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

Band: 6 (1899)

Heft: 12

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: 12.07.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 26 des „Schweizer Frauenheim“.

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. 12. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 1. Juli 1899.

Wandlung.

(Nachdruck verboten.)

In farbenprächtigem Schimmer
Hat einst das Glück mir gelacht,
Da — plötzlich hat sich's gewendet
Und Nacht ward's, finstere Nacht.

Ich wollte in Tränen zerfließen
Und konnt' es doch ändern nicht,
Da faßte mich bei den Händen
Die kalte, die ernste Pflicht.

Sie führte dann stumm mich weiter
Auf steiniger Lebensbahn,
Und wollte ich los mich reißen,
So sah sie mich traurig an.

Die Tage, sie kamen und gingen,
Die Pflicht meine Führerin blieb,
Und in den Wochen und Jahren
Bekam ich sie endlich lieb.

Als heut ich es ihr gestanden
Mit dankesfreudigem Blick,
Warf weg sie die grauen Hüllen
Und vor mir stand lächelnd — das Glück.

Anna Meisterhans.

Die

Bekehrung des Herrn Eduard Braun.

Nachdruck verboten.

II.

Dem mitleidsvollen Leser zur Beruhigung wollen wir gleich an dieser Stelle einschalten, daß die klug erwägende Frau Martha den gewonnenen Vorteil nur in ganz maßvoller, für den Bekehrungsbedürftigen kaum merkbarer Weise auszubeuten gedachte. Neben dem eigentlichen Ziel, Herrn Eduard zu einer seinen Verhältnissen entsprechenden Lebenshaltung zurückzuführen, machte Frau Martha es sich zur Aufgabe, ihrer Freundin auch dadurch zu nützen, daß sie Herrn Braun's Begriffe über die Stellung der Frau im allgemeinen zu läutern und ihm das Verständnis für die Grundlagen einer schönen trauten Häuslichkeit beizubringen suchte. In diesen wohlwollenden Bestrebungen wurde sie ja auch wirksam unterstützt von dem eigenen, einsichtsvollen Gatten; zudem wußte sie, daß Herrn Braun die Attribute einer ehrenhaften, unverdorbenen Denkweise nicht abgesprochen werden konnten und daß die Eigenschaften, welche sie veranlaßt hatten, ihn einst mit dem Necknamen „Braunbär“ zu belegen, eigentlich nur als das Produkt der Verhältnisse betrachtet werden mußten, unter denen er großgezogen worden war.

Sehen wir uns nun einmal den Bau von Frau Martha's Bekehrungsplan etwas näher an. — Ihrerseits, zum Heil ihres Schützlings vor einem Einbruch in die gewohnte Komposition der Familienmahlzeiten nicht zurückschreckend, geruhte sie, die letzteren während der ersten Woche auf dem Niveau einer ausgesprochenen Fleischkost zu halten. Erst in der zweiten Woche traten Suppen und Gemüse in kaum wahrnehmbarer Abstufung etwas mehr in den Vordergrund. Sich selbst unbewußt, machte Herr Eduard die Phasen dieser Veränderung mit und es fiel ihm nicht einmal auf, wie Suppen- und Gemüseschüsseln gleichsam aus sich heraus zu wachsen schienen nnd wie er selbst wacker deren Inhalt zuzusprechen begann. Und wie war es auch anders zu erwarten! Alles erschien in so reicher Abwechslung und in Würze so mundgerecht abgetönt auf dem Tische, daß der Appetit wirklich nie versagen konnte. Zum glücklichen Erfolge trug auch Herr Helfenstein, Martha's treuer Verbündeter, sein redlich Teil bei. Wäre Herr Braun ein etwas aufmerksamer Beobachter gewesen, so hätte er mehr wie einmal sehen können, wie ein verständnisvolles Lächeln über des Hausherrn Züge leuchtete, wenn

er den eigenen Teller zur zweiten Füllung mit einer seiner Lieblingssuppen an Frau Martha überwies. Schon nach der dritten Woche durfte die letztere mit voller Genugtuung den ersten Teil ihrer Aufgabe als durchaus gelöst betrachten und trat sie daher mit ebenso feinem diplomatischem Sinn an die Lösung des zweiten, schwierigeren Teiles heran. Sie begann damit, daß sie Herrn Braun mit dem, was sie scherzend die Finanz-Organisation ihrer Haushaltes nannte, bekannt zu machen. Ihr Schützling wurde dadurch auf ein ihm völlig fremdes Gebiet geführt und mit Staunen vernahm er, wie Herr und Frau Helfenstein stets eine Mußestunde des scheidenden Jahres benützten, um einen vollständigen Voranschlag über die Ausgaben des kommenden Jahres festzulegen, und wie jedes auf seinem Gebiete stets bestrebt war, ein Innehalten der als richtg erkannten Normen zu erreichen. Sie führte ihm vor Augen, wie ihr Hausstand durch Zuhülfenahme des so sehr entwickelten Versicherungswesens gegen die Wechselfälle des Lebens nach Möglichkeit geschützt sei und unterließ es auch nicht, Herrn Braun einen Blick in ihr sauber geführtes Haushaltungsbuch tun zu lassen — das, in der Anlage ein Werk ihres Gemahls — zu jeder Zeit und auf den ersten Blick, nicht bloß den Kassabestand, sondern auch die für jeden Zweig des Hauswesens gemachte Verwendung ersehen ließ. Mit innerlicher Befriedigung entsprach sie Herrn Braun, als dieser um die Erlaubnis bat, eine Kopie des wirklich praktischen Schemas behufs Einführung im eigenen Haushalt nehmen zu dürfen. Sie weihte ihn auch in die Geheimnisse ihres „Atelier" ein, wie sie launig ihre schmuck gehaltene Küche nannte und stellte ihm hier ihre stets willigen und fleißigen Gesellen vor, in Gestalt von allerlei zeitersparenden kräfteschonenden Geräten, wie Hack- und Schälmaschinen, Selbstkocher, Dampfkochtöpfe u. a. m., ihn ermunternd, Frau Pauline mit gleicher Dienerschaft zu versehen. Sie wies ihm auch in einem Anflug von Mutwillen den nie versagenden sogenannten „eisernen Bestand" ihrer Küche vor, nämlich in einem zierlichen Gestell geordnet, eine reiche Auswahl von Suppen- und Saucen-Tabletten, Bouillon-Kapseln, Würze in Fläschchen, Mehle 2c.

Was Herrn Braun aber noch besonders überraschte, war der Umstand, daß sein vielbeschäftigter Vorgesetzter, Herr Helfenstein, der doch offenbar nicht zur Klasse der Topfgucker gehörte, über die wichtigeren Zweige des Hauswesens aufs genaueste unterrichtet war. Das konnte, wie Herr Braun sich sagen mußte, nur daher kommen, daß Herr Helfenstein auf alle von Frau Martha aufgeworfenen Fragen hauswirtschaftlicher Natur mit gutem Willen und Spendung praktischer Ratschläge eintrat. Nicht weniger verblüffend war für Herrn Braun die Wahrnehmung, daß Frau Martha anderseits für Materien, die nach landläufiger Ansicht sonst außerhalb der Sphäre der Frau liegen, großes Interesse und tiefgehendes Verständnis bekundete. Die edelste Seite ihres Wesens lernte er aber erst erfassen, als er näheren Einblick erhielt in ihre Wirksamkeit als Vorsteherin eines städtischen Wohltätigkeitsvereins. Alle diese mannigfachen Eindrücke und Einflüsse wußte Frau Martha geschickt zu verstärken durch passende Lektüre, die sie durch ihren Gemahl Herrn Braun in die Hände spielte.

So konnte es nicht fehlen, daß dieser im Laufe einer kurzen Spanne Zeit eine Wandlung durchmachte, ähnlich derjenigen, die sein Wesen erfuhr, als er als Zwanzigjähriger, im schmucken Kriegerkleide, vom ersten Waffendienste ins Alltagsleben zurückkehrte. Als tändelnder Jüngling ausgezogen, hatte die erzieherische Wirkung der militärischen Disziplin seiner ganzen Haltung den Stempel männlichen Ernstes und Selbstbewußtseins aufgedrückt — jetzt unter des Helfenstein'schen Paares zielbewußter Führung öffnete sich für ihn der Ausblick auf neue ungeahnte Pflichten, aus deren treuer Erfüllung aber herrlicher Gewinn ihm winkte. Die Bestimmung der Frau zeigte sich ihm in einem ganz andern Lichte als bisanhin und es begann bei ihm die Erkenntnis sich Bahn zu brechen, wie ungleich mehr ihm seine feinfühlende, mit den prächtigsten innerlichen und äußerlichen Vorzügen ausgerüstete Pauline zu bieten vermochte, wenn er sie dem Los einer gewöhnlichen Haussklavin entriß und sie zur vollen Freiheit der Bewegung als besten seiner Kameraden zu sich emporzog.

Das Laub des Pavillons, in dem wir der über das entgleiste Haushaltungskonto trauernden Pauline zuerst begegnet, färbte sich bereits rötlich, als sie ihre nahe bevorstehende Rückkunft meldete, welche infolge eines unvorhergesehenen Zwischenfalles sich bedeutend verzögert hatte. Alle Bangigkeit war von ihr gewichen und sonnig und glanzvoll lag das Leben wiederum vor ihr. Sie hatte aus des teuren Gatten Briefen schon längst den Hauch des vertiefteren, edlern Empfindens herausgefühlt und sie wußte auch, daß Eduard mit unwandelbarer Treue an das sich hielt, was er einmal als richtig erkannt hatte.

Ein weihevoller Moment war auch das Wiedersehen der beiden Frauen. Frau Pauline zögerte keinen Augenblick zu gestehen, daß was Frau Martha durch ihr kluges Eingreifen erreicht, sie sich weder durch alle Schätze der Welt erkaufen, noch durch jahrelange Kämpfe hätte erringen können. Frau Martha aber war überglücklich, daß das Schicksal sie zum Werkzeug erkoren, ihrer Freundin ein ebenso liebliches Los zu bereiten wie das, welches ihr selbst zugefallen. J. G. Sch.

Schlaflosigkeit und Schlafmittel.

(Nachdruck verboten.)

Die Schlaflosigkeit ist heutzutage ein so verbreitetes Uebel, daß es sich wohl verlohnen mag, nach allen Mitteln zu forschen, welche uns die so notwendige Nachtruhe sichern können. Schon viele

Aerzte haben sie daher auch zum Gegenstand für eingehende Studien benützt und diesen Beobachtungen verdanken wir es nicht zum mindesten, wenn wir über eine Anzahl „Schlafmittel" verfügen, die dem einen oder andern unter uns nicht bekannt sind, aber große Dienste leisten dürften. — Ein seltsames Mittel gibt uns der englische Arzt Salisbury an. Er rät, beim Niederliegen die rechte Hand auf die Stirn, die linke hinter den Nacken zu legen und dabei auf fünfzig zu zählen. Die wohltätige Wirkung dieses Experimentes auf das beunruhigte Nervensystem erklärt er folgendermaßen: Der Ballen der rechten Hand und der Vorderteil des Körpers sind beide magnetische Pole, während der Ballen der linken Hand und die Rückseite des Körpers negative Pole sind. Gleiche Pole stoßen sich aber ab und indem nun auf genannte Art die Ballen der Hände über die verschiedenen Mittelpunkte des Nervensystems gelegt werden, wird ein förmlicher Lebensstrom rückwärts in den Körper geleitet und dessen Einfluß auf alle Organe verteilt. Das physische sowohl wie das geistige System werden passiv und ruhig und das Resultat wird daher auch die Gemütsruhe und Erholung sein. Die körperlichen und geistigen Störungen hören auf und der ersehnte Schlaf tritt ein. Nur starke Ueberanstrengungen geistiger oder körperlicher Art oder ungenügende Ernährung sollen diesem Mittel widerstehen.

Wenn nervöses Wachen zur Nachtzeit eintritt, in einer Zeit, da man gerne schlafen möchte, oder wenn der Schlaf wegen geistiger oder körperlicher Ueberanstrengung nicht kommen will, ist das beste Mittel dafür, frische Luft einzuatmen. Personen im Zustande der Ueberanstrengung atmen in der Regel nur halb, die Lebensluft in den Lungen wird erschöpft und somit muß das tiefe Einatmen frischer Luft in solchen Fällen von guter Wirkung sein. Ein auf seine Wirksamkeit erprobtes schwedisches Schlafmittel darf hier nicht unerwähnt bleiben. Man nimmt ein Tuch, legt es in kaltes Wasser, drückt es leicht aus und legt es über die geschlossenen Augen. Die Wirkung dieses so einfachen Mittels soll oft eine geradezu überraschende sein. Den an Schlaflosigkeit infolge von Nervosität leidenden Personen hilft oft auch der regelmäßige Genuß von Honig, den man vor dem Schlafengehen eßlöffelweise zu sich nimmt.

Aus der Menge von Seelenmitteln, welche den Eintritt des Schlafes begünstigen, sind heraus zu greifen: der Gedanke an das Murmeln des Baches, das Rauschen der Blätter, das Summen der Bienen, die Bewegung eines Bootes, das Wogen eines Kornfeldes, das Flattern einer Fahne und das Vor- und Rückwärtszählen. Dr. Otto Nägeli empfiehlt auch in seinem Werke über „Nervenleiden und Nervenschmerzen, ihre Behandlung und Heilung" dem Schlafsuchenden die Anlehnung an die physiologischen Verhältnisse, welche dem Schlaf vorangehen und ihn begleiten. Das langsame und tiefe Einatmen, wie wir es im Schlaf zu tun pflegen, und dazu bei jeder Einatmung sich still zu sagen „schlaf ein", bei der Ausatmung „schlaf aus", soll den Zweck in vielen Fällen erfüllen. Das leichte Wiegen und Nicken des Kopfes begünstigt das Einschlafen ebenfalls. Man neigt den Kopf bei geschlossenen Augen zuerst leicht nach der linken Seite, dann nach vorn und unten, hernach rechts seitwärts ziemlich stark nach rückwärts, dann wieder nach links, sodaß in langsamen Kreisen 14—18 Touren in der Minute gemacht werden. Von der Wirkung dieses Einwiegens kann sich jedermann überzeugen, man wird kaum mehr als sechzig Ellipsen zu beschreiben haben, bis der Schlaf sich bemerkbar macht, besonders wenn ein ruhiges gleichmäßiges Tempo gewählt wurde und der Kopf beim Rückwärtsdrehen tief geneigt wird.

Da die Schlaflosigkeit in den meisten Fällen auf ein hochgradig erregtes Nervensystem zurück zu führen ist, müssen aufregende Getränke, Thee, Kaffee, Bier und Wein sorgfältig gemieden werden. Ein lauwarmes Bad von 26 – 28 ° R, oder ein feuchter Leibumschlag während der Nacht, trägt viel zur Beruhigung der Nerven bei. Aufregende Lektüre kurz vor dem Schlafengehen bringt manchen um die ersehnte Nachtruhe. Nicht selten ist es aber nur die Furcht vor dem Nichtschlafenkönnen, die uns nicht schlafen läßt und da mag es denn gut sein, einen eigens erprobten oder vom Arzte verordneten Schlaftrunk neben das Bett zu stellen, um das Beruhigungsmittel, das man dann sehr oft nicht braucht, bei der Hand zu haben.

In sehr vielen Fällen ist aber das Gespenst der Schlaflosigkeit, die in der Regel die Begleiterscheinung eines allgemeinen krankhaften Zustandes ist, nicht so leicht zu bannen. Es empfiehlt sich daher sehr, ihr eine wachsame und sorgfältige Behandlung angedeihen zu lassen und alles zu tun, um ihren schädlichen Wirkungen entgegenzuarbeiten.

L. Sch.

Der Meerrettig und dessen Verwendung in der Küche.

Der Meerrettig ist bei uns leider vielerorts kaum dem Namen nach bekannt und ist noch so recht das „Stiefkind" unter den Gemüsepflanzen unserer gewöhnlichen Hausgärten, und doch verdiente er eher als manches andere Gemüse angebaut zu werden, da er einerseits zur Bereitung der so beliebten pikanten Meerrettigsaucen und anderseits als Arznei- und Heilpflanze sehr geschätzt ist. Als Gemüse sowohl wie als Sauce genossen, wirkt der Meerrettig sehr wohltätig auf die Verdauung und ist ungemein magenstärkend, befördert den Stoffwechsel, reinigt das Blut und übt überhaupt auf den gesamten menschlichen Organismus eine so recht belebende, erfrischende Wirkung aus. Eine Meerrettigkur oder überhaupt häufiger Genuß von

Meerrettig als Gemüse, Salat oder Sauce kann seiner vorzüglichen Eigenschaften wegen, namentlich Magenleidenden und solchen Personen, die infolge sitzender Lebensweise und zu wenig körperlicher Bewegung öfters Unterleibsbeschwerden (gestörte Verdauung, Blähungen, Verstopfung 2c.) haben, nur aufs wärmste empfohlen werden. Eine ausführliche Belehrung über die Kultur dieses vortrefflichen Gemüses, das namentlich als Marktfrucht in neuester Zeit sehr gesucht und sehr gut bezahlt wird, zu geben, gestattet uns der Raum nicht, dagegen ist Herr A. Gasser in Dießenhofen gerne bereit, allen Gartenbesitzern, die mit der Meerrettigkultur einmal einen Versuch machen wollen, hierüber auf Verlangen eingehende gründliche Auskunft zu erteilen. Die Kultur ist durchaus nicht schwierig und hat, wie beim Spargel, auch den großen Vorteil, daß der Meerrettig nicht wie anderes Gemüse jedes Frühjahr frisch angepflanzt zu werden braucht, sondern eine und dieselbe Pflanze bleibt bei guter Pflege viele Jahre lang sehr ertragsfähig, was natürlich die Meerrettigkultur um so lohnender macht, besonders in der Nähe größerer Städte, Ortschaften und Hotels, Gasthöfe, Kostgebereien 2c. Für den Winter aufbewahren läßt sich der Meerrettig, indem man im Herbst die geernteten Stangen trocknet, hierauf zerreibt und als Pulver an einen trockenen Ort bringt, nnd zwar in möglichst luftdichtschließenden Flaschen. Am besten sind aber die im Winter bei frostfreiem Wetter aus der Erde genommenen Stangen.

Zur Einmachzeit.

Alljährlich um die Sonnenwende herum röten sich in unserm Himmelsstrich die Erdbeeren, die frühen Kirschen, die Heidelbeeren und die Johannis- und Stachelbeeren beginnen ebenfalls die Reife. Durch die Erleichterung des Verkehrs mit Italien und andern südlichen Gegenden sind wir überhaupt schon im Besitze der köstlichen ausgereiften Früchte. Saftige Kirschen, gelbliche und rötliche Pflaumen, Pfirsiche und sogar Birnen prangen auf den Marktständen und den Auslagen der spekulativen Söhne des Südens und auch bei andern Gemüsehändlern. Sind wir über diese „Primeurs“ auch froh in der fruchtarmen Zeit, so wird eine verständige Hausfrau mit dem Einkauf vorläufig noch etwas behutsam sein uud zum Einmachen erst recht keine dieser weitgereisten Früchte verwenden. Einmal ist der Preis gewöhnlich noch sehr hoch, dann der Wohlgeschmack noch lange nicht so entwickelt wie bei den spätern Früchten und zum Erhalten der Früchte, zum „Konserviren“ auf diese oder jene Art, ist Frische die Hauptbedingung.

Der Zweck des Verfahrens beim Einmachen liegt bekanntlich in der Verhütung von Gärungspilzen. Früchte, welche längere Zeit gepflückt sind, haben größere Leichtigkeit, in Gärung überzugehen, weil die Hitze und die Luft in den Aufbewahrungsräumen den verschiedenen Gärungspilzen und Bakterien reichliche Nahrung zur Entwicklung bieten. Wer also irgendwie kann, trachte Früchte zu bekommen, die in der Morgenfrühe gepflückt worden und nicht allzureif sind. Dann unternehme man gleichen Tags das „Einmachen“, sei es das Dunstkochen oder die Zubereitung von Marmeladen, Gelées oder Konfitüren. Ein weiteres unerläßliches Hülfsmittel zum Gelingen der Konserven ist absolute Reinlichkeit. Wer eine wohlausgestattete Küche einrichten kann, der unterlasse nicht, zum Einmachen besondere Kochgeschirre, am besten irdene oder aus Messing, besondere Schaum- und Schöpflöffel, Haarsiebe 2c. anzuschaffen. Ist dies nicht möglich, so reinige man vor jedem Gebrauch alle diese Geschirre mit heißem Sodawasser, spühle sie mit kaltem reinem Wasser ab (letzteres ist wegen allfällig noch vorhandenen Gärungspilzen schädlicher als warmes Wasser). Auch die Töpfe und Gläser sollen jeweilen nochmals mit heißem Sodawasser ausgewaschen und gut ausgetrocknet werden. Unmittelbar vor dem Einfüllen spühlt man sie rasch mit reinem Weingeist, Rhum oder Kirschwasser aus.

Wie in frühern Jahren schon, sei auch an dieser Stelle wiederum das Dunstkochen der Früchte bestens empfohlen. Nach unsern vieljährigen Erfahrungen auf diesem Gebiete ist das auf diese Weise konservirte Obst dem frischen am ähnlichsten und der Gesundheit am zuträglichsten. In neuester Zeit ist dieses Verfahren überdies durch Weck's Frischerhalter*) so einfach geworden, daß auch die ängstlichste Hausfrau ein Mißlingen nicht zu befürchten braucht. Wir werden in der nächsten Nummer ausführlicher darauf zu sprechen kommen.

Rezepte für Eingemachtes.

Ganze Johannisbeeren: Auf 1 Kilo schöne, frische Johannisbeeren werden $1^1/_4$ Kilo Stockzucker mit 6 Deziliter Wasser zu einem dicken Sirup eingekocht. Der aufsteigende Schaum wird sorgfältig abgenommen und dann die Beeren unter beständigem Umrühren etwa 10 Minuten mitgekocht. Man achte aber darauf, daß die Beeren ganz bleiben und bediene sich zum Umrühren eines silbernen Löffels. Dann wird die Konfitüre in eine große Schüssel angerichtet und noch etwa 10 Minuten mit dem Umrühren fortgefahren. Diese Manipulation verhindert das Zusammenfallen der Beeren und gibt der Konfitüre ein wunderhübsches Aussehen. Noch warm füllt man die Früchte dann in die dazu bestimmten Gläschen. Man wird erstaunt sein, wie ausgiebig diese Art des Einkochens ist und wie die Früchte ihren Wohlgeschmack und ihre schöne Farbe behalten. Gewöhnlich steigen später beim Aufbewahren die Früchte in die Höhe, während

*) In Zürich zu beziehen bei J. F. Weck, Badenerstraße 259; in Aarau bei Frau Hemmeler-Stahl, Rathausgasse.

sich unten die krystallhelle Gelée ansammelt; das hat indeß gar nichts zu bedeuten. Man rührt vor dem Gebrauch einfach etwas um und wird die Früchte alsdann in der richtigen Konsistenz serviren können.

Gelée von roten oder weißen Johannisbeeren und Brombeeren. Man quetscht die Beeren ein wenig, setzt sie aufs Feuer, läßt sie recht kochen und gießt den Saft durch ein leinenes Tuch, mißt ihn nun und so viel Gläser Saft als man hat, so viel gestoßenen Zucker setzt man in einer recht trockenen Messingpfanne zum Feuer, rührt ihn mit einem silbernen Löffel so lang, bis er sich ballt und gießt nur den Saft dazu; der Zucker bildet sich dadurch in kleine Stücke, die aber bald verkochen, worauf man es gut abschäumt und dann noch etwa 5 Minuten kocht.

Gelée von unreifen Stachelbeeren. Die Stachelbeeren werden von den Butzen und Stielen befreit. 1 Kilo Stachelbeeren wird mit 1 Liter kaltem Wasser auf das Feuer gebracht und auf raschem Feuer weich gekocht. Es empfiehlt sich, die Beeren durch die frisch gereinigte Fleischhackmaschine zu lassen, bevor man sie zusetzt. Dann läßt man den Saft ablaufen ohne auszudrücken. Auf 1 Liter Saft 3/4 Kilo Zucker und zusammen rasch bis zur Geléedicke einkochen. Diese Gelée hat eine sehr schöne Farbe und ist erfrischend und schmackhaft.

Bohnenwasser zur Beseitigung von Flecken. Das Wasser von gedörrten weißen Bohnenkernen hat die Eigenschaft, aus irgend welchen Geweben ohne Schaden für die Farbe Flecken zu entfernen. Man läßt gut getrocknete weiße Bohnen mit einer genügenden Menge von Wasser kochen, aber ohne Salz. Die Menge des Wassers richtet sich nach der Stärke, die man der Flüssigkeit zu geben wünscht. Wenn die Bohnen gut weich geworden sind, gießt man das Wasser ab, läßt es erkalten und tränkt damit die zu reinigenden Stoffe oder auch einfach die befleckte Stelle, die man mit dem Wasser reibt. Seife darf nicht dazu genommen werden. Alle Tintenflecke, wenn sie nicht schon zu alt sind oder die Tinte eine zu stark ätzende Eigenschaft besaß, Fettflecke, Rotweinflecke usw. verschwinden sowohl aus weißen wie aus farbigen Stoffen unter dieser Behandlung. Auch die dabei verwendeten Bohnen brauchen natürlich nicht verloren zu sein, sondern sie können, wenn sie vor dem Erkalten gesalzen werden, als Speise benützt werden. Seidene, wollene oder baumwollene Stoffe, schwarz oder farbig, sollen nach diesem im „Messager" veröffentlichten Rezept wie neu werden, wenn man sie in lauwarmem Bohnenwasser wäscht. Im allgemeinen werden auf ein Pfund Bohnen vier Liter Wasser genommen. Nach der Wäsche spült man das Zeug in lauwarmem Wasser, drückt es leicht aus und läßt es trocknen.

Sehr schwer ist es heutzutage für die Hausfrauen, unter den vielen existirenden Waschmitteln dasjenige zu finden, welches den gestellten Anforderungen in jeder Hinsicht entspricht. Genau wie mit den Seifen verhält es sich mit den Waschpulvern. Eine Seife, welche viel und gutes Fett enthält, ist gut; ein Waschpulver, welches viel und gutes Fett enthält, ist daher ebenfalls gut. Denn einzig und allein nur das Fett hat wirkliche Waschkraft, während die mageren Waschmittel in Folge ihres hohen Sodagehaltes sehr schädlich auf die Gewebe einwirken. Salmiak und Terpentin sind als Reinigungsmittel bekannt, zum Waschen aber nur zu empfehlen, wenn dieselben direkt in Anwendung gebracht werden, weil sich diese Stoffe, längere Zeit der Luft ausgesetzt, verflüchtigen, daher kommt es auch, daß in Salmiak- und Terpentin-Waschpulvern manchmal beim Gebrauch nur ganz wenig oder gar nichts von jenen Stoffen enthalten ist. Wer ein wirklich gutes, sparsames, allen Anforderungen entsprechendes Waschmittel gebrauchen will, der kaufe „Waschmehl Herrmann" (bisher Excelsior benannt) in roten Paketen mit Schutzmarke: „Löwe und drei Palmen" Ein Versuch genügt!

Um **Getränke ohne Eis abzukühlen,** gibt es nach der „Zeitschrift für Krankenpflege" ein höchst einfaches Mittel. Man schlägt die betreffende Flasche in ein Tuch ein, das vorher in kaltes Wasser getaucht und gut ausgerungen worden ist, dann stellt man die Flasche in ein mit kaltem Wasser halb angefülltes Gefäß, setzt das Ganze auf das Brett eines offenen Fensters und verursacht einige Zeit hindurch durch Oeffnen der Türe einen Luftzug. Die sich in dem nassen Tuche entwickelnde Verdunstung erzeugt eine bedeutende Abkühlung, die sich dem Inhalt der Flasche mitteilt.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Luftsuppe, Ragout von Rindfleisch, Knöpfli, Heidelbeerkompott.

Dienstag: *Grüne Erbssuppe, Gemüsewürstchen, Kohlraben, gebratene neue Kartoffeln.

Mittwoch: Mehlsuppe, *Speckknödel mit Spinat, gefüllte Omelettes.

Donnerstag: Gemüsesuppe, gebratene Leber mit gedämpften Bohnen, Salzkartoffeln.

Freitag: Klare Fleischsuppe, Rindfleisch mit *Meerrettigsauce, gebackene Kartoffelkügeli, Kirschkompott.

Samstag: Sagosuppe, Nierenbraten, französischer Salat, gebackene Kartoffeln.

Sonntag: Selleriesuppe, *gerösteter Aal, Salzkartoffeln, Roastbeef mit verschiedenem Gemüse, einfacher Schwarzbrotpudding.

Montag: Schleimsuppe, gebackene Kalbsfüße, *Junge Hopfensprossen, *Kompott von unreifen Stachelbeeren.

Dienstag: Eiergerstensuppe, Schafsbraten mit Kartoffelstock, Kopfsalat.

Mittwoch: Tapioka (Maggi) Suppe, Schellfisch in Sauce mit runden Kartoffeln, *Kalbsbratensalat.

Donnerstag: Reissuppe, Kutteln, Kartoffelpudding mit Rhabarberkompott.

Freitag: Mehlsuppe, Kalbskoteletten, Maccaroni, Kressesalat.

Samstag: Ribelisuppe, Schweinspfeffer, Kartoffelkroquettes, frische Heidelbeeren.

Sonntag: Gerstensuppe, gebratenes Poulet, Risotto, Schafsschlegel mit gemischtem Salat, Chocolade-Crême.

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

Koch-Rezepte.

Grüne Erbsensuppe mit Reis. Aus den schon etwas zähen Schoten der Zuckererbsen werden die grünen Kerne ausgelöst, gewaschen und in einer Kasserole mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe weich gedünstet. Dann gibt man eine Tasse sauber gewaschenen Reis mit eben so viel Fleischbrühe daran, läßt das Ganze weich kochen und rührt an die noch entsprechend verdünnte Suppe ein Eigelb.

Gerösteter Aal. Der abgestreifte, in zweifingerdicke Stücke geschnittene Aal wird in je vier bis fünf Stückchen an ein Spießchen gesteckt; zwischen jedes gibt man ein Salbei-, ein Lorbeerblatt und ein Scheibchen

Zitrone, welche auch mit dem Spießchen durchstochen werden. Dann tunkt man die Schnitten in feines Oel, bestreut sie mit Salz, bratet sie auf schwacher Kohlenglut eine halbe Stunde, richtet sie hübsch an, garniert sie mit Petersilie und bringt sie heiß zu Tische.

Kalbsbratensalat. Kalbsbratenreste werden in feine Scheibchen geschnitten und etwas gesalzen und gepfeffert. Zu einem Teller Fleisch verrührt man zwei zerdrückte harte Eigelb mit zwei Eßlöffeln Senf, gibt einige klein geschnittene Sardellen, Capern, Zwiebeln und Schnittlauch dazu, verdünnt mit Oel und Essig, die man glatt darunter rührt und fügt einige Tropfen „Maggi" hinzu. Mit dieser Sauce übergießt man das Fleisch, mengt den Salat gut und läßt ihn eine Stunde durchziehen, bevor man ihn auftischt.

Sehr gute Speck-Knödel. Zwei würflig geschnittene Semmeln werden mit 5 bis 6 Löffel heißem, kleingeschnittenem Speck übergossen und mit 1/4 Liter kaltem Wasser, in welchem zwei gequirlte Eier verrührt wurden, gemengt. Diese Masse läßt man bis kurz vor dem Aufkochen über gelindem Feuer stehen.

Junge Hopfensprossen werden rein gewaschen, in siedendem Salzwasser abgekocht, dann in Butter gedünstet, mit Mehl eingestäubt, Salz und Muskatnuß dazu gegeben und in eine hübsche Platte angerichtet. Mit Spiegeleiern belegt liefern sie eine vollständige Mahlzeit.

Meerrettig-Sauce. Die so beliebte Meerrettig-Sauce wird auf folgende Weise hergestellt: Ein Eßlöffel voll Mehl wird in 20 Gramm Butter mäßig braun geröstet, hierauf in 1/4 Liter Fleischbrühe aufgekocht, nachdem man noch 50—60 Gramm zerriebenen oder (im Winter) gepulverten Meerrettig, eine Prise Salz und je nach Belieben etwas Zucker zugesetzt hat. — Eine Meerrettigwurzel mittlerer Größe wiegt ungefähr 240—260 Gramm. Je nachdem man die Sauce mehr oder weniger scharf wünscht, kann man entweder den Zusatz von Meerrettig auf 70—75 Gramm erhöhen, oder auf 40—60 Gramm belassen. Man kann aber auch mit dem Kochen der Sauce die gewünschte Schärfe geben; je länger man nämlich den Meerrettig kocht, desto mehr verliert er an Schärfe. — Man kann auch auf folgende Art eine ausgezeichnete Meerrettig-Sauce herstellen: 1/4 Liter Milch, 20 Gramm Butter, 50—60 Gramm geriebener Meerrettig, etwas zerkrümeltes Weißbrod, eine Prise Salz und 1 Löffel voll Zucker, alles wird in einen passenden Kochtopf getan und darin über gelindem Feuer zum Aufkochen gebracht. —r.

Compott von unreifen Stachelbeeren. Hierzu nimmt man die Stachelbeeren, wenn sie etwa die Hälfte ihrer Größe erreicht haben, schneidet Stiele und Blütenreste davon ab und wäscht sie klar. Dann bringt man etwas Wasser mit reichlichem Zucker und einigen Stückchen Zimmt zum Kochen und legt die Stachelbeeren hinein. Sobald sie weich sind, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, was mit großer Aufmerksamkeit geschehen muß, da die Beeren leicht zerkochen. Dann tut man wieder neue hinein und verfährt ebenso. Schließlich läßt man den Saft so viel als nötig einkochen und füllt ihn über das Compott.

Gesundheitspflege.

Bergtouren und Alkohol. Die Ansicht, daß zu der richtigen und unerläßlichen Ausrüstung eines Bergsteigers auch eine mit Wein oder gar mit Schnaps (Kirschwasser oder Cognac) gefüllte Flasche gehöre, ist immer noch gäng und gäbe, und zwar ist sie speziell unter den Leuten verbreitet, welche bloß zu den gelegentlichen Bergsteigern gehören, die etwa einen schönen Sommer- oder Herbstsonntag zu einer gewöhnlich harmlosen und wenig anstrengenden Bergtour benützen. Dem gegenüber weisen Sachverständige nach, daß in den Kreisen der „zünftigen" Bergsteiger, worunter vornehmlich die Mitglieder des schweizerischen Alpenklubs gemeint sind, das Dogma von der Unerläßlichkeit des Alkoholgenusses auf Bergtouren zu den abtanen Dingen gehört. Die Ansicht, daß der Alkohol eine Stärkung der physischen und moralischen Kraft bewirke, daß er speziell der Muskulatur zu gute komme und diese zu ausdauernden Leistungen befähige, ist seit geraumer Zeit als irrig erkannt. Ein Mitglied der Sektion Randen schreibt wörtlich: Ich habe im Sommer 1895 zum erstenmal beim Bergsteigen allem Alkohol abgesagt und das reine Citronensäure-Regime durchgeführt und zwar mit dem allerbesten Erfolg. Ich habe mich vortrefflich dabei befunden und das Beispiel meines Führers, der sich den Wein jeweils gut schmecken ließ, war mir nicht die mindeste Versuchung. Temperenzler bin ich deswegen nicht geworden; im Tal und auch in der Klubhütte vor dem Schlafengehen hat mir der Veltliner immer herrlich geschmeckt. Auf der Tour ist der Alkohol aber entschieden nicht vom guten. Schon die Gewichtsersparnis, die sich aus dem Wegfall der schweren Flaschen ergiebt, ist gar nicht gering zu schätzen, und dann ist die Annahme, daß der Alkohol wirkliche Kraft gebe, doch wohl nachgerade allgemein als irrig erkannt. Von dem Unsinn, etwa aus der Weinflasche Mut schöpfen zu wollen, braucht man wohl gar nicht mehr zu sprechen.

Kinderpflege und Erziehung.

Die Liebe als Erziehungsmittel. Uneigennützige, aufopfernde, geduldige und freundliche Liebe zu den Kindern bürgt für den besten Erziehungserfolg. Sie erwirbt sich bald das Zutrauen, die Gegenliebe und Anhänglichkeit des Zöglings und an Hand dieser Eigenschaften ist das Erziehungswerk ein leichtes. Freilich muß diese Liebe, wenn sie segenbringend für die Kinder sein soll, auch die richtige sein. Das, was man vielfach Liebe nennt, ist in Wirklichkeit nichts anderes als Schwäche — es ist Affenliebe. Der wahren Liebe ist es nicht darum zu tun, dem Kinde jeden törichten Wunsch zu erfüllen und jede augenblickliche Neigung zu befriedigen; die wahre Liebe will das Höchste, das Edelste in der Kinderseele wachrufen, sie will nur das wirkliche Glück des jungen Geschöpfes fördern.

Von ärztlicher Seite wird darauf aufmerksam gemacht, daß man in der Regel in den Schulen bei der Erkrankung eines Schülers am Mumps nicht streng genug ist. Man vergißt dabei, daß diese Infektionskrankheit durchaus nicht gutartiger Natur ist und daß diese Abszesse der Ohrspeicheldrüse lebensgefährliche Eitersenkungen veranlassen können. Die vom Mumps ergriffenen Kinder sollten daher sorgfältig isoliert werden und frühestens 14 Tage nach ihrer Heilung in der Schule wieder zugelassen werden.

Blumenkultur und Gartenbau.

Die Knollenbegonien (Begonia hybrida tuberosa) findet man jetzt vielfach als Gruppenpflanze in den Vorgärten der Privathäuser in Städten und sie scheinen berufen zu sein, die Zonalpelargonien zu verdrängen. Wenn man die Vorzüge der Pflanze, den enormen Blütenreichtum, die reiche Farbenpracht, die auffallende Größe der Blumen und die Widerstandsfähigkeit gegen andauernden Regen in Betracht zieht, kann es niemand wundern. Die Zonalpelargonien wachsen in nassen Sommern stark ins Kraut, blühen im Verhältnis zu jenen zu schwach und dann verfaulen die Blumen bei Regenwetter sehr leicht und bilden ein braunes, häßliches Bündel. Wir haben wenig Blumenpflanzen von solch

vornehmem Aeußern und solchem Farbenreichtum. Eine Gruppe Knollenbegonien, mag sie nun einfarbig oder gemischt gepflanzt sein, wird, mit einer dazu passenden Einfassungspflanze eingesäumt, selbst bei schlechter Sommerszeit bis tief in den Herbst ihren Zweck vollständig erfüllen.

Behandlung der Bohnen. Ein lange und reiche Bohnenernte kann man dadurch erzielen, daß man auch nicht eine Schote hängen läßt, sondern alle wegpflückt. Wenn auch nur einige Schoten an einer Pflanze hängen bleiben, so läßt sie im Blühen nach, werden aber alle entfernt, so fährt die Pflanze fort, immer neue Blüten zu treiben und Bohnen anzusetzen. Stangenbohnen kann man auch um 14 Tage früher reif haben, wenn man die Ranken, sobald sie einige Höhe erreicht haben, seitwärts zieht, was man mit Schnüren, die man zwischen die Stangen spannt, bewerkstelligen kann. Die so gezogenen Bohnen sollen auch höhere Erträge liefern, als wenn man dieselben nach oben hin ranken läßt.

Das Rosten der Ackergeräte kann durch einen einfachen Ueberzug von Speck und Harz leicht vermieden werden. Man schmilzt drei Teile Speck mit einem Teile Harz zusammen und trägt die Mischung mit einer Bürste oder einem Lappen auf die Eisenteile auf.

Tierzucht.

Junge Hunde ernährt man am zweckmäßigsten mit rohem oder gekochtem Fleisch, weichen Knochen, gekochtem Gemüse, wie Rüben oder gekochten Hülsenfrüchten, wie Linsen u. s. w. Als Getränk ist abgekochte Milch, Fleischbrühe, Haferschleimsuppe, daneben frisches Wasser in genügender Menge zu verabreichen. Eine dreimalige tägliche Fütterung in den ersten Monaten ist sehr zu empfehlen, während bei zunehmendem Alter zweimalige Fütterung genügt.

An eine praktische Bienenwohnung stellen wir folgende Anforderungen: Sie muß aus einem schlechten Wärmeleiter (Holz, Stroh, Schilf) hergestellt sein, muß den Bienen Schutz vor den Unbilden der Witterung, vor Nässe und Wind, vor Kälte und Hitze gewähren, sie darf außer dem Flugloche keine weitere Oeffnung haben, welche den Motten, Ameisen, Wespen den Zutritt gestattet. Ein praktischer Bienenstock muß sich beliebig erweitern und verengern lassen, einen vom Brutraum getrennten, leicht zugänglichen Honigraum besitzen und so die denkbarst größte Ausnützung einer guten Honigtracht ermöglichen. Der äußeren Gestalt und dem Gewichte nach soll er nicht zu plump sein, um leicht verstellt oder transportirt werden zu können. Den Bienen selbst ist die innere und äußere Form ihrer Wohnung vollkommen gleichgültig.

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.

38. Nach den Erfahrungen von tüchtigen Fachleuten der Kürschnerbranche gibt es überhaupt kein Mittel, um die Motten fern zu halten, als fleißiges Lüften und Ausklopfen der Gegenstände. Wo es nicht möglich ist, dies oft zu tun, ist es besser, dem Kürschner solche Sachen (wenigstens die kostbaren) über den Sommer zur Aufbewahrung zu übergeben. Ich habe auch nahezu alle Mittel, die gegen die Mottenplage empfohlen sind, angewendet und konnte die unheimlichen Gäste doch nicht los werden. Nun nehme ich alle 2 bis 3 Wochen sämtliche Gegenstände, die Gefahr laufen, den Motten zur Wohnung zu dienen, ans Licht, lüfte und klopfe sie wieder gut aus, lege sie in Schachteln und bedecke alles mit einem dunkeln Tuche. Dieses Mittel ist zwar lästig, aber es hilft. Ich habe keine Motten mehr. R. E.

39. Champignon-Beete können Sie zu jeder Jahreszeit in einem Keller anlegen, der nicht dumpf ist, nie unter Wasser steht, gut gelüftet werden kann und eine Wärmetemperatur nicht unter 12 Grad R. besitzt. Zur Anlage des Beetes verwendet man frischen Pferde- oder Eselmist, woraus langes Stroh und andere Bestandteile entfernt sind. Dieser Mist wird zu Haufen geschichtet und wiederholt umgesetzt, bis er sich fettig anfühlt und eine milde Wärme zeigt. Dann wird damit das Beet im Keller so angelegt, daß es von jeder Seite zugänglich ist. Es soll im fertigen Zustande eine Höhe von 20 cm haben und fest sein; der Mist muß also gut angedrückt und oben mit der Schaufel festgeschlagen werden. Hat sich das Beet erwärmt, so bohrt man in einem Abstand von etwa 10 cm Löcher hinein, in die man die Champignon-Brut bringt, die käuflich ist bei dem Spezialzüchter Ernst Wendisch, Berlin NW, Lehrterstraße 28 a, und jedenfalls auch in manchen Samenhandlungen. Nach etwa 14 Tagen ist das Beet mit Brutfäden durchzogen. Diese Angaben werden Ihnen jedenfalls genügen, eine ausführliche Anleitung liegt übrigens der bezogenen Brut bei. Halten Sie sich an diese. Die Selbstzucht von Champignons ist sehr empfehlenswert für den eigenen Tisch und auch sehr lohnend für den Verkauf. M. J.

40. In der letzten Nummer des „Hauswirtschaftl. Ratgebers" frägt eine Abonnentin an, wo sie ein gutes, zuverlässiges Buch über Gemüsebau beziehen könnte. Ich bin nun in der Lage, hiermit dienen zu können, indem ich gegenwärtig ein vortreffliches Werk, betitelt „Der Küchengarten" (praktische Anleitung zur Anlage und Pflege sämtlicher Gemüse- und Küchenkräuter von Obergärtner Simson, à Fr. 2. 20) auf Lager habe. Ich darf dasselbe nicht nur der betreffenden Abonnentin, sondern allen Leserinnen dieses Blattes anraten.

Ad. Gasser, Buchhandlg., Dießenhofen.

Fragen.

41. Ich hätte gerne durch den Ratgeber in Erfahrung gebracht, ob der Weck'sche Sterilisier-Apparat für Obst und Gemüse wirklich auch für „kleine Leute" in Betracht kommen kann? Es dünkt mich, das Vorkochen müsse eben auch viel Holz, Gas oder Petrol absorbieren, und die vielen Gläser, die es braucht, um einen genügenden Vorrat an Konserven für den Winter herzustellen, nehmen ja ein gut Teil Wirtschaftsgeld fort. Ich lasse mich aber gerne belehren, wenn mich eine gute Ratgeber-Hausfrau darüber aufklärt. Handwerkersfrau.

42. Hat man auch schon gehört, daß Frauen sich der Bienenzucht widmen? Wenn ja, wo könnte man sich dazu ausbilden? Erwerbsuchende.

43. Finden andere Frauen nicht, daß in den Kochbüchern beim Einkochen von Früchten oft so viel Zucker angegeben ist, daß man sich sagen muß, es sei Verschwendung? In einem Kochbuch steht oft für die gleiche Konfitüre eine ganz andere Gewichtsmenge, als wieder in einem andern. An was soll man sich eigentlich halten, oder welches Kochbuch gibt gute „sparsame" Rezepte?

Vielen Dank für guten Rat von einer jungen Frau.

44. Wie läßt sich beim Salatbau das „Aufstengeln" vermeiden? Ich habe diesen Sommer immer Malheur damit und muß eigentlich mehr Stangen- als Kopfsalat auftischen. Habe ich den Salat wohl in einem schlechten „Zeichen" gesät? M. M.

45. Eine Witwe, die bemüht ist, sich mit ihren Kindern ehrlich durchzubringen, sucht ein gutes Absatzgebiet für gebrauchte Postmarken. Könnte wohl jemand unter den werten Lesern des „Hauswirtschaftl. Ratgebers" der tüchtigen Frau zu diesem ehrlichen Verdienste verhelfen? Mit Freude würde dafür dankbar sein

Eine Nachbarin.

Brillant-Seife

wird von jeder sparsamen Hausfrau gebraucht, welche darauf sieht, bei bestmöglichster Schonung eine blendend weisse Wäsche zu erhalten. Schlechte Seifen machen die Wäsche brüchig und ruiniren sie schliesslich vollständig. **Verlangen Sie Gratis-Musterstücke.** (W 598) (H 1200 Q)

— Erstes —
Spezial-Geschäft
für (T 225)
Damenkleiderstoffe
Leiden- u. Baumwollstoffe
Max Wirth
Zürich.
Muster umgehend.

Waschstoffe.
ca. 600 neuester und apartester Dessins.

Levantine, 80 cm breit	á **40 Cts.**	p. m.
Cretoune, kräftige Qualität	à **55**	„ „
Croisé-Foulard, Seiden-Imitation	**55**	„ „
Toile u. Battiste für Blousen	à **65**	„ „
Crêpe und **Côteline** écossais	à **75**	„ „
Pepeline u. **Piqués,** eleg. Stoffe	à **95**	„ „
Zephir écossais, 75 cm breit	à **75**	„ „

Berner Halblein
stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,
Berner Leinwand
zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern 2c. bemustert
Walther Gygax, Fabrkt.,
in **Bleienbach.**

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.**

Krebs- Schaff-
Gygax hausen

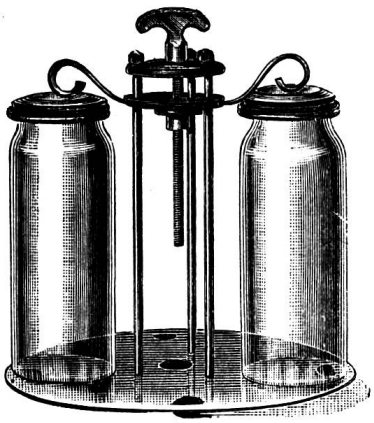
Immer werden
Neue Vervielfältigungs-Apparate
unter allen erdenklichen Namen grossartig ausposaunt.
Wahre Wunder
versprechen dieselben.
Wie ein Meteor erscheint jeweils
die neue Erfindung,
um ebenso schnell wieder zu verschwinden.
Einzig der **Hektograph** ist und bleibt seit Jahren der beste und einfachste Vervielfältigungsapparat.
Prospekte franko und gratis.

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl
Ct. St. Gallen.
Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unterröcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc.
Mustersendungen gerne zu Diensten. (H-56-G)

ist die beste.
(W 587)

Weck's Frischhaltung

Gratis Prospekte zu Diensten.



Man verlange Referenzen.

von Nahrungsmitteln.

Einfachste und bestbewährteste Methode zur Frischhaltung und Konservirung von Obst, Gemüse, Fleisch etc.
Schweizer. landw. Schulen, Kochschulen etc. bedienen sich des Verfahrens zur grössten Zufriedenheit.
Telephon 2497. **F. J. Weck,** Zürich-Wiedikon.

SCHULERS
Salmiak-Terpentin
Waschpulver
ist anerkannt vorzüglich!
Ueberall zu haben.
Nachahmungen weise man zurück. (T 591)

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