

Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 21

PDF erstellt am: **13.07.2024**

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, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Inventionspreis: Die einpaltige Pettizeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 21. VI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 18. Nov. 1899.

Trage, was dein!

Das ist der Schwachheit Art und Weise:
So lang die Luft den Busen schwellt,
Erklingt ihr Wort zu lautem Preise
Der freudenreichen Gotteswelt;

Doch hat sie kaum ein Schmerz geschlagen,
Bedrückt sie kaum des Lebens Qual,
Dann hörst du sie die Welt verklagen
Als tränenreiches Jammertal.

Was je mich trifft auf meinen Wegen,
Laß, Gott, mich's fragen mit Geduld;
Nie auf des Schicksals Nacken legen
Laß feige mich die eigne Schuld!

Emil Nittershaus.



Meister Lorenz.

(Schluß.)

(Nachdruck verboten.)

Endlich war der Entschluß reif. Meister Lorenz griff zur Feder, um seinen Antrag niederzuschreiben, aber die Gedanken wollten ihm diesmal nicht aus dem Hinterstübchen. Nicht daß ihm die Sache gleichgültig war, sie erschien ihm im Gegenteil sehr wichtig, und wohl gerade darum konnte er das rechte Wort nicht finden.

Endlich ward der Brief der Post übergeben und an seine Adresse gelangt. Die Jungfer Martha las den Brief ein-, zweimal, dann überreichte sie denselben der Schwester und fragte: „Was soll ich tun?“

„Ihn nehmen natürlich,“ gab diese zur Antwort, als sie die Epistel gelesen hatte. „Ihn nehmen, natürlich! Für Dich paßt er in seinen Lebensanschauungen ausgezeichnet und ich mach ihn Dir nicht streitig. Ich will keinen Mann, der mehr Interesse für seinen Knieriemen hat als für Welt-

begebenheiten und der nicht einmal weiß, wo Ruba liegt. Er mag ja in anderer Beziehung ein ganz rechter Mann sein, und auch als Schwager veracht' ich ihn nicht, aber als Brautwerber — nein.“

„So ereifere Dich doch nicht; es steht ja in dem Briefe kein Wort von Dir. Er hat wahrscheinlich schon herausgefunden, daß Du höher zielst; wenn Du dann nur nicht daneben kommst!“

„Nun, ein so großes Unglück wär's nicht! So würde ich mir doch meine Unabhängigkeit bewahren, auf die jede Frau verzichten muß.“

„Wohl,“ entgegnete die Schwester Martha, „aber welche Stellung nimmt so eine alte Jungfer im Leben ein! Sie muß sich fügen und sich drücken, und wo es sich um Recht und Vorteil handelt, zieht sie den Kürzeren; ihr Wort, ihre Ansichten gelten nichts. An der Seite eines Mannes wird eine Frau mehr respektirt, als wenn sie allein steht.“

Drauf erwiderte die Schwester: „Es kommt darauf an, wie man seine Stellung zu behaupten weiß. So ein lammfrommes, von Rücksichten gegen andere zusammengesetztes Wesen, wie Du eines bist, hat freilich solch einen Halt nötig. Wehren muß sich aber auch das Weib für seine Rechte und Selbständigkeit, es muß sich mit den Ellbogen Platz machen. Ich wollte doch sehen, wenn ich in den Fall käme“ — sie sprach das zögernd — „ob ich mir nicht Geltung zu verschaffen wüßte!“

„Wer weiß,“ fiel ihr die Schwester in die Rede, „vielleicht kannst Du's noch der Welt beweisen.“

Schwester Mariann hustete. „Dummes Zeug,“ sagte sie, „sprechen wir lieber von anderem!“

Dem Meister Lorenz läuteten, seit er den inhaltsschweren Brief aufgegeben hatte, fast beständig die Ohren, bald das rechte, bald das linke; er mochte ahnen, was es zu bedeuten hatte.

Endlich kam die ersehnte Antwort. Der schüchterne Freier, der eine schriftliche Anfrage der mündlichen vorgezogen, weil er sich dabei genauer und

anständiger ausdrücken konnte, war innerlich erregt, bis er wußte, ob die Antwort auf ja oder nein lautete.

Er las die erste, die zweite Seite und wußte noch immer nicht, woran er war. Endlich stand es da, das Ja, schwarz auf weiß, aber diesem voraus ging eine wichtige Klausel.

Die Jungfer Martha schrieb, sie wisse, daß er, der Meister Lorenz, seine Frau selig verehrt und bei ihren Lebzeiten schon unter die Engel versetzt habe.

Ein Engel aber sei sie, die Martha, nicht und werde es dem Meister schwerlich so gut treffen können, wie die Mariann selig. Wenn er mit ihrer Eigenart sich begnügen und keine wehtuenden Anspielungen auf die Verdienste seiner Frau selig machen wolle, so sei's ja, im andern Falle nein.

Ob ich das werde versprechen und halten können? fragte sich der Meister nachdenklich. Im Grunde hat sie recht; diese Anspielungen haben etwas Wehtuendes für die Nachfolgerin. Ich muß mir das abgewöhnen; es könnte leicht den Hausfrieden stören; aber die Mariann liegt mir halt immer noch im Sinn, und weß das Herz voll ist, deß geht der Mund über.

Als der Freier mit sich über die Klausel im reinen war, schrieb er an die Freundin, er wolle ihr das versprechen; aber komme es einmal vor, so sei's gewiß nicht aus böser Absicht, sondern weil er nun einmal seine Mariann nicht vergessen könne. Um die Angelegenheit noch näher zu besprechen, begab sich der Meister in Person zu den beiden Schwestern.

Als die Mariann merkte, wo die Sache hinaus wollte, stand sie auf und sprach: „Nacht's aus miteinander, ich rede euch nicht drein, ihr müßt einander haben“, und damit schritt sie lachend, aber entschlossenen Schrittes aus dem Zimmer. Was nun noch alles besprochen wurde, hat niemand erfahren, und erst als die beiden sich zum Pfarrherrn begaben, um ihm ihren Hochzeitsplan kund zu tun, wurde die Sache bekannt und versteht sich auch besprochen. Gutes und Schlimmes wurde über die Brautleute aufs Tapet gebracht, was diese auch vorausgesetzt hatten.

Um den geschwägigen Zungen rascher zur Ruhe zu verhelfen, beschloß Meister Lorenz, bald Hochzeit zu machen, und auch wegen dem Eduardli, dem er schon lange versprechen mußte, eine Mutter zu kaufen.

In aller Stille zog man nach dem schlichten Kirchlein, um sich einsegnen zu lassen. Als der Geistliche die Worte aussprach: „Ich und mein Haus wollen dem Herrn dienen,“ da übernahm es den guten Meister, und er wischte sich eine Träne ab, denn den gleichen Text hatte der Pfarrherr gewählt, als er, der Meister Lorenz, mit seiner Mariann selig vor dem Altar stand.

Eduardli, der auch mit zur Kirche ging, verstand zwar nichts von dem Hergang. Er streichelte sein neues Gewändlein und betrachtete seinen schönen

Maien; als aber die Tante Martha auch am Abend keine Anstalt machte, heimzugehen, ja daß sie ihn selber ins Bettchen brachte und mit ihm betete, da jubelte er: „D, nun ist es herrlich, nun ist eine Mutter da!“

Und sie lebten in frommer Eintracht miteinander, der Meister Lorenz und seine zweite Frau. Nicht daß sie einander verwöhnten mit süßen Schmeicheln; auf diese Sprache verstanden sich die schlichten Leute nicht. Sie betrachteten einander, besonders im Anfang, als Respektspersonen, denen man mit Wort und Tat Rechnung tragen muß. Jedes studierte in aller Stille des andern Eigenart, Neigungen, Schwächen und suchte sich denselben anzupassen.

Meister Lorenz fand an seinem Frauchen mehr Gutes und Praktisches, als er erwartet hatte, und dieser ging nichts über ihren Lorenz und ihren Eduardli, welcher letzterer ihr jedesmal beim zu Bett gehen erklärte: „Du bist mir lieb, ich weiß nicht wie!“ Die Leute konnten sich nicht von ihm trennen und die Mutter wußte nun, daß der Kleine gehörig gepflegt wurde.

Bei der Jungfer Mariann war es durch den Wegzug der Schwester recht einsam und langweilig geworden. Ihr Geschäft ging flau; es gab höchstens drei Tage Arbeit in der Woche. Was in der freien Zeit tun? Die Zeitung lesen? Weder die Kubaner noch die Amerikaner vermochten nun die Aufmerksamkeit der Leserin zu fesseln. Hinüber zu Lorenzens mochte sie auch nicht. Zwar in den ersten Wochen war sie oft unter irgend einem Vorwande drüben, half einrichten, beraten, aber meist war sie anderer Meinung. Bisweilen nahm sie den Kleinen mit sich; aber der nahm Reißaus, sobald er konnte. Das alles verstimmte sie und sie zog vor, ihre Besuche abzuberechnen. Nun war sie auf ihre vier Wände angewiesen. In der Nachbarschaft war sie etwas gescheut als Regentin und hatte deshalb wenig Bekannte.

Da regte sich in ihr so etwas wie Bitterkeit; sie verglich ihr Schicksal mit demjenigen ihrer Schwester und zürnte ihrem Schwager, daß er durch seine Wahl, ohne es zu wollen, gleichsam ihr Lebensglück zerstörte. Aber dann erhob sich ihr stolzes Herz wieder und sie sagte sich: „Ich werde mir zu helfen wissen.“ Aber das „wie“ war gar nicht so leicht. Sollte sie sich irgend einem Verein anschließen und sich so Bekanntschaften machen? Aber sie war nicht in der Lage, sich solchen Vereinen, die mehr oder minder einen vornehmen Anstrich hatten, anzuschließen. Was tun? Ja, was tun? Tag um Tag wurde ihr ein solches Leben unausstehlicher, und je mehr es sie innerlich drückte, je mehr beharrte sie darauf, ihren Schmerz vor niemandem merken zu lassen.

Aber wenn das Maß voll ist, so läuft es über, so auch bei der armen Mariann. Es war dunkle Nacht. Mariann hatte kein Licht angezündet, sondern hing ihren trüben Gedanken nach. Da auf einmal brach sie in krampfhaftes Schluchzen aus

und was lag nicht alles darin? — ein Lied ohne Worte, ein bitteres Klagegedicht! Als sie ruhiger geworden, suchte sie ihr Lager auf und mit dem Wunsche, Gott möge ihr einen Ausweg zeigen, schlief sie ein.

Am Morgen früh war sie wach und überdachte ihre Lage. Auf einmal fiel's ihr ein, daß das Trineli, Eduardlis Schwester, einen Beruf lernen sollte.

„Wie wär's, wenn ich's zu mir nähme? Dann wäre das Lehrgeld schon bezahlt und die Mutter kann ruhig sein, daß es bei mir recht gehalten wird.“

Die vielgeplagte Mutter nahm den Vorschlag nach einigem Bedenken an und das Trineli zog ein, nicht just mit Freuden, hatte es doch sagen hören, die Jungfer Mariann sei gar streng und resolut. Etwas mochte an der Sache sein, aber nichtsdestoweniger ward es herzlich aufgenommen. Die Tante schien eine ganz andere geworden zu sein. Das Trineli, das sie zuerst gefürchtet hatte und vor lauter Scheu und Respekt kaum laut zu sprechen wagte, fühlte sich mehr und mehr heimelig um sie, und wenn sie am Abend beim zu Bett gehen sagte: „Gute Nacht, liebes Kind, und vergiß das Beten nicht,“ dann war es überglücklich.

Ja, sie war eine ganz andere geworden, die Jungfer Mariann. Es war etwas in ihr Herz eingezogen, das sie mehr befriedigte als die Polemik der Amerikaner und Kubaner. Wenn sie hinüber ging zu Lorenzens (die Eintracht war schon lange wieder hergestellt) und Zeuge ihres bescheidenen Glückes war, so sagte sie sich im stillen: „Nun, ich mag's ihnen gönnen und beneide sie nicht. Ich bin ausgesöhnt mit meinem Schicksal.“ Ein Frauenherz, von echter Liebe beseelt, ist überall glücklich, wo es Gutes wirken und glücklich machen kann.

R. M.



Billiges Fleisch.

Von Alfred Hofmann.

In einem Irrenhause Westdeutschlands lebt ein Narr, der die soziale Frage auf eine sehr einfache Weise lösen möchte, er will aus Kartoffeln Fleisch machen. So unsinnig die Idee scheint, so erklärlich ist es, daß einer darauf verfallen konnte, denn Kartoffeln und mageres Fleisch enthalten ungefähr gleich viel Nährstoffe, nämlich ca. 25%. Wer also je 1 Kilo Kartoffeln und 1 Kilo Fleisch kauft, bezahlt in beiden Fällen darin 750 Gr. Wasser, das er aus dem Brunnen billiger erhalten könnte. Und im ersten Augenblick erscheint es durchaus nicht gerechtfertigt, daß die übrigen 250 Gr. Nährstoff der Kartoffeln mit etwa 5 Cts. und die 250 Gr. Nährstoff des Fleisches mit dem Dreißigfachen, mit mindestens 150 Cts. bezahlt werden, denn daß der Nährstoff im Fleisch zur Hauptsache Eiweiß und in der Kartoffel sogenanntes Kohlehydrat ist, das

sind rein chemische Unterschiede, mit denen das naive Gemüt wenig anfängt. Dem müßte schon anschaulich gezeigt werden können, wie das Eiweiß der eigentliche Nährstoff ist, aus dem sich der Körper in Magen und Lunge den Ersatz für verbrauchte Muskelsubstanz und Muskelkraft Kocht, indem er sozusagen mit Fett einheizt und die sogenannten Kohlehydrate zur Mischung braucht. Erst wenn derart die Wichtigkeit des Eiweißes vor allen andern Nährstoffen deutlich wird, ist der hohe Preis der speziell eiweißhaltigen Nahrungsmittel verständlich. Dann zeigt sich allerdings auch, daß der Ruf nach billigem Fleisch nichts weiter ist als der Ruf nach billigem Eiweiß. Insofern war der erwähnte Irre schon auf keinem falschen Weg, wenn er dieses aus andern Nahrungsmitteln gewinnen wollte, denn alle Nahrungsmittel, die „pflanzlichen“ sowohl wie die „tierischen“ enthalten Eiweiß, nur meist nicht in genügender Menge, oder wenn das der Fall ist, wie z. B. bei den Hülsenfrüchten (getrockneten Erbsen, Bohnen, Linsen), nicht genug in verdaulichem Zustand. Während nämlich das Eiweiß des Fleisches ohne weiteres vom Blut aufgenommen und als Muskel angelegt wird, geht fast die Hälfte des Eiweiß in Hülsenfrüchten unverdaut durch den Magen und hat nicht nur keinen Nutzen, sondern verursacht sehr oft direkte Beschwerden. Außerdem müßte man, um die täglich notwendige Portion von 120 Gr. Eiweiß z. B. in Erbsen zu sich zu nehmen, täglich mindestens 500 Gr. trockene Erbsen essen, das wären annähernd 9 Pfd. oder 4 1/2 Liter Erbsensuppe, also schon einen kleinen Eimer voll. Bei allen andern pflanzlichen Nahrungsmitteln ist das noch ungünstiger. Von Kartoffeln z. B. müßte man täglich ca. 12 Kilo verzehren, um den Körper mit dem nötigen Eiweiß zu versehen.

Allerdings würde dann der gesamte tägliche Eiweißverbrauch nur etwa 50 Cts. kosten, also beträchtlich weniger als bei Fleisch. Das legt natürlich den Gedanken nahe, die 120 Gr. Eiweiß aus den 12 Kilo Kartoffeln chemisch zu gewinnen oder wie der Irre sagte, aus Kartoffeln Fleisch zu machen. Und das nun, was bei dem Irren offenkundiger Wahnsinn schien, ist durch den bekannten Bonner Professor Dr. Finkler zur exakten Lösung gebracht worden. Eigentlich geht er noch darüber hinaus, indem er sein „Fleisch“ aus noch billigeren Rohstoffen herstellt. Zwar macht er noch nicht „aus Steinen Brot“, aber er gewinnt aus sonst wertlosen Pflanzen- und Tiersubstanzen das Eiweiß in verdaulich und durchaus reiner Form und bietet in seinem „Tropon“ tatsächlich das langersehnte billige Fleisch.

So garantiert er endlich auch den breiten Volkskreisen eine ausreichende Ernährung, die bislang in Wirklichkeit nicht möglich war, weil eben die Pflanzenspeisen zu wenig verdauliches Eiweiß enthalten und ausreichende Fleischportionen den Minderbemittelten zu teuer waren. Ein Pfund Tropon kostet zwar ca. Fr. 3.40, hat aber eben so viel Ernährungswert wie 5 Pfund besten Rind-

fleisches oder 100 Eier. Es ist ein hartes Pulver, das absolut keinen Geschmack hat, bei jahrelanger Aufbewahrung nicht verdirbt und jeder Speise zugesetzt werden kann. Wer $\frac{1}{10}$ Pfund, also 50 Gr. täglich seinen anderen Speisen: dem Gebäck, den Getränken, Suppen, Gemüsen zc. beimischt, hat durch eine tägliche Mehrausgabe von ca. 34 Rappen einen vollständigen Ersatz für jede Fleischspeise.

Dementsprechend hat man nach der Bekanntgabe der Finklerschen Erfindung auf dem IX. Internationalen Kongreß für Hygiene zu Madrid sofort in zahlreichen Kliniken und hervorragenden Heilanstalten genaue wissenschaftlich beobachtete Proben angestellt und ist zu den überraschendsten Erfolgen gekommen. Auch von dem schwächsten Magen wird Tropon genommen und verdaut. In kurzer Zeit werden Gewichtszunahmen festgestellt, die bislang nicht möglich waren, und — was für die Hausfrau vielleicht das Wichtigste ist — noch obendrein pro Kopf beträchtliche Ersparnisse erzielt. In allen Fachkreisen wird deshalb die Verwendung von Tropon in Krankenhäusern, Menagen, als sogenannte „eiserne Portion“ beim Militär, als Sportnahrung eifrig besprochen und empfohlen. Aber die eigentliche Aufgabe des Tropon liegt darin, daß es ein Nahrungsmittel für die breitesten Kreise wird. Seine leichte Zubereitung, indem es allen gewohnten Speisen beigemischt werden kann und also gar keine Aenderung der Lebensweise herbeiführt, seine vielfache Verwendung zu Tropon-Suppenmehl, Tropon-Chokolade und -Kafao, Tropon-Kindernahrung, Tropon-Zwieback und -Biscuits, seine ungemein leichte Verdaulichkeit und sein geringer Preis machen es in Wahrheit nicht nur zum billigsten Fleisch, sondern zum wertvollsten Nahrungsmittel der Gegenwart überhaupt.

Frauenberuf.



Ueber den Schmuck des Weihnachtsbaumes.

Nur noch wenige Wochen trennen uns vom Weihnachtsfeste, das in hoffnungsvoller Freude von frohen Kinderherzen erwartet wird. Unzählige geschäftige Hände schaffen schon an den Vorbereitungen und die Schaufenster der Kaufläden zeigen die mannigfaltigste Auswahl hübscher Geschenke und glänzenden Schmuckes zur Zierde des Weihnachtsbaumes. Dem Wohlhabenden wird da die Auswahl leicht gemacht, seinen Baum zu schmücken. Die sparsame oder minderbemittelte Hausfrau oder jene, welche weit entfernt von Städten auf dem Lande wohnt, wird durch Selbstanfertigen des Christbaumschmuckes einen Teil der oft sehr großen Weihnachts-Ausgaben zu erübrigen suchen, um damit durch größere oder bessere Geschenke ihre Liebsten überraschen zu können. Und gerade den Landbewohnern ist die Anfertigung des Christbaum-

schmuckes so leicht gemacht; bietet ja Wald und Flur, Küche und Haus unzählige Gelegenheit, sonst nutzlos und unbeachtete Gegenstände in zweckdienlicher Weise verwerten zu können. Die zierlichen Zapfen der Kiefer, Lärche und Tanne geben mit Bronze bemalt allerliebsten Schmuck, Eicheln, Haselnüsse ebenfalls und auch die Samennäpfschen der Eicheln sind sehr passend. Gefrorene Tannzapfen sind auch leicht herzustellen. Wenn die Zapfen gut mit warmem Wasser und Bürste gereinigt worden sind, werden sie in eine starke Alaunlösung gelegt und eine Viertelstunde darin gekocht. Dann nimmt man das Geschirr vom Feuer und gießt den Inhalt in einen Topf. Am Morgen hängen prächtige Eiskristalle an den Zapfen; ein Drahthäkchen zum Aufhängen wird eingefügt und der reizende Schmuck ist fertig. Aus den Schalen der Welschnuß lassen sich ganz niedliche Sachen herstellen, z. B. ein Käfer. Der Kopf wird aus einem Wachskügelchen geformt, mit zwei kleinen Perlen als Augen und kleinen Stecknadeln als Fühlhörner besteckt, das Innere der Schale füllt man mit Watte und befestigt die aus gespaltenen Zündhölzchen oder Draht gefertigten Füße mit etwas Leim. Durch entsprechende Bemalung der Schale mit Feder und Tinte oder Pinsel und Farbe gibt man ihm das nötige Aussehen. Daß sich auch durch vielfache Verwendung von verschiedenen Bronzen überraschende Effekte erzielen lassen, ist selbstverständlich. Ueberhaupt spielt der Verbrauch derselben bei der Herstellung eine große Rolle.

Wer sich das Bronzepulver im trockenen Zustande kauft, benützt zum Anmachen mit Vorteil dünnflüssigen Copallack. Mit diesem kann man die Sachen zuerst bestreichen und dann mit Bronzepulver bestreuen oder dasselbe gleich strichfertig darunter mischen. Letztere Art sichert ein schnelles Arbeiten und dauerhaften Bestand. Auch kleine Körbchen und Nester lassen sich aus Nußschalen herstellen, und sollten dieselben auch größer gewünscht werden, so gibt eine halbirte Eierschale die beste Gelegenheit dazu. Trockenes Baummoos bildet dann die Einlage und Erbsen die Eier. Uebrigens lassen sich die Eierschalen, wenn man die Eier vorsichtig ausbläst, so daß die Schalen möglichst unverseht bleiben, durch Bekleben mit Papiersternchen, Goldstreifen, Stoff- und Wollresten zu den verschiedenartigsten Sachen z. B. Ampeln, Laternen u. s. w. verwenden. Aus Kastanien kann man durch Bemalen und Vergolden Miniaturäpfel herstellen.

Zahllose Gebilde kann man mit etwas Fleiß und Nachdenken aus Papier mit der Schere verfertigen. Wir erinnern nur an die Ketten, Netze, Sterne, Guirlanden, Gitter, Lampions u. s. w., die sich ohne besondere Mühe machen lassen und deren Herstellung selbst Kindern bekannt ist und Freude macht. Kleine Düten aus alten Visitenkarten mit farbigen Papierfransen bieten Gelegenheit, verschiedene Näscherlein unterzubringen, und aus schwedischen Zündholzschachteln erhält man

allerliebste Postpaketen, die mit Adresse und Marke versehen sich zierlich ausnehmen, die gleichzeitig auch mit kleinen Sachen, Hemdknöpfchen, Brochen und Ringen u. dgl. gefüllt werden können. Nicht zu vergessen sind die aus farbigem Papier zu verfertigen Blumen, Körbchen, Bonbonnières.

Aus Wollresten, Perlen, Gelatine, Staniol, Draht und Papier können buntfarbige Schmetterlinge hergestellt werden. So finden alle möglichen Sachen Verwendung, das Staniol von Chokolade, die Gelatine der Einmachgläser, der Draht von Selterswasserflaschen, Seidenresten von Kleidern, Cigarrenbändchen u. s. w. Selbst die von den Bällen als frohe Erinnerung aufbewahrten Cotillonorden sind ein billiger Schmuck für den Weihnachtsbaum. Vielleicht gefallen manchen aus weißer Watte gefertigte Schneeballen, mit Gummilösung betupft und Silber- oder Goldflimmer bestreut.

Zum Bestreuen der Tannenzweige dient statt der Brillantine, das billige Salz, das den fehlenden Schnee ersetzt. Natürlich müssen die Nester und Nestchen mit Stärkekleister bestrichen werden, damit dieser Schnee gut haften bleibt.

Mit etwas Phantasie und Fleiß wird die Herstellung all dieser Gegenstände in unzähligen Variationen möglich sein, ohne große Ausgaben machen zu müssen. Die langen Abende bieten die nötige Zeit und die praktische Hausfrau wird selbst aus unscheinbaren Sachen mit geschickten Händen reizende Sachen zu schaffen wissen. Selbstverständlich kommen auch die Weihnachtsbäckereien, welche die fleißige Hausfrau vorsorglich herstellt, vielfach zur Verwendung und fügen zu dem Glanz und Schimmer das Gute und Süße hinzu.



Haushalt.

Guter Kitt für Porzellan oder Glas besteht aus einer Mischung von flüssigem Leim und Maltabergyp. Flüssigen Leim bereitet man, indem man in Essigsäure so viel Kölner Leim durch Erwärmen auflöst, als sie aufnehmen mag. Ist die Masse etwas abgekühlt, so wird sie dickflüssig und bildet auch ohne Zusatz von Gyps einen vorzüglichen Kitt.

Kupferne Gegenstände zu putzen. Lehm, der nicht körnig sein darf, vermischt man mit kochendem Essig zu einem Brei und reibt damit mittelst eines wollenen Lappens den Gegenstand ab, spült ihn mit weichem Wasser und reibt dann mit weichem Lappen nach. Auch saure Milch mit gestiebter Holzasche vermischt ist verwendbar.

Goldleisten an Bilderrahmen und Spiegeln reinigt man, nachdem man sie gründlich vom Staub befreit hat, durch Ueberstreichen mit einer durchgeschnittenen Zwiebel. Sie werden dadurch auch vom Fliegenschmutz befreit.

Gabeln und Messerklingen, die sich aus dem Griff lösen, kann man folgendermaßen wieder fest machen: Man mischt gestoßenes Kolophonium und gemahlene Kreide schnell untereinander, füllt dies in die Oeffnung des Griffes, macht den Stift glühend heiß und treibt ihn schnell in den Griff; nach dem Erkalten sitzt er wieder fest darin.



Küche.

Koch-Rezepte.

Kartoffelsuppe. Man kocht die geschälten und zerschnittenen Kartoffeln in Wasser ziemlich weich, schüttet das Wasser ab, zerstampft die Kartoffeln mit einem großen Stück Butter und einer reichlichen Prise Salz, gießt dann siedendes Wasser an, in dem man eine Stunde lang eine Zwiebel und zerschnittenes Wurzelwerk gekocht hat, läßt die Suppe eine Viertelstunde langsam unter öfterem Umrühren damit verkochen und legirt sie mit zwei Eidottern. Man richtet sie auch häufig über geröstete Semmelwürfel an.

Dachenzunge, gekocht. Eine recht frische, schöne Rindszunge wird eine reichliche Stunde gewässert, durch Reiben mit der flachen Hand von etwa anhängendem Schleim befreit und der Schlund davon abgeschnitten; dann tut man sie in einen großen, breiten Topf oder ein großes Kasserol mit reichlich kaltem Wasser, bringt sie ganz allmählig zum Kochen, schöpft allen aufsteigenden Schaum ab, tut Salz, etwas Wurzelwerk, eine Zwiebel, ein Lorbeerblatt, ein kleines Kräuterbündelchen, ein halbes Duzend Pfefferkörner und einen knappen Eßlöffel Salz hinzu, bedeckt das Gefäß und läßt die Zunge langsam etwa 3 1/2—4 Stunden kochen, versucht, ob sie weich ist, zieht die äußere Haut ab und gibt sie mit Kapern-, Sardellen-, Rosinen-, Liebesapfel- oder Pfeffer-Sauce zu Fische, wobei man sie mit geschmorten Kartoffelchen garnirt. In Ermanglung von anderer Fleischbrühe läßt sich die durchgeseigte Zungenbrühe ganz gut zur Bereitung der Sauce verwenden.

Gebratene Gans mit Kastanienfülle. Eine mittlere Gans reicht für 8—10 Personen, je nachdem andere Gerichte vorangehen. Nach dem Schlachten muß sie wenigstens einen Tag liegen. Nach dem Rupfen wird sie sauber gesengt und inwendig und auswendig gereinigt. Das Bratverfahren dem Huhn gegenüber ist in folgenden Punkten abweichend: 1. wird sie mit Pfeffer und Salz eingerieben; 2. gibt man in den Leib einen Stengel gebrühten Beifuß oder ein Sträußchen Majoran (die Leber, falls man über sie verfügen kann, wird auch mit etwas Salz und Pfeffer in den Leib gegeben, wenn keine weitere Fülle verwendet wird (Kastanien u. c.)) 3. gibt man zwei fingerdick Wasser in die Bratschüssel, das zuerst kochend heiß gemacht wird; 4. übergießt man die Gans stets nur mit der eigenen Sauce, die mit Fleischbrühe kurz ergänzt wird, wenn es nötig wird. Dann wendet man sie nie, bedeckt sie recht fleißig und fährt so fort, bis sie hübsch gelb, rösch und weich ist. Je nach der Größe und dem Alter kann sie in 1 1/2—2, in 2 1/2—3 Stunden gar sein. Wenden darf man sie inzwischen nicht und wäre die Brust zu früh rösch, so müßte man ein bebuttertes Papier auflegen, was bei zu starker Oberhitze bei allen Braten empfehlenswert ist. Man servirt den Braten in seinem eigenen, entfetteten, mit Fleischbrühe oder Jus aufgekochten passierten Fond. Man garniert sie dann mit Petersilie und Endiviensalat.

Kastanienfülle. Man schwenkt in 60 Gr. Butter 2 Kilo soweit gefottene Kastanien, daß sie geschält und gehäutet werden können. In einem andern Gefäß kocht man 1/4 Pfund einmal in Wasser aufgekochte Rosinen und 1/4 Pfund gehackte, in Butter gelb geröstete Brosamen mit einem Glase Rotwein soweit ein, bis die Feuchtigkeit aufgesogen ist. Dies wird mit den Kastanien vermischt und das Ganze noch mit ein wenig Salz und Muskatnuß gewürzt und eingefüllt. Euf. Müllers Hausmütterchen.

Hammelsragout mit weißen Rüben. Man nehme schönes, nicht zu fettes Hammelfleisch, schneide es in kleinere Stücke, brate dieses dann mit etwas klein geschnittenen Zwiebeln schön braun, gieße allmählig so viel Wasser hinzu, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Alsdann schäle man 2—3 weiße Rüben (hier Rüben genannt)

schneide dieselben in kleine Würfel und schütte sie zum Fleisch, damit sie in dieser Sauce weich werden, denn gerade durch dieses Zusammenkochen gewinnen die Rüben einen feinen Geschmack, so daß selbst Leute, die sonst dieses Gericht nicht essen können, es mit Genuß verzehren. Die Rüben müssen so gar kochen, daß sie fast zu Mus werden; natürlich muß es heiß genossen werden, dies ist Hauptbedingung.

Rotkraut. Aechtes, festes Rotkraut von schöner Farbe wird (wie man Sauerkraut einschneidet) sehr fein geschnitten, aber nur von oben weg, so weit kein Strunk ist, in einen irdenen oder Porzellan-Stein gelegt, indem man zwischen jede Lage etwas feines Salz streut und so 2 Tage stehen gelassen; dann legt man es, mit Scheiben von roten Rüben und kleinen Rosen Blumenkohl, die davon eine schöne rote Farbe annehmen, dazwischen in einen Steintopf, gießt kochenden Essig darüber, und wenn es erkaltet ist, so beschwert man es leicht. Man kann nach Geschmack auch Gewürze in dem Essig kochen.

Käsauflauf. 1 Löffel Mehl wird mit etwas kalter Milch glatt angerührt, hierauf 2 Eigelb, 1 Prise Salz, 3 Deziliter Milch, 100–150 Gramm geriebener Käse und das zu Schnee geschlagene Eiweiß zugefügt, in eine gut bestrichene feuerfeste Platte gefüllt und im heißen Ofen etwa 15 Minuten gebacken; kommt auf 30 bis 40 Rappen. Ganz fein wird dieser Auflauf, wenn statt Milch Rahm genommen wird.

(Aus „36 bewährte Rezepte für Käsespeisen“.)

Apfel-Crème. Man brät oder dämpft 15–20 schöne Borsdorfer-Apfel samt der Schale und ohne Wasser völlig weich, zieht dann die Schale ab und streicht die Äpfel durch ein Sieb. Inzwischen hat man 250 Gr. Zucker an der Schale einer Zitrone abgerieben, den Zucker gestoßen, mit sieben Eidottern zu Schaum gerührt, $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein dazu gegossen und bei gelinder Hitze unter fortwährendem Schlagen mit der Schaumrute bis zum Kochen erhitzt; nun rührt man den Apfelbrei darunter, läßt die Masse nochmals bis zum Kochen heiß werden, nimmt sie vom Feuer und vermengt sie mit dem steifen Schnee der sieben Eiweiße und einem Löffel voll Rum, worauf man die Crème kalt werden läßt und mit kleinen Makronen oder Biscuits garniert.

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

Mandelkrapfen. Aus einem Butterteig mit Wein und Zucker bilde Krapfen und fülle sie mit folgender Masse: 125 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln, 125 Gr. gesiebter Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone wird mit 2 Eigelb und dem Schnee von einem Eiweiß angerührt. Sind die Krapfen gebildet, so streiche sie vor dem Backen mit feingestobenem und mit Wasser angefeuchtetem Zucker an.



Honig als Mittel gegen Brandwunden. Der Schweiz, Obstbauer teilt seinen Lesern mit, daß der Bienenhonig, dessen Ernte dies Jahr wieder eine sehr erfreuliche war, ein geradezu überraschend schmerz lindern- des und heilendes Mittel ist. Der sofortige und dauernde Luftsabschluss, bewirkt durch den dickflüssigen Honig, verhindert eine Entzündung und die Bildung von Blasen. Durch das permanente Eindringen des heilkräftigen

Honigs in die Hauptporen bleibt zunächst die Haut weich. Sie bildet keine Kruste, welche die giftigen Ausscheidungen des Körpers zwingen würde, sich unter der Haut abzulagern, und dort einen Eiterherd zu bilden. Die anti-septische Eigenschaft des Honigs, verbunden mit seiner kühlenden Wirkung, hebt sehr bald das Fiebern und schmerzhaften Brennen der größten Brandwunden auf. Also Honig auf frische Brandwunden!

Wer die **Augen bei seiner Arbeit**, auch beim Lesen und Schreiben, längere Zeit hintereinander anzu- strengen genötigt ist, der wird sich die ungeschmälerte Sehkraft nur dann erhalten können, wenn er etwa alle 10 bis 15 Minuten einmal von seiner Arbeit auf- und im Zimmer umherblickt. Das hat eine andere und des- halb eine wohlthätige Spannung der Augenmuskeln zur Folge und begünstigt die notwendige Versorgung derselben mit frischem Blute, auch wird dadurch die Ermüdung der Teile des Augapfels verhindert, die der Akkomodation (d. i. der Einstellung des Auges für die scharfe Erkennung naher und entfernter Gegenstände) vorstehen. Die 7 bis 10% Zeitverlust bei Beobachtung dieser Vorschrift werden durch die Bewahrung der ungeschmälerten Sehschärfe reichlich wieder eingebracht.



Das **Krankenzimmer** muß nicht zu klein, sondern möglichst geräumig und hoch sein; desto länger wird die Luft gut bleiben. Auch die Fenster seien möglichst groß und leicht zu öffnen, und sehr zweckmäßig ist es, wenn sie so liegen, daß wenigstens für einige Stunden, namentlich am Nachmittag, die Sonne an schönen Tagen hineinscheinen kann.

In manchen Krankheiten freilich ist nur gedämpftes Licht rätlich; dann kann man durch Vorhänge, Vorseher u. s. w. jeden gewünschten Grad von Dämmerlicht herstellen. Zur künstlichen Beleuchtung dient abends eine Lampe und nachts eine Kerze oder Nachtlicht.

Ferner muß im Krankenzimmer Ruhe und Stille herrschen; es liegt daher zweckmäßig fern vom Lärm der Straße nach dem Garten oder Hofe zu, und auch auf laute Nachbarn ist dabei Rücksicht zu nehmen. Daß in der Krankenstube selbst jedes unnötige Geräusch vermieden werden soll, ist eigentlich selbstverständlich, denn Kranke, besonders Fiebernde und Nervenranke, geraten schon durch Kleinigkeiten weit mehr in Unruhe und Aufregung als Gesunde. Vermieden werde daher: lautes unnötiges Sprechen und lange Unterhaltungen, die von teilnehmenden Besuchern oft ungebührlich ausgedehnt werden, lautes Umhergehen, zumal in knarrendem Schuhwerk, unvorsichtiges Anstoßen an Tische und Stühle, lautes Zuschlagen von Türen und Fenstern u. s. w. Dagegen darf solche Vorsicht auch nicht wieder so übertrieben werden, daß die Umgebung etwas Geheimnisvolles, schleichend Geisterhaftes erhält, wodurch der Kranke, wenn er nicht das ganze Zimmer übersehen kann, in Unruhe gerät.

Die Wohnungsverhältnisse werden wohl manche dieser Forderungen nur zum frommen Wunsch machen und unausführbar erscheinen lassen. Zweierlei aber muß man in jedem Krankenzimmer unbedingt verlangen, das sind äußerste Keilichkeit und gute Luft, die beiden Haupt- erforderungen der ganzen Krankenpflege.

Notwendig sind in einem Krankenzimmer nur das Bett, ein Waschtisch, ein Schrank, ein größerer Tisch und einige Stühle. Ein Strauß von nicht stark duftenden Blumen, einige Blattpflanzen vor dem Fenster, ein gutes Bild an der Wand bringen freundliche Abwechslung in die Einförmigkeit hinein. Die Temperatur des Krankenzimmers darf nie zu hoch werden; 14–15° R. genügen und man sei stets darauf bedacht, besonders bei Krankheiten der Luftwege in geheizten Räumen die Luft feucht zu halten.

Nach Esmarck.

Kinderpflege und -Erziehung.

Pflege der Fingernägel. Dr. Leonhardt beurteilt in der „Päd. Zeit.“ die Pflege der Fingernägel bei der Jugend auf folgende Weise. Gewöhnlich kümmert sich Haus und Schule herzlich wenig darum, ob die Kinder die Nägel krallenartig wachsen lassen und darunter dicke Schmutzränder tragen oder ob solche förmlich bis auf die vordere Hälfte abgebissen werden. Besonders lehtere Gewohnheit kommt bei einer großen Anzahl Kinder vor. Da die Nagelteile gewöhnlich verschluckt, vom Magen aber nicht verdaut werden, ist die Möglichkeit nicht ausgeschlossen, daß die Teilchen in den Wurmfortsatz des Blinddarms gelangen, sich da festsetzen und eine Entzündung hervorrufen, die nicht selten tödlich verläuft. Abgesehen von der häßlichen Verunstaltung der Finger wird durch das Abkauen der Nägel das Lastgefühl erheblich beeinträchtigt und es entstehen in manchen Fällen noch schmerzhaft Geschwüre. Eltern und Lehrer sollten daher in Haus und Schule energisch darauf ausgehen, der Jugend diese Unart abzugewöhnen.

Blumenkultur und Gartenbau.

Zweckmäßige Verpackung von Obst und Kartoffeln für die Versendung. Das sorgfältig gepflückte Obst wird in einen flachen, weiten Korb, dessen Boden zuerst mit einer Lage Rehlau oder Obstblätter belegt und dessen Wände ringsum mit Nuß- oder Kastanienzweigen besteckt wurden, verpackt und zwar schichtet man sie zu einem nach der Mitte zu erhöhten, kegelförmigen Haufen, worauf man die eingesteckten Zweige auf die Früchte niederlegt, der Deckel geschlossen und das Ganze verschnürt wird. Auf diese Weise werden die Früchte niemals beschädigt, sofern dieselben sich einigermaßen für den Transport eignen, d. h. festes Fleisch und eine etwas dicke Schale haben.

Ferner können Kartoffeln, ohne Schaden zu nehmen, bei stärkstem Frostwetter versendet werden, wenn man die Säcke, in welche sie verpackt werden sollen, in kaltes Wasser taucht, dann mit Kartoffeln füllt und sie auch von außen nochmals mit ganz kaltem Wasser begießt. Auf diese Weise verpackt, halten die Kartoffeln den stärksten Frost aus. Die Deffnungen des Sackgewebes werden nämlich durch das Wasser ausgefüllt und durch das Begießen der gefüllten Säcke mit kaltem Wasser bildet sich, wenn das Wasser gefriert eine feste Eiskruste, welche weder die Kälte eindringen, noch die Wärme aus dem Innern der Säcke entweichen läßt.

Heberwinterung der Cannas. Das Ueberwintern dieses schönen Knollengewächses hat oft seine Schwierigkeiten. Namentlich die neuen großblumigen Sorten sind hierin empfindlich. Man pflanze deshalb kurz vor Eintritt der ersten Nachfröste die Canna in Töpfe, welche man anfangs etwas geschlossen hält, immer aber schütze man sie vor Frost. Sobald sich neue Wurzeln gebildet haben, lasse man allmählig mit Gießen nach, um die Pflanzen zur Ruhe zu zwingen. Die abgestorbenen Stengel entferne man und bewahre die Töpfe kühl, trocken und frostfrei auf. Im Frühjahr braucht man nur wieder zu gießen, um die Knollen neu austreiben zu lassen.

Sonnenblumen im Topf. Eine reizende Zimmerpflanze ist die kleine Sonnenblume „Stella“, welche jedermann mit geringer Mühe im Topfe ziehen kann. Jetzt ausgesät, kommt sie während des Winters zur Blüte. Sie verlangt weiter nichts, als gewöhnliche Zimmer-

temperatur und einen hellen Standort. Ein paar Samen werden in einen Blumentopf mit kräftiger Erde gesteckt; die stärkste von den aufgegangenen Pflanzen läßt man sich entwickeln, während die übrigen entfernt werden.

Was dem Ofenruß für Düngstoff zugemessen wird, ersieht man aus folgendem Artikel von einem deutschen Professor. Das Märchen vom Ofenruß als Dünger wurde auch in diesem Jahre in dem Teile der Tagespresse aufgetischt, der sich mit Landwirtschaft und Gartenbau beschäftigt, aber leider in den meisten Fällen recht wenig Sachkunde verrät. Ofenruß ist bekanntlich möglichst reine Kohle mit wenigen, brenzlichen, bei Hitze sich verflüchtigenden Stoffen. Kohle ist schwer verwesend und liefert bei der Zersetzung nur Kohlenäure. Die brenzlichen Stoffe sind Kohlenwasserstoffe oder Kohlenhydrate, die bei der Zersetzung nur Kohlenäure und Wasser geben. Was enthält also der Ruß für Nährstoffe, um als Dünger dienen zu können? „Kein nichts!“ antwortet Prof. Dr. Weiß auf diese Frage im „Gartenmagazin“. Er kann nie als Dünger, nicht einmal als Lockerungsmittel des Bodens dienen.

Der Schweiz. Obstbauer.

Tierzucht.

Der in den Kanarienkäfig zu gebende Sand bedürfte eigentlich keiner Erwähnung, wenn nicht gar zu oft der weiße und gelbe Flugand genommen würde. Beide Sorten eignen sich für Vögel durchaus nicht, sie können im Gegenteil bei solchen mit empfindlichen Schleimhäuten schädlich durch den Reiz wirken, den der beim Fliegen des Vogels entstehende scharfe Staub ausübt. Als Sand allen Ansprüchen genügend, kann nur der grobe Kies gelten, der nebenbei noch sehr gerne von den Vögeln aufgekickt wird und ihnen zur Beförderung der Verdauung dient. Wöchentlich mindestens einmal soll der Käfig gereinigt und mit frischem Sand eingestreut werden, auch die Sprunghölzer sollen ebenso oft frisch gewaschen werden, dürfen aber nur völlig trocken wieder eingelegt werden, weshalb es sich empfiehlt, Reserve-Sprunghölzer zu halten. Eine Vorsicht, die leicht, und weil sie selbstverständlich ist, zur Gewohnheit werden sollte, ist die, bei dem Reinigen und Auslüften der Zimmer stets den Käfig mit einem Tuch zu bedecken, oder bei dem Gesangskasten die Türchen zu schließen. Das Verhängen soll den Vogel nicht allein vor dem entstehenden unvermeidlichen Staub und der Zugluft schützen, sondern es soll auch schroffe Temperaturschwankungen mildern. Doch möchte ich im Interesse der Vögel wünschen, daß jeder Liebhaber diese kleine Arbeit selbst übernimmt; überläßt man dieselbe dienstbaren Geistern, so darf man überzeugt sein, daß sie mehr vergessen als befolgt wird.

„Praktischer Wegweiser.“

Frage-Sche.

Antworten.

78. Die Hausindustrie, welcher Art sie auch sei, ist wenig lohnend, diese Erfahrung ist schon oft gemacht worden. Wenn die Fragestellerin an einem Orte mit großem Verkehr wohnt, empfiehlt es sich vielleicht, ein Konsumdepot und dergleichen zu übernehmen, oder sonst irgend eine Filiale eines größeren Geschäftes (Schuhwaren u. s. w.) Ein bezügliches Inserat in einem gelese- nenen Blatte führt Sie gewiß zum Ziele. Es darf dabei nicht unerwähnt gelassen werden, daß in der Regel eine Kautions von 1000—2000 Franken verlangt wird. Frau Anna.

79. Auch bei einer einfachen Küchenausstattung können die Begriffe eben noch weit auseinander gehen. Es fragt sich, ob Sie sich nur für die nächste Zeit, also für eine kleine Familie oder auch für spätere Tage einrichten wollen. Absolut notwendig sind folgende

Gegenstände:	Ungefährer Preis:
4 diverse Pfannen	Fr. 12.—
3 flache Emailplättchen	" 2.50
1 Abwasch-Eimer	" 4.—
2 Abwasch-Näpfe	" 5.—
1 Drahtsieb	" 1.50
1 Sieb	" 3.—
1 Schaumkelle	" 1.—
1 Email-Kochlöffel	" 1.—
6 Holzkellen	" 1.—
1 Kartoffelstößel ev. Maschine zum Durchtreiben	" 3.50
1 Reibeisen	" 1.—
1 Hackbrett und Holzsteller	" 4.—
1 Wallholz und 1 Nudelbrett (?)	" 8.—
Salz- und Mehlsfaß	" 4.—
1 Kohleneimer, Schaufel und Aschenkessel	" 10.—
Bürstenwaren	" 10.—
Div. Messerwaren	" 6.50

Fr. 78.—

Es fehlt zu einer kompletten einfachen Kücheneinrichtung noch mancherlei. Wenn Sie 100 Fr. dafür auslegen können, so werden Sie sich auch einige Büchsen für Spezereiwaren kaufen, einiges Geschir und Korbwaren. Bei den Preisen ist eine mittlere Preislage angefehlt. Jedenfalls lassen Sie sich nicht verleiten, in den Billig-Magazinen wertloses Zeug um wenig Geld anzukaufen. Nirgends rächt sich dieses System so rasch wie beim Küchengeschir, welches tüchtig gebraucht wird. Ein Selbstkocher wird Ihnen im Laufe der Zeit wesentliche Ersparnisse an Brennmaterial und namentlich auch an Zeit einbringen. Ich zweifle nicht daran, daß derselbe unter gewissen Bedingungen auch auf Abzahlung abgegeben wird. Wenden Sie sich in dieser Angelegenheit

an den Sekretär des Verwaltungsrates, Herrn J. J. Zollinger, Bäckerstraße Nr. 104 Zürich III.

80. Gewiß kann man eine gute rote Wäschetinte selber präparieren. Man nimmt zu dem Zwecke gleiche Teile Zinnober und Eisenvitriol, feinst gepulvert, reibt dies mit gutem Leinöl auf das Sorgfältigste an und treibt die dickliche Flüssigkeit durch ein Tuch. Die Mischung kann nun mit Kielfedern aufgetragen werden. Diese Wäschetinte wird auch zum Zeichnen und Stempeln von Baumwollgeweben angewendet, die nachher dem Bleichen unterworfen werden, und hat sich dabei vorzüglich bewährt. Gretchen.

Fragen.

81. Wie läßt sich am besten weißer Kaschmir waschen? Ich möchte mein beschmutztes Wallkleid auf bevorstehende Saison wieder selber herstellen. Oder kann nur eine Waschanstalt diese Prozedur vornehmen? Es dankt für guten Rat
Lisi.

82. Gibt es kein Universalheilmittel gegen „Gfrömi“? Ich leide jeden Winter in hohem Grade an dem Uebel, habe schon alles erdenkliche probirt, aber alles hilft nichts. Sobald der November kommt, sind meine Hände wieder geschwollen und schmerzen mich sehr. Auch in milden Wintern bin ich nicht davon befreit. Es wäre mir mit einem guten probaten Mittel ein sehr großer Dienst geleistet.
Marie.

83. Ich suche in meinem Kochbuch umsonst nach einem Verzeichnis von Wild und Geflügel, das in den Wintermonaten gesundheitshalber nicht genossen werden darf. Leider bin ich darüber noch gar nicht orientirt und wäre für guten Rat dankbar.
Frau B.

84. Ich beabsichtige, mich in den Verein der Kaninchenzüchter aufnehmen zu lassen, da ich höre, daß dieser seinen Mitgliedern zur Beschaffung guter Rassistiere behülflich ist. Wer könnte mir die Adresse des Präsidenten nennen?
Landwirt im Bündnerland.

85. Wer gibt mir einige billige Rezepte an für Weiznachtsbäckereien? Ich glaube, sie kommen billiger zu stehen, wenn man sie selber fabrizirt. Ich danke zum voraus herzlich für gute Ratschläge. Junge Hausfrau.

Aeusserst sparsam und vorteilhaft im Gebrauch.

Brillant-Seife

Für kaltes und warmes Wasser zu gebrauchen.

Greift die Wäsche nicht an.

(W 598)

Ueberall zu haben.

(H 1200 Q)

Enthält reines Olivenöl.

Sparen will jede Hausfrau. — Wie? . . . Sie kaufe **Sus. Müller's Original-Selbstkocher** bei Sus. Müller, Konradstrasse 49, Zürich III.

Carpentiers Haushaltungsbuch

(W 705)

ist wegen seiner Uebersichtlichkeit und Einfachheit das beliebteste Haushaltungsbuch. Ausgaben à Fr. 2.— und Fr. 3.—.

Zu beziehen durch die meisten Papierhandlungen. (H 5423 Z)

Verlag von

Paul Carpentier, Bücherfabrik, Zürich.

Wo nicht erhältlich, liefere direkt.



Das beste Mittel

zur gänzlichen Ausrottung der so lästigen Schwabentäfer und Wanzen versendet à je Fr. 2 unter Garantie vollständiger Ausrottung

J. Urech, Buchdrucker, Brunegg bei Lengzburg.
—⊙ Zeugnisse franco zu Diensten. ⊙—

Fiums (St. Gallen), 12. Juli 1898.
Herr Urech, Buchdrucker!

Ich muß Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, daß ich jetzt von den so lästigen Schwabentäfern gänzlich befreit bin. Ich habe schon so viele Mittel gegen diese Tiere angewandt und ich habe sie nicht gänzlich ausrotten können, aber mit Ihrem Käfermittel 2 Dofen bin ich gänzlich befreit worden, und ich werde es jedem meiner Kollegen bestens anempfehlen.
Joh. Eberle, Groß- und Kleinbäckerei.

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.



Ist die beste.

(W 587)