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

Band: 9 (1902)

Heft: 21

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: 14.07.2025

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. 21. IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 29. November 1902.

Ein einmal ausgesprochen Wort.

Ein einmal ausgesprochen Wort
Ist nicht zurückzubringen,
Die leichten Lüfte tragens fort
Auf allzu schnellen Schwingen.

Dorthin, wo sich kein Mitleid regt,
Du kannst es nicht ereilen!
Und wo es eine Wunde schlägt, —
Ist sie nicht mehr zu heilen.

Wie viel du andre Worte sprichst,
Das eine bleibt gesprochen.
Die Treue, die du einmal brichst,
Bleibt allezeit gebrochen.

That nur ein einzig Wörtlein kund
Dein Hassen oder Lieben.
Es bleibt auf tiefstem Herzensgrund
Für immer eingeschrieben.

Eduard Tempeltey.

Pünktlichkeit.

Die Pünktlichkeit ist eine Tugend, die jedem Menschen auf allen Gebieten des Lebens dringend von nöten ist. Bitter rächt sich das Gegenteil, die Unpünktlichkeit und Nachlässigkeit, besonders an der Hausfrau und Mutter, die dem aus so vielen Kleinigkeiten zusammengesetzten Getriebe des Haushalts vorstehen soll und dafür zu sorgen hat, daß die Räder der Maschine rechtzeitig und geräuschlos ineinandergreifen. Leider aber giebt es immer noch Frauen, welche die Notwendigkeit der Pünktlichkeit nicht einzusehen vermögen. Da sind in der Regel die Mahlzeiten nicht zur rechten Zeit auf dem Tisch, ein verabredeter Spaziergang mit den Kindern kann nicht vorgenommen werden, weil sie zu spät fertig geworden, der Besuch eines Konzerts mit dem Gatten kann nicht stattfinden, weil sie nicht zur bestimmten Zeit zur Verfügung steht. Die Schneiderin, die zu einer vereinbarten Zeit kommen wollte, mußte auf später vertröstet werden, weil die Wäsche dazwischen kam, welche bei richtiger Zeiteinteilung sehr wohl früher hätte vorgenommen werden können. Notwendige und günstige Herbsteinkäufe werden verpaßt, da sie nicht rechtzeitig mit der Bestellung zur Hand ist. Rechnungen, die regelmäßig bezahlt werden müssen, bleiben liegen und bringen sie in Ungelegenheit. Briefe, die dringend Beantwortung erheischen, werden zur Seite gelegt und es entstehen daraus für den Absender und für sie schlimme Folgen. Im Hause nirgends Pünktlichkeit, genaue Innehaltung gegebener Versprechen, notwendiger Arbeit und so auch nirgends Ordnung, Behagen, Gemütlichkeit, Familienglück. Dieser schlimme Fehler wird zwar, anfangs wenigstens, zu entschuldigen gesucht, aber wie manche Lüge brauchts, um ihn zu bemänteln? Der Mann und die Kinder, die Dienstboten und Arbeitsleute sehen gar bald, daß auf das Wort der Unpünktlichen nicht zu zählen ist, daß ihre Entschuldigungen nicht stichhaltig sind. Und wie schlimm ist der Einfluß, der dabei auf die Charakterbildung der Jugend ausgeübt wird! Und wie fatal auch die Folgen inbezug auf das materielle Wohl der Familie! Unpünktliche Frauen sind schlechte Haushälterinnen, weil sie nie zur rechten Zeit das Rechte zu thun vermögen. Der Sinn für ein geordnetes Hauswesen geht ihnen nach und nach verloren, sie kommen überhaupt im steten Trubel, den sie selber heraufbeschwören, selten zu sich selber. Unpünktliche Menschen sind charakterschwach und gehen nach und nach der Achtung aller Wohlgesinnten verlustig; man entzieht ihnen Vertrauen und Liebe! Darum, wo immer dieser Fehler sich eingenistet hat oder sich einnisten möchte bei euch, ihr lieben Hausfrauen, raffet euch

auf, laßt ihn nicht Herr über euch und euern Haushalt werden! Bedenket, daß ein vernachlässigtes Kind, bei dessen körperlicher und geistiger Pflege ihr etwas versäumtet, „zu spät kamet", zur schweren Anklage für euch werden muß. Bedenket, daß der Gatte dem Leichtsinn, dem Trunke in die Arme getrieben werden kann, wenn Ordnung und Behagen zu Hause fehlen und vergesset nicht, daß eure Unpünktlichkeit, Sorglosigkeit und Unzuverlässigkeit in kleinen und großen Dingen Summen verschlingen, die ihr zum eigenen und zum Wohle der Familie hättet verwenden können! P. G.

Der Apfel und seine Verwertung im Haushalt.

In gesunden und kranken Tagen ist der Apfel im Haushalt ein sehr willkommener Gast, der sich wie selten eine Frucht auf manigfachste Art zubereiten läßt und roh oder gekocht dem Gaumen mundet und dem Körper zuträglich ist.

Sehr erfrischend ist der rohe, geraspelte Apfel. Nach dem Schälen wird der Apfel auf einer Glasreibe, die eigens zu diesem Zweck in größeren Glaswarengeschäften vorrätig sind, gerieben und nach Belieben mit feinem Zucker vermischt. Es wird zum Süßen der Aepfel auch Honig empfohlen.

Sehr wohlschmeckend sind auch ganze, geschmorte Aepfel, deren Kerngehäuse durch einen Apfelbohrer entfernt wurden. (Oft läßt man das Kerngehäuse drin.) Man läßt Zucker mit etwas Wasser, Zitronensaft und Wein aufkochen und dämpft in diesem Safte die Aepfel vorsichtig weich. Selbstverständlich dürfen hiezu nur besonders geeignete kleine Sorten, die beim Kochen ganz bleiben (Borsdorfer u. a.), verwendet werden. Sehr gut schmecken auch in Himbeer- und Kirschsaft gekochte Aepfel. Der kurz eingekochte Saft wird nach dem Erkalten übergossen, die Höhlung der Aepfel füllt man mit roter Gelee oder mit Kirschen, Himbeeren, Johannis- oder Preißelbeeren, auch mit Weincrême zu Dessert.

Sehr beliebt sind auch die im Bratofen gebratenen Aepfel. Man schält sie, sticht das Kernhaus aus, läßt unten noch etwas vom Apfelfleisch stehen, füllt Zucker und Zimmt ein und giebt noch ein Stückchen frische Butter obenauf. Man legt die Aepfel auf das gefettete Backblech und schiebt dieses in den Ofen. Man kann die Aepfel auch mit beliebiger Marmelade füllen.

Das so beliebte Kompott und das Apfelmus bedarf wohl keiner besonderen Beschreibung. Erwähnt braucht nur zu werden, daß zu letzterem viele die Aepfel gevierteilt, aber ungeschält mit dem Kerngehäuse weich kochen, dann durch ein Sieb stoßen und nachher erst Zucker, Zimmt 2c. beifügen. Andere bringen sie geschält mit diesen Zuthaten und etwas Wasser, Zitronensaft, event. auch mit Rosinen auf's Feuer und geben nach dem Anrichten noch in Butter geröstete Brosamen auf. Apfelmus mit roter Gelatine steif gemacht, gilt kalt als sehr gute Dessertspeise.

Die Zubereitung der so beliebten Apfelgelee ist im Ratgeber schon mehrmals beschrieben worden, auch die Apfelomelette 2c. Sehr empfehlenswert ist das Apfelbrot (Apfelrösti). Man giebt hiezu reichlich Butter in eine Omelettenpfanne, legt einen Teller voll feingeschnittenes Brot ein, ebensoviel feingeschnittene saure Aepfel darüber und giebt eine Handvoll Staubzucker darauf. Das Gericht wird so fünf Minuten gedämpft, dann rührt man mit dem Schäufelchen alles gut durcheinander, röstet noch eine Zeit lang, bis die Aepfel weich und beides gut miteinander vermengt ist und richtet an.

Zwischengerichte lassen sich in großer Zahl von Aepfeln herstellen. Welche Mannigfaltigkeit zeigt der allbeliebte Apfelreis. Sehr schmackhaft wird dieses gesunde Gericht, wenn man den Reis dazu mit Milch, Zucker, Butter im Selbstkocher weichkocht; die in Wein, Zucker, Zitronensaft gedämpften Aepfel, die man nach Belieben mit Sultanrosinen und Mandeln würzen kann, werden mit dem Reis vermischt oder im Kranze um denselben garniert.

Auch schichtweise in eine mit Butter und Semmel ausgestreute Form gethan, ist der so zubereitete Apfelreis recht schmackhaft. Man kann auch den Boden, sowie den Rand der Speiseform mit Zwiebackscheiben, die man vorher in Zucker und geschmolzene Butter tauchte, umlegen und dann Reis und Aepfel — auch nur Aepfel — hineinfüllen. Obenauf kommt eine Schicht Zwieback, den man kurz vor dem Herausnehmen mit Zitronenglasur oder Eiweißschnee überzieht.

Zu einer anderen Speise schichtet man die Aepfel mit geriebenem Schwarzbrot ein, dem man nach Belieben auch Semmel zufügen kann. Man vermischt das Brot mit Zitronenzucker und fein gestoßenem Gewürz, obenauf kommen Butterstückchen.

Hierbei sei gleich bemerkt, daß man Aepfel, die man zu Speisen, Torten, Kuchen verwendet, am besten abends vorher mit den nötigen Zuthaten versieht. Der abgelaufene Saft wird dann aufgekocht und die Aepfel, denen man ein Stück Butter zufügt, einige Minuten gedämpft. Zu dem in Oesterreich so beliebten Apfelstrudel werden die Aepfel in der Regel sehr gewürzreich mit Ingwer, Zitronat, Zimmt, Zucker, gestoßenem englischen Gewürz zubereitet. Der Teig wird — es ist dies eine besondere Kunst — ganz dünn ausgerollt und gezogen.

Die Zubereitung der verschiedenen Apfelkuchen und Torten ist wohl jeder Hausfrau bekannt. Sehr gut schmeckt eine Torte, die mit ausgestochenen, in Wein und Zucker gedämpften Borsdorfer Aepfeln gefüllt ist; die Höhlung der Aepfel und die Zwischenräume werden mit einge-

machten Glaskirschen versehen. Obenauf kommt ein Teiggitter oder eine Decke mit Kirschglasur. Etwas Saft wird mit roter Gelatine steif gemacht und nach dem Erkalten zum Garnieren verwendet.

Wenig bekannt dürften mit Aepfeln gefüllte gebackene Semmelklöße sein. Hier das Rezept: In kaltem Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln (auch Zwieback) werden mit zu Rahm geriebener Butter, Eier, Zucker, Zimmt, Zitronenzucker, Wein (gleichviel ob Rot- oder Weißwein), Rum oder Arrak und geriebenen Mandeln vermischt. Ich rechne auf je eine Semmel 1 Ei, 1 Theelöffel Butter, Zucker nach Geschmack. Dem Teige fügt man so viel geriebenes Weißbrot hinzu, daß er sich zu Klößen formen läßt. Auf die flache Hand legt man nun eine Lage Teig, füllt in die Mitte schmackhaft gedämpfte Apfelscheiben oder Apfelgelee, deckt eine Schicht Teig darüber und formt hiervon längliche Klöße. Sie werden in einem Topfe in schwimmendem Fette gebacken und, noch heiß, mit Zucker, Zimmt, dem man noch Vanillin zusetzen kann, bestreut.

Daß man auch einen großen Semmelkloß nach obigem Rezept mit Aepfeln füllen und dann in einer Serviette in Salzwasser kochen kann, sei hier gleich erwähnt.

Die Apfelsauce wird zu süßen Speisen auch oft verwendet und ist recht wohlschmeckend. Man bereitet sie von durchgepreßten Aepfeln, die man mit Zitronensaft und Schale, mit Zucker und Wein oder Rum aufkochen ließ. Zum Sämigmachen bedient man sich des Mondamins oder des Kartoffelmehls.

Die Bereitung des Apfelsaftes als Erfrischungsgetränk für Kranke ist einfach, aber nicht allgemein bekannt. Aepfel, am besten Reinetten, werden geschält und die geschnittenen Stücke mit Zucker und Zitronensaft weichgekocht. Der Saft wird durch ein Tuch gepreßt und kalt gestellt. Sind Eier erlaubt, so werden gut gequirlte Eier hinzugegeben.

Mit diesen Ausführungen hoffe ich den werten Hausfrauen gedient zu haben. Ich möchte wünschen, daß der Apfel überall zu seinem Rechte gelange und namentlich der Jugend nicht vorenthalten werde. A. Br.

Der Gemüsekeller im Winter. Durch ungenügende oder verspätete Nachschau im Gemüsekeller ist schon oft das schönste Wintergemüse zum größten Teile unbrauchbar geworden. Alle angesteckten und angefaulten Gemüse sind sofort sorgsam zu entfernen, damit ja kein gesundes Stück davon angesteckt werde. Besonders bei den verschiedenen Kohlarten, die im Keller überwintert werden, ist öfteres Nachsehen überaus notwendig; sehr vorteilhaft ist es, wenn der Keller während der wärmeren Mittagsstunden für kurze Zeit gelüftet werden kann.

Wo das Gemüse in Gruben im Freien überwintert wird, ist namentlich darauf zu achten, daß die Mäuse davon abgehalten werden.

Auch im Kartoffelkeller erscheint es angezeigt, genaue Nachschau zu halten. Wenn im Winter starke Kälte eintritt, kann bekanntlich die Temperatur auch in guten Kellern sich oftmals so gestalten, daß ein Süßwerden oder hie und da auch ein Erfrieren der Kartoffeln leicht möglich ist. Werden die Kartoffeln in solchen Räumlichkeiten überwintert, wo die Temperatur zu hoch ist, so wird das frühe Keimen gegen das Frühjahr hin begünstigt. Die beste Temperatur ist 8° C.

Gegen das Schwitzen und Gefrieren der Fensterscheiben soll nachstehende Mischung zu empfehlen sein. Man giebt 50 Gr. gutes Glyzerin zu 1 Liter Spiritus, worauf beides gut durchgeschüttelt wird. Ist die Flüssigkeit gehörig klar geworden, so wischt man mit einem großen Schwamm die Innenseite der Fenster ab. Schwitzen und Gefrieren derselben soll dadurch vermieden werden.

Gefrorene Wäsche darf man nicht abnehmen, weil dieselbe sonst sehr leicht bricht. Ist Wind zu befürchten, der die Wäsche aneinander schlägt und so beschädigt, so nimmt man am besten einen großen reinen Lappen, den man in ein Gefäß mit heißem Wasser taucht und überfährt damit die Wäsche über dem Seil. Diese löst sich nun sofort ab und wird nun ohne zu knicken abgenommen und in einen breiten Korb gelegt.

Um Stock- und Moderflecken aus Papier zu entfernen, nimmt man Salzsäure und setzt derselben das Zwanzigfache ihres Gewichts an Wasser zu. Nachdem man tüchtig umgerührt, benetzt man damit das Papier gänzlich, die Stockflecken aber betupft man wiederholt und läßt es dann an der Luft oder in einem nicht zu warmen Raume trocknen. Hierbei verschwinden die Stockflecken, die Salzsäureteile müssen aber aus dem Papier gezogen werden, zu welchem Zwecke man in 200 Gewichtsteilen Wasser 1 Teil Pottasche auflöst, das Papier hiermit abermals feuchtet und wiederum trocknet. Man kann dieses Verfahren selbst bei feinen Kupferstichen ohne Nachteil anwenden.

Um Bürsten zu waschen, bediene man sich nicht der Seife, sondern man nehme etwas Soda, löse dieselbe in warmem Wasser auf und lege die Bürste, mit den Borsten nach unten, hinein, so daß das Wasser nur die letzteren bedeckt. Sie werden sehr bald weiß und rein werden. Man läßt dann die Bürsten in freier Luft mit abwärts gekehrten Borsten trocknen.

Im Winter Teppiche zu putzen. Man lege die Teppiche mit der rechten Seite auf saubere Flächen gefrorenen Schnees und klopfe tüchtig mit dem Möbelklopfer. So bleibt der Schmutz und der

Staub auf der Schneefläche und der Teppich wird auffallend rein und farbenfrisch.

Hart gewordenes Schuhwerk wäscht man mit warmem Wasser gründlich ab und reibt dasselbe in noch feuchtem Zustande mit Rizinusöl ein.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Durchgetriebene Gemüsesuppe, Schweinsbraten. Rosenkohl, Salzkartoffeln.
Dienstag: Gerstensuppe mit Huhn, *Risotto, *Apfelcharlotte.
Mittwoch: *Hammelfleischsuppe, Hammelfleisch, eingemachte Bohnen, Kartoffeln mit Kräutersauce.
Donnerstag: Flädchensuppe, Kalbfleischvögel, *überzogener Blumenkohl, Selleriesalat.
Freitag: Weiße Mehlsuppe, * Kaninchen am Spieß gebraten, Kartoffelkroquetten, Schwarzwurzeln.
Samstag: Suppe mit *Leberklößen, Maccaroni-Salat, Apfelmus.
Sonntag: Suppe mit Griesklöschen, *gedämpftes Rebhuhn, Rollbraten, Kartoffelpüree, *Vacherin.

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

Koch-Rezepte.

Hammelfleischsuppe. Nicht zu fettes Fleisch wird mit Wasser und Salz zum Kochen gebracht, gut abgeschäumt, mit Wurzelwerk und einer Lauchzwiebel gewürzt und in 2½—3 Stunden weichgekocht; bevor es völlig gar ist, gießt man einen Teil der Brühe ab, entfettet sie, seiht durch und verwendet sie zu einer Gersten-, Reis-, Gries-, Bohnen- oder Kartoffelsuppe, zu denen sich die Hammelfleischbrühe am besten eignet.

Rebhühner, gedämpft, auf gewöhnliche Art. Einige ältere Rebhühner, die sich zum Braten nicht eignen, werden mit ziemlich dicken, in Salz und weißem Pfeffer umgewendeten Speckstreifen gespickt und in ein mit Speckscheiben ausgelegtes oder mit Butter bestrichenes Kasserol gethan, wonach man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine zerschnittene Rübe, ein halbes Lorbeerblatt, Salz und einige Pfefferkörner, nach Belieben auch ein kleines Kräuterbüschelchen hinzufügt, ein Glas Weißwein und etwas kräftige Fleischbrühe darüber gießt und die Hühner langsam etwa 1¼ Stunde dämpft, bis sie gehörig weich sind. Beim Anrichten wird die Brühe entfettet, durchgeseiht und über die Rebhühner gegossen.

Kaninchen am Spieß gebraten. Ein feines Essen, das wenig Kochzeit erfordert. Es wird ein junges Wildkaninchen, nachdem man es ausgebalgt und ausgenommen resp. gereinigt hat, mit Salz und Pfeffer in- und auswendig eingerieben und in seine Bauchhöhle etwas Thymian, 1—2 Lorbeerblätter, 2 Zinklein Knoblauch sowie, wenn vorrätig, etwas Salbeiblätter eingefüllt. Dann wird die Oeffnung zugenäht und der ganze Körper mit Speckborden umhüllt, festgebunden, an den Spieß gesteckt und bei lebhaftem Feuer gebraten, indem man ihn häufig mit der sich bildenden, abtropfenden Flüssigkeit begießt; einige Minuten vor dem Anrichten giebt man dieser Flüssigkeit noch etwas Essig bei und begießt damit den Braten noch häufiger. Im Ganzen braucht das junge Kaninchen auf diese Art 20—30 Minuten Kochzeit; nachdem man es hübsch auf einer heißen Platte angerichtet, wird der Jus aufgekocht und mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" in Farbe und Geschmack gehoben.

Leber-Klöße in die Suppe. 500 Gr. Leber wird abgehäutet, gehackt und durch ein Sieb gestrichen, worauf man 180 Gr. Butter zu Schaum rührt, zwei ganze Eier und vier Dotter, ein wenig pulverisierten Majoran, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und die Leber nach und nach dazugemischt und die Masse zu kleinen runden Klößchen formt oder mit einem Eßlöffel zu Nocken absticht und in siedender Fleischbrühe 5 Minuten kochen läßt, um sie dann in die Suppe einzulegen. Oft thut man auch geriebene und in Butter geröstete Semmel, sowie etwas feingehackte Petersilie, Zwiebel oder Chalotten zu der Masse oder bereitet sie ganz wie die größeren Klöße, nur daß man von allem etwas weniger nimmt.

Risotto, italienisches. Man bräunt eine feingehackte Zwiebel in reichlicher Butter, röstet den gebrühten Reis etwas gelblich darin, verdünnt ihn mit Fleischbrühe, quellt ihn darin aus und vermischt ihn vor dem Anrichten mit geriebenem Parmesankäse, färbt ihn nach Belieben auch mit ein wenig Safran gelb.

Ueberzogener Blumenkohl. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 6 Personen. Zuthaten: 1 großer oder 2 kleinere Köpfe Blumenkohl, 2—3 Eigelb, Pfeffer, 125 Gramm frische Butter, 20 Gr. Weizenmehl, Zitronensaft, 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt und ein wenig geriebener Käse. — Den nicht zu weich gekochten Blumenkohl läßt man trocken abtropfen und richtet ihn kuppelförmig auf einer runden Schüssel an, welche eine stärkere Ofenhitze vertragen kann. In eine passende Kasserole thut man etwa ¼ Liter Blumenkohlwasser, die Eigelbe, etwas Pfeffer, die frische Butter, 20 Gr. Weizenmehl, einige Tropfen Zitronensaft und 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt; das Ganze wird mit der Schneerute auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abgeschlagen, mit welcher man den Blumenkohl übergießt. Dann streut man den geriebenen Käse darüber und läßt die Kuppel im heißen Ofen recht schön braun und rösch backen.

Apfelcharlotte. Eine Gugelhopfform wird gut mit passenden, in zerlassener Butter getauchten Brotschnitten ausgefüttert, in die Höhlung dann eine Lage kleine Apfelschnitzchen gelegt, Zucker, Zimmt, Weinbeeren und nach Belieben Nuß- und Mandelkerne darübergestreut, wieder Apfelschnitzchen und so abwechselnd, bis die Form voll ist. Sie wird dann mit Brotscheiben bedeckt und im heißen Ofen gebacken, gestürzt und mit roter Weinsauce serviert. Statt mit Brot kann man die Form auch mit mürbem Teig auskleiden und bedecken. Man kann zu dieser Charlotte auch jede andere Obstsorte verwenden.

Vacherin. Man schlägt 10—12 Eiweiße zu sehr steifem Schnee, mischt ½ Kilogramm feingesiebten Zucker darunter und teilt die Masse in zwei gleiche Teile, die man in ziemlich flachen, mit Butter bestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Tortenblechen bei ganz gelinder Ofenwärme zu zwei runden Kuchen bäckt. Wenn dieselben erkaltet sind, stürzt man sie aus der Form, legt einen davon auf eine Schüssel, belegt ihn mit einer 2 Centimeter hohen Schicht von festgeschlagenem, mit Vanillezucker gewürztem Rahmschaum und deckt den zweiten Kuchen darüber, den man gleichfalls mit einer Lage Rahmschaum überzieht und nach Belieben noch mit Obst-Gelee verziert. Anstatt des Rahmschaumes wendet man bisweilen auch eine Chocoladen- oder Kaffee-Crême, die mit 8 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt und gehörig starr geworden ist, zum Füllen des Vacherin an.

Weihnachtsgebäck.

Zimmtsterne. 375 Gr. Zucker werden mit 6 Eiweiß und etwas Zitronensaft eine halbe Stunde lang gerührt; von diesem Schnee wird etwas zum Anstreichen der Zimmtsterne bei Seite gethan, in das Uebrige werden 375 Gr. rohe, gestoßene Mandeln und 25 Gr. feinster Zimmt genommen, zu einem Teig verarbeitet, Förmchen ausgestochen, diese auf ein mit Zucker und Mehl bestreutes Blech gelegt und gebacken. Nachher überstreicht man sie auf der obern Seite mit dem zurückbehaltenen Schnee und trocknet sie noch einen Augenblick im Ofen.

Mandelkrapfen. Aus einem Butterteig mit Wein und Zucker bilde Krapfen und fülle sie mit folgender

Masse: 125 Gr. geschälte und gestoßene Mandeln, 125 Gramm gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone wird mit 2 Eigelb und dem Schnee von einem Eiweiß angerührt. Sind die Krapfen gebildet, so streiche sie vor dem Backen mit feingestoßenem und mit Wasser angefeuchtetem Zucker an.

Chocoladebrötchen. 500 Gramm ungeschälte Mandeln, 500 Gr. Zucker, 125—150 Gr. Chocolade, 8 Gramm Zimmt, 4—5 Eiweiß. — Mandeln und Zucker, beides gestoßen, die geriebene Chocolade und den Zimmt vermenge man in einer Schüssel mit dem zu festem Schnee geschwungenen Eiweiß, walle den Teig auf Zucker schwach kleinfingerdick aus, steche mit Blechförmchen beliebige Figuren aus, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech nicht zu nahe aneinander und backe sie bei schwacher Hitze. Basler Kochschule.

Haselnußleckerli. 500 Gr. rohe Haselnußkerne oder 250 Gr. rohe Mandeln, 400 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimmt, 1/2 Deziliter Kirschwasser, nach Belieben die an Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone oder 50 Gramm feine Chocolade, 4—5 Eiweiß, Zucker zum Streuen. — Mandeln und Haselnüsse stoße man mit dem Zucker sehr fein, lege sie auf das Wirkbrett und wirke sie mit dem (nicht geschwungenen) Eiweiß, dem Kirschwasser und den übrigen Zuthaten zu einem Teig. Dann bestaube man das Brett mit Zucker, walle den Teig darauf federkieldick aus, drücke ihn in den Holzmodel und zerschneide ihn. Dann lege man die Leckerli auf ein mit Butter bestrichenes Papier nicht zu nahe aneinander und backe sie langsam. Sobald sie aus dem Ofen kommen, bestreiche man sie mittelst eines Pinsels mit zum schwachen Faden gekochten Zucker, damit sie glänzend aussehen.

Gesundheitspflege.

Einen Heiltrank bei Hals- und Brustleiden, bei Influenza und Fieber bereitet man sich im Elsaß auf folgende einfache Art. Man nimmt ein Glas heißes Wasser, rührt 2—3 Löffel voll Honig hinein und läßt den Saft einer halben Zitrone hineinträufeln. Man wiederholt diesen gesunden Trank nach Belieben, auch noch vor dem Schlafengehen, und die Uebel schwinden in der kürzesten Frist.

Krankenpflege.

Winterkuren für Lungenkranke. Nicht selten findet man Lungenkranke, die der Ansicht sind, daß Kuren im Winter keinen Einfluß auf die Krankheit haben und daß erst beim Beginn der wärmeren Jahreszeit damit zu beginnen sei. Das ist ein Irrtum. Die Heilstatistiken von Anstalten für Lungenkranke weisen nach, daß im Winter die gleichen Erfolge erzielt werden, wie im Sommer. Für viele Kranke ist überhaupt die Kur im Winter vorteilhafter vorzunehmen, als im Sommer, weil erfahrungsgemäß viele Tuberkulöse in der kalten Jahreszeit Verschlimmerungen ihres Zustandes erleiden und weil die wenigsten in ihrer Häuslichkeit über solche Räume verfügen, wie sie für Lungenleidende nötig sind. Im Sommer kann man sich selbst durch reichliches Lüften, Spaziergänge im Freien 2c. helfen, im Winter dagegen zieht der Kranke die warme, wenn auch schlecht gelüftete Stube dem Spaziergang vor und wird dabei von seiner Umgebung nur zu gerne unterstützt. Da ist der Zwang und die Abhärtung der Heilanstalt von nöten, um dem Kranken zum reichlichen Genuß frischer Luft zu verhelfen, was ja für ihn das Haupt-Heilmittel ist.

Aus diesen Gründen sei jedem Lungenkranken dringend angeraten, den Beginn der Kur nicht bis zum Frühjahr zu verschieben. Die Winterkur hält ihn von den schädlichen Einwirkungen des Hauses und Berufes fern und giebt ihm den besten Ersatz in den hygienisch wohlgeregelten Verhältnissen einer Anstalt. Auch ohnedies ist jeder Aufschub bei Lungenkranken, denen eine Kur von ärztlicher Seite empfohlen wird, vom Uebel und kann für ihn die schlimmsten Folgen haben.

Kinderpflege und -Erziehung.

Beim Schlittschuhlaufen. Die in diesem Jahr so früh eingetretene Kälte läßt voraussehen, daß die Jugend bald da und dort dem Vergnügen des Schlittschuhlaufens nachgehen darf. Es empfiehlt sich dabei folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten, um Erkältungen vorzubeugen.

1. Die Kleidung darf nicht zu schwer sein, wohl erwärmend; insbesondere bedecke man die Brust und den Unterleib wärmer, wenn Lufteinwirkung fühlbar ist.
2. Man ruhe nie stillstehend aus und setze sich nie in einen kalten Schlitten u. s. w.
3. Man laufe nicht gegen den Wind, besonders nicht gegen den scharfen Ostwind, ohne den Mund mit einem lockeren Wollshawl zu verschließen.
4. Man spreche nicht viel und atme nur durch die Nase.
5. Man trinke keine geistigen Getränke, da sie nur erschlaffen; besser ist Thee, Kaffee oder warme Milch.
6. Nach dem Laufen gehe man gleich nach Hause und nehme dort Getränke und Speisen zu sich.

Der Croup macht namentlich in der kalten Jahreszeit die Runde. Sehr notwendig ist es für die Eltern, rechtzeitig dessen Anzeichen zu erkennen, um der Gefahr rasch Einhalt thun zu können.

Der Croup zeigt sich meist im Alter von 2—7 Jahren, oft plötzlich des Nachts. Anzeichen sind: Fieber, Heiserkeit, bald Stimmlosigkeit, der Husten ist heiser, bellend, klanglos, der Atem beschleunigt bei großer Not; Einziehung des Brustkorbes; große Angst und Unruhe, die Kinder richten sich auf. Bei falscher Bräune ähnlich, nur alles viel milder.

Behandlung: Warme Milch, Prießnitzsche Einwickelungen des Halses, öfteres Verdampfen von Wasser in flachen Gefässen, wodurch die Zimmerluft feucht gehalten wird; bei starker Not Hervorrufung von Brechbewegungen durch Kitzeln am Gaumen oder Niederdrücken der Zungenwurzel; bald ärztliche Hülfe. Nach Dr. Barth.

Das Treiben der Maiblumen, um zu Weihnachten diese zarten, duftenden Blüten zu haben, ist mit wenig Kosten und Mühen verbunden. Die Keime, sog. Eiskeime werden meistens im Herbst und Winter von den Blumenzwiebelhandlungen zum Kaufe angeboten, ebenso die ringsum mit Löchern versehenen Treibvasen aus Thon, die übrigens auch in größeren Thonwarenhandlungen erhältlich sind. Die Vasen werden mit feuchtem Moos bepackt und die blühbaren Keime so von innen durch die Löcher gesteckt, daß die Wurzeln im Moose flach ausgebreitet und lagenweise dazwischen geschichtet sind. Nachdem der Topf bepflanzt ist, wird er mit warmem Wasser tüchtig angezogen und in eine flache Schale mit warmem Wasser auf Klötzchen gestellt. Dieselbe erhält ihren Platz auf einem geheizten Kachelofen. Die Vase ist öfters mit warmem Wasser zu bespritzen und mit einer großen Papierdüte oder einem Kistchen so zu überdecken, daß das verdunstende Wasser die bald stark treibenden Keime treffen muß. Die Kiste wird nicht eher entfernt, bis die Maiblumen sich vollständig entwickelt haben und aufgeblüht sind. Die hie und da erscheinenden Blätter färben sich später noch grün, wenn sie auch anfänglich weißgelb sind. Man hat stets darauf zu achten, daß die Keime genügend Feuchtigkeit haben und die Wärme nicht zu hoch wird: 25° R. genügen vollständig. Prakt. Wegw.

Topf-Obstbäume müssen während des Winters an einem schattigen Orte bis über den Topfrand in die Erde gegraben werden, auf welche Art sie am besten überwintern. Dieselben in Kellern oder Schuppen überwintern zu wollen, ist nicht anzuraten, da sie durch die trockene Luft leiden und die Zweige leicht bestoßen werden, wenn in in der Nähe gearbeitet wird.

Pflege der Vögel im Winter. Insektenfressende Vögel, wie Grasmückenarten, Rotkehlchen u. s. w. hüte man vor kalter Zugluft und weise ihnen daher nicht, wie häufig der Fall, den Platz bei zugigen Fenstern an. Das zu reichende Trinkwasser sei ein wenig abgestanden; nie reiche man zu kaltes oder nicht abgestandenes Trinkwasser, Badegelegenheit gebe man erst, wenn das Zimmer, welches den Vögeln zum Aufenthalt dient, erwärmt ist. Bei körnerfressenden Singvögeln, wie Finken, Stieglitzen, Zeisigen u. s. w., hüte man sich, namentlich im Winter, kaltes, mit Reif bedecktes oder gefrorenes Grünfutter zu reichen. Sonst pflege man die Vögel wie im Sommer und achte auf ziemlich gleichmäßige, etwa 18 Grad R. betragende Zimmertemperatur.

Bei trockenem, kaltem Wetter legen die Hühner im Winter durchgehends besser, als bei feuchter und warmer Witterung. Feuchte Luft verursacht ihnen Unbehagen und beeinträchtigt ihre Gesundheit, wie ihre Legefähigkeit. Um so mehr bedürfen sie dann wärmebildender Nahrungsstoffe, wie Fett und Kohlehydrate. Da sie um die Winterszeit animalische Nahrung in Gestalt von Würmern und Insekten draußen nicht mehr finden können, muß man desto sorgsamer darauf bedacht sein, diesen Mangel durch Warmfutter von Weizen-, Gerste- oder Maismehl oder anderen billigen Müllerei-Rückständen, sowie durch Fleischabfälle, Fleisch- und Knochenmehl und ähnliche eierbildende Substanzen zu ersetzen.

Futterplätze werden von unseren heimischen Vögeln gemieden; menn sie grell angestrichen sind und das Aussehen von Fallen haben. Man muß bei der Anlage deshalb weniger auf die Schönheit als auf die Zweckmäßigkeit der Futterhäuschen achten. Am liebsten werden die an einer geschützten Stelle auf einem alten Brettstück ausgelegten Futtermischungen angenommen. Derartige Futtertische sind in einiger Entfernung vom Boden anzubringen, damit nicht aufsichtslose Hunde und Katzen dazu gelangen können, die besonders den Fleischresten nachstellen würden und gelegentlich auch einen Vogel wegschnappen.

Der Haarausfall bei Hunden kann in Folge mangelhafter Ernährung, dann aber auch bei alten und sehr fetten Hunden entstehen. Vielfach giebt man einem parasitären Hautleiden ebenfalls Schuld. Die Rückenhaare fallen meistens zuerst aus; es entstehen kreisrunde Flecken, die immer größer werden und schließlich zusammenfließen, so daß zuletzt die ganze Haut des Hundes nackt ist. Nach der Ursache richtet sich die Behandlung; kräftige Ernährung bei heruntergekommenen Tieren, strenge Diät bei zu fetten Hunden. Bei Hautleiden warme Bäder mit Seife und Kreolin oder Schwefelleberlösung. Um den Haarwuchs anzuregen, ist auch das Einreiben hautreizender Mittel (Lorbeeröl, Ameisenspiritus, verdünnte Cantharidentinktur, Perubalsam u. dergl.) zu empfehlen.

Antworten.

90. Wäre es mir wohl vergönnt, diejenige Hausfrau kennen zu lernen, die schon seit Jahren ohne Magd wirtschaftet und obendrein für ihre Kinder alles selber schneidert und flickt? Ich habe es auch schon ein paarmal probiert, ohne Magd zu sein, konnte es aber nie lange durchführen. Allerdings muß ich hinzufügen, daß mein Mann sehr schwache Augen hat, so daß ich ihm täglich nach dem Mittagessen und abends die Zeitung oder anderes vorlesen muß. Dann habe ich drei Kinder von 6½, 5½ und 1½ Jahren, die mir noch keine große Hülfe sein können. Und doch kommt eine Magd so teuer, wenn man ihr monatlich 25 Frs. Lohn geben muß; überhaupt ist das Leben im Ganzen so teuer. Ich z. B. brauche immer viel Geld, was meinen lieben Mann mißmutig und ärgerlich stimmt. Ich fühle mich unter diesen Umständen recht unglücklich. Zudem bin ich so allein auf mich selbst angewiesen. Ich habe leider keine Mutter mehr, die ich um Rat fragen könnte und verkehre sonst mit niemandem näher und doch hätte ich das Bedürfnis, eine mütterliche Freundin zu haben, der ich meine kleinen und großen Kümmernisse anvertrauen könnte, sie um Rat und Beistand fragen, überhaupt von ihr lernen könnte, wie man eine tüchtige Hausfrau sein kann. Meine Adresse liegt bei der Redaktion. Zum voraus meinen herzlichsten Dank für etwaiges Entgegenkommen!
Eine, die sich mitunter recht unglücklich und verlassen fühlt.

91. Außer möglichst häufiger Bewegung ist auch Zehen-Gymnastik sehr zu empfehlen, wenn man kalten Füßen vorbeugen will. Selbstverständlich darf das Schuhwerk nicht zu eng sein; dann kann dies beliebig, sitzend oder gehend, ausgeführt werden. Natürlich muß für trockene Fußbekleidung stets gesorgt werden, auch Lederschuhe dürfen kein Kältegefühl aufkommen lassen. Das Tragen von Gummischuhen, wenn diese im Zimmer nicht ausgezogen werden, ist dagegen nicht besonders empfehlenswert. Ist aber bei Ihnen die Neigung zu kalten Füßen mit Blutandrang zum Kopfe verbunden, so würden Sie sehr warme Fußbäder, in die man eine Handvoll Senfpulver giebt, gewiß mit Erfolg anwenden.
Eine, die sich gegen kalte Füße zu schützen weiß.

93. Das sogenannte Beuteltuch für Kaffeesäcke können Sie beziehen von der Firma Millot A.-G, 221 Heinrichstraße, Zürich III, sowie aus jedem Mühlegewerbe, wo oft noch gute Abfälle von dem unbrauchbar gewordenen Beuteltuch billig zu haben sind. Abonnentin in Z.

94. Um Silber vor raschem Anlaufen zu bewahren, überstreicht man die Gegenstände mit einem feinen Pinsel mit Kollodium, welches sehr stark mit Weingeist verdünnt ist. Der Ueberzug ist durchsichtig. Vor dem Gebrauche wäscht man das Silber mit heißem Wasser ab. Die gleiche Prozedur kann auch mit andern Metallwaren vorgenommen werden. L. A.

95. Es ist Ihnen schwerlich bestimmte Auskunft zu erteilen, da Sie nicht erwähnt, ob Sie eigenen Garten, Gemüseland, Obst, Hühner 2c. haben. Das macht bei auf dem Lande Wohnenden eben sehr viel aus, und belastet oder erleichtert das Ausgabenbüdget ganz bedeutend. Wenn Sie also mit den Auslagen für Obst, Gemüse, Eiern nicht rechnen müssen und dem Fleischgenusse im übrigen nur mäßig fröhnen, so sollte doch, nach meinem Dafürhalten, mit 100 Frs. monatlich auszukommen sein. Die Ansprüche sind aber gar verschieden und die Haushälterinnen auch! Die eine bringt mit 100 Frs. leicht zustande, was einer andern Müh' und Kopfzerbrechen macht. Frau E.

96. Hier ein ganz einfaches billiges Rezept. Zuckerbrödlein. 250 Gr. Zucker, 250 Gr. Mehl, 4 Eier, das Weiße zu Schnee geschlagen, alles gut mengen, auf ein Blech, das man mit Butter bestrichen hat, Häuflein machen und in leichter Hitze backen. J.

96. Hier ein Konfekt-Rezept! Wein-Konfekt (sehr ausgiebig). 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 16 Gramm Zimmt, 4 Gr. Nelken und 1 Glas guten Wein, ohne das Mehl eine halbe Stunde gerührt, das Mehl nachher damit vermengt, ausgestochen und auf eingefettetem Blech etwa 30 Stunden stehen lassen, dann in schwacher Hitze nicht zu stark backen. Abonnentin in St. Gallen.

96. Sie erhalten hier gewünschte Rezepte: Billiges Konfekt. 250 Gr. Mehl, 150 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 1 Eigelb, 10 Gr. Zimmt, ½ Glas Wein. — Von allen Zuthaien knetet man einen geschmeidigen Teig, den man einen halben Centimeter dick auswallt und mit beliebigen Blechförmchen aussticht. Die Gueteli bäckt man auf einem mit Speckschwarte eingefetteten Blech in nicht zu starker Hitze.

Weiße Pfeffernüsse. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 4 Eier, 100 Gr. Zitronat, 10 Gr. Zimmet, 1 Theelöffel gestoßene Nelken, 1 geriebene Muskatnuß, 1 abgeriebene Zitronenschale, 5 Gr. gereinigte Pottasche. — Eier und Zucker werden ¼ Stunde lang gerührt, dann werden die Gewürze damit vermengt, die Pottasche und das Mehl dazu geknetet und haselnußgroße Kügelchen geformt, die man auf gefettetem Bleche sofort backen kann.

Anisbrötchen. 500 Gr. Mehl, 500 Gr. Zucker, 4 Eier, 20 Gr. Anis. — Man rührt die Eier mit dem Zucker schaumig, wirkt Mehl und Anis darunter, wallt den Teig aus, schneidet viereckige Formen aus, die man eine Nacht stehen läßt und dann auf gefettetem Blech backt. Haushaltungsschule Chur.

96. Neuenburger-Leckerli. 500 Gr. Zucker, 500 Gr. Mehl, ½ Theelöffel Nelkenpulver und der nötige Rot- oder Weißwein werden zusammengewirkt, ausgerollt, dann Leckerli ausgestochen, auf bestrichenem Blech einige Stunden stehen gelassen und bei schwacher Hitze gebacken. Ferner sind die selbstbereiteten englischen Biscuits, wenn man ein ziemliches Quantum macht, weit schmackhafter und billiger als die ächten. Sie werden also schwerlich besser fahren, wenn Sie die „Guetzi" kaufen; und das „helfen dürfen" macht auch den Kindern Freude. R.

97. Im Ratgeber von 1899 finden Sie außer einer Fleckenreinigungstabelle noch viele gute Ratschläge dieser Art; wir schlagen sehr oft dort nach. Im übrigen giebts kleine Hilfsmittel, die man ohne Buch kennen lernt, so z. B. das Fleckenwasser aus 1 Teil Salmiakgeist auf 10 Teile warmes Wasser. Es existiert auch eine kleine grüne oder braune Fleckenseife für wollene Kleider. Zitronensaft benutzt man für Wäschegegenstände u. s. w. Im Notfall geben die meisten Kochbücher auch Aufschluß.

97. Es existiert eine Broschüre: „Die Kunst- und Feinwäscherei in der Haushaltung" von K. Bauer, das unter anderm auch die Fleckenreinigung behandelt. Es kostet 70 Cts. und ist vom Verlag J. Rath, Backnang, wohl auch in jeder Buchhandlung erhältlich. Vielleicht greifen Sie zu dem, es kann Ihnen nur nützen.
Lena.

98. Es ist gar noch nicht so lange her, seit man im „Ratgeber" das Bettnässen ziemlich eingehend besprochen (in der Frageecke der Nr. 6 und 7 1902 und in Nr. 13 1901 [Rubrik Kinderpflege]). Schauen Sie dort nach. Falls Sie erst kürzlich Abonnentin geworden sein sollten, so lassen Sie sich fragliche Nummern von der Expedition kommen. J.

98. Legen Sie Ihrer Tochter jeden Abend mit echtem Branntwein getränkte Kompressen auf den Unterleib, schützen Sie dieselbe vor kalten Füßen und wenn Sie diese Ratschläge regelmäßig befolgen, werden Sie bald den gewünschten Erfolg sehen.
Eine Waadtländerin.

98. Gegen das Bettnässen kann ich Ihnen den Schafgarbenthee sehr anempfehlen. Sie geben Ihrem Mädchen täglich zweimal eine kleine Tasse von diesem Thee zu trinken, während 8—14 Tagen. Sie hören dann

damit auf und sollte das Uebel noch nicht ganz verschwinden, so machen Sie die Kur nach einigen Wochen nochmals. Man hat bei kleineren und größeren Kindern mit diesem Thee sehr gute Erfolge erzielt, da er sehr stärkend auf den Unterleib einwirkt. Eine Abonnentin.

Fragen.

99. Weiß mir jemand aus dem werten Leserkreise zu sagen, wo Hecker's Buchweizenmehl, das man zu Theezwieback, Pfannkuchen, Beignets 2c. verwendet, zu haben ist? Ich habe schon in Aarau in besserem Droguerieladen und in der Apotheke danach gefragt und man kennt dieses Produkt gar nicht. Besten Dank. C.

100. Wer kann mir sagen, wie man die Waschhafen, Abwaschgeschirre 2c. aus Zinkblech, namentlich auswendig, reinigen (putzen) kann? Besten Dank zuvor. E.

101. Diesen Sommer aß ich irgendwo im Oberland so gute Weinschnitten. Wie ich gehört, sollen dieselben eine Spezialität des Seelandes sein (Laupen oder Aarberg). Könnte mir wohl jemand aus dem Leserkreise sagen, wo dieser Zwieback zu beziehen wäre? Ich habe in der betreffenden Pension die Adresse erfragt, aber keine Antwort erhalten. Da dies eine gar gute Krankenspeise (auch gut für Gesunde), ist wäre mir sehr gedient, wenn mir jemand mit der Adresse aufwarten könnte und sage zum voraus besten Dank.
Eine, die gern gute Sachen ißt.

102. Mit dem Selbstkocher von Susanna Müller bin ich sehr zufrieden. Nun möchte ich noch fragen, ob man auch nur 1 oder 2 Geschirre einstellen kann? Werden die Speisen doch gar? Frau V. E. in G.

103. Wie behandelt man ein Kleid, das durch den Regen dunkle Flecke bekommen hat? J. W.

104. Was kann man gegen kalte Hände thun? Ich leide im Gegensatz zu vielen, die ständig kalte Füße haben, an erstgenanntem Uebel und wäre für Auskunft sehr dankbar. Treue Abonnentin.

105. Ich komme mit einer etwas heikeln Frage in die Frageecke. Wir haben eine Wohnung gemietet und leider erst nach Abschluß des Vertrags vernommen, daß dieselbe voll Wanzen ist. Der Hausbesitzer versichert uns, er werde dieses Ungeziefer gänzlich aus der Wohnung vertreiben. Ich habe aber schon öfters gehört, diese Tiere seien nie mehr wegzubringen. Könnte mir jemand aus dem geehrten Leserkreis raten, was zu thun ist? Hat vielleicht schon jemand gehört oder selbst erfahren, daß Wohnungen von Wanzen gänzlich befreit worden sind? Ist es besser, die Wohnung gar nicht zu beziehen? Hat ein solcher Vertrag dennoch Gültigkeit? Bitte um Rat. Vielleicht weiß der gute Papa oder die liebe alte Tante auch hier, was das beste wäre. Zum voraus allen herzlichen Dank. Eine besorgte Hausfrau.

Vom **Verlag des „Schweiz. Frauenheim"**, W. Coradi-Maag, Bäckerstraße 58 in Zürich, und durch die **Buchhandlungen** zu beziehen:

Wie Gritli haushalten lernt, Anleitung zur Führung eines bürgerlichen Haushaltes in zehn Kapiteln, von Emma Coradi-Stahl. Preis steif broschirt Fr. 1. 50 Cts., in eleganntem Leinwand-Einband Fr. 2.

Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein, 2. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis in ganz Leinwand gebunden Fr. 4. 50 Cts. Jeder Teil kann auch einzeln bezogen werden und zwar:

I. Teil: Kochbüchlein, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20,
II. Teil: Lehre von den Nahrungs- und Genußmitteln, brosch. Fr. 1. 40 Cts, kart. Fr. 1. 70 Cts.
III. Teil: Haushaltungskunde, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20 Cts.
IV. Teil: Gesundheitslehre, brosch. Fr. 1. 40 Cts., kart. Fr. 1. 70 Cts.

Reform-Moden-Album.

Eine Sammlung von 80 Modellen für Reformkleider aller Art und jeden Alters.

Praktische Ratschläge und genaue Anleitung zur Selbstanfertigung von Reformkleidern mit **Schnittüberstichen** und reichhaltigen Illustrationen.

Das **Reform-Moden-Album** kostet nur Fr. 1. 35 und ist durch den Verlag des „Schweiz. Frauenheim": **W. Coradi-Maag**, Bäckerstraße 58, in **Zürich** III, zu beziehen.

Wahrheit

ist es, daß die Thee-Angußmaschinen Jenny + Patent 15323 die praktisten und besten aller Fabrikate sind. Verwendbar auch für Kaffee — auf Sprit und Gas. Verkauf beim Erfinder Adolf Jenny, Thee-Spezialhaus, Löwenstraße 7, sowie auch bei Conr. Wegmann Storchengasse, Gysler-Wunderly, Sonnenquai, Zürich, und C. Siegrist-Glopor in Bern.

NB. Die Thee Jenny sind die vorteilhaftesten und beliebtesten Marken aller Thee-Sorten. (319)

Willkommenste Stütze der Hausfrau

aller Bevölkerungskreise ist der Original-Selbstkocher von Sus. Müller. Er bietet die **Grundlage billigster, zweckmäßigster und einfachster Kochmethode.** Vorzüglich geeignet zu Gas- und Petrolherd. — **50 %** **Ersparnis** an Brennmaterial und Zeit. — Kochanleitung gratis. — Apparate und illustr. Prospekte bei **S. Müller,** Konradstraße 49, Zürich III.

Sensationelle Neuheit!

Petroleumlicht wird **weißglühend** und Petroleumverbrauch wird **bedeutend vermindert** durch Zusatz von (H-5535-L)

„Triumph-Tabletten".

Dieses Präparat übertrifft an Wirkung alle bis jetzt unter den verschiedensten Namen dagewesenen Mittel **bei weitem.** Die Leuchtkraft währt **ca. 3 Monate.** Man kann täglich Petroleum nachfüllen. **Preis pr. 2 Tabletten franko p. Post Fr. —. 90. Wiederverkäufer gesucht mit entsprechendem Rabatt.**

E. Ruffet, Brieg, Schweiz, Generalagent.

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!

Brauns'sche Stoffarben
zum Auffärben verblaßter Kleider 2c.
Brauns'sche Blusenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
Brauns'sche Crêmefarben
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,
Brauns'sche Handschuhfarben
für alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien,
Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

SCHUTZ MARKE

Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Schutzmarke: Schleife mit Krone, auf die man achten wolle.

Alleiniger Fabrikant: **Wilhelm Brauns, Quedlinburg** (Harz).

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