten Sahredzeit erhält sich das Wild natürlich auch länger frisch, als bei warmem Wetter, doch sorge man wiederum dafür, daß es nicht gefriert, da es dadurch an Wohlge= geschmad verlieren murbe. Start zerschoffenes Wild, besonders Geflügel, läßt sich nicht aut aufbemahren, ebenso ist alles Wassergeflügel, wie Wild= und Rriechenten, Wilbgans und Wafferhühner nich, zum Aufbewahren geeignet. Alles zum Aufbehalten bestimmte Wild, sei es Geflügel ober haarwild, nimmt man balb nach bem Schießen aus, hangt es, wie schon oben bemerkt, auf und schaut jeden Tag forgfältig nach, ob sich teine Fliegen barauf nieber= gelaffen haben. Pulverifierte Solzkohle auf bie bom Blute gereinigten Schußstellen gestreut, hält bie Käulnis wirksam ab. Man kann solche auch in das Innere des ausgenommenen Tieres streuen und Stude bavon in die Flügelhöhlen desfelben fteden. Aus bem Fell gelöfte Stude von Birfch, Reh, Wilbschwein 2c. erhalten sich gut, wenn man fie in ein Gefäß mit faurer Milch legt, bie bei feuchtem Wetter täglich, bei fühlem alle 2—3 Tage erneuert werden muß. Das Fleisch bekommt da= bei etwas Zartes und behalt ben eigentumlichen Geschmad vollständig, mas beim Beizen mit Effig nicht ber Fall mare. Auch bas Ueberftreichen ber Kleischstücke mit heißem Rind- ober Schafffett ift gu empfehlen. Diefer Uebergug halt die Luft ab; man hängt bas Fleisch bann freischwebend an luf= tigem, fuhlem Ort auf und fann basfelbe auch bei warmem Wetter einige Wochen gut erhalten.

Um nun speziell auf einige Wilbarten einzustreten, die in unserer Küche zur Verwendung kommen, erwähnen wir in erster Linie den has en. Es ist hier zu bemerken, daß das Fleisch der Hässinnen und der jungen Tiere bedeutend zarter und saftiger ist, als beim Rammler. Die Hasen werden vom September dis zum Februar geschössen. Außer dem Fleisch dient uns auch das Haar zur Wolle bei der Hutmacherei; der Balg als Pelzewerk, die Felle als solche werden zu Leder versarbeitet.

Der jagdbare Hirsch mird vom Mai bis September geschossen; Schmaltiere und Kälber bis Weihnachten; das Fleisch dieser letzteren ist vorzüglich zart und saftig, wie überhaupt Hirschwildspret, namentlich der Rücken oder Ziemer sehr gut, nahrhaft und leichtverdaulich ist; nur das Fleisch des alten Hirschen ist zäh. Der Rücken, die Lenden, die Keulen und Schulterblätter werden als Braten, das Hals- und Brustsleisch zu Ragout verwendet. Daß die Haut auch im Haushalt als sogenanntes Hirschleber, dann zu Handschuhen, Schurzsellen ze. verwendet wird, ist bekannt. Das Geweih wird in der Drechslerei nutbar gemacht.

Das Reh wird vorzugsweise im Herbst gesjagt. Es liefert ein sehr zartes, außerorbentlich wohlschmeckenbes Fleisch. Das ber braunen Rehe gilt für besser, als bas ber roten, bas ber Gesbirgsrehe für vorzüglicher, als bas ber Ebene. Außer bem Fleisch benutt man auch die behaarten Felle; die gegerbte Haut, bas Fell und bas Gesweih.

Zum Schlusse sei noch bas oft verwendete Rebhuhn erwähnt, das allen Feinschmeckern als hochwillkommenes Gericht gilt. Die Rebhuhnjagd bauert von Mitte September bis Mitte Oktober, doch werden auch im Winter noch solche erlegt. Das Fleisch namentlich der jungen Tiere ist sehr

saftig, ohne sett zu sein. Kennzeichen ber alten Tiere sind die grauen Füße und Beine, bei ben jungen sind sie gelblich, auch ist bei letztern der Schnabel scharf und dunkelgefärbt und die untern Flügelsedern spitz zulausend. — Wie die verschiedenen bei und vorzugsweise verwendeten Wildarten zus bereitet werden, teilt der "Ratgeber" den werten Hausfrauen in der Rubrik "Küche" mit.

Frau W.

23

Fremde Ausdrücke in der Rüche.

Manches Rochbuch erschwert ben jungen und ältern Köchinnen nicht selten bie Ausübung ber eblen Kochkunft, weil die Rezepte Fremdwörter ober sonstige Ausbrücke enthalten, die unserm Sprachsgebrauch ferne stehen. Wir lassen nachstehend einige solcher Ausbrücke zu bessern Verständnis mit ber nötigen Erklärung folgen.

Man bezeichnet mit:

Paffiren das Durchseihen oder Reiben von Flüssigkeiten oder breiartigen Massen durch ein Sieb oder Tuch; ebenso nennt man passiren oder abpassiren das Rösten oder Gelbschwizen von Wurzelwerk, Kräutern, Fleisch, Speck 2c. in Butter.

Canbieren heißt so viel wie verzuckern, übersuckern. Um Zucker zum Canbieren zu bringen, schmelzt man ihn wiederholt und läßt ihn immer wieder dick einkochen, bis er hart und durchsichtig geworden ist. Lange ausbewahrtes Gingemachtes pflegt auch schließlich zu candieren, indem sich der Zucker von dem Gelee oder den Früchten ausscheibet und eine harte Kruste oben darüber bildet

Klären. In der Küche ist man sehr oft gesnötigt, nicht ganz klare, durch schleimige und eis weißartige Stoffe getrübte Flüssigkeiten, wie Fleischbrühe, Fruchtsäke, zerlassenen Zucker, geschmolzene Butter, Honig oder auch Liqueure, wenn man diesselben selbst herstellen will, zu klären oder zu läutern, was entweder durch eins oder mehrmaliges Filtriren, durch Ablagern, durch Auskochen und Abschäumen allein oder durch Auskochen mit Eisweiß bewirkt wird.

Sautiren. Das rasche Garmachen bunner Schnitten von Fleisch, Fisch, Leber 2c., indem man bieselben in einer offenen, runden Pfanne mit langem Stiel in Butter ober Del über lebhaftem Feuer unter öfterem Hin- und Herschwenken ber Pfanne dunstet, um sie dann sofort zu Tisch zu geben.

Glaciren. Das Ueberziehen ber Fleischspeisen ober Fische mit Fleisch Schace, was mittelst eines Pinsels geschieht; Koteletten, Fricandeaux und ähneliche Speisen glacirt man während des Gardämpsens durch häufiges Begießen mit der start eingekochten Sauce. Zwiedeln, Küben und Kastanien glacirt man durch Dämpsen mit Zucker, Butter und ein wenig Jus; Mehlspeisen, indem man sie mit sehr

feingestoßenem Zuder überstreut und eine glühenbe Schaufel barüberhält; Ruchen und Torten burch Bestreichen mit ben verschiedenen Glasuren aus Eiweiß, Zuder und anderweitigen Zusäten.

Dressieren. Jebe Speise muß bem Auge in einer möglichst gefälligen Form bargeboten werben und die hierzu erforderlichen Sandgriffe nennt man breffieren; fo breffiert man Backwert aller Urt, 3. B. Biscuits, Bregeln, kleine und größere Ruchen mit den Handen oder einem Löffel auf dem Bactblech. Geflügel breffieren, bribieren ober auch troussieren bebeutet bas Durchziehen ber Flügel und Reulen mit einem Binbfaden, bevor man bas Tier bampft ober brat, um bemfelben eine hubiche, rundliche Geftalt zu verleihen und man verfährt babei in folgender Weise. Die Reulen werben auf beiben Seiten zugebruckt, um bie Bruft mehr in die Höhe zu bringen, worauf man bei größerem Geflügel einen langen Holzspeil ober bunnen Holzfpieß in ber Beife burch eine Reule fticht, bag er bei ber anberen an berfelben Stelle wieber beraustommt, mahrend bie Fuge neben bem Sinter= teil mit einer Backnabel und Bindfaben befestigt werben. Die Flügel werben auf ben Rucken ge= bunden, ber Ropf unter einen ber Flügel gesteckt und festgespeilt. Rleineres Geflügel, wie Suhner, Enten und Tauben, Rebhühner 2c. wird ohne Holzspeile mit Binbfaben breffiert, inbem man bie ein= gefähelte Nabel vom Rücken aus burch bie rechte Reule, von dort quer burch ben Leib und die linke Reule und von da wieder burch den Rücken sticht, wo man die beiben Enden bes Fabens zusammen= knüpft.

Liaison. Mit biefem Ausbrud bezeichnet man in ber Ruchenfprache bie gum Berbiden bon Saucen ober Suppen bestimmten Mischungen aus Mehl und Waffer, Fleischbrühe, Butter, Milch ober Rahm, Giern, Wein, ober blos von in Milch, Bouillon ober Baffer zerquirlten Gibottern; auch bas Blut bon Wildpret, Geflügel und Fischen bient häufig als Liaifon, ebenfo faurer ober fuger Rahm ober ein wenig in kaltem Waffer ober Wein zerrührtes Kartoffelmehl. Die Liaison ist erforderlich, um ben Wohlgeschmad und bas appetitliche Aussehen ber Speisen zu erhöhen; indessen muß man babei vor= sichtig verfahren, ba die Saucen und Suppen leicht baburch gerinnen, besgleichen bilben sich häufig Rlumpchen ober Knötchen barin, mas burchaus vermieben werben muß. Legirt man eine Speise mit Mehl ober Kartoffelmehl, so muß man basselbe zuerst in ein wenig faltem Baffer, Bein ober Rahm, je nachbem es in bem Rezept vorgeschrieben ist, ganz glatt zerrühren, hierauf einige Löffel von ber heißen, zu verdickenden Fluffigkeit hinzugießen und damit vermischen und zuletzt alles in das Gefaß fcutten, worin sich bie zu legirenbe Speise befindet, mit der man die Liaison gut verrührt und einmal auftochen läßt. Bei ber Liaison mit Gi ist das Verfahren ganz ähnlich; man zerquirlt die Gibotter mit kalter Milch, mit Baffer, Fleischbrühe ober Wein, nimmt aber vorher die zu legirende

Sauce, Suppe 2c. vom Feuer und läßt sie minbestens 2-3 Minuten auskuhlen, schuttet einen Teil bavon zu ben Gibottern, verrührt sie bamit und gießt alles unter fortbauerndem Umrühren zu dem übrigen Teil der Flussigkeit, die dann nicht wieder kochen barf, sondern nur noch eine Weile über bem Keuer mit ber Liaison verrührt mirb. Die Liaison aus Butter und Mehl, auch Mehlschwite, Ginbrenne ober Roug genannt, stellt man her, indem man einen oder mehrere Löffel Mehl in Butter hellbraun roftet, mit ber notigen Fleifch= bruhe nach und nach vermischt und bie Sauce, bas Bemufe ober die Suppe unter häufigem Umrühren gut bamit vertochen läßt. Will man eine Sauce ober ein Ragout mit Blut legiren, so gießt man einen Teil ber heißen, aber nicht tochenben Sauce zu dem Blut, rührt über dem Feuer diefes Gemisch zu dem übrigen Teil der Sauce und fährt mit Umrühren fort, bis bas Ganze anfängt zu fochen.



Dumpfigen Geruch aus Kleidern zu entfernen. Wenn vollgepackte Kleiderschränke längere Zeit nicht gelüftet werden, so nehmen die darin verwahrten Sachen oft einen unangenehmen, dumpfigen Geruch an, der sehr schwer zu entfernen ist. Um ihn wegzubringen, lüftet man den Schrank gründlich und klopft die Kleider aus. Dann ordnet man sie lose in den Schrank ein und stellt auf bessen Boden eine Schüssel mit Wasser, auf die man reichlich klein gestoßene Holzkohlen streut. Nach drei die vier Tagen wird der Geruch verschwunden sein, nötigenfalls wiederholt man das Versahren mit frischer Holzkohle.

Um die Temperatur eines Ofens zu extennen, wenn man Kuchen u. bergl. backen will, legt man ein Stück Papier in benselben. Wenn es Feuer sängt ober schwarz wird, so ist er zu heiß. Nimmt jedoch bas Papier nach einer ober zwei Minuten eine bräunliche, der Chotolade ähnsliche Färbung an, so kann man kleine Pasteten in ben Osen thun, nimmt das Papier die Farbe einer Eigarre an, kann man ruhig den Kuchen einschieben, hat dagegen das Papier eine dunkelgelbe Farbe (wie das Tannenholz), ist die Hicke für Braten, Fleischpasteten, Brot oder größere Kuchen geeignet, sur Biscuits oder gebackene Apfelschnitten dagegen darf das Papier nur blaßgelb sein. So einsach bieses Versahren ist, so praktisch und zuberlässig ist es.

Reffelstein ift nur durch Salzsäure zu entsernen. Man läßt die Geschirre ganz heiß werden, dann gießt man ungefähr zwei Löffel voll Salzsäure hinein, die darin brausend und schäumend aufkocht. Dabei muß der Topf gedreht werden, damit sich der Schaum überall hin verbreitet; er

wird wie neu. Sollte noch nicht alles beim ersten Mal verschwinden, so wiederholt man das Verschren. Hat man zu gleicher Zeit mehrere Gesschirre zu reinigen, so kann man gewöhnlich mit der angegebenen Salzsäure zwei dis drei reinigen, indem man die Säure aus dem einen in das ans dere gießt. Man muß bei den aufsteigenden Dämpfen das Gesicht abwenden und vorher die Fenster öffnen. Um besten läßt sich die Arbeit an der Wasserleitzung vornehmen, wobei man die Töpfe gleich ausspülen kann, oder im Freien, am Brunnen. Daß es mit größter Vorsicht geschehen muß, ist selbsteverständlich. Der Ersolg lohnt die Mühe.

Bugmittel für feine Goldsachen. Ein ausgezeichnetes und ganz koftenloses Putymittel sind unbrauchbar gewordene Glühstrümpfe. Sie zersfallen beim Abnehmen in ein feines, weißes Pulver, mit dem man mittelst eines wollenen Läppchens ober Lebers die Goldsachen abreibt. Sie werden ganz blank und sehr schön.

Mittel gegen Ratten. Man mische ein Drittel ungelöschten Kalks mit zwei Drittel Mehl und stelle dies auf einigen flachen Tellern in die Nähe, wo sich die Ratten befinden. Diese fressen gern davon, haben dann Verlangen nach Wasser und verenden, nachdem sie getrunken, sosort.



Roch= Rezepte.

Tinsensuppe. 300 Gr. Linsen, 30 Gr. Mehl, 30 Gr. Butter, 10 Gr. Brotwürfelt, 10 Gr. Zwiebeln, 25 Gr. Salz, 21/4 Liter Wasser. — 300 Gr. Linsen werden erlesen, gewaschen, einige Stunden in weiches Wasser eingelegt, mit demselben Wasser und dem nötigen Salz zum Feuer gebracht und weich gekocht. 30 Gramm Mehl und etwas verwiegte Zwiedel werden in 30 Gr. Fett leicht geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht und die weichgekochten, durch ein Sied gedrückten Linsen damit noch 5—10 Minuten ausgekocht. Diese Suppe wird über geröstete Brotwürfel oder einige Lössel Rahm angerichtet, Kochzeit 11/2 Stunden. "Bolkarts Kochbüchlein."

Blaugesottene Schleise. Man tötet den Fisch durch einen Schlag auf den Kopf, nimmt ihn aus, schuppt ihn, spaltet größere Fische, läßt die kleineren jedoch ganz, legt sie auf eine Schüssel und blaut sie mit siedendem Essig. Dann legt man sie in siedendes Wasser mit Salz, Zwiedel, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Petersilie und Gewürzen, gießt den Essig vom Blauen mit an, kocht den Fisch langsam gar, hebt ihn heraus, richtet ihn auf einer langen Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und giebt Essig und Oel oder eine Speck-Sauce dazu.

Rehschulter, gedänipft. Zwei Rehschultern werben gewaschen, abgehäutet, möglichst weit vom Knochen besteit, mit seingehackter Vetersilie, gehackten Chalotten, Psesser und Salz bestreut und mit einer Nadel und seinem Bindsfaden ringsherum ballonartig zusammengezogen. Dann spickt man die Oberseite mit seinen Speckstreisen, salzt sie und legt sie in ein Kasserol mit Speckschen, Zwiebelzund Möhrenscheiben, etwas Zitronenschale, einem Lorbeersblatt und zwei dis drei Gewürznelken, gießt kräftige Fleischrüße und ein Weinglas voll Ssig darüber und dünstet das Fleisch über gelindem Feuer recht weich und

braun. Beim Anrichten zieht man ben Bindfaben heraus, legt bas Fleisch auf eine Schüssel, tocht die Sauce mit etwas Fleischbrühe auf, seiht sie burch, nimmt das Fett ab, und gießt sie über die Rehschultern; nebenbei reicht man gebratene Kartöffelchen.

Geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkrauf. 1 Kilogr. geräuchertes Schweinefleisch, 15 Gr. Schweinefett, 1 Kilogramm Sauerkraut, 15 Gr. Butter, 15 Gr. Mehl, 10 Gr. Zwiebeln. — Man bringt einen kleinen Löffel voll Schweinefett in den Kochtopf (um das Anstigen zu verhindern), legt die Hälfte von 3/4—1 Kilogramm Sauerkraut darauf und dann 1 Kilogr. frisches oder geräuchertes Schweinefleisch darüber, deckt letzteres mit der zweiten Hälfte des Sauerkrautes, gießt kaltes Wasser daran und läßt alles langsam und gleichmäßig kochen. Bor dem Gsen röstet man in heißer Butter einen Löffel voll Mehl und bringt, wenn es Farbe annehmen soll, geschrittene Zwiebeln darein, röstet es, dis das Wehlschin dunkelgeld ist, bringt das Kraut dazu, rührt es einige Wale mit um und richtet es dann an. Auch wenn kein Fleisch mitgelocht wird, koch man es auf nämliche Art. Wan hat während des Kochens darauf zu achten, daß immer hinreichend Brübe vorhanden ist, jedoch darf davon nicht zu viel sein. Kochzeit 21/2 Stunden.

Rosenkols, sautiert. Nachbem man ben gelesenen und gewaschenen Kohl in siedendem Salzwasser ziemlich weichgekocht, in kalkem Wasser abgefrischt und auf einem Sied abgetropst hat, thut man ihn in ein Kasserol mit langem Stiel, fügt ein Stück recht frische Butter, eiwas Salz, nach Belieben auch etwas Muskatnuß hinzu und schwenkt alles über dem Feuer so lange hin und her, dis der Kohl sehr heiß geworden ist und bie Butter eingesogen hat, worauf man ihn anrichtet und mit Zunge oder Bratwürstchen garniert.

Kastanienpüree als Gemüse. Ungefähr 1 Kilogramm roh geschälte, bann gebrühte und abgezogene Kastanien, werden in einem Kasserol mit heller, frästiger Fleischbrühe langsam weichgedämpft und dann durch ein Sied gestrichen (wobei man zuweilen einige Stücke Sellerie hinzusügt); hierauf verrührt man den Brei noch eine Weile über dem Feuer mit etwas Rahm, Fleischbrühe, einem Stück Butter, Salz und einer Messersithe weißem Pfesser uebst einer Prise Zucker und garniert ihn dann mit gespicken und glacierten Koteletten, Fleisch-Kroquetten oder Fricandeaux.

Muittenschaum. Eine Anzahl frischer, reifer Quitten werben abgerieben, weichgebraten, burch ein Sieb gestrichen und in einer Schüssel so lange nach einer Seite hin geschlagen ober gerührt, bis das Mark weiß und schaumig aussieht; man verrührt es nun noch mit bem gleichen Gewicht feingesiebtem Zucker sowie ber absgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone, zieht den seiten Schnee von sieden die acht Eiweißen darunter, häuft die Masse von sieben die acht Eiweißen darunter, häuft die Masse der auf einer flachen Schüssel auf, streicht sie glatt, zieht mit der Schärfe eines Messerz Längs- und Querstriche darüber, besteht alles mit Zucker und läßt die Speise in einem mäßig erwärmten Ofen langsam backen, um sie dann sofort zu servieren.

Repfel-Krapfen. Aus bünn ausgerolltem Butterteig sticht man runde Platten von der Größe einer großen Untertasse aus, seuchtet sie rings um den Rand mit kaltem Wasser an, setzt in die Mitte ein nußgroßes Häuschen von gedämpsten Apfelscheichen mit Korinthen und gewiegten Mandeln, schlägt den Teig zu einem Halbetreise zusammen, drückt die Ränder aneinander und bäckt dann die Krapsen auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger hibe scho dann durkelgelb.

Maccaronenkuchen. Zunächst bereitet man sich einen mürben Teig aus 500 Gr. seinem Mehl, 250 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 2 ganzen Siern und 4 Dottern, einem knappen Eplöffel gestoßenem Zimmt und drei Eßlöffeln Rahm, knetet benselben gut burcheinander und stellt ihn eine Stunde lang kalt. Während dieser Zeit stellt man die Maccaronenmasse her, indem man 500 Gramm geshälte und geriebene Mandeln, sowie 500 Gr

gestoßenen Zuder unter stetem Umrühren über mäßigem Feuer gut erwärmt, hierauf vom Feuer nimmt, mit dem Sast und der seingehackten Schale einer Zitrone nebst 8 Gramm gestoßenem Zimmt verrührt und mit dem steisen Schnee von 7—8 Eiweißen untermischt. Aus dem Mürbeteig rollt man nun einen dünnen runden Kuchen auf, bestreicht ihn mit der Maccaronen-Masse, legt ein Eitter von Teigstreisen über dieselbe und einen Teigrand ringsherum, überpinselt den Kuchen mit geschlagenem Ei und bäckt ihn eine Stunde bei ganz gelinder Hiße.



Wie kann man sich auf leichte Weise erwärmen, bafür giebt es ein einsaches, wenn auch wenig bestanntes Mittel. Es besteht barin, baß man mit geschlossenem Munde einen langen, tiesen Atemzug thut und dies wiederholt, bis die Wärme zurückehrt, was durchaus nicht lange dauert. Dies tiese Atmen befördert den Kreislauf des Blutes und führt ihm frischen Sauerstoff zu. Das Blut strömt frei dis in alle Ausläuse der Abern und erzeugt auf diese Art eine größere Wärme. Auch allerlei beginnende Uebel und Erkältungen werden durch regelmäßig wiederholtes tieses Atmen verhindert.

Rafenrote. Gegen das flüchtige Rotwerden ber Nase empfiehlt Dr. F. Bruck als ein vortreff: liches Mittel bas Bengin, welches außerst rafc verbunftet, hierzu viel Barme braucht und biefe ber geröteten haut entzieht, welche babei abblaßt. Bleichzeitig beseitigt Dieses Mittel auch ben mit ber flüchtigen Rötung oftmals einhergehenben äußerft entstellenden Glanz ber Nasenhaut und giebt dieser ein völlig ftumpfes Ausfehen. Um beften verwendet man das Benzinum Petrolei, das keinen unangenehmen Geschmack besitt und die Saut in keiner Beife reigt. Gine Mulltompresse, welche die Große ber geroteten Partie besitht, wird mit Bengin ge= trankt und schnell auf die Rasenhaut gebracht, mo fle einige Sekunden angebruckt gehalten wird, ohne daß man die Haut reibt.



Eingewachsene Nägel können überaus schmerzhaft werden und erfordern zur Heilung aufmerksame Pflege. In der Regel ist der Sitz des Uebels an der großen Zehe und besteht in einem Geschwür, das von sogenanntem wildem Fleisch überwachsen ist. Der Seitenrand des Nagels bohrt sich dann hinein und ruft sehr oft die heftigsten Schmerzen hervor. Ursache ist in der Regel zu enges, zugespitztes Schuhwerk und die körichte Annahme mancher Frauen, daß die sogenannten Paarschuhe sie einen für den rechten und den linken

Fuß) für das weibliche Geschlecht und die Kinder nicht notwendig seien. Durch mangelhaftes Schuhwerk wird aber nicht selten die große Zehe nach außen gepreßt; es wird ein Druck an den innern Nagelrand ausgeübt, der zur Entzündung und Geschwürdildung und zum Entstehen des sog. wil-

den Fleisches Unlag giebt.

Ift man bemuht, bas Uebel zu heben, bevor fich ein Beschwür entwickelt hat, fo tann bas ver= hältnismäßig leicht geschen. Andernfalls ift eine Beilung ohne eine kleine Operation nicht möglich. Das "Rote Rreuz" empfiehlt, folgenbermaßen bor= zugehen. Man hebt morgens und abends den ein= gewachsenen Nagelrand leicht in die Sobe, pinselt bie gereizte Stelle mit Jobtinktur und führt mit einem faubern, zugespitten Solzchen fleine Pflodchen aus Bundmatte, eins nach bem andern unter ben Nagel und in ben Nagelfalz. Daburch, daß jedes= mal einige Bflocken mehr eingeführt werben, wird nach und nach, ohne befondere Schmerzen, ber Nagel von ben Beichteilen abgebrängt, die Ent= zündung und Schmerzen nehmen ab und die Beilung geht vor fich. Gelbftverftanblich burfen bann teine engenden, brudenben Schuhe getragen mer= ben, sonft mirb bas Leiben wieber neu auftreten. Auch beim Schneiben bes Nagels ist zu beachten, baß die schlimme Stelle am innern vordern Ragel= winkel nicht zu stark zurückgeschnitten wird. (Es empfiehlt sich überhaupt, ben Nagel ber großen Behe in ber Mitte eher tiefer auszuschneiben, als in ben Winkeln.) Ift trot ber angegebenen Borsichtsmaßregeln das Uebel nicht zu heilen, so konfultire man einen Arzt.

Stinderpflege und :Grziehung.

Bom Gehenlernen. Es wird noch viel= fach der Fehler gemacht, die Kinder gehen zu lehren, anstatt bies ber Ratur zu überlaffen. Aber Ungebuld und — Gitelkeit pfuschen bieser gar oft in's Handwerk und stiften bann nur Schaben. Für Kinder unter einem Jahre ist bie ausgestreckte Rudenlage bie einzig zuläffige Körperhaltung, weil auch icon für das bloße Sigen auf bem Schoof bas Rückgrat bes Kindes noch zu schwach ist. Rach bieser Zeit breite man auf bem Zimmerfußboben eine Decke aus, lege auf biefe ein Riffen, barauf bas Rind und überlaffe es bann, wohl beobachtet, sich selbst. Bald wird es sich ganz von selbst auf= feten, womit bereits ber Anfang gum Stehen und Geben gemacht ift. Niemals aber foll man mit Gängelband, Laufkorb u. bergl. ber Natur nachzus helfen suchen, ebensowenig, wie man das Rind burch Führen an den Armen zu Gehversuchen an= halten foll, wenn sich ber Trieb bazu nicht aus ihm felbst heraus entwickelt. Die Beine find ber Rörperlast noch nicht gemachsen und werben burch folden vorzeitigen Gebr auch nach innen ober außen verbogen, wodurch E- ober D-Beine entstehen. Der naturgemäße Vorgang ift der, daß das Rind zu= nächst "auf allen Bieren" herumkriecht und sich bann mit Silfe ber Sande aufrichten lernt. Und fällt's babei auch manchmal um, so ist bas weiter kein Unglud. Schaben kann es sich hierburch kaum aufügen. Es ichreit alsbann auch nicht bor Schmera, fonbern vielleicht bor Schred, mehr aber, weil es weiß, daß es nunmehr aufgenommen, mit Bucker= platichen beruhigt und ber "unartige" Stuhl ober Fußboben in seinem Namen abgestraft wirb ein ganz falsches Verfahren, das das Rind nicht nur verwöhnt, sondern auch bas Gehenlernen fehr in die Lange zieht. Man foll vielmehr einen folchen "Fall" als etwas ganz unwesentliches, als ein mehr icherzhaftes Greignis auffassen und bementsprechend beinahe übersehen, wodurch etwaiges Schreien im Reime erftickt wirb. Dann erft wird man mahre Freude empfinden, wenn bas Rind bom Emporklettern an Mobeln ichließlich zu ben erften freien Schritten gelangt.



Arbeitskalender für den Monat November.

Die Hauptarbeit im Garten ift jest gethan. Ift bas Wetter frost= und ichneefrei, konnen Obst= baume und Straucher gepflanzt und verpflanzt werben und altere Baume muffen bon Ungeziefer, Moos und Flechten möglichst befreit werben. Der Rlebgurtel bedarf ber Erneuerung. Ift starter Frost, so werden die Pfirsichspaliere mit Tannen= reis bebeckt. Wer für bas Frühjahr Baume pflanzen will, kann die Gruben jest schon auswerfen. Die Wurzelausläufer von Quitten und Johannisäpfeln werben auf Beete gepflanzt. Der Boben, ber im Frühjahr mit Rohl, Gurten, Salat, Kurbiffen, Sellerie, Bohnen, Kohlruben bepflanzt werben foll, kann icon jest gebüngt werben. Die Spargel= beete erhalten eine 5-6 Cm. hohe Schicht Dunger. Rofen, freie Roniferen, Behölze und Stauben merben gut eingebeckt und bas Beholz beschnitten. Was jedoch im Frühjahr blühen foll, barf nur wenig ober gar nicht beschnitten werden, Rosen überhaupt erst im Frühling. Auf Rasenflächen, die gedüngt werben muffen, führt man berrotteten Dunger. Rafen, ber im Frühjahr angefat werben foll, wird tief umgegraben.



Die Aquariumfische halten im Winter ähnlich wie bie freilebenben einen Winterschlaf, ber sich burch verringerte Rahrungsaufnahme und Un-

thätigkeit kennzeichnet. Der Winterschlaf ist ein natürliches Bedürsnis und sollte beshalb beachtet werden, indem man das Aquarium je nach dem Wärmebedürsnis seiner Bewohner kühler stellt und weniger süttert. Im Winter genügt eine einmalige Fütterung in der Woche bei den Goldssichen, Karpsen, Schleihen, Bitterlingen und bei mit diesen verwandten Arten. Makropoden, japanische Goldssiche, Telesstopssiche benötigen mehr Futter, ebenso auch die Sticklinge, Hechte, Forellen, Barsche, Lauben und Elrizen. Genaue Beobachtung der Lebensbedürsnissen. Genaue Beobachtung der Lebensbedürsnisse giebt die beste Anleitung zur Fütterung. Man süttere nur knapp, nie reichlich, damit alles aufgefressen wird und nichts im Wasser verdirbt. Dabei werden die Fische gesund bleiben und naturgemäß behanbelt.



Antworten.

87. Daß Ihre Frau sich ob Ihres Leseisers so erzürnt, kommt mir verbächtig vor. Sind Sie, mein Verehrter, etwa so lesewütig, daß Sie nötigere Geschäfte oder Pflichten darob vernachlässisien? Es giebt eben auch viele Nänner, die bei jeder Mahlzeit und in jedem freien Augenblick sich so in eine Zeitung oder ein Buch vertiesen, daß weder Frau noch Kinder ihn mit einer Frage stören dürsen, und das ist sehr ärgerlich und unangenehm für die Betreffenden. Fühlen Sie sich aber von diesem Fehler vollkommen frei, und hat Ihre Frau an der Lektüre kein Interesse, so suchen Sie solches möglichst zu wecken. Lesen Sie ihr laut vor und besprechen Sie mit ihr das Geslesen, das wird für beide von Nutzen sein.

Daß die Lesestunden Ihnen beiden bald zu den liebsten werden mögen wünscht Brünette.

88. Bei absolut jedem Verbrennungsvorgang von jeder Kohle entsteht Kohlensäure und Kohlenorydgas, auch beim Dalli-Bügeleisen. Es ist möglich, daß bei diesem Bügeleisen dieses weniger der Fall ist, als bei den gewöhnlichen Kohleneisen. Jene Gase sind aber immer schädlich und je nach Umständen gefährlich und sollten beshalb vermieden werden.

89. Es empfiehlt sich die Fleden mit Leinöl einzuölen und mit wollenem Lappen während längerer Zeit abzureiben. Dr. K.

90. Wenn Sie eine einigermaßen tüchtige Hausfrau sind, so sollten sie auch neben der Besorgung des Haushalts, sofern derselbe nicht sehr kompliziert ist, noch Zeit sinden, die Kinderkleiden zc. anzusertigen und die Flidsarbeiten zu besorgen. Der Wechsel in der Arbeit ist immer eine Wohlthat und es dürfte Ihnen das Herumhantieren besser bekommen, als das beständige Sigen. Ich, an Ihrer Stelle, würde eventuell eine Spetterin für den Samstag nehmen und eine Wassamaschung zum Waschen anschaffen, mittels welcher Sie diese Arbeit ganz gut allein vesorgen können. Vielleicht nehmen Sie die Wäsche übershaupt an einem freien Schulnachmittag vor und ich din überzeugt, daß sich Ihre Jungmannschaft sörmlich darum streiten wird, Ihnen helsen zu dürfen. Ich wirtschafte seit Jahren ohne Wagd, din dabei gesund und munter und flicke und schneidere obendrein sür die Kinder alles selber.

91. Täglich zwei ober mehrere Male Strümpfe wechseln, babei die Füße mit wollenen Lappen abreiben und die frisch anzuziehenden Strümpfe während einiger Zeit an gelinder Wärme durchwärmen lassen; wöchentzlich zweimal Fußbad von lauwarmem Wasser nehmen.

Dr. K.

Die Fragestellerin foll vor Schlafengehen bie Füße rafch und mit kaltem Waffer maschen und unabgetrocknet in einen Fußsack unter ber ringsum gut schließens ben Bettbecke stecken. Bei naßkaltem Wetter trage sie ftraff angezogenes Zeitungspapier um die wollenen Füß-linge in gutem Schuhwerk. Merkwürdig, wie viele dies doch wirklich einfache Mittel nicht kennen! F.

91. Wideln Sie Ihre Füße in weißes Seibenpapier ein und zwar bis über bie Knöchel. Ziehen Sie nun Ihre Strümpfe forgfältig barüber, bamit bas Papier nicht zusammengestoßen wird und Sie werben fühlen,

wie gut biefes einfache und billige Mittel hilft. Eine alte Frau.

92. Ausführliche Rezepte find birekt übermittelt worden.

92. Ueber das Brothaden kann ich Ihnen nichts näheres fagen. Es wird wohl in ben meiften Familien in ben Städten Usus fein, bas Brot beim Bader gu Jeboch tann ich Ihnen für alle sonstigen Badgwecke Dr. Detkers Backpulver empsehlen, das in den Droguerien, wohl auch in jeder guten Spezereihandlung, erhältlich ist. Frau Pfarrer Gschwind giedt in ihrem Kochbuch übrigens auch eine gute Wischung an. Wan nimmt dazu 100 Gr. doppelkohlensaures Natron, 200 Gramm praparierten Weinstein und mischt alles wohl burcheinander. Diefes Backpulver wird in einer Glasflasche aufbewahrt. Fragen.

93. Beiß vielleicht eine Mitleserin bes Ratgebers, wo man bas fogenannte Beuteltuch für Raffeefacte in die Kaffeekannen beziehen kann? Besten Dank zuvor.

94. Wer von ben werten Abonnentinnen könnte mir ein gutes Mittel nennen, um bas Silber vor raschem Anlaufen zu bewahren? Für gütigen Rat wäre ich äußerft Eine Abonnentin. dankbar.

Wie viel Monatsgelb braucht man für eine Familie auf bem Lande bestehend aus drei Erwachsenen und brei Kindern von 3–8 Jahren, wenn man richtig genährt werden und schaffensfreudig bleiben soll? Ich bekonnt 100 Fr. per Monat; 25 Fr. der die das von für Milch, ben Reft verwende ich für Spezereien, Butter, Fleisch, und ba wir einen Petrolherd haben, für Betrol. Nun kommt es vor, bag ich Ende bes Monats immer noch etwas Gelb verlangen muß. Es interessiert mich nun fehr, zu hören, ob andere mit biefem Betrage gut auskommen, ober ob es eben boch wohl nicht leicht möglich ift, aus 100 Fr. ben Monatsunterhalt zu beftreiten. Für gutige Auskunft bankt febr

Eine "Gwundrige" 96. Giebt mir jemand ein paar Rezepte an für aanz billige "Güehi" auf Weihnachten und Neujahr? Ober kommt man vorteilhafter dazu, wenn man solche tauft? Ich möchte meiner Jungmannschaft auch gerne etwas bieten, barf aber nicht zu viel bafür auslegen.

Gine Mutter. Giebt es kein Buch, bas bie Fleckenreinigung behandelt? Es ift oft geradezu beschämend, daß sonst gute hausfrauen, mit einem harmloien Fleden gar nichts anzufangen wiffen. Gine tleine Schrift barüber follte jebe hausmutter in handen haben. Hausfr. in G.

98. Könnte mir vielleicht jemand ein Mittel angeben gegen bas Bettnässen bei größeren Kinbern? Schon Jahre lang habe ich ohne Erfolg alles Mögliche ange-wendet. Das Mädchen ist nun 12 Jahre alt. Manchmal ist sie Monate lang verschont und dann stellt es sich Wochen lang wieber jebe Nacht ein. Ich bin trostlos barüber. Ich ware herzlich bankbar für biesbezüglichen Rat. Frau J. S.

Vom Verlag des "Schweizer Frauenheim" in Burich und burch bie Buchhandlungen gu beziehen:

Wie Gritli baushalten lernt, Anleitung gur Gubrung eines burgerlichen Saushaltes in gehn Rapiteln, von Emma Corabi-Stahl. Preis fteif brofchirt Fr. 1. 50 Cts., in elegantem Leinwand-Einband Fr. 2.

Volkart's Roch-, Baushaltungs- und Gesundbeitsbüchlein, 2. vermehrte und verbefferte Auflage. Breis in ganz Leinwand gebunden Fr. 4. 50 Cts. Seber Teil fann auch einzeln bezogen werben und zwar:

I. Teil: Rodbüchlein, brofch. 90 Cts., fart. Fr. 1. 20, II. Teil: Lehre von den Nahrungs = und Genußmitteln, brofd. Fr. 1. 40 Cts, fart. Fr. 1. 70 Cts.

III. Teil: Saushaltungstunbe, brofc. 90 Cts., fart. Fr. 1. 20 Cts.

IV. Teil: Befundheitslehre, brofch. Fr. 1. 40 Cts., fart. Fr. 1. 70 Cts.

Wahrheit

ist es, daß die Thee-Angusmaschinen Jenny + Patent 15323 die praftischsten und besten aller Fabritate find. Bermenbbar auch für Kaffee — auf Sprit und Gas. Berwenddar auch fur kaffee — auf Sprit und Gas.
Berkauf beim Erfinder Abolf Jenny, Thee: Spezial: haus, sowie auch bei Conr. Wegmann, Storchengasse, Gysler: Wunderly, Sonnenquai, Zürich, und C. Siegrist: Gloor in Bern.
NB. Die Thee Jenny sind die vorteilhaftesten und beliebtesten Marken aller Thee: Sorten. (319)



Willfommenste Stüße der Hausfrau

aller Bevölterungetreife ift ber Original: Selbfttocher von Suf. Müller. Er bietet bie Grundlage billigfter, zwedmäßigfter und einfachfter Rochmethode. Borzüglich geeignet zu Gas: und Petrolherb. — 50 % Griparnis an Brennmaterial und Zeit. — Rochansleitung gratis. — Apparate und illustr. Prospekte bei S. Müller, Ronrabstraße 49, Zürich III.

ひだひだひだひだひだひだひだひだひだひだひだひだひだひだ Reform=Moden=Album 🔮 Eine Sammlung von 80 Modellen 3 für Reformkleider aller Art und jeden 🕊 Alters. Praktische Ratschläge und genaue Anleitung 💐 gur Gelbstanfertigung von Reformtleibern mit 3 Schnittübersichten und reichhaltigen Illustra: tionen. Das Reform-Moden-Album kostet nur 🚜 Fr. 1. 35 und ist durch den Verlag des "Schweiz. Frauenheim": 10. Coradi-Maag, Baderftrage 58, in Bürich III, zu beziehen.