

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **6 (1899)**

Heft 7

PDF erstellt am: **15.09.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumentultur, 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 einpaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 7. VI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
22 Nummern.

Zürich, 15. April 1899.

## Auf die Lebensreise.



röhlich und wohlgenut  
Schaffe, was recht und gut,  
Freu dich der schönen Welt,  
Wo dich Gott hingestellt!  
Liebe auch immerdar,  
Was da bleibt gut und wahr.  
Wenn dir ein Unglück kommt,  
Glaube nur, daß es frommt.  
Hab zum Ertragen Mut,  
Halb schon ist's wieder gut.  
Hat man dir Liebs getan,  
Schreib es im Herzen an,  
's Bleid getan schnell vergiß,  
Schluck nicht am Bitternis!  
Wollest nicht träge ruhn,  
Kannst du was Gutes tun,  
Schieb's nicht auf spät're Zeit,  
Jetzt ist Gelegenheit!  
Also kannst du dem Leben  
Wert und auch Weihe geben. M. K.



## Mädchen oder Buben?

Von B. und E.

(Nachdruck verboten.)

Die Frau Oberrichter in A. hatte wieder „ihre lieben Frauen“ zu sich geladen. Man sprach von diesem und jenem und endlich kam die Rede auf ein Kapitel, das namentlich vielen Eltern zu denken gibt. Es entwickelte sich folgendes Gespräch. Vielleicht haben die urteilsreifen Leserinnen des Ratgeber über den Gesprächsgegenstand auch ihre eigenen Meinungen oder stimmen den Vereinsdamen bei:

Frau Oberrichter zur Frau Müller: Nun haben unsere beiden Knaben die Schule hinter sich. Es ist das ein wichtiger Schritt, der viel zu denken gibt.

Frau Müller: Gewiß, denn nun tritt die unabweisbare Frage in den Vordergrund, was soll nun aus den Buben werden?

Frau Hirt: Ja, was soll aus ihnen werden? Welche Eltern möchten ihren Lieblingen nicht zu einer möglichst angenehmen Lebensstellung verhelfen, ihnen den Lebensweg so viel als möglich ebnen?

Frau Oberrichter: Begreiflich, aber mein Mann, der seine Existenz nächst Gott seiner Energie und zähen Beharrlichkeit zu danken hat, ist der Ansicht, viele Eltern gehen in dieser Sorge zu weit. Man müsse den Jungen nicht so ängstlich alle Steine aus dem Wege räumen. Man solle nur die verzogenen Mütter söhnen beobachten. Es sei kein Stahl in ihnen; sie bleiben unselbständig und glauben nichts machen zu können, ohne daß die Mutter dabei steht.

Frau König: Das sagt mein Herr und Gebieter auch, ob schon er keinen Buben hat.

Frau Kraft: O, die Mädchen brauchen heut zu Tag auch Stahl. Sie müssen auch ins Leben hinaus und sich am Kampf ums Dasein beteiligen, zumal die, denen keine gütige Fee Hunderttausende in die Wiege gelegt hat.

Frau Vogel: Mein Mann ist der Ansicht, die Mädchen seien am besten daheim bei der Mutter aufgehoben und lernen von ihr mehr als in der Fremde, in Instituten und Haushaltungskursen.

Frau Kraft: Das trifft aber leider nicht immer zu. Es fragt sich, ob die Mutter genug erzieherischen Einfluß auf ihre Töchter hat und ihnen ein Vorbild sein kann. Im entgegengesetzten Fall hat sie wenig Erfolg; die Töchter würden sich lieber einem fremden Kommando unterziehen, besonders wenn sie gewöhnt sind, zu Hause selber das Wort zu führen und sogar der Mutter zu befehlen oder sich ihren Ansichten hochmütig und selbstbewußt zu widersetzen.

Frau Vogel: Es gibt leider solche Fälle, für die Mütter bemühend und beschämend genug.

Frau Kraft: Es gibt auch Fälle und zwar nicht wenige, wo ein patriarchalisches idyllisches Zusammenleben von Eltern und erwachsenen Töchtern unmöglich ist. Wie oft müssen sich Mutter und Töchter selber an den Brotkarren stellen, wenn die Familie anwächst, die Bedürfnisse und Ausgaben sich mehren, die Besoldung des Hausvaters im Minimum bleibt oder seine Gesundheit und Kräfte ihm versagen.

Frau Müller: Gewiß. Zum Glück haben die Frauen und namentlich die Töchter von heutzutage Zutritt zu manchem Erwerbzweig, der entweder früher noch nicht existierte oder ausschließlich im Besitz der Männer war. Früher hatten die Töchter die Wahl zwischen Lehrerinnen, Gouvernanten, Gesellschafterinnen, Haushälterinnen, Schneiderinnen, Coiffeusen, Theaterfräulein, Hebammen und Schröpferinnen, Köchinnen u. a. Jetzt können intelligente Mädchen studiren, andere werden im Post- und Telegraphendienst, in kaufmännischen Kreisen, im Kunstgewerbe zc. angestellt.

Frau Vogel: Freilich oft zum Neid und Aerger der männlichen Konkurrenten.

Frau Hirt: Ihr Aerger läßt sich aber oft erklären und entschuldigen. Ich habe neulich einen einsichtsvollen Mann darüber sprechen gehört. Die männlichen Aspiranten seien auf manchen Erwerbzgebieten in Uebersahl vorhanden und hätten wegen dieser Konkurrenz oft große Mühe, zu einer anständigen Stelle zu gelangen. Nun kämen noch gar Fräulein und machten ihnen den Rang und Zutritt streitig und es sei doch anzunehmen, daß ein junger, strebsamer Mann an Fachkenntnissen den Aspirantinnen überlegen sei. Es sei zwar nicht in Abrede zu stellen, daß z. B. Fräulein im Post- und Telegraphendienst ebenfalls viel leisten wie ihre Kollegen.

Frau Oerrichter: Mag sein, wenn sie am richtigen Posten stehn. Aber oft belleiden solche Dämchen sekundäre Stellen und müssen sich vielfach von ihren Kollegen belehren und anleiten lassen.

Frau Kraft: Ja, und wenn einem Angestellten ein Irrtum begegnet, so steht ihm ein Müffel, wenn nicht schlimmeres in Aussicht, während man bei einem ähnlichen Irrtum viel sanfter und rücksichtsvoller mit den Fräuleins verfährt. Ich weiß das von meinem Vetter, der's schon erfahren hat.

Frau Müller: Ei, ei, da ertappen wir uns ja als solche, die die Gegenpartei der Mädchen annehmen!

Frau Oerrichter: Wir geben nur zu, was sich nicht in Abrede stellen läßt, aber auf der anderen Seite steht doch den Mädchen das Recht zu, für ihre Existenz zu sorgen. Viele unter ihnen könnten lange warten, bis ein entzückter Freier ihnen zuruft: „Reich mir die Hand mein Leben, zieh auf mein Schloß mit mir!“

Frau Vogel: Und andere übernehmen lieber einen mühsamen Posten, um nicht von einem geizigen Vater oder einem „ausgerechneten“ Bruder abzuhängen. Noch andere, für die niemand sonst sorgt, sind eben gezwungen, dies selber zu tun.

Frau Hirt: Das müssen selbst ihre Gegner als selbstverständlich zugeben; das Fatale ist nur, daß die Fräulein dabei ihren Konkurrenten in die Quere kommen.

Frau Müller: Es haben aber viel willige Schafe in einem Stalle Platz.

Frau Oerrichter: Ja, wenn keine Böcke dabei sind, die um sich stoßen. Doch kommen wir wieder auf die Söhne zurück, d. h. auf ihre Berufswahl. Es ist dies eine Frage, die reiflich erwogen sein will und die man nicht auf gelegeneren Zeiten verschieben kann. Nicht daß man heutzutage nicht Auswahl an beruflicher Beschäftigung hätte. Jede neue Erfindung verlangt ein neues Genre von Arbeitgebern und Arbeitern.

Frau Kraft: Ja und die Herren der Schöpfung haben sich seit langem den Vorrang und Zutritt zu Künsten und Wissenschaften gesichert; sie vertreten auch den Kaufmanns- und Handwerkerstand.

Frau Müller: Wohl, aber wenn es sich darum handelt, wählen zu müssen, da hält die Entscheidung oft schwer. Wie vieles muß und sollte in Erwägung gezogen werden, Begabung, intellektuelle und Körperkraft, auch die Kasse u. a. m.

Frau Kraft: Nun, da gibt die Neigung und Begabung teilweise Begleite.

Frau Oerrichter: Bisweilen wohl, aber man darf sich nicht zu sehr auf diese Begleite verlassen. Der Junge kann sich in den Kopf setzen, er wolle Maler werden, weil ihm hin und wieder eine Skizze gelungen ist, aber er hat keinen Hochschein, was dieser Beruf alles bedingt, wie viel Enttäuschung er mit sich bringt, und daß er selten eine sorgenfreie Existenz in Aussicht stellt.

Frau Vogel: Leider! Ich könnte auch ein Beispiel anführen.

Frau Oerrichter: Und wieder einer will Kaufmann werden und glaubt es dabei auf dem kürzesten Wege zum Herrn zu bringen, aber er hat keine Ausdauer, keine richtige Vorstellung von seinen künftigen Pflichten. Er stellt sich vor, mit dem Zwickel auf der Nase und der Feder hinterm Ohr, könne er schon das Herrchen spielen. Statt dessen hat er allerlei untergeordnete Geschäfte zu verrichten, wird Laufbursche, muß zur Abwechslung den Staublappen und Besen handhaben; dann kommt bei geisttörender Beschäftigung die Langweil, Verstimmung, Neugier und nicht selten ein Abspringen von der geträumten Herrenleiter. So kanns kommen und ich hab schon sagen hören von jüngern Angestellten, sie kämen in den ersten Jahren nicht vorwärts, verdummen bei der geisttötenden Arbeit und haben ohne Empfehlung von oben keine Aussicht auf bessere Stellen.

Frau Hirt: Es wollen aber auch viele Söhne und oft auch die Eltern zu hoch hinaus. Mein Mann ärgert sich oft darüber. Manch Bäuerlein, das im Schweiß seines Angehtes es zu einem bescheidenen Besitztum gebracht habe, finde, sein Bub sei doch zu etwas besserem geboren, als gleich ihm auf den Schollen herumzustrampfen; die Frau

bestärkt ihn in der Ansicht, der Bub muß studieren, ob er Lust hat oder nicht, die wird nachher kommen . . .

Frau Müller: Kommt aber nicht.

Frau Vogel: Statt dessen nach zwei, drei Semestern von den Herren Professoren der Be- richt, Ihr Herr Sohn hat für das von ihm ge- wählte Fach nicht die nötige Begabung — wir würden Ihnen raten, vom Studium abzusehen.

Frau Müller: Vergleichen ist schon vorge- kommen.

Frau Kraft: Ja, und dann?

Frau Vogel: Dann hat der Erststudiosus wahr- scheinlich zu keinem andern Berufe mehr besonders Lust, am allerwenigsten sagt ihm das Bauern zu.

Frau Obergerichter: Das mag vorkommen; aber damit soll doch nicht gesagt werden, daß aus dem Bauernstande nicht auch sehr tüchtige Leute her- vorgegangen seien, die es mit manchem gelehrten Städter aufgenommen haben.

Frau Hirt: Da bin ich ganz Ihrer Meinung. Es ist kein Stand zu verachten, auch der Hand- werkerstand nicht; sagten doch schon unsere Vor- fahren: Handwerk hat einen goldenen Boden. Ge- wiß! Es steht heutzutage mancher Handwerker finanziell gesicherter da, als mancher Angestellte, der auf eine knappe Befoldung angewiesen und die an- wachsende Familie kaum zu ernähren imstande ist.

Frau Müller: Da ist's dann gut, wenn die Frau mit ihrer Arbeit der Kasse aufhelfen kann.

Frau Hirt: Wohl, aber der Mißstand ist eben doch da. Mein Mann ist sehr für das ehrbare Handwerk. Er gibt zwar zu, daß nicht mehr jedes imstande ist, seinen Mann zu ernähren. Die einen sind außer Mode gekommen, andere werden im großen und mit bedeutendem Kapital betrieben, was das Kleingewerbe lahm lege, immerhin sei noch Auswahl genug. Nach der Wahl sei das wichtigste, einen tüchtigen, ehrbaren Meister zu finden, der auch in moralischer Beziehung für den Jungen forge und ihn nicht nur als „Machalles“ und „Gut- genug“ ansehe, sondern gewissenhaft halte, was er im Vertrag für ihn versprochen habe.

Frau Obergerichter: Der Meinung sind wir auch. Gegenteiliges ist leider schon oft vorgekommen.

Frau Vogel: Es ist gut, daß die Lehrjungen und Lehrlinge jetzt unter dem Schutze der Be- hörden stehen.

Frau Kraft: Schade, daß diese Mission nicht uns Frauen zugewiesen ist; wir sähen besser hinter die Kulissen.

Frau Obergerichter: Wer weiß, was noch ge- schieht, derweil Geduld. Unsere Diskussion hat lange gedauert und uns weit herumgeführt; doch haben wir damit keine Allotria getrieben. Vielleicht kommt bei der nächsten Zusammenkunft ein anderer Ge- genstand zur Besprechung, bei dem die löbl. Damen ihre Meinung sagen und nötigenfalls das Kröpfli leeren können. Für heute Schluß bei einem Täßchen Kaffee.

## Plauderei über das Mittagsschläfchen.

Obwohl wir noch nicht in die Zeit der Hundst- tage eingetreten sind, so ist doch ein Mittagsschläf- chen auch jetzt erquickend und angenehm. Unwill- kürlich machen nach dem Essen Kopf und Augen eine vor- und niederwärts, dann wieder auf- und rückwärts gehende Bewegung, wir nicken endlich ein. Ganz allmählig wandelt uns ein solcher sanft- bezwingender Mittagsschlummer an. Es geht uns, wie dem braven Schulmeister in Bossen's Idyll: Auf die Postille gebückt zur Seite des wärmenden Ofens Saß der redliche Lamm in dem Lehnstuhl . . . .

. . . . . Aber allmählig Starre sein Blick und er sank in erquickenden Mittagsschlaf.

Der westphälische Landmann, der sich während der anstrengenden Erntearbeiten eine kleine Mittags- ruhe zu gestatten pflegt, nennt das wohlthuende Schläfchen ein Nönten; er nöntert etwas. None ist die neunte Tagesstunde vom Aufgange der Sonne im allgemeinen von 6 Uhr morgens an gerechnet, also 3 Uhr nachmittags. Das Wort None (hora nona) stammt aus der Kirchen- und Klostersprache. Gemütliche Ableitung von None ist Nönten, die bis etwa um diese Zeit dauernde Unterbrechung der Arbeit.

Gleichfalls von den kirchlichen Tageszeiten rührt die Siesta her, ein Wort, das im 18. Jahrhundert aus dem gleichbedeutenden spanischen siesta herüber- genommen wurde, und dies ist so viel als die sechste Stunde (hora sexta) auch wieder vom Sonnenaufgange an genommen, die heiße Mittags- stunde, in der die Spanier zu ruhen pflegen.

Wer sich aber einem Mittagsschläfchen hingeben will, der bedarf dazu einer Unterlage; ich meine nicht im Magen, etwa eines einschläfernden Früh- schoppens, sondern eines Lagers. Der Bauer legt sich in der heißen Jahreszeit auf die Streue, oder wie Herzog Witon „in einer Eiche Schatten“. Und da ruht sich's auch ebensogut, als auf einem Fau- teuil, Sofa, Divan oder Kanapee, auf dem der Reiche sich behaglich niederlassen kann.

Wie fremdländisch, so echt französisch, schaut nicht der Fauteuil drein, und doch ist er ein echter deutscher Landsmann, der nur jenseits des Jura und der Vogesen einen französischen Rock ange- zogen hat. Fauteuil, altfranzösisch noch faudesteuil ist eigentlich der Klappstuhl, Faltstuhl, ein Wort, das im Mittelhochdeutschen als Valtstuol noch lebte, in unserer Sprachperiode aber geschwunden ist. Faldistorium, italienisch, spanisch und portugiesisch faldistorio, ist der Sessel, auf welchem in der Kirche die Bischöfe und Prälaten sitzen. Wahr- scheinlich gründet sich auf das alte Valtstuol auch unser Feldstuhl, zumal da dergleichen Stühle zu- sammengefaltete und geklappt werden können.

Sofa und Divan stammen aus dem üppigen Morgenland, dem arabischen und persischen. Das erste Wort bedeutet im arabischen Ruhebank. Divan aus dem persischen hat mehrere Bedeutungen: 1. ein gepolsterter Sitz, was in unserem Zusammen-



hang paßt, 2. ein Buch von mehreren Blättern, eine Sammlung von Gedichten; so nennt Goethe eine Sammlung teils persischer und arabischer, teils eigener Dichtungen im morgenländischen Gewande den „Westöstlichen Divan“, 3. bezeichnet Divan eine Kanzlei, ein Zollamt, und aus dieser Bezeichnung geht das französische Douane, das Zollamt, le douanier, der Zollbeamtete hervor.

Ein anderes Faubett ist das aus dem 18. Jahrhundert aus dem französischen (Canapé) herübergenommene Kanapee; Kanapet sagt der Volksmund in Anlehnung an Bett. Der Ursprung dieses Wortes reicht zurück ins Griechische, ja vielleicht ins Arabische. Konopeion, lateinisch canapeum, abgeleitet von Konops, die Stechmücke, heißt eigentlich das Mückenetz, dann das zum Schutze gegen die Mücken mit einem Netz oder Vorhang versehene Bett, dann Ruhebett überhaupt. Ins Deutsche wurde das Wort zuerst auch in dem Sinne von Himmelbett herübergenommen. Im Englischen bedeutet das diesem zugrunde liegende einfach Canopy, Baldachin und erst in der Zusammenfügung canopy ouch wird es zum Ruhebett. So gilt Kanapee noch in einem im 18. Jahrhundert auf gekommenen Jägerlied (Auf, auf zum fröhlichen Jagen) als Decke, Himmelsgewölbe.

Das Moos ist unser Bette,  
Der Wald ist unser Haus,  
Kann man dem Schlaf nicht weichen,  
So ruht man auf dem Klee.  
Das Laub der hohen Eichen  
Ist unser Kanapee.

Bald jedoch nahm das Wort die alleinige Bedeutung Ruhebett, Lagerpolster, Polsterbank an. Das Kanapee hat sogar einen Dichter gefunden. Was Wunder, wenn er auch mich begeisterte, daß ich ihn und seinen Kollegen unter den Möbeln, die der ermüdeten Menschheit als Unterlage für eine behagliche Mittagsruhe dienen, einer kleinen Betrachtung für wert erachtete! „Die Seele schwingt sich wohl in die Höh“ sagt der Dichter des Kanapeeliedes. So ging's auch mir.

Aber nun zum Schlusse unserer Ganserie — Entschuldigung, Plauderei! Doch das Fremdwort — im Kerne ist es aber, wie uns die Romanisten lehren, deutsch, von Rosen abgeleitet, also eigentlich Roserei — erinnert mich an ein anderes Zimmergerät zum Ausruhen, die Causeuse, die mit Causeur, dem Plauderer, Causeurie, der Plauderei, leichten Unterhaltung eines Stammes ist, also etwa Plaudersopha, eigentlich Roseplätzchen, bedeutet. — Wem aber kein Salon mit Fauteuil, Sofa, Divan, Kanapee und Causeuse zur Verfügung steht, der rastete in Gottes weite Natur, dem herrlichen Salon, den Gott allen Menschen zur Freude und Erholung alle Jahre aufs neue ausschmückt, und tröste sich mit Höltz's Versen:

Des Tals Gebüsch, der Wieje Klee  
Gewährt ihm süßre Raft  
Als Himmelbett und Kanapee  
Im fürstlichen Palaß.

## Haushalt.

Wie soll gute Butter beschaffen sein? Die Butter wird bekanntlich aus den in der Milch in unzähliger Menge sich vorfindenden Fettkügelchen gewonnen. Die Milch ist in bezug auf ihre Qualität, selbst wenn sie ganz unverfälscht ist, durchaus nicht immer gleich vorzüglich im Geschmack und gleich nährstoffhaltig, sondern richtet sich hierin ganz nach der Lebensweise und dem Gesundheitszustand der Kühe. Ebenso verhält es sich mit der Butter, welche aus solcher Milch gewonnen wird. Auch hier kommen in bezug auf Geschmack, Geruch, Farbe und Haltbarkeit ganz gewaltige Differenzen vor, je nach der Qualität des Futters, sowie je nach Fütterungsweise, Jahreszeit, Alter, Rasse und Körperzustand der Milchkühe. Da aber in unserer Zeit je länger je mehr auch unsere edelsten Lebensmittel, die Milch und Butter leider nur zu häufig von Seite gewissenloser, unehrlicher Händler und Produzenten argen Verfälschungen ausgesetzt sind, so ist es um so dringendere Notwendigkeit, die Beschaffenheit einer guten, sowohl wie einer schlechten, verfälschten Butter genau von einander zu unterscheiden und kennen zu lernen und dies um so mehr, weil die Butter in der Küche jedes, auch des allerbescheidensten Haushaltes ein unentbehrlicher Bestandteil der menschlichen Ernährung bildet. Einen sehr großen Einfluß auf die Qualität, Geschmack und Beschaffenheit der Butter übt die Jahreszeit und der damit verbundene Futterwechsel aus auch bei noch so richtiger rationeller Fütterungsweise. Denn im Winter bei der trockenen, oft kärglichen Stallfütterung, wo die verschiedenen Kraftfuttermittel nebst dem Dörrfutter zu Hülfe gezogen werden müssen, hat die Butter erfahrungsgemäß nicht denselben angenehm kühlenden, erfrischenden Geschmack wie bei dem saftigen und frischen Grünfutter im Sommer, namentlich wo das Vieh noch im Freien gesömmert wird. Die Butter, welche von mit Grünfutter genährten Kühen gewonnen wird, hat daher immer eine schönere, gelbe Farbe, ist schmackhafter und geschmeidiger, während die aus Dörrfutter erzeugte Butter in der Regel reinweiß, daneben immer etwas hart und bröcklig, oft fast talgig erscheint. Eine gute Butter muß von Geruch angenehm duftend sein, soll nicht allzu weich, milde und süß sein, soll auf der Zunge rasch zerfließen, darf weder einen salzigen, noch bitteren Beigeschmack haben und soll auch keinen schleimigen oder trockenen und körnigen Rückstand hinterlassen. Die Butter soll auch ein tadelloses, reinliches Aussehen haben, darf nicht zu locker, sowie auch in ihrer Masse nicht zu spröde, trocken und sogar sandig sein, grobkörniges Salz sollte bei der Butterbereitung niemals in Verwendung kommen, sondern stets reines, sehr zartes Staubsalz, ebenso sollte schon bei der Bereitung derselben die Buttermasse so lange bearbeitet und geknetet werden, bis dieselbe keine Buttermilch und kein Wasser mehr in sich birgt, was daraus zu ersehen ist, wenn sie durch Drücken mit den Fingern kein oder nur noch sehr wenig Wasser von sich gibt. Butter mit reichlichem Zusatz groben Salzes erkennt man leicht daran, daß sich, nachdem solche Butter einige Stunden der Luft ausgelegt worden, durch Verdunstung von Wasser an der Oberfläche unzählige winzige Salzkörnchen bilden, welche sich als weißschimmernder Anflug von trockenem Aussehen bemerkbar machen. G.

Um Möbeln und andern Holzarbeiten nicht nur einen schönen Glanz, sondern auch das Aussehen und die brillante Farbe neuer Gegenstände zu geben, bedient man sich einer auf kaltem Wege hergestellten Mischung von 10 Teilen hellem Colophonium, 82 Teilen Benzol, 5 Teilen Palmöl, 1½ Teil Mirbanessenz, 1½ Teil Pfefferminzessenz. Man trägt mit einem alten, weichen Seidenlappen etwas von der Komposition auf die Möbel, Fußböden zc. durch Verreiben auf, wischt

damit mit einem trockenen Seidenlappen, indem man kräftig aufdrückt, nach und sofort entsteht ein hoher Glanz. Das Präparat muß hermetisch verschlossen aufbewahrt und im Sommer mit einigen Tropfen Del ver-  
seht werden.



### Roch-Rezepte.

**Sauerampfer-Suppe.** Drei reichliche Handvoll Sauerampfer pflückt man von den Stielen, wäscht die Blätter gut, läßt sie trocken ablaufen, dünstet sie mit Butter in ihrem eigenen Saft weich, streicht sie durch, vermischt sie mit zwei Löffeln Mehl, gießt 2 Liter kräftige Fleischbrühe an, kocht die Suppe unter fleißigem Umrühren kurze Zeit durch, würzt sie mit Salz und einer Messerspitze Muskatnuß und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an. — Oder man schneidet, nachdem die Fleischbrühe angegossen ist, einige rohe mehligte Kartoffeln hinein, läßt sie zer Kochen, zerquirlt sie gut in der Suppe und gibt dieselbe ohne geröstete Semmel zu Tisch.

**Kindfleisch mit einer Kruste.** Magerer Brustkern ist das beste Stück dazu, das in siedendes Wasser aufgesetzt mit allem möglichen Grünzeug in Suppenfleisch gesotten wird. Dann legt man es in eine Bratpfanne und verklopft ein Ei mit feingewiegten Zwiebeln und Petersilie, mischt alles gut, bestreicht das Fleisch damit und bestreut es mit gestoßener Semmel. Nun gibt man es unbedeckt ins heiße Bratrohr und begießt es oft mit Fleischbrühe oder Sauce, bis sich eine Kruste gebildet hat. Es wird mit Kartoffeln servirt, nach Wunsch kann auch eine Sauce extra dazu gegeben werden.

Um den so billigen **Schellfischen oder Seeisfischen einen recht angenehmen Geschmack beizubringen** und denselben den ihnen meist anhaftenden üblen Geruch vollständig zu nehmen, verfähre man vor dem Kochen auf folgende Art und Weise: „Nachdem die einzelnen Fische innen und außen aufs Feinlichste gesäubert, auch die Kiemen entfernt worden sind, lege man dieselben in eine Schüssel auf den Rücken und fülle die Bäuche mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, ganzem Ingwer, Zwiebeln, Sellerie, Rüben und einigen Zitronenscheiben an und übergieße Alles mit kochendem gutem Essig. In dieser Flüssigkeit lasse man die Fische die Nacht über stehen. Vor dem Kochen wasche man die Fische mit frischem Wasser ab und siede sie dann in der bekamten Weise. Selbst der verwöhnteste Feinschmecker wird sich an den so zubereiteten Fischen gültlich tun.

**Spinat auf französische Art.** Der gelesene, gewaschene und blanchirte Spinat wird in frischem Wasser gekühlt, gut ausgepreßt und fein gehackt; dann zerläßt man in einem Casserol ein gutes Stück Butter oder Speck, tut den Spinat hinein, verrührt ihn einige Minuten, gießt etwas kräftige Bouillon oder Rahm an, würzt mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, einer Prise Zucker und ein wenig gehackter Zitronenschale, stäubt einen halben Löffel Mehl darüber, läßt ihn unter fleißigem Umrühren kurze Zeit damit durchdämpfen und garnirt ihn beim Anrichten mit gebackenen Brot-Schnitten.

**Rosinen-Brot.** Man schlägt 250 Gramm Zucker mit 6 ganzen Eiern eine halbe Stunde recht schaumig, fügt die abgeriebene Schale einer großen halben Zitrone, 250 Gramm sehr gute, ausgekernte Rosinen oder Sultanrosinen, sowie 250 Gramm sehr feines Mehl hinzu, rührt alles möglichst lange nach einer Seite hin, füllt die Masse in eine ziemlich flache, mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgefiebte Form und bäckt sie bei mäßiger Wärme eine gute halbe Stunde.

**Rhabarbercrème.** Ein halbes Kilo Rhabarber wird geschält, in kleine Stückchen geschnitten und in so viel Wasser weich gekocht, daß es zur Hälfte darübersteht.

Nun wird der Rhabarber durchgetrieben, wieder in die Pfanne getan und mit 150—200 Gramm Zucker, nach Belieben zwei Deziliter Weißwein zu einem dicklichen Purée gekocht. Wenn dasselbe erkaltet ist, werden 5—6 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, unter das Purée gemengt und dasselbe noch einige Minuten gerührt, bis die Crème vollständig weiß und so fest ist, daß man sie in der Mitte erhöhlt in die Crèmeschüssel anrichten kann, wobei man auch einen Teil davon in den Spritzsack oder in ein Papiercornet füllt und eine Verzierung über die Crème spritzt.

**Zweischgen-Kuchen von Hendell & Roth's Lenzburger conservierten halben Zweischgen.** Man nimmt 200 Gr. Mehl, 60 Gr. in kleine Stückchen zerpfückte Butter, 50 Gr. Zucker, 3 Eßlöffel voll Wein, 1—2 Eigelb, knete dieses rasch zu einem Teig zusammen, den man auswellt und auf ein mit Butter bestrichenen Kuchenblech legt. Man umgibt den Rand mit einem Papierstreifen, durchsticht den Boden mehrere Male und bäckt den Kuchen in mäßig heißem Ofen zu schöner Farbe. Hierauf entfernt man den Papierstreifen, nimmt eine Literdose Lenzburger conservirte halbe Zweischgen, gießt deren Saft ab und belegt den Kuchen mit den halben Zweischgen. Dann nimmt man 1½ Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl oder Stärke, rührt die abgegoßene Zweischgensauce dazu und kocht dieses auf. Nachdem die Sauce wieder etwas abgekühlt, gießt man sie über den Kuchen und streut feinen Zucker darüber. Schmeckt wie Kuchen von frischen Zweischgen.



**In welcher Weise soll man die Kinder gegen die gewöhnlichen leichteren Erkrankungsformen schützen oder abhärten?** Als eine ungeeignete Methode erklären wir die allzu ängstliche und geradezu verweischliche Vorsicht, die Kinder allzu warm mit Unterleibchen und Flanelhöschen zu bekleiden. Auch das Einbinden des Halses mit einem Seidentuche, das Auflegen eines warmen Decklethes, sowie das Kind den leichtesten Hustenstoß hören läßt, ist unnötige Kinderfrauenpraxis. Gerade diese Kinder erkälten sich ungewöhnlich leicht, wenn sie dem leisesten Temperaturunterschied ausgesetzt sind. Und ist einmal die Disposition zu Erkältungskrankheiten — Husten, Grippe, Halsentzündungen — da, dann kommen die Kinder aus diesen Uebeln fast die ganze Jugendzeit hindurch nicht mehr heraus und sind auch gegen andere Krankheiten minder widerstandskräftig.

Das beste Abhärtungsmittel ist entschieden das kühle Bad. Damit soll man aber erst beginnen, wenn das Kind vollständig sicher gehen gelernt hat. Säuglinge dürfen stets nur warm gebadet werden, da der kleine Körper die Wärmeentziehung durch kühle Bäder schlecht verträgt. Vom dritten Lebensjahre an ist es recht zweckmäßig, das Kind alle Tage oder jeden zweiten Tag durch sechs bis acht Minuten in Wasser von 26° C. zu baden. Später tun kühle Waschungen des ganzen Oberkörpers am Morgen beim Aufstehen recht gute Dienste. Im Hochsommer mögen sie recht fleißig kalt gebadet werden und dem Alter entsprechend Schwimmunterricht nehmen. Freilich ist es geboten, nach Ablauf einer katarrhalischen Erkrankung nicht zu früh mit den Bädern wieder zu beginnen. Während des Hustens oder der Halsentzündung sind alle kalten Prozeduren — Baden und Waschen des ganzen Oberleibes — gänzlich zu unterlassen. Es ist überhaupt nicht vorteilhaft, Kinder am Abend — dann schon gewiß nicht, wenn sie husten — mit kaltem Wasser direkt von der Wasserleitung oder vom Brunnen zu waschen. Man stört ihnen durch die damit verbundenen Qualen sicher nur den Schlaf.

Gegen die Uebertragung der schwereren Formen fieberhafter Halsentzündung oder selbst der Diphtherie, welche



die Kinder zumeist aus der Schule mitbringen, ist ein absoluter Schutz nicht möglich.

Man wird aber sicher gut daran tun, den Kindern bei den Anzeichen von Abgeschlagenheit oder leichtem Fieber in den Hals zu schauen und die Kleinen an diese Prozedur, die später schwer erlernt wird, ohne Halsstarrigkeit zu gewöhnen. Ebenso sollen die Kleinen das Ausgurgeln des Halses frühzeitig gleichsam spielend und probeweise erlernen.

Nach Dr. F. R.

## \* Krankenpflege. \*

**Gehelassen bei Gemütskrankheiten.** Viel zu wenig beachtet wird das Kleine im Bereiche der Gemütskrankheiten. Gewisse erste Spuren einer solchen — die Ärzte nennen diesen Zustand „psychopathische Minderwertigkeit“ — werden regelmäßig als kleine Sonderbarkeiten, Exzentricitäten, Schrullen, wie sie überall vorkommen, belächelt. Selbst wenn schon Hausärzte und erfahrene Freunde erkennen, daß eine Krankheit im Anzuge und nervenärztliche Behandlung nötig ist, wird noch gezögert, mit Kaltwasser-, Bade-, Trinkkuren, Reisen getändelt. So läßt man das Uebel ins Unheilbare wachsen. Jeder Monat, jede Woche des Anstehenlassens vermindert die Wahrscheinlichkeit des Heilerfolgs. Von denen, die nach den ersten krankhaften Spuren ungesäumt in spezialärztliche Pflege kommen, werden sechzig vom Hundert völlig geheilt, bei mehr als zwölfmonatlichem Aufschub jedoch nur noch zwei Prozent. Ein Argwohn, daß eine Seelenstörung sich vorbereite oder schon vorliege, ist stets berechtigt, wenn sich eine wesentliche nicht durch Umstände begründete Veränderung im Benehmen kundgibt. Ein bisher Schweigsamer, der plötzlich redselig, ein Friedfertiger, der zänkisch, ein Sparsamer, der verschwenderisch wird oder umgekehrt, sollte stets von einem Irrenarzte untersucht und demgemäß weiter behandelt werden.

„Schweiz. Blätter für Gesundheitspflege.“

## Tierzucht.

**Schutz der nützlichen Tiere.** Ein Bundesgenosse, der uns bei der Jagd auf allerlei schädliches Ungeziefer mit großem Eifer unterstützt, ist die Eidechse, und es ist daher Pflicht des Menschen, dieses nützliche Tier unter seinen Schutz zu stellen. Ueberall steht dieses Tierchen im Rufe eines gefräßigen Raubtieres, und dies mag hauptsächlich der Grund sein, warum diese kleinen unschuldigen Tiere der blinden Verfolgungswut einzelner Menschen, die in ihrem Unverstande nicht darnach fragen, was dieses Tier frißt, und ob es dadurch schädlich oder am Ende gar nützlich wirkt, anheimfallen. Es ist wahr, die Eidechse ist ein gefräßiges Raubtier; sie lebt aber nur von den schädlichen Kerb- und Weichtieren, den Larven, Raupen, Fliegen, Käfern, sowie von Würmern und Schnecken. Durch ihre Gefräßigkeit bewirkt sie demnach keinen Schaden, sondern wird vielmehr zu einem wahren Segen für die Landwirte. Der Nutzen dieser Tiere ist sogar so groß, daß einige Naturkundige empfohlen haben, die Eidechsen als Vertilger des Ungeziefers in Gärten einzubürgern. Die Tierchen müssen in Feld und Wald gehegt werden und wer in dem glücklichen Besitze eines Gartens ist, sollte einmal den Versuch machen, einige Eidechsen in denselben einzuführen. Man kann sich dann nicht nur an ihrem muntern Treiben auf sonnigen Plätzen ergötzen, sondern wird sich auch bald von dem großen Nutzen, den sie stiften, überzeugen. Tierfreund.

## Gartenbau.

Im April ist die Arbeit im Gemüsegarten im vollen Gange. Die Ausfaat der Kohlgewächse für die spätere Pflanzung, Weiß- und Blaukraut, Wirsing, Kohlrabi, Kohlrüben, Carviol, Porree, Salat, Sommerendivie, rote Rüben, alle Gemürz- und Küchenkräuter erfolgt in's freie Land. Rettige und Radieschen werden gebaut. Ende des Monats ist es schon möglich, den ersten Spargel zu stechen. Aus den Mistbeeten sind junge Salat-, frühe Kohl- und Kohlrabi-, Bleichselleriepflanzen ins Freie zu setzen. Bei Nachtfrösten müssen die jungen Pflanzen aber durch Zudecken vor dem Gefrieren geschützt werden, weil sonst ein erfreuliches Wachstum nicht eintritt. Frühkohlrabi, sogar später ausschließen und keine Knollen machen. Die Mistbeete verlangen fleißiges Lüften und Gießen. An sonnigen Tagen können die Fenster bei Gemüsesaaten gänzlich entfernt werden. An Gurken- und Melonenbeeten ist sorgfältiges Lüften bei wechselnder Witterung eine Hauptsache, wenn nicht Wachstumsstörungen eintreten sollen.

**Ein ausgezeichnete Garten- und Blumen- dünger.** Den Blumenfreunden, die nach einem guten Kunstdünger Ausschau halten, ist ein Versuch mit dem Wagner'schen Nährsalz, das unter dem Namen „Albert's Universal-, Garten- und Blumendünger“ ganz echt von der Firma A. Rebmann, Generalagentur in Winterthur zu beziehen ist, sehr zu empfehlen. Es kann sowohl im Garten als auch bei Blumen- und Topfpflanzen angewendet werden. Der Erfolg zeigt sich schon nach wenigen Tagen und irgend welche Nachteile haben wir in keiner Weise beobachtet, im Gegenteil war der Erfolg selbst bei empfindlicheren Pflanzen und jungen Saaten ein geradezu überraschender. Wir glauben daher, wenn irgend ein künstlicher Dünger empfohlen werden kann zu einlässlicheren Düngerversuchen in der Blumen- und Gartenkultur, so ist es dieses Nährsalz, das sich übrigens durch jeden einzelnen Versuch von selbst empfiehlt, denn das Resultat wird bei richtiger Anwendung (nur 1 Gr. auf 1 Liter Wasser) immer ein auffallend günstiges sein.

**Der Rhabarber** verdient eine viel weitere Verbreitung als er bis jetzt gefunden hat. Nicht nur dadurch, daß er uns im Frühjahr ein gutes Gemüse und ein feines Gelee (ähnlich dem Apfegelée) liefert, wobei er gleichzeitig als Zierpflanze gilt, sondern auch in gebleichtem Zustande im Frühjahr, wo es an andern Gemüsen noch fehlt, ist der Rhabarber in der Küche sehr geschätzt. Derselbe läßt sich auf folgende einfache Weise bleichen: Sobald die Pflanze im Frühjahr austreibt, stülpt man ein leeres Faß oder dgl. (Zementfässer, Kisten) über dieselbe, worunter sich während 3—4 Wochen die Blätter entwickeln. Hebt man alsdann die betr. Behälter ab, so fallen die Blätter zu Boden, von welchen man die Blattstiele abschneidet und kocht. Setzt man genügend Zucker bei, so erhält man ein dem Stachelbeerkompot sehr ähnlich schmeckendes Produkt, welches als Nachtisch sehr geeignet ist. Es läßt sich diese Kultur bis Mai ausdehnen, also in einer Zeit betreiben, wo frische Nachtisch- und Dessertfrüchte sehr gesucht sind. Am zweckmäßigsten wird der Rhabarber vermehrt durch Teilung der Wurzel. Alsdann hält die Pflanze längere Jahre aus; Schutz bedarf sie im Winter nicht.

Wenn es dem Weibe an Weisheit gebricht,  
kann es doch weise schalten.  
Viel erwerben kann es nicht,  
Aber viel erhalten.



## Frage-Ecke.

Fragen und Antworten aus dem Leserkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlichst eingeladen.

### Antworten.

18. Ihr Mütterchen scheint recht zu haben. Sie stellen sich den Beruf einer Lehrerin gar zu rosig vor, ohne an die Dornen zu denken und deren gibts bei diesem Berufe mehr als in manchem andern. Es ist freilich eine Freude, vor eine Schar vollsinniger Kinder hinzutreten, an ihnen zu arbeiten und von ihnen geliebt zu werden; aber oft muß eine Lehrerin lange warten, bis sie „Land“ rufen kann, oft muß sie sich für eine Gouvernantenstelle entschließen und so eine Gouvernante, besonders wenn sie nicht musikalisch ist und ihr der äußere Schliff abgeht, hat nicht selten ein klägliches Los. Sie soll bald die Hausfrau vorstellen, bald als Mädchen für alles amten und wird selten den an sie gestellten Anforderungen gemäß honorirt. Die Privatlehrerin hat ein mühsames Amt und ein unsicheres Brot. Sie hat meist schwächer begabte Schüler oder solche, die krankheitshalber zurückgeblieben sind, kann von heute auf morgen nicht wissen, ob ein Schüler oder eine Schülerin zurückbleibt, hat auch wohl das Vergnügen, umsonst auf ihre Schüler zu warten, ohne für den Ausfall entschädigt zu werden. Gouvernanten und Privatlehrerinnen sind pekuniär in der Regel nicht so gestellt, daß sie für ihre alten Tage genügend sorgen können. Anders stellt sich eine tüchtige, selbständige Handwerksfrau. Es kommt nicht selten vor, daß solche Frauen im Lauf einiger Jahre ein schönes Vermögen zusammenbringen. Stoßen Sie den Wunsch oder Rat Ihres Mütterchens nicht so eigensinnig zurück. Wenn dieses wüßte, daß Sie zu dem bewußten Berufe keine Anlagen hätten, würde es wohl nicht in Sie dringen. Jedenfalls wenn Ihnen das „Lehrerinwerden“ nicht aus dem Kopfe will, so prüfen Sie sich vor Ihrer Wahl ernstlich, ob Sie die Eigenschaften haben, die eine Lehrerin haben soll: freundlicher Ernst, Geduld, Ausdauer, Pünktlichkeit etc.

Dies rät Ihnen auch eine alte Lehrerin.

19. Ich habe 40 Hühner und die meisten selbst gezogen, alle Jahre lasse ich ein bis zweimal brüten und es sind mir höchst selten junge Hühnchen eingegangen. Die kleinen Tierchen müssen vor allem vor Kälte und Nässe geschützt werden, so lange sie noch ihr Flaumkleid tragen und ich lasse sie die ersten 14 Tage, da ich einen geräumigen Stall habe, wenn es nicht ganz sonniges, warmes Wetter und der Boden erwärmt ist, gar nicht ins Freie. In den ersten 8 Tagen füttere ich die Tierchen ausschließlich mit Hirse, nach 8 Tagen fange ich an, denselben außerdem noch feingehackten Schnittlauch vorzusetzen, den sie gierig picken. Nicht zu kaltes, reines Wasser diene als Getränk. Mit Hirse kann fortgefahren werden, bis die Tierchen die Getreidekörner vertragen können, als Nebenfutter kann man noch ganz leicht mit Wasser angefeuchtetes Habermuß, vermischt mit etwas Kleie, Käsekruste zart geschnitten, gehackte, hartgekochte Eier und dergleichen geben. Auch allerlei Fleischabfälle aus der Küche zart gehackt und unter das Fressen gemischt sind vortrefflich, daneben soll Grünes nie vermissen werden. Hüten soll man sich auch, den Pflüglings zu viel vorzusetzen, da dieselben sonst naschhaft werden, das alte Futter soll ordentlich gefressen sein, bevor neues gereicht wird. Sobald die Tiere dann größer sind, dürfen Sie mit rauherer Kost kommen, mit Kleie, die mit abgerahmter Milch angebrüht wurde und mit gebrochenem Mais vermischt u. s. w. Dann ist freier Lauf und Bewegung von großem Vorteil. Vergessen Sie auch nie,

die Eierchalen aufzubewahren und zart gestoßen den Hühnern vorzusetzen, dieselben werden gern gefressen und dienen zur Knochenbildung. M. F. Sch.

20. Wenn Sie darauf ausgehen, mehr Dekorationspflanzen zu säen, die lange dauern, so nehmen Sie Ricinus (Wunderbäume), die alljährlich am Boden abgeschnitten eine prächtige Schaupflanze bilden, ferner Ziermais, Riesenhanf, krause Malven und Rosenmalven, Riesen-tabak, Wygandien, Farnkräuter oder dann in Blumen-samen Penzées, Phlox, Lobelien etc. Jeder Gärtner kann Ihnen da irgend einen guten Rat erteilen. Lassen Sie die abgeblühten Blumen aber nicht am Stock verwelken, sondern entfernen Sie solche immer wieder mit der Schere. Die übrigen gedeihen dabei viel besser.

Auch ein Blumenliebhaber.

21. Ich benutze mit Vorliebe Rezepte, die in dem billigen Kochbüchli à 10 Cts. des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins (von Frau Beyli zusammengestellt) stehen. Gerne schreibe ich Ihnen einiges daraus ab. Ueberhaupt sollte das Büchlein in jeder Familie zu finden sein, ich habe mir schon so oft Rat daraus geholt.

Goldschnitten. Es werden Brotschnitten, je drei Stück auf eine Person, geschnitten und in kalter Milch gemendet, zwei bis drei Eier mit ebensoviel Nibel und einer Prise Salz geschlagen, die Brotschnitten darein gestunkt und in heißer Butter oder heißem Fett auf beiden Seiten gelb gebacken. Man kann nach dem Backen etwas gestochenen Zucker und Zimmt darüber streuen.

Eierrösti. 400 Gr. fein geschnittenes Brot wird in Fett ein wenig geröstet, 3 Eier, etwas Milch und Salz wird vermengt, darüber gegossen, kurze Zeit gerührt und angerichtet.

Käsbrei oder Käsmus. In eine tiefe Schüssel wird je eine Lage Brotschnitten mit einer Lage Fettkäse geschnitten, von ersterem etwa 2 Pfund, von letzterem zirka 1/2 Pfund, worüber man kochendes Wasser gießt und gut zudeckt. Wenn das Brot ganz weich aufgequollt ist, wird es in der Schüssel gestoßen. In einer Messing- oder Kupferpfanne wird Fett heiß gemacht, das gestochene Brot und den Käse in dieses gebracht, dann Milch, das noch nötige Salz und Pfeffer beigegeben und zu einem Brei gerührt. Hat dieser etwas gekocht, wird er angerichtet und mit einer Zwiebelschweize abgeschmelzt. Dieses ist ein sehr nahrhaftes und gutes Gericht.

Plattenmüßli. Eine Kochplatte wird mit Butter angerichtet. In einem halben Liter Milch werden zwei bis drei Eier verklopft, ein wenig Salz, nach Belieben eine starke Prise Zimmt und ein Löffel voll gestochener Zucker beigegeben, in die Kochplatte gebracht und im Ofen oder Bratofen oder nur auf den Kohlen gebacken.

Rühreier. Die Eier werden mit wenig Milch gut geklopft, gesalzen und mit ganz wenig Butter nur kurze Zeit in der Pfanne gerührt.

### Fragen.

22. Kann mit der Erziehung der Kinder wirklich schon im ersten Jahr begonnen werden? Meine Mutter sagte früher immer, man sollte die ganz Kleinen schon günstig beeinflussen. Ich begreife aber nicht recht, was sich in dem Alter schon „erziehen“ läßt, bitte aber doch herzlich um guten Rat.

Verwaistes, junges Mütterchen.

23. Welche Salatforten sind die feinsten und gedeihen in guter Gartenerde am besten? Frau B. in R.

24. Welches von den vielen angepriesenen Kindernährmitteln, das den Einjährigen mit Erfolg neben der Milch gereicht werden kann, ist wohl das Beste? Mir tut die Wahl weh. Gewiß rät eine erfahrene Mutter einer Unerfahrenen.

25. Gibt mir eine werthe Abomentin des „Ratgeber“ einige Rezepte für Krankensuppen? Ich darf aber leider nicht zu viel dafür vorausgaben.

Eine ungeübte Pflegerin.

26. Können Goldrahmen an Bildern selber aufgebracht werden und wie? Um freundliche Auskunft bittet Eine Dienende.



## Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl Ct. St. Gallen.

Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unter-  
röcke; Filze für Gallerien, Portiären, Tischteppiche,  
Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügeltteppichen etc.  
Mustersendungen gerne zu Diensten. (H-56-G)

## 4 Schreibbücher für Handwerker und Geschäftsleute

Hauptbuch, praktisch eingeteilt	Fr. 2. 50
Journal, Tagbuch	" 2. —
Kassabuch	" 1. 50
Fakturenbuch	" 1. 80

Versende alle 4 Bücher statt zu Fr. 7. 80 zu nur Fr. 6. —.  
Preisliste über Bücher und Schreibmaterialien gratis und franko.  
A. Niederhäuser, Schreibbücherfabrik, Grenchen.

## Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme  
brutto 5 Fr.

## ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke  
der feinsten Toilette-Seifen).

**Bergmann & Co.,**  
Wiedikon-Bürsch.

(W 571)

## Passugger Mineralwasser

### Ulricus:

Von keinem Mineralwasser über-  
troffen

bei Magen- und Darmkatarrh,  
Sodbrennen,  
Fettsucht,  
Leber-, Nieren- u. Blasenleiden  
Verschleimung jeder Art,  
Husten, Heiserkeit,  
Zuckerkrankheit.

### Belvedra:

bei Störungen der Ernährung  
und Blutbildung,  
Bleichsucht und Blutarmut,  
Menstruationsstörungen,  
Neuralgischen Zuständen.

### Theophil

ist das zuträglichste Tafelwasser:  
durststillend, erfrischend,  
säuretilgend und die Verdauung  
befördernd.

Vorzüglich auch als Ersatz für  
Ulricus in milderen Fällen.

Erhältlich überall in Mine-  
ralwasserhandlungen und Apothe-  
ken; in Kisten à 30/1 und 50/2  
Flaschen auch direkte durch die  
Passugger Heilquellen A. G., Zü-  
rich, Kappelergrasse 15.

CEYLON TEA

## CEYLON TEA

Ceylon-Thee, sehr fein  
schmeckend,  
kräftig, ergiebig und haltbar  
Originalpackung,  
per engl. Pfd. per 1/2 kg.

Orange Pekoe	Fr. 5.—	Fr. 5.50
Broken Pekoe	" 4.10	" 4.50
Pekoe	" 3.65	" 4.—
Pekoe Souchong	" —	" 3.75

China-Thee, beste Qualität,  
Souchong Fr. 4.— per 1/2 kg.  
Kongou " 4.— " " "

Rabatt an Wiederver-  
käufer und grössere Abnehmer.  
Muster kostenfrei.

Carl Osswald, Winterthur

Niederlage bei:

H. Süry-Stutz, 39 Rotwand-  
strasse, Zürich III.

## Kinderwagen

vom einfachsten bis zum elegantesten  
empfiehlt billigst  
(T 150) **J. Windler,**

Zürich I, Münsterg. 19.

Preisliste gratis und franko.

## Mme Fischer-Hinnen,

Zürich,

Tonhallestrasse 20, III. Et.,  
übermittelt franko gegen Ein-  
sendung von 30 Cts. in Marken  
ihre Broschüre, 4. Aufl. über den

## Haarausfall

und frühzeitiges Ergrauen, de-  
ren allgemeine Ursachen, Ver-  
hütung und Heilung. T. 147.

Von der Buchdruckerei **J. Hart-**  
**mann in Bern** ist zu beziehen:

## Praktischer Arbeits-Kalender für den Gemüsegarten.

Von **H. Huber, Gärtner.**  
Preis 50 Cts.

## Krebs- Schaff- Gygax hausen

Immer werden

## Neue Vervielfältigungs- Apparate

unter allen erdenklichen Namen  
grossartig ausposaunt.

### Wahre Wunder

versprechen dieselben.

Wie ein Meteor erscheint jeweils

### die neue Erfindung,

um ebenso schnell wieder zu ver-  
schwinden.

Einzig der **Hektograph**  
ist und bleibt seit Jahren der  
beste und einfachste Vervielfäl-  
tigungsapparat.

Prospekte franko und gratis.

## Berner Halblein

stärkster naturwollener Kleiderstoff für  
Männer und Knaben,

## Berner Leinwand

zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-,  
Tisch- und Küchentüchern u. bemustert

**Walther Gygax, Fabrik.,**  
in Bleienbach.

## Achtung!

Für solche, die graue Haare  
haben und es verhüten wollen  
und einen geschmeidigen Haar-  
wuchs befördern wollen!

## Kaufe die Englische

## Universal-Haarpommade.

Diese übertrifft jede bis jetzt  
existierende Haarpommade der Welt.  
Mit dieser Pommade ist es möglich,  
in 6 Wochen einen 2 Zoll langen  
Haarwuchs zu erzeugen. Bei haar-  
losen Stellen mit bestem Erfolg an-  
gewandt. Diese Pommade kostet  
2 Fr. per Topf.

**Englisches Universal-Haaröl**  
ist das beste gegen das Grauerwerden  
und Trockenwerden der Haare, sowie  
schon graue Haare sind zu vertreiben  
bei regelmäßigem Gebrauch. Allein  
echt zu haben bei dem alleinigen De-  
pot für die Schweiz und Deutschland  
à Fr. 1. 80 bis Fr. 2 per Flacou  
**Fr. Meuler, Weibeng. 15, Basel.**