

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

Band: 6 (1899)

Heft: 8

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 16.10.2024

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



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, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 8. VI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 29. April 1899.

Der Lenz ist gekommen.

Wer nicht an Wunder glaubt, schau an,
Welch Wunderwerk der Lenz getan,
Wie rings umher in schönster Pracht
Sich's neu gestaltet über Nacht.

Vor wenig Tagen dürr und kahl,
Ist's heute grün mit einem Mal.
Der Lenz! Ist's nur der Lenz allein,
Dem alles möglich scheint zu sein?

Wohl ist's der warme Frühlingshauch,
Wohl ist's die Sonnenwärme auch,
Die neues Leben weckt und schafft
Und alles füllt mit neuer Kraft.

Doch ist der Lenz ein Bote nur
Von der allgütigen Natur.
Und die Natur? Der Weisheit Bild,
Die aus dem kleinsten Wesen quillt,
Sie ist ein Trieb der höchsten Macht,
Die sich in allem geltend macht;

Die Gotteshand selbst, die regiert,
Mit ihren Wunderwerken ziert
Die Erde und das Weltenall.
Die Großes wirkt und bringt zu Fall;
Die Leben schafft und läßt vergehn,
Ihr Walten wir in allem sehn. Jnes.



Gib Dich d'rein!

Von Helene Stöckl.

Das Schicksal bringt manches für Dich mit,
das schwer zu tragen ist. Wenn Du mit allen
Kräften dagegen ankämpfst, die Last abzuwerfen
oder Dir leichter zu machen strebst, wenn Du das
„Kismet“ der Muhammedaner nicht gelten lässest,

sondern Dich gegen das Unglück wehrst, so gut
Du kannst, so ist das Dein Recht und Deine
Pflicht zugleich.

Es gibt aber auch Uebelstände, die sich nicht
beseitigen und nicht ändern lassen, im Kampf mit
denen Du Deine Kräfte nur unnötig verzehrst
und Dich und die Deinen nur unglücklich machst.
Mit ihnen heißt es, Dich abzufinden so gut als
möglich. Nimmst Du, was Du nicht ändern kannst,
ruhig als Unglück hin, dann kannst Du im Uebrigen
noch glücklich genug sein. Die Gewohnheit hilft Dir
die Last zu tragen. Was Dich wund rieb, so lange
Du beständig daran schobst und rücktest, das
trägst Du, wenn Du Dich seinem Druck willig
fügst, allmählig ohne es sonderlich zu fühlen; und
wenn es anfangs schien, als wollte die Last Dir
die Aussicht auf alles Lebensglück versperren, so
lernst Du nach und nach neben und über sie hin-
weg all' das Gute und Schöne wahrnehmen,
was das Leben Dir sonst zu bieten hat.

Sagen wir z. B.: Du lebst in Deiner Ehe
vollkommen glücklich und zufrieden, da tritt die
Forderung an Dich heran, daß Du eine Deinem
Gatten nahestehende Person, seine Mutter etwa
oder seine Schwester bei Dir aufnehmen sollst,
deren Wesen und Gewohnheiten sich auf das
störendste in Eurem Familienkreise geltend machen.

Du gibst Dir die erdenklichste Mühe, sie
durch Liebe zu bezwingen, aber sie lassen sich nicht
bezwingen; von Dir abschütteln aber kannst Du
sie nicht, ohne Deinen Gatten auf das Tiefste zu
beleidigen.

Was ist nun besser? Dir Dein ganzes Leben
verbittern zu lassen, täglich nachzugrübeln, wie
glücklich Du ohne die Betreffenden wärest, oder
die Last als ein unabweisbares Uebel geduldig
auf Dich zu nehmen, die störenden Elemente zu
tragen und zu ertragen und Deinem häuslichen
Leben ihrer ungeachtet soviel Glück und Behagen
abzugewinnen als nur irgend möglich?

Dein Gatte hat Eigenschaften, die Dir unangenehm sind, und die vielleicht der ganzen Familie zum Schaden und Nachteil gereichen. Alle Deine Mühe, sie ihm abzugewöhnen, ist umsonst. Du klagst und jammerst, Du ruffst Gott und die Welt zu Zeugen Deiner vergeblichen Bemühungen an, Du lebst in täglichem Hader mit Deinem Gatten, und Du änderst ihn doch nicht.

Ist es denn da nicht besser, Du läßt ihm seine Eigenart? Sie ist ein Unglück, ja, aber Du kannst es nicht heben, jeder Versuch dazu macht es schlimmer. Ei, so gib Dich darein! Halte Dich an die guten Eigenschaften Deines Mannes, — gib seinen Schwächen durch Dein eigenes Sein und Tun ein wirksames Gegengewicht und versuche trotz ihrer glücklich zu sein. Unmöglich ist das nicht. Du hast von den Bäumen gehört, die den Stein, der auf ihren aufstrebenden Schaft gelegt ward, wachsend mit sich emporhoben, bis die Last, die sie anfangs zu erdrücken schien, frei und leicht von der dichtverzweigten Krone geschaukelt wird, Du hast wohl auch von anderen vernommen, deren Holz sich um das Beil, das man in sie schlug und vergaß, still und fest herumschloß, so das niemand etwas von der Wunde sah, die sie in ihrem Innern trugen. Nimm Dir ein Beispiel an ihnen und nimm Last oder Wunde geduldig hin, bis Du beide überwunden hast und sie Dein Leben nicht mehr schädigen können.

Du hast große Hoffnungen auf Dein Kind gesetzt, den ganzen Lebensweg für dasselbe ausgedacht, und nun zeigt es sich, daß Dein Kind zu unbegabt ist, diesen Lebensweg einzuschlagen. Du bist unglücklich darüber, strengst Dein Kind an, schiebst es gewaltsam vorwärts, suchst zu erzwingen, was ihm versagt ist, und erreichst doch nichts, als Dir und ihm das Leben zur Qual zu machen.

Wäre es da nicht besser, Du fügtest Dich still in das Unabänderliche, ließeest Ehrgeiz und Eitelkeit beiseite und lernstest Dich an ihm freuen und in und mit ihm glücklich sein trotz seines Mangels?

Statt das Unerreichbare zu wünschen und herbeizusehnen, Dich mit dem zu begnügen, was Du hast, und das Beste daraus zu machen, — das ist eine der Hauptbedingungen, wenn Du Dir ein glückliches Leben gewinnen willst.

„Du mußt Dein Leben schnitzen aus dem Holze, das Du hast,“ heißt es im Volksmunde, und Ernst Wichert sagt ernst und schön:

„Es bleibt ein Rest von allen ird'schen Dingen,
Und Liebe selbst kann ihn nicht ganz bezwingen,
Soll er gleichwohl zur Lebensrechnung passen,
Versuch, ob's glückt, ihn unbeachtet lassen.“

„Fürs Haus.“



Lern' glücklich sein! Es ward dem Erdenleben
Der Schmerz als ernste Prüfung mitgegeben,
Auf daß der Mensch im Kampf mit dem Geschick
Als Siegespalm' erringe inn'res Glück,
... Lern' glücklich machen! dadurch nur allein,
Lernst du am besten selber glücklich sein.

Moderne „Heilmittel.“

Antipyrin, Antifebrin, Phenazetin u. s. w. haben sich so sehr die Gunst des Publikums erworben, daß sie von vielen als Hausmittel verwendet werden, die keine Ahnung von deren schlimmen Folgen haben. Obschon sie bei Anwendung gegen heftigen Kopfschmerz oft Linderung oder vorübergehende Beseitigung bewirken, so ist doch ärztlicherseits festgestellt worden, daß schon beim Einnehmen eines halben Gramms nicht unbedeutende Vergiftungserscheinungen vorgekommen sind. Von dem Gebrauche dieser Mittel hat also niemand einen Nutzen als die Fabrikanten und Verkäufer. Die Aktiengesellschaft der Höchster Farbwerke erzielte in 15 Jahren aus der Fabrikation des Antipyrin einen Reingewinn von circa 30 Millionen Mark.

Nach der Statistik der britisch-medizinischen Gesellschaft traten in einigen Hundert Fällen bei Gebrauch von Antipyrin, Antifebrin und Phenazetin allgemeine Hinfälligkeit, plötzlicher lebensgefährlicher Verfall, Krämpfe, Benommenheit, Herzschwäche, Nierenerkrankung, Anfälle von Lungenentzündung, Sprachverlust auf 24 Stunden, Atemnot, Ausschlag und Tod in einem Falle von rheumatischem Fieber. Die Folgen waren um so heftiger, je größer die verwendete Menge.

Ähnliche Erfahrungen berichten die „New-Yorker mediz. Monatshefte“ 1896 Nr. 7, sowie die „Berliner klinische Wochenschrift“ Frühjahr 1896 und die „Deutsche Medizinische Wochenschrift“ Spätjahr 1898 und zwar in Fällen, wo oft nur 0,7 Gramm und $\frac{1}{3}$ Gramm eingenommen wurden.

Laut „Tier- und Menschenfreund“ ließ neuestens eine chemische Fabrik in Dresden wieder ein Verzeichnis von nicht weniger als etwa 700 neuen „Heilmitteln“ erscheinen, deren Namen mit den Endungen „in,“ „ol,“ „al,“ „en,“ „an,“ „on“ zc. aufgeführt sind. Darunter befinden sich über 70 Antiseptika. Die jedem Heilmittel einzeln zugesprochene Wirkung zu studiren, ja nur die Namen und ihre chemische Zusammensetzung, das für jedes Mittel vorhandene Schriftum zu bewältigen, ist ein Ding der Unmöglichkeit für einen Arzt, der einigermaßen eine Praxis hat. Der Apotheker hat Mühe und Arbeit, sich die neuen Arzneischätze anzuschaffen, das Volk ist der Versuchsgegenstand und muß zahlen. Ins Täuschliche lachen sich nur die chemischen Fabriken, welche diese fraglichen Wohlthäter der Menschheit hervorbringen. Den Naturärzten sind diese sämtlichen 700 medizinischen Neuheiten böhmische Dörfer oder auch wertlose, gefährliche, chemische Spielereien. A. F.



Nur vorwärts frisch und frei den Blick
Darfst ihn nicht trübe senken --
Dir ward beschieden dein Geschick
Doch — selber kannst du's lenken.

Wegstipizt.

Sängt die Henn' zu gackern an,
Denkt wohl manche Hausfrau dran,
Daß es nicht ein leer' Geschrei
Und ein Ei was rechtes sei.
Doch die Henn' denkt dabei nicht,
Daß der Hättich d' Leute sticht
Und daß selbst ihr eigen Ei
Vor ihm gar nicht sicher sei.
Sieh — bald kommt das Menschenkind
Und stipizt das Ei geschwind,
Trägt es hurtig in das Haus
Und zieht seinen Nutzen draus.
Henne, die sucht um und an.
Ei, wer hat ihr das getan?
War der Marder in dem Haus?
Henne wird nicht klug draus.
Sort das Ei, sie weiß nicht wo —
Geht's nicht vielen Leuten so?
Wenn ein Selbstwerk sie vollbracht,
Nicht bekannt, nicht vorgemacht —
Da — sie wissen auch nicht wie —
Wegstipizt ist das — Genie! M. K.



Sind Pflanzen im Wohn- und Schlaf- zimmer nützlich oder schädlich?

(Nachdruck verboten.)

Der Nutzen der Topfpflanzen im Zimmer besteht nicht bloß darin, daß sie dasselbe ausschmücken und behaglicher machen, sondern ein viel größerer Nutzen derselben ist der, daß sie durch Aufnahme von Stickstoff und Kohlenäure und Abgabe von Sauerstoff unter Einwirkung des Sonnenlichtes die Zimmerluft wesentlich verbessern und dadurch der Gesundheit der Bewohner solcher Zimmer förderlich sind. Wissenschaftliche Beobachtungen haben gezeigt, daß ein mittelgroßes Blatt einer Zimmerpflanze täglich durchschnittlich 1½ Gramm Wasser ausdunstet. Auf eine solche Pflanze mittlerer Größe würde also die tägliche Wassermenge, die ausgedunstet würde, 50—60 Gramm Wasser ergeben und große Laubbäume verdunsten mithin täglich 8—10 Liter Wasser und geben dieses an die Luft ab. Der größere Wassergehalt der Luft ist es auch vor Allem, was den Aufenthalt im Walde so angenehm macht. Dieselbe angenehme Frische verspürt man z. B. auch nach einem ausgiebigen Gewitterregen im Sommer, wenn diesem anhaltend trockenem, heißem Wetter vorausging. In den großen Städten kann dadurch die Luft bedeutend verbessert werden, wenn alle breiten Straßen, sowie jeder größere freie Platz, soweit dies dem öffentlichen Verkehr nicht hinderlich ist, mit möglichst viel Laub erzeugenden Bäumen bepflanzt werden und im Sommer, wenn drückende Hitze herrscht und die Straßenluft fast unerträglich zu werden beginnt, täglich mehrmals die Straßen mit reinem Wasser bespritzt werden. Die trockene heiße Straßenluft teilt sich auch unsern Wohnräumen mit, wodurch auch in diesen das Atmen erschwert wird.

Nebst dem Halten von Zimmerpflanzen gäbe es auch noch andere Mittel, im Sommer die Luft in den Zimmern nicht trocken werden zu lassen. Dies könnte man z. B. bewirken durch das Einstellen von Wasser in weiten, flachen Gefäßen, sodann durch Aufhängen reiner, in Wasser getränkter Leintücher im Zimmer. Aber ganz abgesehen davon, daß ersteres Mittel in größern Zimmern nicht hinreichend wäre, da eben die Verdunstungsfläche zu klein sein würde und die Anwendung dieses sowohl wie des zweiten Mittels für die Hausfrauen zu umständlich wäre und den Zimmern selbst ein unschönes Ansehen geben würde, so würde eben durch diese beiden Mittel die Luft im Zimmer nur feucht erhalten, aber in keinerlei Weise auch zugleich verbessert. Diesen Zweck, also die Herstellung einer stets angenehmen, feuchten und guten, reinen Luft in den Schlaf- und Wohnräumen erreichen wir also durch die Kultur passender Zimmerpflanzen, und zwar womöglich solcher, die einen üppigen Blätterschmuck erzeugen. Als solche, viele und große Blätter erzeugende Topfpflanzen sind zu nennen: die Aroiden, Dracänen, die Cuculigonen, Plectogyneen und Palmen. Die Ausdunstung ist bei diesen Pflanzen eine ganz bedeutende, denn außer dem Wasser, welche dieselben durch die Blätter ausdunsten, geben auch die Köpfe noch Feuchtigkeit an die Luft ab. Natürlich muß durch fleißiges Begießen dafür gesorgt werden, daß die ausgedunstete Wassermenge stets wieder ersetzt wird. Die Verbesserung der Luft erfolgt durch die Aufnahme von Kohlenäure und Stickstoff und Ausscheidung von Sauerstoff durch die Pflanzenblätter. Dieser Prozeß vollzieht sich jedoch nur an sonnigen Tagen also unter Einwirkung des Sonnenlichtes, woraus sich wieder die Tatsache erklären läßt, daß wir an schönen sonnigen Tagen uns in solchen Zimmern im Allgemeinen wohler befinden, als an regnerischen, trüben Tagen. Das Wohlbehagen, das wir beim Aufenthalt in einem dichten Obstgarten oder Laubholzwäldchen empfinden, rührt eben von dem massenhaften Ausströmen von Feuchtigkeit und Sauerstoff her. A.



Der Spargel als Heilpflanze.

Die Spargeln, sowohl für sich allein als auch zu andern Gemüsen genossen, sind für gewisse Kranke oder mit diesem oder jenem Leiden Behafteten eine wahre Arznei. So ist z. B. der Genuß von Spargeln allen Brust- und Augenleidenden, ganz besonders den Lungenkranken, Schwindlichtigen sehr zu empfehlen. Auch sind sie gegen Magenschwäche, sowie Milz- und Leberverhärtung ihrer magenstärkenden und Milz und Leber eröffnenden Wirkung wegen allen an diesen Uebeln Leidenden zum Genuß anzuraten. Nach Aussage der Aerzte können sie ferner bei Schmerzen im Rückgrat, in den

Leiden und in der Nierengegend und endlich bei Gelbsucht und Wassersucht nicht genug zum Genuß empfohlen werden. Blasenleidenden dagegen ist eher eine Kur mit Sellerie und Petersilienkraut und Wurzeln zu empfehlen. Bemerkenswert ist noch, daß Hunde, die Spargeln oder nur Wasser, in dem Spargeln gekocht wurden, in sich aufnehmen, daran erkranken und sogar sehr häufig zu Grunde gehen. Die Spargeln besitzen überdies den großen Vorteil gegenüber den meisten andern Gemüsen, daß sie nicht jedes Jahr wieder frisch angepflanzt zu werden brauchen, sondern bei richtiger Behandlung über zwanzig Jahre lang auf derselben Pflanze alljährlich reichen Ertrag liefern. Daß alles über den Hausgebrauch hinaus zu erübrigende Spargelgemüse überall auf dem Markte sowohl wie in Gemüsehandlungen und Konservfabriken zu hohen Preisen stets guten und sichern Absatz findet, ist noch nicht genügend bekannt. Namentlich sind die Spargeln zur Bereitung von Gemüsekonserven überall sehr gesucht. Die Kultur des Spargels ist zwar von derjenigen anderer Gemüse etwas verschieden, aber durchaus nicht schwierig und eine der Lochnendsten aller Gemüsekulturen.

Unmerkung der Red. Allen Gartenbesitzern und Hausfrauen, die einmal einen Versuch machen wollen mit dem Anbau dieser so geschätzten Gemüsepflanze, erteilt Herr A. Gasser in Dießenhofen auf schriftlichem Wege gründliche Auskunft über die Anzucht, Kultur und Behandlung des Spargels gegen eine kleine Entschädigung von Fr. 1.50—2 in Briefmarken; ebendasselbst wird auch jederzeit gerne Auskunft erteilt à Fr. 1 in Briefmarken über die Kultur jeder andern Gemüsepflanze.



Ein Kapitel über den Honig.

(Nachdruck verboten)

Der Honig ist ein Lebensmittel, wie wir kaum ein zweites haben, was leichtverdaulichkeit, Nährstoff und Wohlgeschmack anbetrifft. Wie das Wasser unmittelbar in die Blutgefäße übergeht und keinen Rückstand hinterläßt, wie reines Öl in bestimmter Menge vollständig in das Blut aufgenommen und im Körper aufgespeichert wird, so geht der Honig, ohne die geringste Spur eines Rückstandes zu hinterlassen, unmittelbar in das Blut über, dient in demselben bei seiner chemischen Umgestaltung zur Ernährung des Körpers und zur Entwicklung von Kraft und ist somit, wenn er auch nicht das Leben für sich allein zu erhalten vermag, einer der ausgezeichnetsten Nährstoffe, die wir kennen. Was wir an Honig unserem Körper zuführen, ist unser, und darüber schaltet der Stoffwechsel unumschränkt. Kinder, welche rasch wachsen und dabei matt erscheinen, haben großes Verlangen nach Süßigkeiten. Sie fühlen instinktiv, wovon sie Abhilfe zu erwarten haben; nichts aber hilft ihnen mehr, nichts

ist ihnen zuträglicher als gerade der Honig. Kinder und alte Leute sollten daher täglich Honig genießen.

Welch hohen Wert der Honig als Hausmittel hat, ist aus nachstehendem zu entnehmen. Der berühmte holländische Arzt Dr. Boerhaave sagt; „Wasser, mit Honig vermischt, ist ein gutes Mittel gegen beginnende Brustfellentzündung.“ Gegen Anfänge der Lungenschwindsucht wird Fenchelthee mit Honig empfohlen. Dr. Börner sagt: „Bei fiebernden Kranken, die fast alle an Magentarrh leiden, bildet 2—5prozentiges Honigwasser ein äußerst nahrhaftes und erfrischendes Getränk, was wohl zum Teil der im Honig in bemerkenswerter Menge enthaltenen freien Ameisensäure zu verdanken ist.“ — Vielen älteren Personen, die an Engbrüstigkeit leiden, hat in bangen Nachtstunden schon oft ein Rößelchen voll warmen Honig momentane Linderung verschafft. Bei Magen säure leistet Honig, mit drei Tropfen Salzsäure auf den Theelöffel, sicher gute Dienste.

Daß Honig die Pilzbildung zerstört und daß er gegen die sogenannten Schwämmchen der Säuglinge sichern Erfolg hat, haben medizinische Fachmänner allzeit bestätigt, und schon um dieser Wirkungen willen sollte man den Kindern vorwiegend fleißig Honig geben. Der Honig ist nicht hoch genug zu schätzen, weil er angehenden Husten, Schnupfen und Katarrh im Keime ersticht.

Gegen Krankheiten der Mundhöhle, des Schlundes und der Atmungsorgane erweist sich reiner Bienenhonig bei anhaltendem Gebrauch und entsprechender Diät wirksamer als manch anderes Mittel, sagt Dr. Börner. Der Honig ist also vor allem ein Freund der Brust. Alle 20 oder 30 Minuten einen Theelöffel voll warmen Honig genommen, wirkt bei einem Katarrh geradezu überraschend. Bei Husten nimmt man den Honig mit bestem Erfolg lauwarm, alle Stunden einen Kaffeelöffel voll, dann bevor man zu Bette geht und des morgens wenigstens eine Stunde vor dem Frühstück. Honig mit ein wenig Gänsefett vermischt steigert den wohlthuenden Effekt.

In unserer Zeit wird der Saft der Kochzwiebel gegen Husten, Heiserkeit und Brustverschleimung empfohlen. Werden die Zwiebeln statt mit Zucker mit Honig gekocht, so wird nicht nur der unangenehme Geschmack der Zwiebel zurückgedrängt, sondern auch die Wirkung des Zwiebelstoffes wesentlich erhöht. J. W.



Guter Flaschen-Verschluss. Als luftdichte Flaschenverschlüsse, besonders für Konservbüchsen eignet sich Gelatine. Man nimmt zu diesem Zwecke Gelatineplatten von geeigneter Größe und Stärke, macht sie mit Hilfe von heißem Wasser oder Dampf biegsam und legt sie um den Rand der zu verschließenden Gefäße. Durch das Erwärmen und Zusammenziehen der Gelatine wird dann ein fester und luftdichter Verschluss erzielt. Um

die unmittelbare Berührung des Wassers und der Gelatine zu verhindern, empfiehlt es sich, beim Verschließen stark wasserhaltiger Stoffe noch eine geeignete Zwischenschicht anzubringen.

Das Rohrgeflecht bei Stühlen wird wieder straff und fest, wenn man den Stuhl stürzt, das Rohrgeflecht mit ganz heißem Wasser mittelst eines Schwammes recht gründlich anfeuchtet und abwäscht, so daß es sich tüchtig mit Wasser auffaugen kann. Hierauf stellt man den Stuhl in die freie Luft, noch besser in die scharfe Zugluft, oder im Winter neben den geheizten Ofen und läßt ihn trocknen. Der Erfolg wird ein vollkommen zufriedensstellender sein.

Auffrischung von Messing-Gegenständen.

Die Messinglachen werden in heißer Natronlauge von Schmutz befreit; sind sie bronzirt, werden sie aus der Lauge direkt in ganz verdünnte Schwefelsäurelösung getaucht und in reinem Wasser abgepült. Hierauf werden sie in einer Mischung von 75 Teilen Salpetersäure, 100 Teilen Schwefelsäure, 1 Teil Kochsalz und 2 Teilen Glanzruß (Hartruß) gelbgebrannt, abgepült, polirt oder geschliffen und zur Vermeidung der Oxydation mit farblosem Spirituslack überzogen, was in leicht erwärmtem Zustande geschieht. Sollen die Sachen besonders schön werden, so brennt man sie nach dem Abkochen zunächst in 200 Teilen Salpetersäure, 100 Teilen Hartruß, 1 Teil Kochsalz vor, und unmittelbar darauf in 75 Teilen Salpetersäure, 100 Teilen Schwefelsäure, 1 Teil Kochsalz. Erstere Mischung ist die Vorbrenne, letztere die Glanzbrenne. Nach dem Poliren u. s. w. können die Sachen mit Goldlack überzogen werden, was mittelst eines weichen Pinsels aus Warden- oder Fischotterhaaren oder — bei glatten Sachen — mittelst eines Wattebausches nach vorherigem leichtem Anwärmen der Gegenstände geschieht. Die letztere Arbeit erfordert indessen tüchtige Übung.



Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Spinatsuppe, Kalbsvoressen mit Kartoffelstengeln und Kopfsalat.

Dienstag: Eiergerstensuppe, gedämpfte Schweinszunge mit Spinat und Spiegeleiern.

Mittwoch: * Flädchensuppe, Restenspeise aus Fleisch, Kartoffelsalat, * Eierpeise.

Donnerstag: Maggissuppe, * gebackene Kalbsbrust, Reiskopf, gedämpfte Birnen.

Freitag: Gebrannte Mehlsuppe, Beefsteaks, Maccaroni mit Käse, * Rhabarbercompotte.

Samstag: Erbsuppe mit Sago, * Lammshulter mit grünen Erbsen, gebratene Grieswürfel.

Sonntag: Reissuppe, Rindfleisch mit Kapernsauce, gedämpfte Kartoffeln, gebratene Nieren, * Spargeln à la crème, * Rhum-Auslauf.

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

Koch-Rezepte.

Flädchensuppe. Aus 2 Löffel voll Mehl, etwas Milch und 1 bis 2 Eiern wird unter Zugabe des nötigen Salzes ein glattgerührtes Teiglein gemacht und daraus in ganz wenig Butter zwei dünne Omeletten gebacken. Hierauf werden diese auf einem hölzernen Teller zusammengerollt, in Form feiner Nudeln zerschnitten, in die Suppenschüssel gebracht und Fleischbrühe darüber angerichtet. Die Flädchensuppe muß gleich nach dem Anrichten servirt werden.

Kalbsbrust, gebacken. 1½ — 2 Kilogramm gute, fleischige Kalbsbrust hackt man in zierliche Stücke, dämpft sie in einer Bräse beinahe weich oder kocht sie drei Viertelstunden in Wasser mit Salz, Wurzelwerk und Gewürz, läßt sie auskühlen, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um und bäckt sie in reichlicher

heißer Butter hellbraun, um sie zu Spargel, Blumenkohl, Schotengemüse, Spinat oder Carotten zu geben.

Lammshulter mit grünen Erbsen. Eine Lammshulter wird ausgebeint, innen mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, mittelst Dressirnadeln und Bindfäden ballonartig zusammengezogen, fein überspikt und auch außen etwas gefalzen; hierauf in Butter weich und saftig gedämpft. — Nachdem rings schöne goldgelbe Farbe erzielt ist, tranchiert man das Fleisch in Scheiben, gießt den unvermischten Saft darunter und gibt es mit einer Schüssel Büchsenersbisen, die mit frischer Butter, einer Prise Salz und Zucker heißgeschwenkt und mit einigen Tropfen „Maggi“ durchzogen sind, zu Tische.

Spargel à la crème, auf französische Art. Nachdem man die in zwei Centimeter große Stücke geschnittenen Spargel wie gewöhnlich in Salzwasser weichgekocht hat, läßt man ein Stück frische Butter in einem Kasserol hellgelb werden, gießt ⅓ Liter Milch oder Rahm an, tut den Spargel in diese Sauce, würzt mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß, kocht den Spargel einmal darin auf und gibt ihn zu Tisch.

Eierpeise. Man läßt in einer Pfanne Butter zergehen, gibt 1 Theelöffel Maggi dazu und schlägt behutlos Eier in die Sauce so viele man braucht, salzt sie, gibt sie auf schwaches Feuer und beträufelt sie immer mit der Sauce bis das Weiße fest ist, dann streut man Käse darüber, bräune ihn mit heißer Schaufel und servire die Speise.

Rhabarbercompott. Die Stiele werden geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten. Diese werden dann rasch gewaschen und mit so viel Wasser als daran hängen bleibt, in ein wenig steigende Butter in die Pfanne gegeben. Zucker bedarf es in der Regel halb so viel als das Gewicht der Stengel beträgt. Nach Belieben wird Zimmt beigegeben oder ein Stückchen Zitronenschale mitgekocht, dann werden die Stengel nicht zu weich gekocht und mit dem Schaumlöffel in die Compottschale gehoben. Der dicklich eingekochte Saft wird dann darüber gegossen und das Gericht nach Belieben kalt oder warm servirt.

Liqueur aus gedörrten Zwetschgen (Backpflaumen). 2 Handvoll ausgesteinte Pflaumen tut man in eine Flasche, stößt 20 Kerne fein, gibt sie dazu, dann etwas Nelken, Zimmt und Zitronenschale mit 96% Spiritus, läßt die Mischung 4—6 Wochen an der Sonne stehen, gibt auf eine Flasche Flüssigkeit ¼ Pfund zur Blase gekochten Kandiszucker dazu, filtrirt alles, nachdem es zusammen auf dem Feuer 1 mal aufgewallt und füllt es in Flaschen. Das gleiche kann mit dünnen Kirschen gemacht werden.

Rhum-Auslauf. Man zerläßt 70 Gramm Butter, rührt 70 Gramm feines Mehl darin glatt, verkocht dies unter fortwährendem Umrühren mit ½ Liter siedender Milch oder Rahm zu einer dicklichen Masse, nimmt dieselbe vom Feuer und läßt sie auskühlen, wobei man das Rühren fortsetzt. Hierauf mischt man fünf bis sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker, etwas feingestoßene Vanille oder abgeriebene Zitronenschale, drei Löffel Rhum und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, füllt alles in eine butterbestrichene Form oder Schüssel und bäckt den Auslauf bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden.



Schwache Augen zu stärken und sie gegen übermäßige Empfindlichkeit gegen das Licht zu schützen, sowie sie gegen allerlei Schmerzen und Neigung zu Konjestionen und Entzündung abzuhärten, gibt es nichts besseres, sichereres und zugleich notwendigeres, als die äußere Anwendung von kaltem Wasser mit oder ohne Fenchelabsud. Keine Luft ist jedem Auge unbedingt notwendig. Möge doch ja niemand die Luft fürchten, welche durch die Oeffnung des Oberfensters in das Schlafzimmer

eintritt, insofern dieselbe nicht direkt in die Augen tritt und sich als starker Zug oder gar als Gegenzug erweist. Federbetten und verdorbene Zimmerluft (die sog. Schlußluft, noch viel mehr aber die Wirtshausluft) und die Kanal- und Abortluft sind namentlich für schwache Augen schweres Gift. Mit unreinen Fingern an das Auge zu kommen, ist jedem Auge sehr nachteilig. Jeder Mensch, ohne Ausnahme, kann ein täglich zwei Mal vorgenommene Waschen der Augen mit kaltem Wasser gut vertragen.

Heilwirkung des Meerrettigs. Ein schnell wirkendes Mittel gegen heftige Zahn-, Kopf- und Rückenschmerzen, sowie Ohrenschmerzen und noch andere Krankheitserscheinungen bildet geriebener Meerrettig. Man streicht ihn auf ein etwa handgroßes Stück Leinwand und legt dieses dann auf den Oberarm oder auf den Nacken, wo man den Meerrettig so lange ziehen läßt, bis man ein heftiges Brennen empfindet.

Hühneraugen. Ein einfaches Hausmittel gegen Hühneraugen ist nachstehendes: abends vor dem Schlafengehen lege man die Krume eines halben Weißbrotes so lange in ungemischtem Essig, bis sie hinlänglich durchzogen ist und bindet davon über Nacht ein Stückchen als Umschlag auf das Hühnerauge respektive die Frostballen. Die Semmel trocknet von außen nach innen ganz hart ein, so eine luftdichte Kruste bildend, unter welcher der Essig, die Haut allmählig erweichend, in dieselbe eindringt und die Entzündung aufhebt. Am anderen Morgen wird der Schmerz ganz vorüber sein und man wird in den meisten Fällen sogar das Hühnerauge herauschälen können, wo nicht, so muß das Verfahren 2—3 Mal wiederholt, dann aber einige Tage ausgesetzt werden.



Ausgeweidnetes Mundwasser, wenn man vom Liegen wund geworden. 66 Gr. pulverisirter, gereinigter Alaun wird in 1 Liter kochendem Wasser gelöst; wenn es erkaltet ist, kommen 100 Gr. Arnicatinktur dazu. Man läßt dies zugedeckt stehen, filtrirt es, füllt es in Flaschen und verfortet es gut. Man kann es Jahre lang behalten. Bei offenen Wunden mit Wasser verdünnt, legt man Compressen auf, sie tun außerordentlich gute Dienste.

Kranken kann man auch viel erleichtern, wenn man einen ältern Pfulmen mit Hirse füllt, doch nicht so, daß er steif wird, sondern daß man sich gut darauf legen kann. Hirse verbreitet eine sehr angenehme Kühle und selten wird ein Patient wund, der auf Hirse liegt.

Gleichmut in Krankheit. Auf keinen Fall berechtigt Krankheit zum Mißmut. Haben wir ein Leiden, so sollten wir doch zufrieden sein, daß wir von dem Heer der übrigen verschont sind. Sidney Smith, der immer bemüht war, allen Dingen die beste Seite abzugewinnen, schrieb einmal, als er eben von Schmerzen niedergebeugt war, an einen Freund, er habe Gicht, Asthma und zehn andere Krankheiten, befinde sich aber im „übrigen sehr wohl“. Mehnlich haben viele, die am schwersten litten, fröhlich und guten Mutes ihre Leiden ertragen.



Tritt früh dem Eigensinn Deines Kindes entgegen, wie er sich schon im 1. Halbjahr durch heftiges anhaltendes Geschrei äußern kann, wenn sein Begehren nicht erfüllt wird. Entferne möglichst von ihm die unpassenden Gegenstände seines Verlangens, um es nicht zu reizen, aber sei auch fest im Verweigern, wo es sein muß. Es

wird Deine ruhig ermahnenen Worte an deren Ton verstehen, bevor noch ihr Sinn ihm verständlich ist. Verlange nicht unnötig von ihm, was es ungern leistet, z. B. Küsse oder Händchen geben oder kleine Kunststücke machen, wenn Fremde zugegen sind. Um so fester beharre auf dem Gehorsam, wo er zu seinem Nutzen dient. Verbiete ihm nur das, womit es Schaden stiften kann, und laß ihm möglichst viel Freiheit. Es soll fühlen lernen, daß alles, was Du von ihm verlangst, notwendig ist und zu seinem Besten gereicht. Hüte Dich ja vor jeder Launenhaftigkeit ihm gegenüber, und wecke durch eine gleichmäßige, gütige Behandlung sein Vertrauen zu Dir. Je mehr Du auf diese Weise einen gesunden Grund für sein Gerechtigkeitsgefühl legst, desto leichter und freudiger wird es Dir gehorchen. Schütze das Kind so viel wie nur möglich vor Langweile. Wenn es auch in seinem Tätigkeitsdrang unbewußt etwas zu Grunde richtet, so ist das noch lange nicht so schlimm, wie wenn es aus Langweile dazu kommt, zu seiner Unterhaltung die Ausführung irgend eines Streiches auszustudieren. Das ist ein wichtiger erzieherischer Gesichtspunkt, der freilich erst etwas später in Betracht kommt. Sprich nie in zornigen Töne zu ihm, suche den Gehorsam zunächst durch Liebe zu erlangen; ruhige Strenge ist erst am Platz, wenn freundliche Ermahnung erfolglos bleibt.

Folgst Du diesen Grundsätzen, so hast Du am Ende des 1. Lebensjahres Deines Kindes schon einen wichtigen Schritt zu seiner Erziehung getan und für seine weitere körperliche wie geistige Entwicklung den sichern Grundstein gelegt, auf dem Du weiter bauen kannst zu des Kindes und seiner Eltern Segen!

Aus „Heim, Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“ (Preis 15 cts.)



Goldfische. Es gibt wohl kaum etwas niedlicheres als Goldfische, die sich munter im Glase oder Aquarium tummeln. In der Pflege dieser Tierchen wird aber viel gesündigt, indem in weitaus den meisten Fällen zu kleine Gefäße zu ihrem Aufenthalt verwendet werden. Die Goldfische müssen möglichst viel Bewegung haben und können dann auch bei richtiger Pflege ein Alter von 10 Jahren erreichen. Um ihnen frisches Wasser zu geben, fasse man die Fische nicht mit der Hand an, sondern fange sie mit einem Netzchen auf. Im Sommer ist das Wasser täglich, im Winter ungefähr alle zwei Tage zu erneuern. Dabei ist zu beachten, daß das Wasser immer die Temperatur des zu ersiehenden habe. Obladen und Ameiseneier eignen sich am besten zur Nahrung und soll alle fünf Tage gereicht werden. Brot, Backwerk etc. sind den Fischen schädlich und sollen nie gegeben werden.

Mehlwürmer als Vogelfutter zu gewinnen. Man nimmt einen großen, oben weit offenen Topf, gibt ein halbes bis ganzes Schwarz- oder Kommißbrot, in das man mehrere Einschnitte macht, damit die kleinen Würmer hineinkriechen können, in den Topf. Hierauf schüttet man ein- oder mehrere hundert Mehlwürmer hinein, dann füllt man das Gefäß bis zu $\frac{3}{4}$ Teilen voll frischer Kleie. Die Würmer wachsen schnell, verpuppen sich und die Käfer kommen bald zum Vorschein. Der Topf muß an einem warmen Orte, im Sommer auf den Boden, im Winter in die Küche gestellt werden und man überbindet ihn mit Lüll oder Fliegenpapier. In Kürze wimmelt es von vielen Wurmern.

Der Besen fährt, wohin du ihn wirfst führen,
An dir ist es, die Arme frisch zu rühren.

Hunger und Schwarzbrot, Arbeit und Naß
Gut gegen Grillen, im Falle du haßt.



Blumenkultur.

Die empfehlenswertesten Zimmerpflanzen.

Aloë arbarescenz, Aloë hydria Stella, Aloë Beguini perfector, Aloë variegata sind die empfehlenswertesten Zimmerpflanzen und bedürfen sehr wenig Pflege, aber sonniger Plätze. Dann sind sie wundervoll in ihrer Mannigfaltigkeit und blühen sehr schön.

Oleander zu vermehren. Man nimmt mittelgroße Töpfe, füllt dieselben, nachdem man das Abzugsloch mit einem Korke verschlossen hat, zu zwei Dritteln mit grobem, reingewaschenem Sand und gießt denselben tüchtig an, jedoch nicht mehr, als daß der Sand so recht mit Wasser geschwängert ist; klares Wasser darf über dem Sand nicht sichtbar sein. In diese Töpfe steckt man die in gewöhnlicher Weise zubereiteten Stecklinge, bis der Topf gefüllt ist, stellt sie dann auf das Vermehrungsbeet oder in ein warmes Mistbeet und sorgt für genügenden Ersatz des verdunsteten und von den Stecklingen aufgesaugten Wassers. Auf diese Weise behandelt, wird die Bewurzelung in kürzester Frist vor sich gehen und eine Menge tadelloser Wurzeln erzeugt werden. Wenn die Bewurzelung genügend vorgeschritten ist, pflanze man die bewurzelten Stecklinge in dem Wurzelvermögen entsprechende Töpfe und bringt dieselben auf ein warmes Mistbeet.



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 Fragecke freundlichst eingeladen.

Antworten.

22. Gewiß kann man ein Kind schon im zarten Alter beeinflussen und der Grund zu seiner Erziehung läßt sich auch dann schon legen. Sobald der kindliche Geist sich regt, beobachtet er seine Umgebung, er ist empfänglich für Ernst und Scherz, Licht und Schatten. Daß z. B. ein einjähriger Knirps mit ziemlicher Bestimmtheit seinen Willen durchsetzt und seine Pflegerin, oft ganze Familien tyrannisiert, ist auch schon dagewesen. Das ist ein Beweis dafür, daß sich in dem Alter schon etwas erziehen, gut oder schlimm beeinflussen läßt. Also junges Mütterchen, beobachte und lenke des Kindes Sinn früh auf das Gute. Tante Marie.

23. Gute Salatorten sind: gelber Trozkopf, gelber Turnauer, gelber Prinzenkopf oder amerikanischer Pflücksalat. Wenn Sie das tiefgegrabene, reichgedüngte Land gut mit Jauche eintränken, am drittfolgenden Tag den Salat dünn in Reihen mit guter Bodenbedeckung anpflanzen, bekommen Sie sicherlich einen recht guten, mürben Salat. Besonders zart wird er, wenn Sie ihn jeweilen über Mittag einige Stunden mit leichten Tüchern oder dünner Emballage bedecken. Salatliebhaber.

24. Ich nähre mein Bébé nebst Milch mit dem Meuronat-Hafermehl, das Frau Dr. Heim in ihrem Büchlein „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr“ so sehr empfiehlt. Ich bin erst durch den Ratgeber auf das so gebiegene Werklein aufmerksam gemacht worden, ließ es dann von der Redaktion des Ratgebers kommen (Preis 15 Cts.) und habe die Freude, mein Kindchen frisch und munter aufwachsen zu sehen, seit ich es nach der Methode behandle. Probieren Sie's auch. Hausmütterchen im Oberland.

25. Gute Krankensuppen kann ich Ihnen einige nennen, die ich nach bewährten Rezepten schon oft zu kochen Gelegenheit hatte. Billig kommen sie allerdings nicht gerade zu stehen, da die Zutaten von bester Beschaffenheit sein müssen, wenn dem Kranken damit wirklich etwas Kräftigendes zugeführt werden soll.

Schwache Geflügelbouillon. Zutaten für 1 Person: $\frac{1}{4}$ Kilo Huhn oder eine Taube oder ein altes Rebhuhn, 3 Gramm Salz, eine Karotte und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Zubereitung: Man tut gut, in dem Fall daß nur die Bouillon gebraucht werden soll, das Brustfleisch des gereinigten Geflügels abzuschneiden, da die wertvollen Teile des zarten Brustfleisches bei der Bouillonzubereitung ganz verloren gehen. Das Gerippe mit dem übrigen Fleisch wird zerhackt oder im Mörser zerstampft und mit dem kalten Wasser, der Karotte und dem Salz langsam 2—3 Stunden, fest verschlossen, gekocht. Man feilt die Brühe durch und entfettet sie. Das Fett des Huhns kocht man nicht mit. — Man zerstampft auch in einem Mörser das Geflügel mit einem Ei und setzt den Brei mit dem Wasser, zugedeckt, 2 Stunden langamer Kochhize aus, feilt die Brühe durch und salzt sie nach Belieben.

Schleimsuppe von fertigen Mehlen, von Reis, Hafer, Grünkern, Linsen, Bohnen, Erbsen. Zutaten zu 1 Teller: $\frac{3}{8}$ Liter gute Bouillon, 15 Gr. betreffenden Mehl, 1 Eigelb, 10 Gr. Butter und 1 Eßlöffel Wasser. Zubereitung: Das Mehl wird im irdenen Topf mit der Butter durchgebraten, ohne zu färben, die Bouillon dazu gefüllt und die Suppe 20 Minuten langsam gekocht. Das Eigelb wird mit Wasser verührt und durch ein Sieb zur Suppe geschlagen, welche durch ein Sieb auf den erwärmten Teller angerichtet wird. — Sind Butter und Ei nicht erlaubt, so rührt man das Mehl mit $\frac{1}{8}$ Liter kalter Bouillon an und gießt die Lösung unter Rühren in die heiße Bouillon. Die Suppe muß oft gerührt werden und wird 20 Minuten gekocht.

Kräutersuppe. Zutaten zu 1 Teller: 10 Gr. Sauerampfer, 10 Gr. Kerbel, 10 Gr. Spinat, 10 Gr. Petersilienwurzel, $\frac{3}{8}$ Liter Bouillon, 10 Gr. Butter, 10 Gr. geriebene Semmel und 1 Eigelb. Zubereitung: Die sauber erlesenen und gepuhten Kräuter werden sauber gewaschen und klein geschnitten, mit der Butter weich gedünstet, durch ein Haarsieb gerieben und mit dem Eigelb verührt; Bouillon und Semmel kochen 10 Minuten auf und werden auf den Kräuterbrei durch ein Sieb gegossen, welcher, so verdünnt, heiß gerührt und angerichtet wird. — Ei und Butter können auch weglassen, dann werden die Kräuter in Wasser blanchiert und dann durchgetrieben. F. H.

26. Ein Rezept zum Vergolden der Rahmen besitze ich nicht, kann Ihnen aber, wenn Sie solche nur gut reinigen möchten, empfehlen, es mit Spiritus zu tun, das Unreine mit einem weichen Lappen oder Leder abzutupfen (nicht reiben) und dann mit trockenem Leder oder Wollappen sanft aufzutrocknen. Auf diese Weise behandelt bleiben die Rahmen jahrelang schön. Eine schöne Vergoldung kann nach meinem Dafürhalten nur der Vergolder anbringen. Frau L. L.

Fragen.

27. Mit meinem Bratofen (Kohlenherd) habe ich kein Glück, d. h. bei dem Ausproben wegen des richtigen Hitzegrades wird mir manches Backwerk unansehnlich, zu viel oder zu wenig gebacken. Wie groß muß die Hitze sein für Kuchen, Aufläufe, Puddings und an was erkennt man, daß sie gar sind? Ich wäre für bestimmte Anhaltspunkte recht dankbar. Junge Hausfrau.

28. Welche Stücke Fleisch soll man vorzugsweise zum Sieden verlangen, wenn Suppe und Fleisch gut sein müssen und nur kleine Quantitäten verwendet werden (400 Gramm)? Ich bin so unerfahren, habe bis dahin in der Hauswirtschaft nichts geleistet und soll nun doch gut kochen und haushalten. Vielen Dank zum voraus! Unwissende in M.

29. Ich hörte von einer Pflanze, die die Motten fern halte. Kann mir jemand etwas näheres darüber sagen? Anna F.

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 etc. bemustert

Walther Gygax, Fabrik,
in Bleienbach.

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

Praktischer

Arbeits = Kalender

für den Gemüsegarten.

Von **H. Huber, Gärtner.**

Preis 50 Cts.

Achtung!

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

**Kaufe die
Englische**

Universal-Haarpomade.

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

Englisches Universal-Haaröl
ist das beste gegen das Grauwerden
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 Flacon
Fr. Bleuler, Weidenq. 15, Basel.

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.

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

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



Zur Erzielung und Erhaltung reiner
Haut und zarter weisser Hände un-
übertrefflich. Verkauf à 70 Cts.



ist die beste.

(W 587)

Allen mit Krampfadern und offenen Beinen

Behafteten empfehlen w. aufs wärmste
Müller's Kompressen.

Großart. Erfolg. Viele tausend Ge-
heilte. Gold. Medaillen u. Auszeichnung.
Die Flasche, f. einen Monat genügend,
Fr. 3. — Man wende sich an die
Theater-Apothek in Genf, welche ein-
zelne Flaschen gegen Nachnahme verfen-
det. Prospekt grat. u. franko. — Kann
ohne Preiserschöpfung durch alle größern
Apotheken bezogen werden. (W528)

Nachtstühle gesetzlich ge-
schützt. Hygi-
einische, prakti-
sche Familien-Möbel, elegant, be-
quem und mehrfach verwendbar,
neueste **Schreibstühle, Klavierstühle**
empfiehlt **P. Scheidegger,**
Sitzmöbelschreiner, **Zürich III,**
Bäckerstrasse 11, Tramstation.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
brutto 5 Ro.

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

Bergmann & Co.,
Wiedikon-Bürch.

(W 571)