

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **9 (1902)**

Heft 8

PDF erstellt am: **02.06.2024**

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.

Haushaltliche Ratgeber

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

Berausgegeben 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. 8.

IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 26. April 1902.

Leid.

Leid führt zum Licht!
Solltest nicht klagen,
Daß du des Leid's zu viel getragen!

Leid macht dich stark,
Lern' es erkennen —
So wirst du Prüfung einst es nennen.

Leid führt zu Gott.
Lehret dich beten
Und vor Gott den Allmächt'gen treten.

Leid führt zum Segen;
Trübem folgt Wolle,
Und nach dem Regen
Scheint dir die Sonne. Hedwig Braun.



Falsche Sparsamkeit.

Es giebt ein altes Sprichwort, das da lautet: „Wer den Heller nicht ehrt, ist des Thalers nicht wert“. Wer unter den guten Hausfrauen zu Stadt und Land hätte die Wahrheit des Wortes nicht schon an sich selber erfahren? Da kommt man ja oft vor lauter „den Thaler ehren“ gar nicht recht dazu, auch schon den Rappen zu ehren und bedenkt viel zu wenig, daß die blanken harten Silberstücke aus Rappen und Nickelsücken bestehen. Oder aber man ehrt und spart den Rappen und vergißt dabei, daß man nach und nach den Thaler verschleudert und sich dadurch mehr schädigt, als durch rechtzeitige Ausgabe kleiner Beträge am richtigen Ort. In die letzte Kategorie gehören jene unglaublich „sparsamen“ Hausmütterchen, die zum Beispiel ihren Kaffee in einer alten, ausgedienten Kaffeeühle mahlen lassen, die keineswegs mehr ein feines Produkt zu liefern vermag. Der Kaffee

wird täglich schwächer und seufzend nimmt man eine größere Pulvermenge, um die gewünschte Qualität zu erzielen. Aber die Anschaffung einer neuen Kaffeeühle erfordert blankte Silberstücke, da wartet man lieber und sieht zu, wie das ausgediente Rükengerät die Rappen verschlingt, die schließlich zu Thalern werden. Man spart und spart am Notwendigen auf eine Weise, die geradezu an Verschwendung grenzt.

Ähnlich geht es einer andern Hausfrau, der es vielleicht am nötigen Geschirr zum Aufheben der Mahlzeitresten fehlt. Mit 2—3 Franken wäre das Fehlende beschafft, aber sie ehrt den Heller, scheut die kleine Ausgabe und läßt die Resten in kostbarem Porzellangeschirr versorgen, bis eines schönen Tages gerade beim Wegstellen die teure Suppensüßel mit samt dem Inhalt zerbricht und nun der Hausfrau viel größere Ausgaben auferlegt werden, als wenn sie für rechtzeitige Beschaffung billigeren Geschirrs besorgt gewesen wäre. So geht's da und dort mit der Wäsche. Ein Teil der einfachen Rükentücher ist schadhast geworden und ein halbes Duzend solcher thäten dringend not. Aber neue anschaffen — bewahre, man spart das Geld und behilft sich mit den noch vorrätigen besseren Tüchern, bis dann in kurzer Zeit geringe und bessere ersetzt werden müssen und das Dreifache dafür ausgelegt wird. So mag's mancherorts mit den Kleidern gehen; man spart an kleinen Ausgaben, an Schürzen und dergleichen und ruiniert dafür ein ganzes Kleid.

Und anderswo finden wir wieder Hausfrauen, die den Rappen mit ängstlicher Genauigkeit zehnmal umwenden, um dafür die blanken Fünfranken- und Goldstücke unbesehen verschleudern zu können für unnötige Dinge: Naschwerk, feine Handschuhe, Gürtel und Schleifen und teure Kostüme, die weit über die Verhältnisse hinausgehen. In diesen Haushaltungen wird am Nötigsten gespart, kein Brotsame geht verloren, Rükenschrank und Speisekammer

werden hermetisch verschlossen und den Diensthöten womöglich die Bissen am Munde vorgezählt.

So wird vielerorts gefehlt und die Hausfrau, die sich vielleicht zu den sparsamsten und genauesten rechnet, ist eine Verschwenderin, eine andere, die das Geld rechtzeitig und am richtigen Ort auslegt, ist wirklich sparsam und muß doch als verschwenderisch gelten. Gehen wir den goldenen Mittelweg, liebe Hausfrauen, und lernen wir mit klarem Geist prüfen, wo wirklich gespart werden kann, ohne zu verschwenden und wo wir ausgeben dürfen im Kleinen und Großen, um dabei zu sparen und richtig hauszuhalten.

Frau W.



Ueber das Tranchieren.

Mit Worten allein läßt sich das kunstgerechte Tranchieren schwerlich erlernen, doch kann auch auf diesem Gebiete fortgesetzte Übung nach theoretischer Anleitung zum Ziele verhelfen und dabei ein Gebiet der Küche beherrscht werden, das keiner tüchtigen Hausfrau und Köchin fremd bleiben darf. Die Werkzeuge, die zum Tranchieren benötigt werden, sind eine große, dreizinkige Gabel und ein langes, biegsames, spitzes Messer mit schmaler, aber scharfer Klinge. Zum Zerlegen des Geflügels sollte eine Tranchierschere zur Hand sein, da diese Fleisch und Gelenke rascher und sicherer durchschneidet als das Messer. Tranchiert man in der Küche, so bediene man sich dabei eines großen, runden Holzstellers; wird der Braten aber auf dem Esstisch oder Büffet tranchiert, so muß er natürlich in passender Schüssel hereingebracht und nicht mit Sauce oder Gemüsegarnitur versehen sein. Die Person, welche das Tranchieren besorgt, soll selbstverständlich über genügend Raum verfügen, damit die Arbeit unbehindert vorgenommen werden kann.

Als erste Grundregel beim Zerlegen gilt: nie die Fasern des Fleisches der Länge, sondern immer quer zu durchschneiden. Ferner soll man sich von der innern Beschaffenheit des Fleischstückes Rechenschaft geben können, um sicherer und gewandter zu operieren.

In der bürgerlichen Küche finden wir beim Rindfleisch das Schwanzstück am häufigsten. Da es knochenfrei ist und seine Fasern der Länge nach nebeneinander liegen, zerlegt man es einfach, indem man halbfingerdicke, etwas schräge Scheiben schneidet, die man, wenn die Stücke sehr groß ausfallen, der Länge nach noch in zwei Teile trennt. Das Filet kann auf zwei Arten zerlegt werden. Man schneidet es ganz durch, in geraden, gleichmäßigen Scheiben, nachdem es von allen trockenen oder allzufettigen Theilen der Unterseite gereinigt worden ist. Der untere Teil hat ja bekanntlich eine andere Faser als der obere und wird zuerst vom oberen Teil weggeschnitten. Das Stück kann je-

doch auch in schräge Scheiben zerlegt werden, ohne daß man den Fleischboden durchschneidet. Ob man so oder anders vorgegangen ist, so stellt man den Braten wieder zusammen und begießt ihn mit Fleischsaft. Bei Roastbeef ist peinlich genau darauf zu halten, daß erst unmittelbar vor dem Servieren zerlegt wird, sonst verliert es zu viel Saft. Auch hier geht man ähnlich vor, wie beim Filet, entweder man schneidet die Fleischstücke ganz durch, wobei der fette Teil nach oben kommt oder man tranchiert zuerst die obere dicke Seite des Bratens und wenn diese verbraucht ist, die untere. Die Kalbskeule ist nicht schwer zu zerlegen; man schneidet vor allen Dingen das dem Wein zunächst befindliche, etwas sehnige Stück heraus und legt es bei Seite, nimmt dann das Fricandeaustück, den dicksten, fleischigsten Teil, in Angriff, tranchirt es in schräge, zierliche Schnitten und geht hierauf zu der anderen Seite über. Beim Hirsch- oder Rehbraten macht man zuerst einen tiefen Einschnitt längs des Rückgrats bis auf die Rippen herab und schneidet dann das Fleisch von beiden Seiten des Rückens in dünnen, schrägen Scheiben ab. Ebenso wird Kalbsbraten, Wildschweinsziemer etc. behandelt. Hasenbraten schneidet man folgendermaßen zurecht. Ist der Hase sehr groß und fleischig, so schneidet man von beiden Seiten des Rückens und von den Keulen schräge Fleischscheiben, ohne den Knochen zu berühren; ist er dagegen klein und jung, so schneidet man Rücken und Keulen gerade durch samt den Knochen, wobei die Tranchierschere unentbehrlich ist.

Das Zerlegen des Geflügels erfordert bedeutend größere Gewandtheit als der Braten, wenn man weder zu große, noch zu kleine Stücke erhalten will, die sich überdies noch appetitlich präsentieren sollen. Beim Kapaun darf die Tranchierschere nicht fehlen. Sind die Flügelspitzen entfernt, löst man die Flügelstumpfe mit einer kleinen Fleischschneide von der Bauchseite ab und erhält so zwei treffliche Portionen. Je nach der Größe des Kapauns läßt sich der ganzen Länge des Bauches nach eine zweite, eventuell auch eine dritte Fleischschneide gewinnen. Nun löst man die Keulen von der Brust, indem man die in die linke Hand genommene Gabel in die Keule schiebt und mit dem zwischen Brust und Keule einsetzenden Messer einen Schnitt bis zu dem Wirbel ausführt, der sich auf der innern Seite der Keule befindet. Nun zieht man mit der Gabel die Keule von der Brust, durchschneidet den Wirbel und trennt dann mit der scharfen Spitze des Messers die Keule von dem Körper. Sind beide Keulen auf diese Weise gelöst, so trennt man sie mit der Tranchierschere in zwei Hälften. Ist dann das Brustfleisch abgelöst und der Länge oder Quere nach in zwei gleiche Stücke zerlegt, so kann auch das Gerippe, nachdem es auf beiden Seiten mit der Schere gerade geschnitten worden, noch zwei bis drei Portionen liefern. Große junge Hühner tranchiert man ebenso. Mittleres Geflügel zerteilt man in vier

Teile, indem man die Keulen und das Brustfleisch mit den Flügeln ablöst und jedes Stück noch einmal halbiert. Kleine junge Hühner und Tauben werden gewöhnlich nur der Länge nach in zwei Teile geschnitten. Sind sie gefüllt, so trage man Sorge, daß die Fülle nicht herausfällt. Fische werden entweder ganz zu Tische gebracht und dann so gelegt, daß die fleischige Seite nach oben kommt oder zerteilt, indem man mit dem Messer eine Linie zieht vom Kopf zum Schwanz; dann zerlegt man den Fisch in gleichmäßige Stücke, die man wieder zusammenstellen und so servieren kann. Beim Tranchieren der Fische wäre zu empfehlen, nur silberne oder versilberte Geräte: Fischelle und Fischschaukel zu verwenden. Der Gebrauch eines Messers wäre nur bei gebratenen Fischen mit starken Gräten ratsam. Die Stahlmesser sollen beim Fischessen nicht zur Verwendung gelangen, da der Stahl den Geschmack des Fischfleisches unangenehm verdeckt.



Der Spargel.

Der Spargel, der schon im Altertum als Delikatesse und Heilmittel bekannt und beliebt war, ist eines unserer besten Frühlingsgemüse. Schon zur Zeit der Königin Elisabeth von England mußte man denselben, in Fleischbrühe gesotten, zu schätzen. Man genoß ihn mit Essig und Del, Pfeffer und Salz gewürzt. Auch in Frankreich liebte man den Spargel und Brillat Savarin nennt ihn die Schwalbe unter den Gemüsen und Grimod de la Raguierre meint, es sei das lieblichste Bündel, das je ein Mensch zerbrochen.

Bekanntlich gedeiht der Spargel in unseren Breiten sehr gut. Man unterscheidet hauptsächlich zwei Arten, den zarten, weißen Spargel, der kaum das Köpfchen über den Boden erhebt, und den grünen, der bereits mehrere Centimeter über den Boden sich erhebt. Welcher nun von beiden der beste ist, darin entscheidet Gewohnheit und individueller Geschmack, jedenfalls ist weißer Spargel zarter, der grüne voller und charakteristischer im Geschmack. Beim Einkauf ist darauf zu achten, daß der Spargel frisch gestochen ist, was an der glatten, durchscheinenden und nicht gerunzelten Schnittfläche zu erkennen ist. Hat Spargel Flecken und ist er verschieden in der Farbe, so deutet dies auf Liegen im Wasser hin, welches die Händler gerne anwenden, um vorteilhaft das Gewicht zu verändern oder auch um well gewordenen Spargel aufzufrisken.

Leider aber bringen unsere Hausfrauen und Köchinnen das kostbare Gericht mit sehr wenig Abwechslung auf den Tisch. Es giebt jedoch eine ganze Menge von Zubereitungsarten, die nicht unverständlich oder teuer sind. Auch als Würze anderer Speisen, z. B. als Zuthaten zu feinen Ragouts, zu Pastetchen, Nühreiern etc. ist Spargel nicht hoch

genug zu schätzen. Gleichviel, wie man den Spargel zubereitet, scharfe Gewürze, die den charakteristisch feinen Geschmack übertreffen, sind auf alle Fälle zu vermeiden. Lassen wir ein paar Kochvorschriften zu feinen Spargelgerichten folgen, die weniger bekannt sein dürften.

Spargel in holländischer Sauce. Man giebt etwas klein geschnittene Zwiebeln, 5 bis 6 zerdrückte Pfefferkörner, einen starken Eßlöffel Essig in ein Geschirr, läßt den Essig auf dem Feuer ganz verdampfen und stellt die Sauce kalt. Dann giebt man zwei Eßlöffel Mehl hinein, rührt sie mit wenig kaltem Wasser glatt, giebt 1—2 Eigelb, 50 Gr. süße Butter und $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Spargelwasser daran, rührt die Sauce bis zum Kochen, säuert sie mit etwas Zitronensaft und passiert sie durch ein Haarsieb. Man kann auch etwas sauren Rahm hinzufügen, was sehr gut schmeckt. Die Sauce muß dickflüssig sein.

Spargelsalat. Die dünnen Spargel werden geschält, in 3—4 Cm. lange Stücke zerschnitten, mit viel kochendem Wasser angelegt und, nachdem sie recht weich gekocht sind, mit einem Durchschlag herausgenommen. Zu ein wenig von der Spargelbrühe thut man Essig, feines Speiseöl und Zucker nach Geschmack, gießt die Sauce über die noch heißen Spargelstücke, läßt den Salat vollständig erkalten, rührt etwas gehackte Petersilie hinein und serviert ihn zu kaltem Fleisch.

Spargeleier. Gemüsespargel mittlerer Stärke wird abgekocht, dann in halbfingerlange Stücke geschnitten und mit einer nicht zu dicken Spargelsauce übergossen, welcher ein Zusatz von Essig gegeben wurde. Die Kasserole wird auf eine eiserne Pfanne mit glühenden Kohlen gestellt. Wenn dieses Gemüse sehr heiß ist, schlägt man ganze Eier darüber, mengt sie durch, bis sie gar sind. Dann wird das Gericht serviert und mit gewürfeltem, hartgekochten Eiern und gebackener Petersilie garniert.

Ausgebackener Spargel. Der Spargel muß dazu ziemlich dick sein. Man schält ihn gut, schneidet die unteren dicken Enden ab, läßt ihn 5 Minuten in Salzwasser kochen, kühlt ihn in frischem Wasser, trocknet ihn ab und bindet immer drei bis vier zu einem Bündchen zusammen. Aus $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 2 Löffel Olivenöl, Salz und dem nötigen Mehl bereitet man einen Ausbackteig, taucht die Spargel hinein, bäckt sie in Backfett weich und goldig braun, garniert sie mit ausgebackener Petersilie und giebt sie mit Kalbsbrisoletten zu Tisch.

Daß man aus der Spargelbrühe verschiedene sehr gute Suppen herstellen kann, ist ein weiterer Vorzug dieses trefflichen Gemüses. Wir lassen hier einige Rezepte aus dem Buche: „Die Restenküche“ folgen:

I. Etwa zwei Liter Spargelbrühe werden zum Kochen aufgesetzt. 60 Gr. feiner Gries wird in 70 Gr. Butter geschwitzt, der Brühe zugelegt und etwa eine halbe Stunde gekocht. Dann giebt man eine Prise Salz, eine Prise Zucker und etwa 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt dazu und zieht die Suppe

mit Rahm und etwas Eigelb ab. Beim Anrichten giebt man etwas feingewiegte Petersilie in die Schüssel und reicht geröstete Semmelscheiben dazu.

II. Zwei alte Weißbrötchen reibt man ab, schneidet sie in Scheiben und röstet diese im Ofen, worauf man sie mit 2 Liter Spargelwasser ansetzt. Man fügt ein wenig Pfeffer und ein Stückchen Muskatblüte zu und kocht eine sämige Suppe. Die Muskatblüte wird entfernt, die Suppe durchgestrichen und $\frac{1}{4}$ Liter kochende Milch an die Suppe gegeben. Diese wird mit 30 Gr. Butter glänzend geschlagen und mit zwei Eigelb abgerührt. Kleine Brotschnitten werden in Butter geröstet, mit trockenen, geriebenen Käsekrumen bestreut und zu der sehr wohlsmekenden Suppe serviert.

III. Man verdickt die Brühe mit hellgelber Buttermehlschwitze, giebt etwas feingehackte Petersilie daran, läßt dieselben ein paar Minuten kochen und legiert sie mit ein paar Eidottern.

Wenig bekannt dürfte den Hausfrauen die Verwendung des Spargelbastes sein. Derselbe wird vorsichtig gewaschen, 24 Stunden an der Luft getrocknet und dann im Backofen nachgetrocknet. Einen Teil davon nimmt man hell heraus, den andern dagegen läßt man vollständig braun werden. Man bewahrt den getrockneten Bast in Säcken hängend für den Winter auf; der helle giebt den Suppen einen angenehmen Spargelgeschmack, der dunkle Suppen und Saucen eine schöne Farbe.

Die praktische Hausfrau.



Kaffeeregeln. Da der Kaffee oft gefärbt ist, soll derselbe nicht nach der Farbe der Bohnen, sondern nach dem Geschmack beurteilt werden. Beim Rösten achte man darauf, daß der Kaffee nur hell kastanienbraun, ja nicht schwarz werde, damit seine besten Bestandteile, die sich leicht verflüchtigen, nicht verbrennen, wodurch der Kaffee einen unangenehmen, bitteren Geschmack bekommt. Den frisch gebrannten Kaffee schütte man nicht in ein enges Gefäß, sondern behufs schneller Abkühlung in ein Sieb, oder in dessen Ermangelung in eine möglichst große Platte, damit der heiße Kaffee nicht noch dunkler wird, oder nachbrennen kann. Nachdem der Kaffee erkaltet ist, bewahre man ihn in einer gutschließenden Blechbüchse auf, und zwar an einem trockenen, nicht zu warmen Orte. Der Kaffee soll so fein als möglich gemahlen werden, denn je feiner er ist, desto besser entlaugt er sich. Er darf nicht gekocht, sondern muß durch aufzuschüttendes, stark kochendes Wasser zubereitet werden. Man bediene sich hierzu keines Kaffeefasses, sondern einer zweckmäßigen Filtriermaschine, deren Boden je nach dem zu bereitenden Quantum größer oder kleiner sein muß. Der Kaffee soll, nachdem er filtriert ist, alsbald genossen werden,

da er durch langes Nach- und Aufwärmen an Aroma verliert.

Gegenstände aus Weidengeflecht (Körbe u. s. w.) sind am besten zu reinigen, wenn man sie mit einem Teig aus Wallererde und Seifenlauge scheuert und dann mit kaltem Wasser abspült und gehörig trocken reibt. Darauf setze man den Gegenstand einem starken Luftzug aus, damit er rasch völlig trocken wird.

Wie sind Oelgemälde und Goldrahmen vom Schmutz zu reinigen?

Soll das Gemälde einmal gründlich gereinigt werden, so nehme man es aus dem Rahmen und decke wiederholt ein in Regenwasser angefeuchtetes Tuch darüber, bis dasselbe allen Schmutz ausgezogen hat. Dann überfährt man das Bild sanft mit einem in durchaus reinem Leinöl getränkten Wattebäuschchen. Es sieht darnach wie neu aus. Durch Abwaschen oder gar Seifen werden die Gemälde ruiniert; höchstens fügt man bei oberflächlicher Reinigung dem Wasser ein wenig Salmiakgeist bei. Die Goldrahmen reibt man mit einer durchschnittenen frischen, saftigen Zwiebel am erfolgreichsten. Nach ein bis zwei Stunden wird schließlich der Rahmen mittelst eines in Regenwasser getauchten weichen Schwammes nachgewaschen und mit feinem Lappchen nachgetrocknet.

Neue Holzwaschfässer verursachen sehr oft Flecken in der Wäsche. Um diese zu beseitigen, löst man in 1 Liter weichem Wasser einen Theelöffel voll Weinstensäure, womit die besetzten Stellen eingerieben werden und 24 Stunden zum Weichen stehen bleiben. Im Falle, daß die einmalige Behandlung nicht genügt, muß das Verfahren wiederholt werden. Wollen die Flecken auch dann noch nicht weichen, so tauche man diese in eine Lösung von unterschwefelsaurem Natron, bestreue sie darnach mit Weinstensäure und wasche mit weichem, warmem, am besten mit Regenwasser aus.

Fläschchen, welche ätzende Flüssigkeiten enthalten, verschließt man am besten mit gelbem Wachs. Korfsköpfe verbrennen bald und zerbröckeln.

Erdene Gefäße so fest wie eiserne zu machen. Zu diesem Behufe streiche man einen Topf einige Male mit dünnem Leime mittelst eines Pinsels an und wenn dieser Anstrich recht trocken ist, wiederhole man den Anstrich mit Leinöl. Hierdurch wird der Topf so fest wie ein eiserner. Um das Laufen der Töpfe zu verhüten, bestreiche man die Ritzen und Fugen mit einem Teig von Ziegelmehl, Bolus oder Thon mit Malerfirnis.

Blutflecken aus Sammet zu entfernen. Aus weißem oder gefärbtem Sammet entfernt man Blutflecken mit verdünntem Spiritus oder mit Quillayarinden-Abkochung.

Unverbrennbares Papier erzeugt man durch ein- bis zweimaliges Eintauchen von gewöhnlichem Papier in starke Alaunlösung.



Koch-Rezepte.

Eierklößchensuppe. Man schlägt in $\frac{1}{4}$ Liter kalte Fleischbrühe 4 ganze Eier, thut einen Eßlöffel voll gehackter Petersilie und eine Prise Salz hinzu, quirlt alles gehörig durcheinander, stellt das Löffchen mit der Masse gut zugebedt in ein Kasserol mit kochendem Wasser, das Kasserol auf eine nicht zu heiße Stelle im Ofen, damit die Eiermasse nicht zum Kochen komme, läßt sie drei Viertelstunden so stehen und sticht hierauf von der festgewordenen Masse kleine Klößchen ab, die man in die fertige Suppe legt.

Blaugesottener Aal. Nachdem der Fisch getötet und ausgenommen ist, reibt man ihn mit Sand und darauf noch mit Salz so lange ab, bis die Haut völlig blau erscheint, schneidet ihn in Stücke, blaut dieselben mit heißem Essig und legt sie in siedendes Wasser, in dem man sie einigemal aufkochen läßt, worauf man sie in ein anderes Gefäß thut, Wasser dazugießt, viel Salz, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Gewürz, Salbeiblätter, Thymian und Estragon hinzufügt und eine Viertelstunde langsam darin kocht. Dann richtet man die Aalstücke mit einer Garnierung von Zitronenscheiben und frischer Petersilie auf einer Schüssel an und giebt dazu bloß Essig und Del, oder auch nach Belieben eine Zitronen-, Kapern- oder Meerrettigsauce.

Dahenschweif als Matelote. Nachdem man 1—2 frische Dahenschweife wie gewöhnlich zerschnitten, in 6 Centimeter lange Stücke zerlegt, in siedendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser gekühlt, abgetrocknet und mit etwas Fleischbrühe übergossen 2 Stunden langsam gedämpft hat, nimmt man das Fleisch aus der Brühe, seigt dieselbe durch, verdickt $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter davon mit einem Stück in Mehl gerollter Butter oder einer hellen Mehlschwitze, thut 20 Stück kleine, in Butter gebadene oder gelb geschwitzte Zwiebeln und ebensoviel möglichst kleine Champignons, ein Bündelchen Petersilie, ein Reisichen Thymian und Basilicum, ein Lorbeerblatt, etliche Pfefferkörner und etwas Salz hinzu, dünnstet das Fleisch vollends weich darin und verkocht die Sauce mit ein bis zwei gestoßenen Sardellen und einem Glase Rotwein. Beim Anrichten schichtet man das Fleisch in der Mitte der Schüssel auf, garniert es mit Semmelcroutons, den Zwiebelchen und Champignons und giebt die durchgeseigte Sauce darüber auf.

Gefüllte Kalbsbrust. Für 3 Personen. 750 Gr. Kalbsbrust, Salz und Pfeffer, 2 Brötchen, Grünes und Zwiebeln, 1 Ei, 1 Eßlöffel Fett, Bratengemüse, 1 Tasse heißes Wasser. In die richtig geöffnete Kalbsbrust giebt man folgende Fülle: Die Brötchen werden abgerieben, in heiße Milch eingeweicht, ausgebrückt, fein zerstoßen und mit Salz, Pfeffer, dem Ei, den feingeschnittenen Zwiebeln und Grünem gut vermischt. Nachdem man dies eingefüllt, wird die Brust zugenäht, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit dem Bratengemüse in heißem Fett gelb gebraten, mit heißem Wasser abgelöscht und unter öfterem Begießen weich gebraten. Man kann die Kalbsbrust auch mit folgender Masse füllen: 250 Gr. feingehacktes Kalbfleisch wird mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Grünem, einem eingeweichten Brötchen und einem Ei vermischt. Zubereitungszeit $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Kochbuch von Fr. Boffhard.

Geschmorte Schweinskoteletten. Fertig vorbereitete Schweinskoteletten werden franzförmig in eine flache Bratpfanne gelegt, mit einer kleinen Zwiebel, einem Rübli, einem Sträußchen Petersilie und soviel Wasser, daß sie zur Hälfte darin zu liegen kommen, auf ziemlich lebhaftes Feuer gegeben und in etwa 15—20 Minuten geschmort. Sobald das Wasser eingedämpft und sich

brauner Fond gebildet, wird derselbe sorgfältig mit warmem Wasser oder Brühe aufgelöst und die Koteletten unter Begießen mit dem Jus fertig gekocht. Sollten die Koteletten zu wenig Farbe angenommen haben, werden sie noch kurze Zeit zum Braunwerden in den heißen Ofen gegeben, dann franzförmig auf eine heiße Platte aufgestellt und mit dem Jus, der nochmals aufgekocht und zuletzt mit einigen Tropfen „Maggi-Würze“ verfeinert worden, übergossen und sofort serviert.

Spinat mit Sauerampfer. Gleiche Teile Spinat und Sauerampfer werden gelesen, gut gewaschen und jedes Gemüse besonders in siedendem, schwach gesalzenem Wasser abgekocht, mit frischem Wasser gekühlt, abgetropft, durch ein Sieb getrieben und dann untereinander gemischt. Man schwitzt einen Löffel Mehl in reichlicher Butter gelb, dünnstet das Gemüse damit durch, mischt nach Belieben einige Löffel voll gestoßenen Zwieback oder geriebenes Mundebrötchen darunter, gießt Fleischbrühe zu, würzt mit Salz und Muskatnuß und kocht alles unter fleißigem Umrühren eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze, um das Gemüse dann mit verlorenen Eiern, Zunge, Koteletten, Schinken, Bratwürstchen u. s. w. anzurichten.

Kartoffelstrudel. Aus $\frac{1}{2}$ Liter feinem Weizenmehl, 30 Gr. Butter, zwei Eiern, einer halben Tasse lauwarmem Wasser und einer Messerspitze Salz macht man einen Strudelteig, arbeitet denselben gehörig durch, läßt ihn eine Stunde ruhen und rollt oder zieht ihn dann so fein als irgend möglich aus. Zur Fülle reibt man 100 Gr. Butter zu Schaum, fügt vier Eidotter, $\frac{1}{2}$ Liter lauren oder süßen Rahm, sechs gekochte und geriebene große Kartoffeln, 70 Gr. Zucker, etwas Zimmt, gehackte Zitronenschale, gestoßene Vanille und den Schnee von vier Eiweiß hinzu, bestreicht den Strudelteig damit, rollt ihn locker zusammen, legt ihn in eine butterbestrichene Form, gießt vorsichtig etwas kochende Milch in die Form, welche nur 3—4 Centimeter hoch den Boden bedecken darf, und bäckt den Strudel in $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze.

Rhabarberschnitten. Zu den beliebtesten Rhabarberschnitten nimmt man Zwieback, wie solcher in jeder Bäckerei à 5 Eis, pro zwei Stück erhältlich ist, und überbäckt sie noch rasch mit heißer Butter. Man kann auch nur Einback nehmen, doch sind erstere schmackhafter. Ein gut verkochtes Kompott von Rhabarber das mit Zucker, ohne Zusatz von Wasser und nach Belieben etwas Zitronenschale, nicht allzu dünnflüssig gekocht und schön glatt durchgerührt worden ist, wird nun kalt auf die Schnitten gestrichen und so serviert. Als Dessert oder auch als Beilage zu Thee und Kaffee sehr gut. Natürlich muß die Rhabarbermasse nicht erst unmittelbar vor dem Servieren aufgelegt werden, damit der Saft die Schnitten ein wenig durchdringen kann.

Sandtorke. Für 6 Personen. 250 Gr. süße Butter, 250 Gr. Zucker, 3 Eier, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1—2 Löffel voll Kirsch, Cognac oder der Saft einer Zitrone, 250 Gr. Kartoffelmehl. Die Butter rühre man schaumig, füge den Zucker, die Zitronenschale, die Eier, sowie den Kirsch, Cognac oder Zitronensaft bei, rühre die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde, füge das Kartoffelmehl bei und backe die Torte im nicht zu heißen Ofen 1 Stunde.

Basler Kochschule.

Drangenglare. Die Schale von 5 Orangen wird auf Zucker abgerieben und abgeschabt, der Saft der Orangen und der von einer Zitrone daraufgedrückt und, mit etwas Wasser vermischt, durch ein Tuch geseigt, worauf man geläuterten Zucker zusetzt und die Masse in die Gefrierbüchse thut. Oder man quirlt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm mit 6 Eidottern und 300 Gr. Zucker, an dem man die Schale von 3 Orangen abgerieben hat, läßt dies unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute aufkochen, schlägt es wieder kalt und gießt es in die Gefrierbüchse.



Gesundheitspflege.

Magenkranken giebt Dr. R. Weil folgende Ratschläge:

1. Der Magenkranke, muß und soll sich selbst beobachten, er wird dann bald selbst finden, was ihm bekommt und was ihm schädlich ist.

2. Eine Hauptregel ist: Er vermeide alles, was ihm schlecht bekommt und genieße nur Speisen und Getränke, welche ihm keine unangenehmen Empfindungen verursachen.

3. Er soll Mund und Zähne sauber halten und gut pflegen. Er soll langsam essen, die Speisen klein schneiden, sehr gut kauen, damit sie sich hinreichend mit dem Speichel mischen können, weil im Munde die vorbereitende Verdauung beginnt, er soll weder heiße noch sehr kalte Dinge genießen.

4. Er soll nie den Magen mit großen Mengen Speise oder Flüssigkeit anfüllen. Die Mahlzeit sei immer nur klein und darf nie das Gefühl völliger Sättigung hervorrufen.

5. „Diät halten soll der Magenkranke“. Das bedeutet aber nicht nur den Genuß einer ausgewählten Nahrung, sondern auch Mäßigkeit im Essen und Trinken.

Zu vermeiden hat jeder Magenkranke: Bohnenkaffee, Cichorien, Schokolade besonders bei Verstopfung. Fleischbrühe, besonders von Rind- und Hammelfleisch, sowie die Fleischextrakte. Fetttes Backwerk, frisch Gebackenes. Fetttes, sehniges und altes Fleisch, besonders hartgekochtes Rindfleisch, geräuchertes und gepökeltes Fleisch. Fette Fische, geräucherte Fische und Krebse. Scharfes, Saures, stark Gefalzenes. Alle Essigsäuren (dagegen sind Fruchtssäuren, wie Zitronensaft z. B., zuweilen erlaubt). Kohllarten. Alkohol in jeder Form als Likör u. s. w., Wein und Bier.

* Krankenpflege. *

Im Krankenzimmer soll man niemals flüstern, denn der Kranke sucht unwillkürlich das Gesprochene zu verstehen, strengt sich dabei an und argwöhnt überdies, daß von seinem Zustande die Rede sei. Ebenso ist Schleichen auf den Zehen für den Kranken aufregend. Man spreche stets so, daß derselbe ohne Mühe jedes Wort versteht; man gehe stets so, daß er leicht erkennen kann, wo sich der im Zimmer Anwesende befindet.

Der Scheintod. Um ängstliche Gemüther zu beruhigen, die oft in Sterbefällen befürchten, der anscheinend Tote könnte lebendigen Leibes be-

graben werden, teilt das „Rote Kreuz“ mit, daß ein untrügliches Mittel zur Untersuchung gefunden worden ist. Man spritzt in zweifelhaften Fällen etwas Fluorescin unter die Haut und gewärtigt nun, ob dieser Farbstoff in den Kreislauf übergeht und sich den Geweben des Körpers mitteilt. Das Fluorescin hat eine ungeheure Färbekraft; 1 Gramm davon ist im stande 45,000 Liter Wasser zu färben. Wird dieser Farbstoff einem lebenden Menschen eingespritzt, so erfolgt in wenigen Minuten eine Grün- oder Gelbfärbung des Körpers und sogar der Körperflüssigkeiten. Bei einem wirklich Toten angewendet, wird das Fluorescin natürlich nicht in den Kreislauf übergehen und bleibt am Orte der Einspritzung lokalisiert.

Das Mittel ist nicht giftig, daher auch ganz ungefährlich. Obwohl nicht anzunehmen ist, daß es öfters angewendet zu werden braucht, mag es doch manchen Leuten zur Beruhigung dienen, daß in zweifelhaften Fällen ein absolut sicherer Aufschluß über Tod oder Scheintod eines lieben Angehörigen erlangt werden kann.

Kinderpflege und -Erziehung.

Gegen **Spulwürmer**, jedoch nur, wenn diese unzweifelhaft nachgewiesen sind, kann man Kindern Klystiere mit gereinigtem Terpentinöl geben. Man lasse sich in der Apotheke eine Emulsion destillirten Wassers mit Hülfe von etwas Gummi arabicum herstellen. Diese Menge ist für zwei Klystiere bestimmt, von denen an zwei aufeinander folgenden Tagen je eins verabreicht wird.

Die Kleidung unserer Schuljugend.

Der Kanton St. Gallen hat letztes Jahr eine Anweisung zur Fürsorge für die Gesundheit unserer Schuljugend erlassen, der wir nachstehend einige Punkte entnehmen und sie zur Beachtung empfehlen. Es heißt dort:

Die Kleidung des Kindes sei leicht und bequem; sie hindere weder die Bewegungen, noch die Atmung und Verdauung der Kinder. Zu warme Kleidung verweichlicht und führt durch leichtes Entstehen von Schweiß und nachheriges rasches Verdunsten desselben so gut zu Erkältungen als allzuleichte Bekleidung. Gutgenährte, sich fleißig bewegende Kinder vertragen eher leichte Kleider als schwächliche und blutarme.

Wolle hält die Hautwärme am längsten fest und gestattet der äußeren Luft am wenigsten Zutritt, schützt also auch gegen übermäßige Hitze und Feuchtigkeit; nebstdem giebt sie zufolge langsamerer Verdunstung des Schweißes weniger leicht Anlaß zu Erkältungen. Locker gewebte Stoffe halten durchschnittlich wärmer als die fester gewebten, weil die in ihren Maschen enthaltene Luft die Wärme nur schwer abgiebt.

Die Leinwand besitzt im Vergleich zu der Wolle gerade die umgekehrten Eigenschaften.

Die Baumwolle hält zwischen Leinwand und Wolle die Mitte.

Gutes Schuhwerk ist für die rauhere Jahreszeit eine unbedingte Notwendigkeit. Bei durchnässten Füßen ist Wechsel der Schuhe — im Winter namentlich für die mittags nicht heimkehrenden Kinder — dringend zu empfehlen.

Gummischuhe sollten nur bei ausnahmsweisen Witterungsverhältnissen gestattet werden; bei Betreten eines Zimmers sind dieselben stets abzulegen.

Alle Kleidungsstücke vom Kopf bis zur Zehe, die einen Körperteil übermäßig drücken, wie zu feste Halsbinden und Krägen, Strumpfbänder, Korsett, Leibgurte, Schuhe, sind der Gesundheit in hohem Grade schädlich.

Blumenkultur und Gartenbau.

Die Bepflanzung der Balkone geschieht am einfachsten und billigsten mittelst schmaler Kästen. Man giebt zuerst eine gute Unterlage von Scherben, damit die Erde nicht durch stagnierendes Wasser veräuert wird. Dann füllt man mit guter, lockerer Erde vollends auf und besetzt die Kästen mit einigen Schlinggewächsen, wie: Kapuzinerkresse, japanischen Hopfen, Wicken, Winden oder mit schönblühendem Sommerfior, wie Lobelien, Verbänen, Phlox, Reseda zc. Sehr gut nehmen sich dazwischen auch Fuchsen, Heliotrop und Cuphaeen aus. Die Pflanzen müssen nicht zu klein gewählt werden und haben namentlich in erster Zeit eine gute Pflege nötig, dann wird man gute Erfolge erzielen.

Um stetsfort frische Küchenkräuter auch ohne Garten in der Küche zu haben, empfiehlt der „Prakt. Wegweiser“ folgendes: Man nimmt ein kleines Fäßchen, bohrt reihenweise große Löcher hinein, füllt das Fäßchen mit guter Erde bis zur ersten Reihe der Löcher, nimmt Pflanzen, entweder Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, stellt in jedes Loch von außen eine Pflanze ein und achtet darauf, daß die Wurzeln schön glatt auf die Erde zu liegen kommen, das Herz der Pflanze aber am Holze aufliegt; alsdann füllt man wieder Erde bis zur nächsten Lochreihe und fährt damit in derselben Weise fort, bis alle Löcher bepflanzt sind. Das Fäßchen wird nun ganz voll mit Erde gefüllt und obenauf entweder Kresse, Schnittlauch oder Lauchsamens gesät. Es wird täglich oder nach Bedarf mit lauwarmem Wasser bespritzt, öfters herumgedreht, damit es möglichst gleichmäßig von der Sonne beschienen wird, und im Sommer vor's Fenster gestellt.



Tierzucht.

Zur Gänsezucht. Am erfolgreichsten wird man Brutgeschäft und Aufzucht der Gänse in wasserreicher Gegend betreiben. Man rechnet immer auf je 5—6 Gänse einen Gänserich. Bei günstiger Witterung beginnt das Eierlegen (12 bis 20 Stück bei mittleren Gänsen) schon im Januar; ja, die aus Frühbruten stammenden Tiere beginnen damit schon im Oktober. Nimmt man die Eier nach jedesmaligem Legen ab, so findet man alle 2 Tage ein frisches vor, bis etwa 40 Stück gelegt sind. Hat es den Anschein, als wolle die Gans brüten, was man durch langes Sitzen und Ausrupfen der Haare erkennt, so läßt man ca. 1 Duzend Eier im Neste liegen, welches mit einem Holzkasten umgeben wird. Wasser und Futterhaufen muß man in die Nähe stellen. Fehlt es an brutlustigen Gänsen, so verwendet man dazu mit Erfolg Puten, auch größere Hühner. Nachdem die ausgekommenen Jungen getrocknet sind, was etwa in 24 Stunden der Fall, so nimmt man sie der Alten fort und setzt sie an einen warmen, vor Raubzeug sicheren Ort. Bei schönem Wetter führt man sie in einigen Tagen in's Freie, mit 14 Tagen schon auf's Wasser, hüte sie aber vor Nässe von oben. An Futter reicht man ihnen anfangs kleingewiegte Brennesseln und Gras, auch feingehacktes Ei, gewöhnt sie aber nach ca. 8 Tagen an Zusatz von Weizenschalen, Gerstenschrot, später an Kartoffeln und Reis in gekochtem Zustande, auch an Rüben. Mit einem Alter von 2 Monaten füttert man sie wie die Alten. Noch sei bemerkt, daß die noch nicht ausgewachsenen Gänse vor bereifter Weide gehütet werden müssen, da sie darnach leicht Durchfall bekommen. Ein gutes Mittel dagegen ist Brot in Heidelbeerjast getaucht, gekochter Reis und eisenhaltiges Trinkwasser.

Frage-Sche.

Antworten.

22. Sie geben den Lesern des Ratgebers mit Ihrer Frage eine harte Nuß zu knacken! Lammflecken sind gar nicht so alltäglich, daß irgend ein gutes Mittel zur Vertreibung sofort zur Hand wäre! Probieren Sie die Flecken in der Wäsche mit Chlor wegzubringen; wie man dabei vorzugehen hat, ist bekannt. Auch Sauerfleesalz dürfte bei vorsichtiger Anwendung nützen oder reiner Spiritus. Auch am Boden könnte event. Sauerfleesalz die Flecken lösen, nur riskieren Sie dabei, daß die Farbe daneben auch wegbeizt wird. Dann sollten die Flecken im Getäfer der Natronlauge weichen, natürlich gut verdünnt. Chlor, Sauerfleesalz und Natronlauge sind scharfe, giftige Substanzen, darum Vorsicht bei der Anwendung! Hausfrau in B.

28. Ich besitze ein erprobtes, selbsterfundenes und zusammengestelltes Mittel gegen Kropf, das ich schon oft

mit gutem Erfolg angewendet. Dasselbe besteht aus einer Einreibung und einem innern Mittel. Je nach der Schwere des Falles kann man nur das erstere oder beide anwenden. Adresse bei der Redaktion.

Fr. Dr. J. v. Th.

29. Ein Gärtner, von welchem Sie Samen oder Setzlinge von Salat beziehen, giebt Ihnen gewiß gerne Aufschluß über die Sorte, die für schweren Boden am besten geeignet ist und weiß jedenfalls auch das Geheimnis zu lüften, daß für Sie auf dem mit Kostflecken übersäten Salat ruht!

Marie.

30. Von Bekannten, die einen Dachgarten besitzen, vernehme ich, daß sie bei der Anpflanzung durchaus keine besondere Auswahl an Blumen und Sträuchern getroffen haben, sondern in ihrem Zinnengarten ungefähr angepflanzt haben, was in andern Gärten auch zu sehen ist. Nur muß man eine intensive Bewässerung von oben und unten ins Werk setzen. Die ganze Grundfläche sollte zementiert sein und einen dicken Holztheerbelag bekommen; ein Wasserleitungsrohr mit verschiedenen Oeffnungen soll bei trockenem Wetter das Bewässern von unten auf ermöglichen. Da die Erdschicht nur 30—40 Cm. hoch ist, braucht es oft gewaltige Mengen Wassers, besonders wenn auch Obst-Pyramiden und Spaliere angebaut worden sind. Die Wasserleitung sollte in einem Reservoir enden, aus welchem der Garten auch von oben bewässert werden könnte.

31. Der „Standard“ soll geradezu Vorzügliches leisten und an Orten, wo man ohne Gas kochen muß, diesem punkto Hitzeentwicklung sehr nahe kommen. Die Handhabung scheint mir auch reinlicher zu sein als bei gewöhnlichen Petrolherden. Ich möchte Ihnen den Ankauf dieses Herdes sehr empfehlen.

Frau E.

31. Es giebt in der That solche 4-löcherige Petrolherde, die nur 8 Flammen, also gleichviel wie bisherige 2-löcherige Herde, als Feuerung beanspruchen, und damit vier Kochstellen und großen Brat- und Backofen, oder Wasserhahn zur Verfügung stellen. Also bei gleichviel Flammen und Petrolverbrauch fünf Kochstellen anstatt nur zwei solcher. Dabei ist der Apparat so verstellbar, daß eine große Bratpfanne genügend für die größten Bratstücke eingestellt werden kann. Ferner kann der Apparat auch so verstellt werden, daß er zwei Kochstellen, einen Brat- oder Backofen und einen großen Wärmofen zur Verfügung stellt. Alle diese genannten Abänderungen können auf jedem Apparat von der Hausfrau selbst, je nach Bedarf vorgenommen werden. Der Preis des 4-löcherigen „Patent Petrol-Kochapparates“ ist je nach Aus-

stattung, Fr. 51—70, und sind solche allein zu beziehen von F. Henry Alder, Weststraße 16, Zürich-Wiedikon (nächst Stihlölzli). Ueber vorstehende Apparate sind Prospekte ebendasselbst gratis zu erhalten. Ganz ähnliche Apparate sind auch für Gasfeuerung mit 50 Prozent Gasersparnis vorrätig.

Fragen.

32. Hat vielleicht jemand Erfahrungen gemacht mit dem neuen Glätteisen, das mit Spirit erhitzt wird? Ist es wirklich ganz ungefährlich und wie groß der Verbrauch an Spirit per Glättetag? Für gültige Auskunft wäre sehr dankbar

Hausmütterchen.

33. Ein junges Hausmütterchen wäre den werten Leserinnen des Ratgebers für Angabe von Rezepten für gute Wassersuppen sehr dankbar. Die teure Fleischbrühe „rentiert“ nicht und mein Mann ist ein gewaltiger Suppenesser. Also bitte herzlich um ein paar Recepte!

Frau Margret.

34. Wie soll man Kinder, die etwas schwächlich sind, nähren? Ist die Fleischkost nicht durchaus zu verwerfen? Mein Mann behauptet, Fleisch gebe Kraft und bezeugt durch große Portionen an die 7- und 9-jährigen Kinder daß er's gut mit ihnen meint! Mich dünkt aber, man sollte es auf andere Weise noch besser meinen können, z. B. mit Verabreichung von viel Milch- und Eier Speisen, Gemüsen und Obst. Wer giebt mir auf eine Weise Aufschluß, die auch meinem Manne imponieren könnte?

Beforgtes Mütterchen.

35. Ich möchte sparsamkeitshalber verwaschene Sommerkleider wieder auffärben. Welche Zuthaten braucht man zu dem Zweck? Können Anilinfarben, die man z. B. für Oftereier braucht, auch Verwendung finden? Ich wäre herzlich dankbar für guten Rat.

Sparjame.

36. Es soll kürzlich eine Eiergenossenschaft gegründet worden sein in der französischen Schweiz. Kann mir jemand die genaue Adresse mitteilen? Für Auskunft danke

Abonnet im Wallis.

37. Ist Imprägnierungs-Brillantine auch für stark begangene Böden zu empfehlen und ist es nötig, daß der erste Anstrich durch einen Arbeiter besorgt wird? Könnte das nicht auch die Hausfrau besorgen, da dieselbe nicht in Zürich wohnt? Wie ist der Preis per Liter oder per Büchse? Ich probierte früher Schellack, auch Parfetol, aber so schön die Böden anfangs glänzten, so häßlich wurden sie in kurzer Zeit und ich fürchte, mit dieser Brillantine könnte mir das Gleiche passieren. Herzlich danke für jede Auskunft

Junge Hausfrau.

I. Teil:
Kochbüchlein,
brochürt 90 Cts.
kart. Fr. 1. 20 Cts.

II. Teil:
Lehre von den Nahrungsmitteln, & Genussmitteln,
brochürt Fr. 1. 40 Cts.
kart. Fr. 1. 70 Cts.

Kaufen Sie
für Ihre Frau, Ihre Töchter,
Ihre Schwestern:

Holkart's
Koch-, Haushaltungs- und
Gesundheitsbüchlein

2. vermehrte und verbesserte Auflage.
Preis in ganz Leinwand gebunden
Fr. 4. 50 Cts.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und beim Verleger:
W. Coradi-Maag
Zürich III.

III. Teil:
**Gesundheits-
kunde,**
brochürt 90 Cts.
kart. Fr. 1. 20 Cts.

IV. Teil:
**Gesundheits-
lehre,**
brochürt Fr. 1. 40 Cts.
kart. Fr. 1. 70 Cts.

**Bergmann's milch
Lilien Seife**



A 75 Cts.
HERVORGEHEND

IST DIE BESTE
FÜR
ZARTEN WEISSEN
TEINT, SOWIE
GEGEN ALLE
HAUTVUNGENSWEISEN.

BERGMANN & C.
ZÜRICH

SCHUTZMARKT
ZWEI BERGMANNEN