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

Band: 9 (1902)

Heft: 2

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: 11.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 2. XI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 25. Januar 1902.

Winterdüfte.

Noch gestern war grau und öde die Welt,
Erstorben, verdorret die Wälder, das Feld,
Und nun, welch ein Wunder, in einer Nacht
Wer hat doch geschaffen die Zaubermacht?

Demantenbestreut scheinen Wälder und Au'n
Vom leuchtenden Himmel bestrahlet zu schau'n.
Von Blütenschnee schwer prangen Hag und Baum,
Ich wandle vorbei wie in wonnigem Traum.

Blinkt so wohl des Märchenland's zaubrischer Glast,
Wo's glitzert und flimmert im Hexenpalast?
Bin ich in die himmlischen Zelte gehoben,
Der wunderfel'gen Gefilde dort oben?

Hat wohl manch ein Englein so flink und so hold
Aus fließendem Silber, Demantstaub und Gold,
Aus schneeigen Blüten, azurenem Blau,
Aus schimmernden Düften vom morgigen Tau

Der Erde gewoben ein sonntäglich Kleid —
Dem Menschen zur Wonne und Augenweid —
Damit sie im Festtagsgewand möge loben
Den mächtigen himmlischen Schöpfer dort oben?

E. H.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Siebentes Kapitel.

Gritli lernt rollen, glätten und weiteres von der Wäsche.

Die schönen Häufchen wohl aufeinander geschichteter Wäsche aller Arten mehrten sich; in den Körben aber waren beinahe alle die Rollen verschwunden, welche Gritli am Vormittag noch ziemlich verzagten Sinnes betrachtet hatte.

„Wir lassen die geglätteten Sachen bis morgen noch liegen, damit sie ja recht ausgekühlt und trocken in die Schränke und Laden kommen; daran denke stets Gritli, nichts schädigt die Dauerhaftigkeit und das Aussehen der Wäsche so sehr, wie vorzeitiges oder gar feuchtes Einschließen. Ja, es kann direkt gesundheitsschädlich werden, wenn z. B. feuchte Leibwäsche verwendet oder nicht ganz trockene Bettwäsche angezogen wird. Mancher unheimliche und langweilige Rheumatismus hat hierin seinen Ursprung. Wenn nach dem Glätten die einzelnen Stücke noch etwas feucht sind, so hänge man sie lieber ausgebreitet noch etwas auf, bevor man sie regelrecht zusammenfaltet."

Am andern Tage gings dann ans Einordnen und Gritli war ordentlich stolz, als es Frau Professor dabei Handreichung thun konnte. Manche freundliche Belehrung nahm es dabei in sich auf, und es gelobte sich doppelte Sorgfalt beim Gebrauch von Hauswäsche, als es sah, wie liebevoll Frau Professor ihre Schätze aufhob. Da wurde jede Sorte wieder schön zusammengebunden mit dem rot bestickten Band, das zuletzt Gewaschene zu unterst gebracht, damit wieder anderes an die Reihe kam und nicht immer dieselben Stücke in Gebrauch genommen würden. Jetzt begriff es auf einmal jene Stelle in Schillers „Glocke", die sie in der Schule gelesen hatten:

„Und füget zum Guten den Glanz und den Schimmer
und ruhet nimmer."

Achtes Kapitel.

Gritli's erster Marktgang.

Am Freitag Morgen gings jeweilen auf den Wochenmarkt. Bisher war Gritli stets mit Frau Professor oder Rosine gegangen und das waren immer höchst freudige Tage gewesen für das Kind vom Lande, dem beim Anblick der herrlichen Früchte,

Gemüse und Blumen und dem treuherzigen Ausdruck auf den Gesichtern der meisten Marktweiber, so recht wohlig und heimatlich zu Mute wurde. Es kostete ihm oft eine ordentliche Ueberwindung, daß es sich nicht in ein Gespräch mit den Frauen einließ und nach diesem und jenem fragte.

Als nun aber Rosine heute mit einer arg geschwollenen Backe auftauchte und Frau Professor sonst am Ausgehen verhindert war, da wurde ihm doch ein wenig beklommen zu Mute, als es so allein mit dem großen Marktkorbe und dem Netz am Arm gegen die Bahnhofstraße zuwanderte.

Doch kaum stand es in dem Menschengewoge und sah es sich den alten lieben Bekannten aus dem Garten zu Hause gegenüber, da hoben sich auch sein Mut und sein Selbstgefühl wieder und es that ordentlich dreist und keck, als es mit Kennermiene den Inhalt der Gemüsekörbe musterte. Hier fand es den Spinat nicht zart genug und bedeutete der Frau ziemlich naseweise, sie müßte den Dünger weniger sparen, damit jener üppiger in's Kraut schieße. Dort waren ihm die Karotten schon zu groß und zähe, die Kohlrabi viel zu teuer und zu holzig, wie es sich nach eingehender Prüfung vernehmen ließ. Gritli war offenbar eine gelehrige Schülerin der Rosine gewesen, welche erklärte, nur die Dummköpfe ließen sich das erste Beste auf dem Markte anhängen und behauptete, gerade deshalb sei der Markt für die Hausfrauen so wertvoll, weil man nach Herzenslust auswählen könne. Niemand konnte sich mehr darauf einbilden, als Rosine, wenn sie, mit andern ihre Waren vergleichend, herausfand, daß sie das schönste Gemüse und Obst heimtrug und erst noch einen Fünfer oder einen Zehner billiger eingekauft hatte, als ihre Kolleginnen. Frau Professor war in Rosinens Augen einfach ungeeignet, um den Markt „zu machen", sie war viel zu schwach und nachsichtig und ließ sich oft bestimmen, einen etwas weniger festen Kohlkopf oder etwas weniger zarten Salat zu kaufen, wenn das Burefraueli ihr gefiel und ihr erzählte, wie viel Mühe, Arbeit und Plage von früh bis spät man mit dem Garten habe und wie arg es ihm wäre, wenn es sein „Wärli" nicht verkaufen könnte. Das hatte sie übrigens auch Rosinen auf's strengste eingeschärft, daß sie nicht markten durfte. „Stell' dich selbst an den Platz so einer geplagten Bäuerin; wie muß sie ihre Pflänzlein pflegen und warten, gießen, hacken, und wenn die Witterung nicht günstig ist, oder Würmer, Schnecken und sonst allerlei Feinde kommen und das Wachstum stören, oder sich die besten und schönsten Stücke auswählen und sie so für den Markt unansehnlich machen! Wir müssen ihr an ihrem Ungemach auch ein bischen tragen helfen", meinte die gutherzige Frau.

Gritli hatte bereits einen festen, schneeweißen Blumenkohl erstanden, einige Büschel Teltower Rübchen und eine ganz feine Art von Wachsbohnen, die man nur bei einer Bauernfrau so gut fand. Es hatte sich den Platz wohl gemerkt, wo Rosine sie das letzte Mal genommen und fand auch richtig den Mann wieder, der so preiswürdige hieländische junge Hähnchen brachte. Mit Kennermiene besah es die Füße und den Schnabel, ob sie nicht knorpelig und hart seien, blies die Federn auseinander, um zu wissen, ob das Fleisch gesund weiß und nicht etwa bläulich oder gar grünlich aussehe, welch' letzteres stets ein Zeichen von Zersetzung bedeutet. Nun mußte es noch einiges Obst auswählen und Butter, Eier und Fische mitnehmen. Schöne Tafelreinetten und saftige Birnen hatte es bereits entdeckt und wenn es auch den Preis dafür etwas hoch fand, so blieb es Frau Professors Mahnung eingedenk und dachte: Besser einige Rappen mehr für schönes und gutes Obst, als billige und deshalb geringe Ware. Die Fische machten ihm am meisten Sorge. In dem Kapitel war es wirklich noch nicht recht durch. Wohl wußte es, daß die Kiemen frischer toter Fische innerhalb rot und schleimig, daß das Fleisch beim Anfühlen fest und die Augen klar sein müssen, aber es kannte die verschiedenen Arten nicht. Das hatte man in der Schule nicht „gehabt" und hier war auch nicht oft Gelegenheit gewesen, gründliche und vielseitige Studien zu machen. So verließ es sich auf die Ehrlichkeit des Fischhändlers, der ihm lebende Karpfen empfahl und sie vor seinen Augen tötete. Das gab freilich dem guten Gritli einen Stich ins Herz und es hätte um alles nichts von den glänzend schimmernden Tierchen verspeisen mögen. Da war es überhaupt auf einmal über die Grausamkeit der Menschen stutzig geworden, die Tiere töten, um sie zu essen.

Nun hieß es aber, sich sputen, denn schon schlug es zehn Uhr vom nahen Kirchturm und bis zu Professors hinauf brauchte man eine gute halbe Stunde, selbst wenn man sich des Tram ein Stück weit bediente. Wie es wohl vor Rosinen bestehen würde mit seinen Einkäufen!

Doch, da war es endlich und kramte in der Küche seine Herrlichkeiten aus. „Na, so übel ist's nicht abgelaufen, wenn ich selbst diese kleinen Brachsmen auch nicht gekauft hätte." „Was, Brachsmen? Das sind ja Karpfen", erwiederte kleinlaut Gritli, der Fischhändler sagte es. „Ja, da hast du dir halt ein X für ein U machen lassen. Lebende Karpfen wirst du überhaupt kaum finden auf dem Fischmarkt unserer Stadt, obschon der Karpfen namentlich jetzt ein ganz schmackhafter Fisch ist; aber die Brachsme ist geringer und hat viel mehr Gräte, ist auch flacher und großschuppiger. Auch laß dir nie kleine Karpfen aufschwatzen, Ein edler Karpfen muß wenigstens ein Kilo wiegen.

Und hast du mir auch Suppenwürze mitgebracht? Daran hast du hoffentlich gedacht!" Gritli mußte kleinlaut gestehen, daß dies nicht der Fall war. Da trat Frau Professor herzu, besah sich die eingekauften Sachen und lobte das Mädchen. „Für den ersten Marktgang hast du die Sache recht brav gemacht; laß nun sehen, ob's mit der Rechnung stimmt." Gritli begann vorzurechnen und siehe, es war alles in Ordnung und Frau Professor meinte

lächelnd: „Nun, Rosine, kannst du dich bald zur Ruhe setzen; wir werden unser Gritli nächstens auch in die Küche einführen.

(Fortsetzung folgt.)

Die Elektrizität in der Hauswirtschaft.

Bei dem gewaltigen Aufschwung, den die Elektrotechnik in den letzten Jahrzehnten genommen hat, konnte es nicht ausbleiben, daß sich der schaffende Geist des Erfinders fortwährend mit neuen Problemen befaßte und daß sich erstaunliche Umwälzungen auf den verschiedensten Gebieten der Industrie, des Gewerbes und auch der Hauswirtschaft vollziehen mußten. Eine Spezialität hat sich zu einem lebensfähigen Zweige der elektrotechnischen Industrie ausgebildet, nämlich: Die Fabrikation elektrischer Heiz- und Kochapparate. Was wir hier zu erörtern beabsichtigen, ist nun in erster Linie die Widerlegung gewisser Vorurteile, welche sich hinsichtlich des Stromverbrauches und der Betriebskosten immer noch geltend machen. Die Elektrizitätswerke gehen ja doch mehr und mehr dazu über, die Stromlieferung nicht allein auf die Lichtzwecke zu beschränken, sondern den ununterbrochenen Betrieb einzuführen, um auch am Tage Kraft abgeben zu können. Auf diese Weise werden die Betriebsunkosten verteilt und der Strompreis stellt sich billiger. Man hat es unternommen, genaue Berechnungen anzustellen, die einen zuverlässigen Vergleich mit der gewöhnlichen Feuerung mittelst Holz, Kohlen, Petroleum, Spiritus und Gas ermöglichen. Wir lassen hier einige Vergleichsresultate folgen:

Die Zubereitung von Frühstück, Mittag- und Abendessen für vier Personen erfordert laut Aufzeichnungen des Elektrizitätswerkes Uster einen täglichen Stromverbrauch von durchschnittlich drei Kilowatt. Es entspricht dies einer täglichen Ausgabe von 15 Cts. bei einem Strompreis von 5 Cts. per Kilowattstunde, wie z. B. in Davos, 45 Cts. bei einem Strompreis von 15 Cts. per Kilowattstunde, wie in Uster und an andern Orten, 90 Cts. bei einem Strompreis von 30 Cts. per Kilowattstunde wie in Zürich bei Separatzähler. Bei der doppelten Anzahl von Personen vermehren sich diese Kosten um 50—60 Prozent. Für ein Mittagessen von 8—10 Personen ist ein durchschnittlicher Stromverbrauch von drei Kilowatt zu rechnen. In Davos werden auf einem Hotel-Grill auf einmal z. B. 130 Beefsteaks in der kurzen Zeit von 25 Minuten zubereitet, wobei sich der Stromkonsum per Stück nicht ganz auf 1/5 Cts kalkuliert. Für die Beheizung eines gewöhnlichen Wohnzimmers bedarf es ca. 1,2 Kilowatt per Stunde. Dies entspricht bei einem Strompreis von 5 Cts. einer stündlichen Ausgabe von 6 Cts. und bei 15 Cts. einer solchen von 18 Cts.

Ohne den Beweis führen zu wollen, als wäre die elektrische Heizung vom rein ökonomischen Standpunkt aus den gewöhnlichen Heizungsarten vorzuziehen, möchten wir nur hervorheben, daß die elektrischen Heiz- und Kochapparate mit Bezug auf ihren hygieinischen Wert unerreicht dastehen. Bei diesen Apparaten geht kein Verbrennungsprozeß vor sich, sie bedürfen also keines Brennmaterials, sie strahlen keine überflüssige Hitze aus, es entwickelt sich kein Rauch, es strömen keine Gase aus, es entstehen keinerlei Unreinlichkeiten, mit einem Wort, alle Unannehmlichkeiten der gewöhnlichen Feuerung sind beseitigt. Es giebt Gegenden, in denen die Brennmaterialien außerordentlich teuer zu stehen kommen, während die Ausnützung disponibler Wasserkräfte ganz billige Strompreise ermöglicht. An solchen Orten ist natürlich die Verwertung elektrischer Kraft für Heiz- und Kochzwecke höchst vorteilhaft. Zumal in Städten und an industriellen Orten nimmt die Gepflogenheit immer mehr überhand, ganze Häuser mit Dampf- oder Warmwasserheizungen zu versehen. Diese Heizungsart hat bei niederer Temperatur gewiß ihre Vorzüge, indem während der kalten Jahreszeit diese Zentralanlagen fortwährend im Betrieb gehalten werden. Kommen aber die Uebergangsperioden, die kühlen Früh- und Spätsommertage, dann fühlt man hin und wieder das Bedürfnis nach Wärme. Nun geht es aber in solchen Fällen schlechterdings nicht an, die Zentralheizung in Betrieb zu setzen. Um sich dieser Kälte zu erwehren, bedarf es einer regulierbaren Heizvorrichtung mit sofortiger Betriebsfertigkeit und da ist der elektrische Ofen das zweckmäßigste. Aehnlich verhält es sich mit den Kocheinrichtungen. Die Sache gestaltet sich, wie die vorstehenden Daten beweisen, schon bei mittlern Strompreisen keineswegs teuer. Werden übrigens die Annehmlichkeiten der elektrischen Küche in Betracht gezogen, so lassen sich auch etwelche Mehrkosten leicht übersehen.

Von all den elektrischen Heizapparaten hat sich keiner in der Haushaltung so rasch und so allgemein eingebürgert, wie das elektrische Bügeleisen, dem allein schon mit Rücksicht auf seine Vorzüge in gesundheitlicher Beziehung der erste Preis gebührt. Die elektrischen Bügeleisen verbinden absolute Reinlichkeit mit fortwährender Betriebsfertigkeit und Gefahrlosigkeit.

Der Katalog einer schweizerischen Firma, der nach den Patenten Schindler-Jenny arbeitenden „Elektra" in Wädensweil verzeichnet nun auch noch eine größere Anzahl nützlicher Dinge für den Haushalt, beispielsweise elektrische Brennscherenwärmer, Fußwärmer, Bettwärmer 2c. Kurz, die Anwendbarkeit elektrischer Wärme im Haushalt ist außerordentlich vielseitig; überall, wo Kontakte vorhanden sind, können solche Apparätchen mit Leichtigkeit angeschlossen werden.

Von großer Bedeutung ist die elektrische Wärme auch für Apparate hygieinischen und medizinischen Zwecks, wie Inhalations- und Sterilisierapparate aller Art. Wie wichtig es ist, die gefährlichen

Spiritusapparate; mit ihren speziell auf die affizierten Atmungsorgane schädlich wirkenden Ausdünstungen aus den Krankenzimmern verbannen zu können, muß jedem Laien einleuchten.

In Industrie und Gewerbe hat die elektrische Wärme ebenfalls ein ausgedehntes Anwendungsfeld gefunden beim Betrieb zahlloser Maschinen, Apparate und Utensilien, die je nach ihrer Natur stärkere oder schwächere Wärme bedürfen. Kein Wunder daher, wenn auch die Industriellen immer mehr zur Nutzbarmachung elektrischer Wärme schreiten.

Thee und Theebereitung.

In der vorletzten Nummer des „Ratgeber" beschrieben wir die neue „Thee-Angußmaschine Jenny". Heute sind wir im Falle, dieselbe unsern Lesern im Bilde vorzustellen und können zugleich, nachdem wir sie einen Monat im Gebrauch haben, aus Erfahrung deren Vorzüge bestätigen. In unserm Haushalt kommt die Kanne mit warmem Wasser und mit dem nötigen Thee oberhalb im Deckel auf den Gasherd. In wenigen Minuten siedet das Wasser, worauf abgelöscht und der Thee vermittelst des beweglichen Stäbchens auf den Grund gesenkt wird. Nach 3 Minuten heben wir den Thee wieder in den Deckel hinauf und unser Thee ist äußerst fein und kann ruhig eine halbe Stunde und länger unter unserem bequemen Cosy oder Theewärmer (eine wattierte Kappe) stehen bleiben, bis alle Familienglieder dazu kommen, ihn zu trinken. Außer der Bequemlichkeit gewährt diese

Thee-Angußmaschine noch den Vorteil großer Theeersparnis, wie ich nun durch eine genaue Kontrolle des Verbrauchs konstatiert habe. Der relativ etwas hohe Preis wird sich also bei regelmäßiger Theebereitung innerhalb eines Jahres ausgleichen.

Nicht nur die Theemaschine, auch die Theestaude führen wir heute vor Augen. Man kauft leider alles mögliche unter dem Namen „Thee". Hier kann jede Hausfrau die Form und Konstruktion der Theeblätter studieren. Ein durch den Aufguß gebrühtes Theeblatt soll in Größe und Form genau diesen Blättchen gleichen. Die ziemlich stark ausgeprägten Rippen und die feinen Zäckchen am Rande sind charakteristische Merkmale des ächten Thee's. Gute Sorten sollen auch nicht viel zerrissene oder zerstückelte Blättchen aufweisen.

Es ist schon früher gesagt worden, daß die verschiedenen Mischungen von Thee gewöhnlich erst den Geschmack und die diversen Bedürfnisse einzelner treffen. Ueber den Geschmack läßt sich bekanntlich nicht streiten; jeder Theetrinker sucht sich die ihm am besten mundende Marke aus. Aber interessant ist immerhin die Versuchsstation, um diese Mischungen herzustellen und zu proben. Die Firma Jenny in Zürich bringt eine Reihe von ihr nach langjährigen Erfahrungen gemischten Produkten aus chinesischen, indischen und Ceylon-Thee's in den Handel, die stets in bestimmte Farben verpackt im Detail in 100—250 Gramm Paketen zu beziehen sind. Wie uns ein Blick in die geheimnisvolle Theeküche verriet, forscht und sucht man dort z. Z. auch nach einer Mischung von Blättern einheimischer Pflanzen, die für manche einen gesunden und billigen Ersatz des ausländischen eigentlichen Thees bilden dürften.

Ueber den Gemüsegarten.

Der Gemüsegarten der bernischen Haushaltungsschule an der Zähringerstraße hat im verflossenen Jahre wiederum einen so reichen Ertrag abgeworfen, daß für die Rentabilität des Gemüsebaues damit ein vollgültiger Beweis geliefert wurde. Frau Bundesrat Müller, unter deren bewährter Leitung die Bebauung des Gartens vor sich ging, erstattet im landwirtschaftlichen Jahrbuch der Schweiz Bericht über die Art der Bebauung, Düngung 2c. Wir entnehmen gerne, zu Nutz und Frommen unserer Hausfrauen, dem interessanten Artikel die wissenswertesten Details.

Der 990 Quadratmeter große Garten der Haushaltungsschule, auf welchem die verschiedensten Ge-

müse, Salat ꝛc. gezogen wurden, hat im Jahre 1901 Fr. 1069. 20 abgeworfen, was also einem Ertrag von Fr. 1. 08 auf den Meter entspricht. Das gleiche Resultat Fr. 1. 08 pro Meter Gartenfläche war auch im Vorjahr zu verzeichnen. Für Samen und Setzlinge wurden Fr. 54. 15 verausgabt. Bei dem Betrage von Fr. 1069. 20 sind noch Anpflanzungen, deren Ertrag erst auf kommendes Jahr fällt, im Werte von ca. Fr. 100 nicht angesetzt worden. Im Vergleiche zu andern landwirtschaftlichen Bodenerträgnissen ergiebt sich aus diesen Zahlen, daß der Gemüsegarten 7—10 Mal mehr an Geldwert abwirft, als eine gleich große Fläche der einträglichsten landwirtschaftlichen Kulturen.

Es wurde, da natürlicher Dünger nicht zur Verfügung stand, Kunstdünger verwendet und zwar im Frühjahr eine Vorratsdüngung von 4 Kilo Phosphorsäure und 3 Kilo Kali auf 1 Are, in der Absicht, damit eine große Erntemenge zu erzielen. Auf 1 Are entfiel überdies an Stickstoff in Form von schwefelsaurem Ammoniak 1½ Kilo. Diese Düngung kostet, je nach den Marktpreisen, Fr. 3. 50 bis Fr. 4. — für die Are, für den in Frage stehenden Garten also ein Betrag von Fr. 35—40. Eine solche Vorratsdüngung braucht jedoch nicht jedes Jahr wiederholt zu werden, Garten und Haushalt liefern jährlich eine Menge Abfälle, die den Humus und die Bodenkraft erhalten. Kali und Kalk werden durch die Asche des Kochherdes und der Oefen, sowie der Eierschalen ersetzt, die Phosphorsäure durch Küchenknochen, die verbrannt, im Mörser zerstampft und mit roher Schwefelsäure aufgeschlossen werden.

Die organische Substanz und zum Teil der Stickstoff liefert der Komposthaufen, auf dem Laub, Unkraut, Gemüseabfälle, Kehricht sorgsam gesammelt und mit dem Inhalt der Toilettekessel begossen werden. Wo nicht flüssiger Dünger zur Verfügung steht, ist eine üppige Entwicklung der Pflanzen nur möglich, wenn Chilisalpeter geboten wird.

Neben der Sorge um genügende Nahrungszufuhr wurde ein Hauptaugenmerk darauf gerichtet, daß während der ganzen Vegetationszeit kein Fleckchen Erde unbepflanzt blieb. Wo ein Salatkopf nicht mehr Platz fand, wurde ein Radieschensame gesteckt. Kein Beet im ganzen Garten wurde ganz in einer Gemüseart bepflanzt, man behalf sich mit Zwischenkulturen. Man wählte nach der Art der Hauptkulturen eine entsprechende Nebenpflanze und suchte Sonnenstrahlen und Boden möglichst auszunutzen.

So konnten auf den verschiedenen Beeten, je nach der Gemüseart, 5—8 Ernten gemacht werden. Dieses günstige Resultat ist lediglich den vielfältigen Zwischenkulturen und der zweckmäßigen Verwendung der modernen Düngmittel zu verdanken.

Der Garten beansprucht selbstverständlich auch ein gutes Stück Arbeit; der Boden muß jährlich zwei Mal umgebrochen werden, es muß gesät, gepflanzt, pikiert, begossen, jede Pflanze nach ihrer Eigenart behandelt werden, jede sich bildende Kruste muß gebrochen, das Unkraut und Ungeziefer vertilgt und zum Schluß auch — geerntet werden. Doch sind all das Arbeiten, die man beim guten Wetter verrichten kann und neben dem materiellen Gewinn auch manche Freude bringen im Verkehr mit der Natur. Vielen Frauen würde diese Beschäftigung gewiß mehr Genuß bieten, als so manche nutzlose Handarbeit.

Frau Müller, die so bewährte Leiterin des Gartenbaus an der Haushaltungsschule Bern, empfiehlt an Hand der so außerordentlich günstigen Erfahrungen den Gemüsebau und rät auch den Besitzern des kleinsten Gartens zum mindesten „Salat und Suppenkraut" selbst zu ziehen.

Essig zu konservieren. Wird Essig längere Zeit aufbewahrt, so bilden sich auf seiner Oberfläche Schimmelpilze, der Essig wird in Folge dessen zum Gebrauche untauglich. Um diesen Uebelstand zu vermeiden, gießt man den Essig in Flaschen und setzt letztere in einen mit Wasser angefüllten Kessel, unter welchem man Feuer anmacht. Hat der Essig 30—35 Minuten lang gekocht, so läßt man das Feuer ausgehen und die Flaschen völlig im Wasser erkalten. Nunmehr zieht man den Essig auf kleinere Glasflaschen oder Krüge von Steingut ab, welche man fest verkorkt. Derartig behandelter Essig hält sich, ohne irgendwie seine charakteristischen Eigenschaften zu verlieren, Jahre lang.

Eine Petroleumlampe kann nur dann gut brennen, wenn das Petroleum, mit dem sie gespeist wird, klar und wasserfrei ist. Daher fülle man nie Petroleum in einen vom Abwaschen noch feuchten Glasballon ein, sondern trockne ihn vielmehr vorher gründlich aus. Desgleichen darf ein frischer Lampendocht nicht feucht sein, wie es gewöhnlich der Fall ist. Man kaufe sich daher den Docht, trockne ihn gründlich auf der Herdplatte, ziehe ihn ein oder lasse dies durch den Lampisten besorgen.

Gute Behandlung trägt bekanntlich viel **zur Erhaltung der Kleider** bei. Das gilt besonders in der kalten und nassen Jahreszeit. Durchnäßte Kleider behandelt man folgendermaßen: Nach Hause gekommen, ist es nötig, sich des Kleiderrockes sofort zu entledigen. Derselbe ist auf einen Bügel zu geben und muß möglichst frei aufgehängt werden, damit der Rock von allen Seiten glatt trocknen kann. Wenn er im ganzen über ein Seil geschlagen wird, bekommt er Kniffe und krause Stellen, wird er aber auf dem Bügel gleich hübsch glatt nach unten gezogen, ist kaum noch ein Glätteisen nötig. Die Schmutzkante, die leider bei längeren Röcken oft unvermeidlich ist, muß vollständig trocken sein, ehe die Bürste daran kommen darf. Andern-

falls bürstet der Schmutz sich in den Stoff und macht Kleid und Stoß sofort unansehnlich. Nur im höchsten Notfall, das heißt, wenn der Rock bald wieder angezogen werden muß, hänge man ihn an eine warme Stelle, etwa in die Nähe des Ofens. Sonst ist das allmähliche Trocknen vorzuziehen.

Um Fugen und Risse in eisernen Oefen zu dichten, damit weder Rauch noch Kohlendunst ins Zimmer dringen kann, knetet man mit Salzwasser eine nicht zu dünne Mischung von Asbest und Thon zusammen, streicht sie in die Oeffnungen und färbt sie hierauf mit Ofenruß.

Um Weinflecke aus Tuch zu entfernen, mische man Benzoe-Tinktur und Wasser zusammen und befeuchte die Flecken 2—3 Mal damit. Dann legt man den Stoff zwischen ein leinenes Tuch und läßt ihn trocknen.

Küche.

Koch-Rezepte.

Gebackene Erbsensuppe. Für 6 Personen. 2 Eier werden in einem Schüsselchen mit einer Gabel und etwas Salz gut verklopft. Nun werden 30 Gramm Mehl (1 Kochlöffel) mit den zerklopften Eiern zart und glatt angerührt, so daß ein dünnflüssiger Teig entsteht. Unterdessen wird Backfett rauchheiß gemacht, von der Masse etwa 2 Eßlöffel in eine Schaumkelle gegeben, so daß sie tropfenweise ins heiße Fett fällt, schön gelb gebacken, abtropfen gelassen, in die Suppenschüssel gegeben und so fortgefahren, bis der Teig aufgebraucht ist, wobei jedoch zu bemerken ist, daß die untere Seite der Kelle vor jedweiligem frischem Einfüllen mit dem Finger abgestrichen werden muß, da die Erbsen sonst nicht ihre hübsche Form erhalten. Die Erbsen werden mit klarer Fleisch- oder Knochenbrühe übergossen und sofort serviert, da sie nicht weich werden dürfen. Basler Kochschule.

Forelle mit Brotcroutons (als Krankenspeise). Die ausgenommene und gereinigte Forelle wird in das kochende Wasser gelegt, zu welchem viel Salz, 1/4 Zwiebel, 1 Löffel Essig und 1 Lorbeerblatt beigegeben worden sind. Sowie die Forelle drin ist, wird die Pfanne vom Feuer genommen, zugedeckt hingestellt, bis die Sauce gemacht ist. Zur Sauce wird ein gutes Stück Butter zerlassen, ein Löffel voll Mehl durchgeschwitzt und von dem Forellenwasser nach und nach hinzugegossen. Die Forelle wird auf die heißgemachte Platte gelegt und die Sauce dazu gegeben.

Gehacktes Beefsteak (als Krankenspeise). 50 Gramm mit Fett gut durchwachsenes Rindfleisch wird von den Sehnen befreit und fein verwiegt, dann fest zusammengedrückt und abgeplattet, leicht gesalzen und in ganz heißer Butter schnell auf beiden Seiten hellbraun gebraten. Beim Anrichten ein Stückchen frische Butter obenauf legen. Die Krankenküche.

Ochsenzunge, gebacken. Man kocht die Zunge entweder ganz frisch oder reibt sie mit Salz ein, läßt sie vierundzwanzig Stunden darin liegen, siedet sie langsam in reichlichem Wasser weich, zieht sie ab, schneidet sie in fingerstarke Scheiben, läßt sie auskühlen, kehrt sie in geschlagenem Ei, bestreut sie mit ein wenig Pfeffer, oder auch mit feingehackten Chalotten und Petersilie, wendet sie in geriebener Semmel und bäckt oder brät sie in heißer Butter auf beiden Seiten hellbraun, giebt sie als Beilage zu Gemüsen oder beträufelt sie mit Zitronensaft und giebt eine pikante Sauce dazu.

Preßwurst auf feine Art. Nachdem man einen Schweinskopf, 4—6 Kalbsohren und eine geräucherte Rindszunge weichgekocht hat, löst man alles Fleisch von dem Kopf und den Kalbsohren, ebenso die Haut von der Zunge, schneidet das Fleisch und die Zunge nebst 250 Gramm rohem Speck in feine Würfel, kocht die Brühe von dem Kopf gut ein, mischt etwas durchgeseihtes Schweinsblut hinzu, thut sie zu dem Fleisch, würzt dasselbe mit weichgedünsteten, gehackten Champignons und Chalotten, Pfeffer und ein wenig Majoran, füllt alles in einen Schweinsmagen, kocht die Wurst zwei Stunden langsam in Salzwasser, preßt sie und serviert sie nach dem Erkalten mit Essig und Oel.

Gestürzter Spinat. Frische, erlesene, sauber, gewaschene Spinatblätter werden sehr fein gehackt und mit folgender Masse vermischt: Butter wird schaumig gerührt, auf 125 Gr. Butter etwa 3 Eier zugefügt, sowie eine Tasse süßen Rahm, ein geriebenes Brötchen, einige Löffel Parmesankäse, das Gewürz und zuletzt etwas aufgelöste „Maggi-Würze". Wenn die Masse tüchtig vermischt, wird sie in eine bestrichene Puddingform eingefüllt und im Wasserbade im Ofen in zirka 3/4 bis 1 Stunde mäßig gekocht. Nachdem der Pudding gestürzt, wird er mit Schwarzbuttersauce, die mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" gekräftigt wird, übergossen, oder aber er kann mit Saucißchen oder Brotcroutons und hartgesottenen Eiern hübsch garniert werden.

Kastanienmus, gebacken. Gekochte Kastanien werden gestoßen oder gerieben. Zu 500 Gr. geriebenen Kastanien verwendet man drei Milchbrote, diese werden abgerieben und mit etwas heißer Milch übergossen, wenn sie weich sind, fest ausgedrückt und mit den Kastanien und 3 Eiern, nebst Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Eßlöffel voll „Maggi" und einem Stückchen zerlassener Butter gut verrührt. Dann giebt man die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Kasserole oder Backform, etwa 3 Centimeter dick, und backt den Brei hochstehend im Ofen oder beim Bäcker. Man kann auch mehrere kleine Kuchen machen und diese im Schmalz backen, man giebt eine Buttersauce dazu oder giebt die Kuchen zu Gemüse.

Kässchnitten. Hiezu schneidet man nicht zu dicke Brotscheiben, begießt diese mit heißer Milch und läßt sie einige Minuten stehen, zieht sie dann heraus und wenn sie vertropft, backt man selbe in heißer Butter gelblich (dürfen nicht hart werden); dann Kässcheiben zirka von der Größe der Brotschnitten ganz dünn geschnitten, an eine große Gabel gesteckt und auf starker Glut gebäht; ist die Schnitte gelblich und weich, streicht man sie auf obige Brotscheibe und ißt sie so warm wie möglich.

Linzer Pfannkuchen. Aus gut bereitetem Blätterteig treibt man messerrückenstarke, reichlich handbreite Streifen aus, setzt in gleichmäßigen Zwischenräumen kleine Häufchen Eingemachtes darauf, schlägt den Teig in der Mitte über einander, sticht mit einem Weinglase halbmondförmige Kuchen davon ab, überstreicht sie obendrauf mit geschlagenem Ei, besiebt sie mit Zucker und bäckt sie auf einem Blech im gutgeheizten Ofen.

Reistorte mit Orangen. 250 Gr. Reis wird nebst Salz in reichlichem Wasser aufgekocht und auf ein Sieb geschüttet zum Vertropfen. 250 Gr. Zucker wird in 2 Deziliter Wasser geläutert und zum Breitlauf gekocht, dann fügt man im Wasser gekochte zu schmalen Streifchen geschnittene Orangenschale, 2 Deziliter Weißwein, den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone bei, zuletzt den abgetropften Reis und kocht dieses langsam 20 bis 30 Minnten auf sehr schwachem Feuer oder auf der Herdplatte und läßt ihn dann erkalten, wenn er noch ein wenig saftig ist. Dann füllt man ihn in eine leergebackene Torte von Blätter- oder Mandelteig, streicht ihn oben glatt und verziert die Torte mit zu Kompot gekochten Orangenschnitzen, oder man schwingt 5 Eiweiß zu einem festen Schnee, mischt Zucker darunter, belegt die Torte damit und stellt sie 5 Minuten in einen sehr heißen Ofen, um Farbe zu nehmen. Basl. Kochsch.

Gesundheitspflege.

Den Erkältungskrankheiten, die sich bei manchen Leuten bei rauher Witterung regelmäßig einstellen, kann auf verschiedene Weise entgegengearbeitet werden. Vernünftige Kleidung und zielbewußte Abhärtung müssen vorbeugen helfen. Erstere muß einerseits schützen vor der Kälte, anderseits aber wieder luftig genug sein, um den Körper vor Ueberhitzung zu bewahren. Leute, die an Fußschweiß leiden, müssen festes, warmes Schuhwerk tragen, vorzugsweise mit Doppelsohlen. Luftdichte Ueberschuhe sind aber zu vermeiden, da sonst eine übermäßige Schweißentwicklung und Ansammlung entsteht. In Bezug auf Abhärtung des Körpers ist in erster Linie der Genuß freier Luft zu empfehlen; täglich soll man mindestens eine Stunde, natürlich entsprechend gekleidet, sich im Freien ergehen. Gerade den Kindern kann es verhängnisvoll werden, wenn sie aus Furcht vor jedem rauhen Lüftchen oft längere Zeit im Zimmer gehalten werden, diese zarten Pflanzen erliegen dann oft dem ersten Ansturm. Je mehr man täglich selbst herausgeht und bei gesunder Bewegung sich in freier Luft aufhält, desto weniger werden auch Rheumatismus und Katarrhe mit ihren oft so lästigen Begleiterscheinungen uns und unsere Kinder heimsuchen.

Krankenpflege.

Die Frostbeulen. Dr. Fehlhauer empfiehlt in „Unser Hausarzt" als Heilmittel gegen Frostbeulen jeden Grades nicht etwa die so oft gebrauchten Frostsalben, Pflaster, Balsame und Tinkturen, sondern rät zu Teildampfbädern, die das einfachste und sicher wirkendste Mittel sein sollen. Man nehme jeden Abend vor dem Zubettegehen ein Fuß-, Hand- oder Kopfdampfbad, je nachdem man an Frostbeulen der Füße, Hände, Ohren oder Nase leidet und trockne dann die betreffenden Körperteile mit einem weichen Handtuche ab. Wer solche Bäder mehrere Wochen hintereinander nimmt, bringt die erkrankte Haut sicher zur Heilung. Will man noch ein übriges thun, so kann man nächtliche Wicklungen der betreffenden Teile vornehmen.

Hand- und Kopfdampfbäder richtet man sich sich in bequemer Weise folgendermaßen her: Man nimmt einen 3—4 Liter großen Kochtopf mit siedendem Wasser, stellt denselben auf einen Stuhl, auf dem man vorher ein Brett oder ein Stück Pappe gelegt hat, setzt sich auf einen zweiten Stuhl daneben und hält den Kopf oder die Hände über das dampfende Wassergefäß in solcher Entfernung, daß die Hitze des Dampfes eben noch ertragen wird. Um den Dampf zusammenzuhalten, ist vorher eine große, wollene Decke oder ein dichtes, wollenes Tuch über Stuhl und Hände beziehungsweise Kopf auszubreiten. Um das Ermüden der Arme bei dem Handdampfbad zu verhüten, nehme man einen Stuhl, dessen Rückenlehne mit einer Mittelleiste versehen ist. Indem man dann die Hände von hinten durch die Stuhllehne hindurchsteckt, kann man die Arme bequem auf dieser Leiste ruhen lassen.

Man sorge für genügende Bekleidung z. B. durch warmhaltende Handschuhe, bequemes Schuhwerk, damit während des Tages kein starkes Erkalten der leidenden Glieder eintritt. Sehr unzweckmäßig ist es, erfrorene Körperteile am warmen Ofen zu erwärmen. Zu empfehlen ist, durch Reiben mit Schnee oder Waschen in kaltem Wasser, dem man vielleicht noch ein Stückchen Eis zugesetzt hat, ein allmähliches Erwärmen herbeizuführen. Dadurch wird es oft möglich, dem Entstehen von Frostbeulen vorzubeugen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Dr. Barth schreibt über das **Scharlachfieber:**

Erkennungszeichen: Fieber, scharlach-roter Hautausschlag, zuerst auf der Vorderfläche des Halses und dem oberen Teile der Brust, dann über den Körper gehend, im Gegensatz zu Masern als fein punktiertes, gleichmäßig rotes Aussehen, das Kinn ist blaß, Schmerzen und Rötung im Halse, mit oder ohne weißen Belag auf den Mandeln, in schweren Fällen Delirien, Bewußtlosigkeit mit unfreiwilligem Stuhlabgang; häufige Begleiterscheinungen sind Drüsenanschwellungen am Halse, Ohrenleiden, Gelenkschmerzen, später Nierenwasser.

Behandlung: Sofortige strenge Abtrennung des erkrankten Kindes von den gesunden, wegen der großen Ansteckungsgefahr, sowie peinliche Reinigung aller mit dem kranken Kinde in Berührung gekommenen Gegenstände (Hände u. s. w.) mittelst Lysolwassers und Seife, Auskochung oder Vernichtung; ebenso ist das entleerte Wasser mit Lysolwasser zu versetzen und sofort zu entfernen; fleißige Lüftung des Zimmers, Vermeidung jeder unnötigen innigeren Berührung mit dem Kranken.

Bei leichten Fällen Bettruhe, Prießnitz'sche Einwickelungen des Halses, Gurgelungen mit warmem Salzwasser, als Getränk hauptsächlich Milch und schleimige Suppen, Eisstückchen bei Schluckbeschwerden, kalte Aufschläge oder zweistündlich kalte Abreibungen des ganzen Körpers gegen höheres Fieber; in schweren Fällen lauwarme Bäder mit kalten Uebergießungen, Prießnitzsche Einwickelungen; in allen schweren Begleiterscheinugen sofort ärztliche Hülfe. — Bettruhe bis nach Ablauf der Abschuppung der Haut.

Blumenkultur und Gartenbau.

Der „Praktische Wegweiser" empfiehlt als vorteilhaft: **Bei jeder Erdarbeit,** welche während des Winters im Garten vorgenommen wird, Hühner dazu zu lassen. Diese finden eine Menge Larven, Puppen, Engerlinge, Würmer und andere Schädlinge in der Erde, die im anderen Falle unbeschadet der durch das Graben verursachten Störung, sicher durch den Winter gekommen wären und im nächsten Jahre Schaden angerichtet hätten. Die Hühner vermögen zu dieser Zeit nicht zu schaden, höchstens etwas Kohl abzufressen.

Achtet auf das Obst! Das Obst in der Obstkammer muß bei Eintritt großer Kälte, also wenn das Thermometer schon am Abend dem Gefrierpunkt nahe steht, zur Vorsicht mit reinen, trockenen Tüchern oder auch mit ganz trockenem Stroh bedeckt werden, um ein Gefrieren desselben möglichst zu verhüten. Auch darf in den Aufbewahrungsraum keine Luft eindringen.

Tierzucht.

Folgende Regeln seien im Winter bei der Geflügel- besonders der Hühnerzucht zu beachten: 1. Zunächst halte den Stall warm, schütze vor Zugluft und bestreue den Boden mit Laub, Torfstreue oder Häcksel. 2. Heize den Stall nur in seltenen Fällen, denn sonst werden die Tiere verwöhnt und leicht zu Erkältungen geneigt. Die beste Wärme ist die, welche sie durch Scharren selbst erzeugen. 3. Bei ruhigem Wetter müssen die Tiere einige Stunden des Tages ins Freie. 4. Am Morgen giebt man warmes Trinkwasser und warmes Futter. Dadurch werden die Hühner zu zeitigem Legen angeregt. 5. Grünes Futter ist den Hühnern auch im Winter Bedürfnis und besonders, wenn Schnee liegt, zu geben. 6. Unnötige Fresser schafft man ab und schlachtet sie möglichst im Herbst, wo sie am fleischigsten sind. Praktischer Wegweiser.

Frage-Ecke.

Antworten.

1. Man soll auch im Winter möglichst für reine gute Luft im Schlafzimmer sorgen. Bei milder Witterung darf wohl ein ganzer Fensterflügel offen bleiben, bei stürmischem oder kaltem Wetter genügt das halb oder nur 1/4 geöffnete Fenster. Immer soll das Bett so plaziert sein, daß kein direkter Luftzug über dasselbe streicht. Eine leichte Verhüllung von Hals und Nacken ist für empfindliche Personen zu empfehlen. Auch eine Haube für den Kopf und eine Jacke für Oberkörper und Arme kann nötig werden, damit der Körper gegen Kälte geschützt bleibe. Das Einatmen der frischen, reinen, feuchten Nachtluft aber kann keine Brustkrankheit erzeugen, sondern kräftigt im Gegenteil die Lungen und damit den ganzen Körper. Der Alte.

1. Bei strenger Kälte bei offenem Fenster zu schlafen, ist gewiß nicht ratsam. Hier gilt auch das Wort: „Eines schickt sich nicht für alle". In die durch die Bettwärme erhitzte Lunge eisige Luft aufzunehmen, kann doch unmöglich gesund sein. Am besten ist es, man öffnet ein Fenster im Nebenzimmer und die Verbindungsthür zwischen beiden Stuben. Ein kleiner Spalt ist zu gefährlich und kann durch die heimtückisch sich einschleichende kalte Luft Erkältungen hervorrufen und Neuralgien, Zahn- oder Ohrenschmerz u. s. w. Frl. Dr. med M. v. Th. in Sch.

1. Daß man im Winter bei offenem Fenster schlafen müsse, möchte ich nicht behaupten, obwohl es jedenfalls sehr gesund ist. Im Winter erst damit anzufangen, dürfte sogar sehr gewagt sein; das Fenster braucht jedoch natürlich nicht ganz offen zu stehen. Wer sich einmal daran gewöhnt hat, wird die frische Luft nur ungern entbehren. Es ist möglich, daß nicht alle Naturen die hereinströmende Nachtluft gut vertragen können, sicherlich aber haben auch nicht alle dasselbe Bedürfnis und Verlangen nach Luft. J.

2. Daß Ihre Epheublätter gelbe Farbe annehmen, kann an der Erde liegen, die möglicherweise nicht die richtigen Bestandteile enthält oder verfäuert ist durch zu vieles Gießen. Sorgen Sie auch dafür, daß das Gießwasser guten Abfluß hat? Jedes Geschirr muß eine passende Untertasse haben (am bessen von Zinkblech). Am leichtesten kommen die Epheupflanzen in guter Kompost- oder Gartenerde fort. Wir begießen die unsrigen nur selten, wenn die Erde sich ganz trocken anfühlt; sie kommen dabei sehr gut fort und haben eine schöne grüne Farbe. Blumenliebhaber.

3. Wenn Sie keine Fleischhackmaschine haben, so würde ich mit einem Teil des Geldes eine solche kaufen oder einen Weck'schen Sterilisator u. dergl. Haben Sie schon einen Selbstkocher? Wohl kaum! Dann würde ich an Ihrer Stelle das Goldstück zur Seite legen und noch so viel zu sparen suchen, bis das Kapital zur richtigen Größe angewachsen ist, mit dem Sie dann den Ankauf eines Kochers wagen mögen. Mit dem Selbstkocher ersparen Sie sich dann im Laufe des Jahres wieder manchen Franken, die Sie getrost zur Vervollständigung Ihres Kücheninventars ausgeben können. Eine Sparsame.

Fragen.

4. Könnte ich von erfahrener Seite vernehmen, wie teuer man einen Truthahn zu bezahlen pflegt, wo man ein solches Tier kaufen könnte und ob es sich mit andern Hühnern gut verträgt. Zum voraus besten Dank! Geflügelliebhaberin.

5. Welche Gegend der Schweiz ist für den Obstbau am allergünstigsten? Ich wäre dankbar, wenn erfahrene Leute mir Aufschluß geben könnten.

6. Wie kann man die Kinder am ehesten vor Ansteckung hüten? Ich lebe in beständiger Angst, meine Kleine, die nun zur Schule muß, bringe irgend eine Krankheit mit nach Hause und weiß nicht, wie ich sie vor den mannigfachen schlimmen Einflüssen auf die Gesundheit, die im Verkehr mit andern Kindern sich nicht vermeiden lassen, schützen kann. Herzlichen Dank für guten Rat. Aengstliche Mutter.

7. Kann man Gegenstände aus minderwertigem Metall, aber hübsch gearbeitet, auch vernickeln lassen und verlohnt es sich der Ausgabe? Wenn ja, wohin müßte ich mich zu dem Zwecke wenden? Hausfrau in Z.

8. Wo sind landwirtschaftliche Gerätschaften am vorteilhaftesten zu beziehen? Besten Dank für Auskunft. K.

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