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

Band: 6 (1899)

Heft: 3

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: 21.08.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 6 des „Schweizer Frauenheim“.

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

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

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

Nr. 3. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 11. Februar 1899.

Tue deine Pflicht.

Wenn ich meine Pflicht stets tue,
Tu ich mehr denn als ich soll?
Kann behagen mir die Ruhe,
Eh' getan ist ganz und voll,
Was mir obliegt, ob ich frei,
Oder ob ich dienstbar sei?

Wer dem Recht und Guten huldigt,
Dem wird Pflicht stets heilig sein.
Wer sie säumt und sich entschuldigt,
Nimmt es ernst wohl nur zum Schein.
Ob auch der zu loben ist,
Der sie mit dem Zirkel mißt?

Jeder Christ hat seine Pflichten,
Ob er arm sei oder reich.
Gott wird einst darüber richten,
Denn vor ihm sind alle gleich.
Wohl dem, der sich sagen kann,
Ich hab' meine Pflicht getan.

Auch viel leichter wird gelingen,
Was Du tust mit Lieb und Lust
Und manch Hindernis bezwingen
Kannst Du, wenn Du's willig tust.
Unlust und Verdrossenheit,
Nährt nur Unzufriedenheit.

Würde jedes sich bestreben
Treulich seine Pflicht zu tun,
Wie viel froher ließ' sich's leben,
Wie viel süßer ließ' sich's ruh'n.
Dann würd' Dienendem und Herr
Ihre Aufgab' nicht so schwer.

Ines.

Aberglauben in der Küche.

(Nachruck verboten)

Auch in die Küche hätte der Aberglaube sich verlaufen? Das ist doch nicht zu verwundern, da er selbst die geringfügigsten Dinge der Natur und des menschlichen Lebens nicht verschont hat, und bei einer so wichtigen Sache sollte er fehlen? Im Gegenteil ist er hier so reich vertreten, daß wir das Thema nur auszugsweise zum Austrag bringen können. Wir werden uns aber bemühen, wenigstens das Interessanteste vorzuführen und auch am Belustigenden wird es nicht fehlen.

Das Wichtigste in der Küche ist, natürlich abgesehen von der Köchin, der Herd. Der Herd war in alten Zeiten der Opferaltar, er galt daher für heilig und zauberkräftig und er übertrug auf alles, was mit ihm in Beziehung steht: den Kessel (Hexenkessel!), die Töpfe, Gabel, Zange, selbst die Asche, diese Bedeutung und Kraft. Der Platz am Herde gilt daher als Ehrenplatz. Die junge Ehefrau und die neue Köchin werden beim ersten Betreten des Hauses dreimal um den Herd geführt. Sie müssen auch in den Schornstein gucken. Durch den Schornstein bringt der heilige Nikolaus die Geschenke, während er andererseits ein Weg ist, auf dem die Hexen aus und ein fahren. Selbstverständlich ist auch das Feuer auf dem Herde ein Gegenstand der Ehrfurcht. Das Feuer wurde ja bei vielen Völkern göttlich verehrt. Ins Feuer darf man nicht spucken, sonst bekommt man einen schlimmen Mund. Mancherlei Einwirkungen werden dem Kochtopf zugeschrieben. Bleibt ein solcher nachts unbedeckt stehen, so kann im Hause niemand schlafen. Wenn beim Brüten die Küchlein dem Ausschlüpfen nahe sind, darf man keinen Topf umstülpen, weil sie sonst ersticken. Wenn bei der Ankunft des Bräutigams dessen Pferden ein neuer Topf (irdener) unter die Füße geworfen wird, so gibt's Glück in der Ehe. Beim Buttern

muß man die Ofenzange unters Faß legen, das hilft. Die Ofengabel hat eine schlimme und zugleich dämonische Bedeutung. Auf ihr reiten die Hexen zum Blocksberg. Um einen Wirbelwind zu beschwören, braucht man nur die Ofengabel aus dem Fenster zu werfen. Wirbelwinde werden durch Hexen erregt. Dieselbe Bedeutung haftet am Kehrbesen. Auch er gehört zu den Gegenständen, auf denen die Hexen ausreiten und durch die sie gebannt werden können, letzteres, indem man zwei Besen kreuzweise oder einen Besen umgekehrt vor die Tür stellt. In manchen Gegenden gilt der Besen auch als Blitzableiter.

Von den Eßgeräten haben Löffel, Messer und Gabel eine besondere Bedeutung, aber auch geringere Gegenstände, selbst der Zahnstocher, sind nicht ohne eine solche. Eine recht gefährliche Bedeutung hat der Löffel. In einen fremden Löffel muß man vor dem Essen dreimal blasen, weil einem sonst etwas angetan werden kann. Wer beim Essen den Löffel fallen läßt, muß in demselben Jahre sterben. Mit der Gabel ist es ähnlich wie mit der Ofengabel. Nicht besser steht es mit dem Messer. Liegt es mit der Schneide nach oben, so gibt's Streit; andererseits aber bannt es in dieser Lage Hexen und Werwölfe, zwingt sie, ihre wahre Gestalt wieder anzunehmen. Mit einem Messer darf man kein Getränk umrühren, sonst gibt's Leibschneiden. Verschenkt man ein Messer, so ist's aus mit Liebe und Freundschaft. Löffel, Messer und Gabel dürfen nicht zur Hochzeit geschenkt werden, sonst gibt's eine schlechte Ehe. Was den Zahnstocher betrifft, so ist der beste aus Blitzholz, das heißt Holz, das vom Blitzschlag getroffen war. Aus Grashalmen darf man keinen Zahnstocher machen, weil der Teufel darin stecken kann!

Da die Küche dem Essen und Trinken dient, so ist es natürlich, daß die in ihr waltenden Beziehungen auch auf die Speisen und Getränke übergehen. Vor allem hat das Brot als „Gabe Gottes" eine weitgehende Bedeutung. Beim Beziehen einer neuen Wohnung trägt man ein Brot voran, das bringt Segen. Brot schützt gegen Beherzung, man legt daher ein Stück Brot zu den Säuglingen in die Wiege, trägt ein Stück in der Tasche und so weiter. Mit Brot darf man keinen Scherz treiben, wer damit wirft, kommt nicht in den Himmel; wer es mit Füßen tritt, der wird Hunger leiden. Findet man ein Stück Brot auf dem Wege liegen, so muß man's aufheben und beiseite auf einen Stein legen. Fährt man über ein Stück Brot mit dem Wagen, so schreit es so laut auf, daß man davon taub wird. Wie man sieht, ist bei diesem Aberglauben auch viel Sinniges und Beherzigenswertes. Butter darf man nicht zu viel essen, sonst stoßen einen die Kühe! Auf Lichtmeß muß man Bratwurst essen, aber sehr lange, dann gedeiht der Flachs gut, wird recht lang. Auch die Kartoffeln sind nicht ohne Vorbedeutung. Blühen sie sehr üppig, so bedeutet es Unglück; wenn sie beim Ausschütten im Topf hängen bleiben, gibt's Besuch. Mit geriebenen rohen Kartoffeln vertreibt man Warzen. Auch die Milch gehört zu den zauberkräftigen Dingen. Milch von einer ganz schwarzen Kuh macht unsichtbar. Um das Fieber zu vertreiben, setzt man einem Hunde einen Napf Milch vor und spricht: „Prost Hund, du krank und ich gesund." Sie löscht auch das Blitzfeuer aus (in der Tat ist Milch wegen der aus ihr sich entwickelnden Kohlensäure ein vorzügliches Mittel, Feuer auszulöschen, selbst Petroleum- oder Spiritusfeuer.) Wer viele Mohrrüben ißt, bekommt Geld oder rote Backen. Auch heilen sie die Bleichsucht. Wer viel Suppe (besonders dünne!) ißt, lebt lange; auch ist Suppe ein gutes Mittel, schlimme Ehemänner zu zähmen.

Speisereste haben mancherlei Bedeutung und Beziehung. Man schenkt sie gern weg, um nichts übrig zu lassen, weil's sonst schlechtes Wetter gibt. Dagegen muß man am Weihnachtabend von jeder Speise etwas übrig lassen, weil man dann das ganze folgende Jahr keinen Mangel leidet. Auch schüttet man davon etwas unter die Obstbäume, damit sie gut tragen (eine Art Opfer); ebenso auch auf die Tenne, zum Schutz gegen Mäusefraß.

Von den Gewürzen ist besonders das Salz von Bedeutung. Salz schützt vor Beherzung, besonders wenn es geweiht ist. Es darf nicht verschüttet werden, sonst gibt es Zank, bei Hochzeiten deutet dies auf eine unglückliche Ehe. Ueberdies muß man für jedes durch eigenes Verschulden ausgeschüttete Körnchen Salz einen Tag vor der Himmelstür warten. Wenn die Köchin die Suppe versalzt, ist sie verliebt; sie läßt in der Zerstreutheit die dem Salz zukommende Ehrfurcht so außer acht, daß sie es verschwendet. Wenn man einen sehr guten, scharfen Essig haben will (um auch hierüber etwas zu sagen), muß man die Namen von drei bösen Weibern in die Mischung werfen.

Was nun zum Schluß das Essen und Trinken selbst betrifft, so ist dabei mancherlei zu beobachten. Dreizehn Personen dürfen nicht zusammen zu Tische sitzen, sonst stirbt eine davon noch in demselben Jahr. Wenn eine Gabel zu viel gedeckt wird, ißt eine Hexe unsichtbar mit. Während des Begräbnisläutens darf man nicht essen, auch nicht bei Gewitter oder bei einer Sonnenfinsternis, sonst bekommt man Zahnschmerzen oder hohle Zähne. Wer Gabel oder Messer fallen läßt, darf nicht weiter essen, sonst bekommt er Verdauungsbeschwerden. Daß von der Mahlzeit nichts übrig bleiben darf, wenn es kein schlechtes Wetter geben soll, wurde schon oben gesagt. Kalt essen macht schön, ebenso das Trinken von kaltem Kaffee. Ein halb geleertes Glas darf man nicht wieder vollgießen, weil sonst der Trinker die Gicht bekommt (Gicht bekommt man auch von zu vielen „Ganzen"). Wenn man mit Wasser jemandens Gesundheit trinkt, so bekommt er häßliches Ungeziefer.

So mischt sich im Volksglauben Törichtes und Kluges, Abgeschmacktes und Sinniges. Immer aber dürfen wir nicht vergessen, daß wir in ihm Reste aus uralten Zeiten, gewissermaßen geistige Ruinen vor uns haben, die wir mit derselben Ehrfurcht betrachten sollten wie Reste altertümlicher Bauten oder Denkmäler. J. Sch.

Ordnungsliebe.

(Nachdruck verboten.)

Haltet Ordnung in allen Dingen,
So wird euch auch alles wohl gelingen!

Ein Sprüchlein, das mir meine Eltern in meinen Kinderjahren unzählige mal einprägten in mein Gedächtnis, und zwar wenn's wörtlich nicht fruchten wollte, oft sogar noch „mit der Tat"; wird mir meiner Lebtag in lebhafter Erinnerung bleiben, da ich's nun selbst in meinem jetzigen Berufsleben als Grundsatz und Lebensregel betrachte und befolge.

Dieses Sprüchlein heißt: „Jedes Ding an seinem Ort — erspart viel Zeit, viel Zorn und viel Wort!" Ordnung ist ja gewissermaßen der Kitt, der in der Familie die einzelnen Familienglieder und im öffentlichen, Gemeinde- oder Staatswesen die Bürger zu einem Ganzen vereinigt. Man darf wohl sagen, Ordnung regiert die Welt, und zwar zuerst die göttliche und dann die von den Menschen in Form von Gesetzen aufgestellte Weltordnung. Jede Haushaltung ist aber schon eine Welt für sich im Kleinen. Jede Hausfrau mache es sich zur Pflicht, ihre Arbeiten stets pünktlich und zu einer bestimmten Zeit zu verrichten. Gibt's an einem Kleidungsstück etwas auszubessern, so tue sie dies, sobald sie es gewahrt, und wenn der Schaden noch klein ist, sie erspart dadurch viel Zeit und Arbeit, sowie auch viel Geld, denn wird z. B. ein Schaden an einem Kleide nicht rechtzeitig beachtet und ausgebessert, so wird derselbe eben immer größer und zuletzt so groß, daß an ein Ausbessern gar nicht mehr zu denken ist, oder dasselbe durch Einsetzen neuer Teile ein scheckiges, unschönes Aussehen bekommt und daher als Kleid zum Ausgehen nicht mehr getragen werden kann und somit die Anschaffung eines neuen Kleides nötig macht.

Ueberall, in der Stube, Küche, im Keller, Speiseschrank und in den Schlafzimmern halte sie stets pünktlichste Reinlichkeit und Ordnung. Jeder Gegenstand, jedes Kleidungsstück ꝛc. habe seinen ganz bestimmten Platz, so daß man diese Sachen nötigenfalls auch mitten in der Nacht ohne Licht finden kann. Hat man einen Gegenstand gebraucht, so tue man denselben sofort wieder an seinen Platz, wo man ihn genommen, man weiß dann später wieder, wo man ihn holen muß. Wie viel Zeit wird oft mit dem Suchen dieses oder jenes Gegenstandes vergeudet und wie viel Aerger, Verdruß und böse Worte könnten vermieden werden, wenn ein jedes so recht obiges Sprüchlein befolgen wollte! Uebt aber die Hausfrau stets Ordnung in allem, so kann sie dies auch von ihren Kindern und Dienstboten mit Recht verlangen. S. S.

Zerstörungstrieb bei Kindern.

(Nachdruck verboten.)

Der Zerstörungstrieb, den das Kind an seinem Spielzeug betätigt, ist nichts anderes als die Sucht, dem Gegenstand seines Spieles neue Seiten abzugewinnen. Es langweilt sich und hofft, sich nun von neuem ergötzen zu können. Damit nun dieser kindliche Trieb nicht ausarte zu einer Zerstörungswut, deren Zeichen noch im späteren Leben sich bemerkbar zu machen pflegen, rate ich dir, deinem Kinde solches Spielzeug zu geben, das sich zerlegen und wieder zusammensetzen läßt und täglich neue Seiten dem Kinde darbietet. In erster Linie sind da die Baukasten zu nennen. An diesen betätigt sich der kindliche Eifer, ohne zu schaden. Die Richter'schen Anker-Steinbaukasten sind den hölzernen vorzuziehen, da die Gefahr des Absplitterns von Holz hier ausgeschlossen ist und der Bestand des Baukastens sich durch Zukäufe von größeren oder kleineren Kästen stets vergrößern läßt. Ist das Kind bereits größer, so bieten die Legspiele die ersehnte Abwechslung. Zu Anfang wähle man die einfachste Sorte mit dreierlei verschiedenfarbigen Steinen. Später geht man zu komplizirteren oder auch zu den Fröbel'schen Legespielen über.

Indem du so klug der Zerstörungslust den Boden entziehst, verlernt sie das Kind. Ertappst du es aber darauf, daß es mit seinem Spielzeug schlecht umgeht, es grundlos verdirbt, oder daß es gar Anderer Sachen beschädigt, so mußt du es auf der Stelle strafen. Das Kind muß seine Sachen schonen lernen. Du kannst nicht früh genug damit beginnen, es hierin zu unterweisen. Schon das Baby von einem Jahr muß durch Zuruf davon abgehalten werden, Dinge anzufassen, die es nicht berühren darf. Du mußt seine Waschutensilien, seine Kleider vor seinen Augen sorgsam weglegen, behutsam behandeln; damit prägst du ihm ganz von selbst Achtung vor seinen Sachen ein. Zerstört das Kind etwas, wirft es z. B. deinen Näh- oder Schlüsselkorb mutwillig zu Boden, so mußt du es anhalten, den verursachten Schaden wieder gut zu machen. Es muß sich bücken und alles am Boden liegende sammeln. Genügen seine Kräfte nicht zum Ersatz, hat es z. B. eine Fensterscheibe eingeworfen oder Aehnliches, so ziehe ihm einen Teil der Kosten an seinem Geld, sei es daß es bereits Taschengeld hat oder die Sparbüchse befragt werden muß, ab. Oder du magst ihm ein erwartetes Geschenk, eine Belohnung vorenthalten mit der Motivirung, daß damit zunächst der Schaden gedeckt werden muß.

Auf diese Weise lernt das Kind Achtsamkeit und Schonung des Eigentums besser als durch Ermahnungen und Drohungen. v. Wedell.

Steinfressende Bazillen

Bis vor Kurzem war man der Ansicht, daß allein Wind und Wetter, Regen und Sonnenschein auf die Erdkruste einwirkten. Jüngst berichtete die „Natur" über steinfressende Mückenlarven, die in dem Kalke der Kalkalpen der Schweiz, am Starnbergersee und anderwärts Rillen in das Gestein einfressen. Die merkwürdigste Entdeckung hat A. Münz gemacht, der dargetan, daß Mikroorganismen in hohem Grade in der Zertrümmerung der Gesteine beteiligt sind. Münz hat zahlreiche Mikroben auf Felsen, die im Zerfall sich befinden, gefunden. Sie dringen in die feinsten capillären Spalten der Felsen ein. Auch zeigte sich, daß das verwitterte Gestein stets mit organischer Substanz bedeckt war, die von diesen Mikroben herstammte.

Ihre eigentliche Tätigkeit entwickeln sie im Sommer, während sie im Winter in einer Art Winterschlaf untätig ruhen. Die Tätigkeit erstreckt sich nicht bloß auf die Oberfläche des Gesteins, sondern in beträchtliche Tiefen in Schiffern, Graniten und Kalken. So ist der 2690 Meter hohe Gipfel des Faulhorns durch die Arbeit der Mikroben in der Tat zu einem faulen Horn geworden, was man bis jetzt als Verwitterung seines dunkeln Tonschiefergesteins ansah, ist nichts anderes als die Folge der Lebenstätigkeit von Bazillen.

Also haben diese kleinsteu Lebewesen in hohem Grade an der Modellirung der Erdoberfläche gearbeitet und zur Bildung der Ackerkrume beigetragen. Dies ist zugleich der erste nachgewiesene Fall, daß eine vollständige Synthese organischer Substanz durch belebte Wesen, unabhängig vom Sonnenlichte stattfindet. Aus „Mutter Erde."

Die Zitronensaft-Kur,

die sich in den letzten Jahren einer steigenden Beliebtheit erfreut, scheint an sich weder neu noch empfehlenswert zu sein. Ein wissenschaftlicher Mitarbeiter der „Post" unterwirft sie einer Besprechung, die ihr alle Berechtigung zu den marktschreierischen Posaunenstößen abspricht, womit sie als ein Radikalmittel gegen Rheumatismus, Gicht, Gallensteine, Leber- und Nierenleiden angepriesen wird. Der Zitronensaft und sein wirksames Prinzip, die Zitronensäure, stehen in der Heilkunde seit altersher in Gebrauch. Der Zitronensaft enthält etwa 6-9% Zitronensäure, und durch wässerige Lösungen der Zitronensäure bekommt man ein dem Zitronensaft durchaus gleichschmeckendes und gleichwirkendes Getränk. Der geringe Aschengehalt des Zitronensaftes ist ganz unwesentlich. Die Zitronensäure hat nun in der Medizin früher viel Anwendung gefunden, äußerlich zu Waschungen gegen Druckbrand der Haut, zu Pinselungen bei Diphtheritis. Diese Verwendung ist aber fast gänzlich aufgegeben worden; dagegen wird die Zitronensäure noch oft innerlich gebraucht als abkühlendes, durstlöschendes und erfrischendes Mittel bei fieberhaften Zuständen jedweder Art und leistet namentlich in der allbekannten Form Potio Riveri (in Verbindung mit einfach- und doppelkohlensaurem Natron) ausgezeichnete Dienste. Der Zitronensaft steht auch seit alten Zeiten in dem Rufe, ein gutes Mittel gegen den gefürchteten Skorbut zu sein. Auf englischen Schiffen, welche die Polargegend befahren, in der der Skorbut besonders häufig auftritt, ist stets die Mannschaft mit Zitronensaft versehen. Auch gegen rheumatische Affektionen hat die Heilkunde Zitronensäure schon früher verwendet, aber als wertlos wieder aufgegeben. Die Wirkung des Zitronensaftes und seiner Säure sind also durch die Wissenschaft so genügend studirt, daß sie jene heilsamen Folgen, welche ihnen jetzt durch kurpfuschende Laien zugeschrieben werden, wenn sie vorhanden wären, längst entdeckt hätte. Zum Ueberfluß sind neuerdings noch einmal Untersuchungen darüber angestellt worden, ob der Zitronensaft einen Einfluß auf die Stoffwechselvorgänge im Organismus ausübt. Diese haben ein vollkommen negatives Ergebnis gehabt, was sich ja auch daraus genügend erklärt, daß die Zitronensäure selbst im Körper vollkommen verbrannt wird und die winzigen anorganischen Bestandteile des Saftes keine nennenswerten Wirkungen haben können.

Wohl aber ist durch die Erfahrung festgestellt, daß übermäßiger und andauernder Gebrauch der Zitronensäure, welcher bei den neuerdings beliebt gewordenen Kuren leicht eintreten kann, erhebliche Verdauungsstörungen und Blutarmut erzeugt. Vor Hoffnungen auf heilsame Wirkungen des Zitronensaftes bei Rheumatismus, Gicht, Gallensteinen, Leber- und Nierenleiden sei also gewarnt.

Haushalt.

Praktische Winke beim Einkauf von Brenn- und Heizmaterial. Bei richtiger Verwendung ist Holz das beste, bequemste und geruchloseste Brennmaterial und zwar namentlich Buchen- und Eichenholz. Man kaufe aber nur ganz dürres, trockenes Holz und sorge dafür, daß dasselbe auch bei trockenem Wetter aufbewahrt werden kann. Die größte Heizkraft hat aber das überdies noch künstlich getrocknete Holz, das man zu diesem Zwecke vor der Verwendung in den geheizten, aber schon etwas erkalteten Ofen einsteckt, denn durch zu große Hitze verliert das Holz auch an Heizkraft. Aehnlich verhält sich's mit den Kohlen, auch diese müssen trocken und an einem trockenen Orte aufbewahrt werden, da sie durch Lagern im Freien oder in feuchten Räumen erheblich an Brenn- und Heizwert einbüßen. Unter den verschiedenen Kohlenarten liefern die Stein- oder Fettkohlen, und unter diesen wieder die tiefschwarze, magere und wie Glas glänzende Anthrazitkohle das beste Heizmaterial. Sie muß aber rein und darf nicht mit andern Stoffen durchadert sein und soll beim Verbrennen möglichst wenig Asche hinterlassen. Je mehr Asche und je mehr unverbrennbare Stoffe ein Brennmaterial nach Erlöschen des Feuers zurückläßt, desto mehr ist es mit fremden Bestandteilen (mineralischen oder erdigen Stoffen,

Erzen 2c.) durchmischt und desto geringer ist auch sein wahrer Brenn- und Heizwert. Ueberall, wo Steinkohlenfeuerung ohne Nachteil zuläßig, können aber auch die sog. Briquets und Braunkohlen mit Vorteil als Heizmaterial Verwendung finden, sowie auch der feste, getrocknete Preßtorf. Coaks ist auch ein gutes Heizmaterial, jedoch kann nicht in allen Oefen Coaks mit Vorteil angewendet werden, weil dieser Brennstoff zu seiner vollständigen Verbrennung eben sehr starken Luftzug erfordert, auch Steinkohlen und Briquets 2c. verlangen großen Luftzutritt zur Feuerung, während z. B. trockenes Holz und Torf schon bei ganz geringem Luftzutritt weiter brennen. Aus diesem Grunde können diese beiden Brennstoffe auch in Oefen ohne Rostanlage sehr wohl verbrannt werden, während dies bei der Kohlenfeuerung nicht möglich ist. Hinsichtlich ihrer Heizkraft und ihrem heutigen Marktpreise wären Steinkohlen, Briquets und Braunkohlen sowie trockenes Buchenholz am meisten, feuchtes Holz und gewöhnlicher Torf am wenigsten für Heizung zu empfehlen. -r.

Die Salzsäure im Haushalte. Die Salzsäure ist ein unübertroffenes Reinigungsmittel, und sie sollte daher in keinem Haushalte fehlen; nur muß man sie in besonders gekennzeichneten Fläschchen aufbewahren und überhaupt vorsichtig mit ihr umgehen. Salzsäure, mit etwas Wasser verdünnt, macht Glasflaschen wieder vollständig rein und klar, reinigt Steinkrüge von sonst nicht wegzubringendem Bodensatz, entfernt Flecken aus Porzellan, die wie eingebrannt erscheinen u. s. w. Der unvermeidliche Kesselstein im Wasser- und Theekessel löst sich, wenn man diese Behältnisse mit Wasser, dem Salzsäure zugesetzt ist, auskocht; die graue oder schwärzliche Färbung der ursprünglich schön weißen Emaille der emaillierten Töpfe beseitigt man, indem man Salzsäure in den Topf gießt und sie heiß macht, worauf der Topf mit Sand ausgescheuert wird. Unerläßlich ist es aber, alle diese mit Salzsäure gereinigten Gefäße vor dem Wiedergebrauche tüchtig und wiederholt mit reinem Wasser auszuspülen.

Die Behandlung der Linoleum-Teppiche. Aelteres, abgetretenes Linoleum ist jeden Tag aufzuwaschen und manchmal nach tüchtiger Reinigung mit warmem Leinöl einzureiben. Hellgrundigem Linoleum ist immer der Vorzug zu geben, weil das dunkle Schmutz und Staub viel sichtbarer werden läßt. Neugelegtes Linoleum sollte man immer wichsen und wie einen Parkettboden behandeln, womöglich jeden Tag mit einem wollenen Tuch trocken abreiben und einmal wöchentlich tüchtig bürsten. Um den Boden wieder hell und klar zu bekommen, bürstet man ihn alle paar Wochen mit einer Seifenbrühe auf und wichst ihn nachher ein.

Wollene Bettdecken. In 15 Liter Wasser löse man 125 Gr. weiße Seife auf, gebe drei Löffel Borax dazu, drücke die Decke so lange in diese Brühe, bis sie weiß erscheint, spühle sie in reinem heißem Wasser, trockne sie am Schatten. Das gilt für alle Arten Wolldecken.

Chemische Seife „Ast". Eine Erfindung von ganz bedeutendem Wert wurde uns zur Probe übergeben, eine Dose von halbflüssiger Seife in der Konsistenz der Schmierseife. Man sollte damit, nach der beigefügten Anleitung, alle Wollsachen, alle Stickereien, die delikatesten Farben in seidenen und wollenen Stoffen 2c. nur mit kaltem Wasser unter Anwendung von einer kleinen Dosis dieser Seife rein und schön bekommen. Mit etwas Mißtrauen nahmen wir die Prozedur an einem himmelblauen Kinderkleidchen, einer mit bunter Seide gestickten Betttasche und einem mit Peluche-Rand verzierten Deckchen vor — und siehe, es gelang alles über Erwarten gut. Ohne die geringste Veränderung an den Farben wurde sämtliches rein, klar und weich. Wir stehen nicht an, diese Seife, deren Zusammensetzung von einer Dame „erfunden" wurde und die in der Droguerie Weckerle, Spiegelgasse, Zürich I und Hallwylstraße, Zürich III zu beziehen ist, allen Hausfrauen aufs wärmste zu empfehlen.

Kalte Füße. Die Klage über kalte Füße ist fast eine allgemeine; namentlich hört man sie oft von Frauen aussprechen. Die Matrone in warmgefütterten Schuhen, die Frau von mittleren Jahren, das fünfzehn- oder sechszehnjährige Backfischchen, alle klagen über Kälte in den Füßen. Wenn auch bei den jungen Mädchen die Klage einigermaßen gerechtfertigt erscheint, angesichts der in diesem Alter beliebten, oft weder dem Wetter noch der Temperatur angemessenen, dünnen und leichten Fußbekleidung, so muß doch nach meiner Erfahrung die Ursache des Uebels noch in andern Umständen gesucht werden. In sehr vielen Fällen ist es mangelnde Hautpflege und Verzärtelung im allgemeinen, sowie ungenügende Fußpflege im besonderen, welche das Kältegefühl in den untern Extremitäten veranlaßt. Zuweilen sind es Blutstockungen in den Unterleibsorganen, die bei heißem Kopfe die Füße kalt wie Eis erscheinen lassen. In beiden Fällen läßt sich das Uebel auf dem Wege der Selbsthilfe beseitigen. Nur bei ausgesprochener Blutarmut, der dritten Ursache kalter Füße, wird der Arzt mit seiner Kunst einzugreifen haben. Wie aber hilft man sich selbst? Hautpflege wird gerade im Winter, wo doch der Körper sich nicht durch starkes Schwitzen wie im Sommer von seiner abgestorbenen obersten Hautschicht befreien kann, und die Verunreinigung durch Ruß und Staub größer ist, recht sehr vernachlässigt. Die kalten Abreibungen, die man im Sommer (günstigen Falles) täglich vornahm, beschränken sich im Winter zumeist auf Waschungen des Oberkörpers. Mehr — hu! Das ist zu kalt! Und die Füße! Wenn es gut geht, alle acht Tage ein warmes Bad für sie. Es sind das schon sehr reinliche Leute, welche sich etwa jeden Monat ein Wannen- oder Dampfbad gönnen. Natürlich fängt bei dieser Behandlung die Haut an, ihre Tätigkeit einzuschränken. Sie zieht sich zusammen, das Blut drängt nach innen. Sie wird spröde und rauh, da die Hautfettdrüsen ihre absondernde Tätigkeit einstellen. Mit diesem Zustande ist ein Kältegefühl, eine Art Abgestorbensein verbunden, welches sich um so bemerkbarer macht, als die Glieder mager und blutleer sind. Da die Füße bei ihrem komplizierten Bau, ihren feinen Muskeln und vielen Nerven wenig Fettschichten aufweisen, so tritt hier das Kältegefühl schärfer und eindringlicher hervor. Um immer warme Füße zu haben, unterlasse man also auch im Winter nicht die täglichen Waschungen des ganzen Körpers und vergesse nicht die Füße dabei. Es sei damit keineswegs gesagt, man solle sich kalt im kalten Zimmer abreiben. Nein, man nehme laues Wasser und gehe in ein geheiztes Zimmer. Gerade die kalten Abreibungen, in ungenügend erwärmten Räumen vorgenommen, haben viele veranlaßt, die ganze Sache als nicht durchführbar ruhen zu lassen. Gewöhnt man sich daran, täglich die Füße zu waschen, so werden diese nie ohne eine besondere Ursache von einem Kältegefühl ergriffen. Geschieht es dennoch, so nehme man schleunigst ein warmes Fußbad und gehe darauf — vorausgesetzt, daß die Füße gehörig bekleidet sind — sofort ins Freie, oder wenigstens eine Weile im Zimmer umher. Es ist eine ganz verkehrte Ansicht, daß man nach dem Fußbade nicht ausgehen dürfe. Warme Fußbäder sind aber auch ein sehr geeignetes Mittel, Blutandrang vom Kopfe abzuleiten, nur müssen sie von Dauer und ziemlich hoher Temperatur, etwa 30 Grad Reaumur sein. Einige Hände voll Kochsalz oder

Senfmehl, auch beides zusammen, verstärken die Wirkung. Um einer Erkältung darnach vorzubeugen, empfiehlt es sich, am Ende des Bades die Füße mit kaltem Wasser zu übergießen, sie rasch mit einem rauhen Tuche abzureiben und schnell zu bekleiden. Wenn nebenbei leicht abführende Mittel: täglich ein kleiner Kaffeelöffel Karlsbadersalz oder eine Abkochung von Faulbaumrinde genommen werden, so hebt sich die ungleiche Verteilung des Blutes sehr bald, und damit erhalten Füße und Kopf die ihnen zukommende normale Temperatur.

Küche.

Mehlsuppe für Reconvaleszenten. 2 Eßlöffel Mehl werden mit kaltem Wasser glatt gequirlt in 1/2 Liter siedendes Wasser eingerührt, gesalzen und mit wallnußgroß frischer Butter 5 Minuten gekocht. Dann mit einem Eigelb abgezogen und mit etwas Maggi schmackhaft gemacht.

Eingebeiztes Ochsenfilet. Man schneide zweifingerdicke Scheiben vom Filet, klopfe dieselben leicht und runde sie wieder schön. Lege sie ohne Gewürz einige Tage in roten Wein und wende sie täglich. Bevor die Schnitten gekocht werden, lasse man sie gut abtropfen, brate sie dann in heißer Butter schön gelb, fast braun und lege sie auf einen erwärmten Teller. Mit dem in der Bratpfanne gebliebenen Jus wird ein Eßlöffel Mehl zart angerührt, von der Beize und Fleischbrühe dazu gegeben, entsprechend gewürzt. Die Schnitten werden in dieser Sauce auf schwachem Feuer weich gedämpft und vor dem Anrichten wird unter die Sauce noch ein wenig süßer Rahm gerührt. P.

Kuchen nach englischem Rezept. Vier ganze Eier und die abgeriebene Schale einer Zitrone werden eine halbe Stunde stark geschwungen. Ein halbes Pfund Zucker wird über dem Feuer in einer halben Tasse Wasser aufgelöst. Wenn der Sirup ein wenig abgekühlt ist, werden die geschwungenen Eier ganz langsam darunter gerührt und die ganze Masse wird zusammen wieder 28 Minuten stark gerührt. Alsdann menge man noch ganz langsam und ohne dabei viel zu rühren 1/4 Pfund Mehl darunter. Man bestreiche die Form mit Butter, stäube sie mit Zucker aus und backe den Kuchen bei mittlerer Hitze.

Eierküchli. Acht Eier, eine halbe Tasse süßen Rahm oder in Ermangelung dessen 50 Gramm süße Butter werden schaumig gerührt, zirka 700 Gramm Mehl darunter gewirkt, eine Prise Salz beigegeben und auf dem Wirkbrett zu einem zarten luftigen Teig geknetet, ganz dünn ausgewallt und mit dem Backrädchen oder Messer runde oder viereckige Stücke daraus geschnitten, diese in der Hand so dünn ausgezogen, daß sie durchscheinend werden. Wenn zwei Personen bei der Arbeit sind, so kann mit dem Backen in heißem, schwimmendem Fett sofort begonnen werden. Andernfalls empfiehlt es sich, die einzelnen ausgezogenen Stücke auf einem großen, mit reinem, mehlbestäubtem Tuche belegten Tische nebeneinander zu legen und nachher zu backen. Ein Haupterfordernis ist ein gut gewirkter, elastischer Teig. Nach dem Backen werden die Küchli mit gestoßenem Zucker bestreut.

Fastnachtküchli. Ein Kilo gewärmtes Mehl, zwei Kaffeelöffel voll Salz und ein Kaffeelöffel voll Backpulver (Mischung von ein Teil Natron und zwei Teilen pulverisiertem Weinstein) werden miteinander gemischt mit acht Zehntel Liter warmer Milch, worin 80 Gramm Butter zerlassen ist, zu einem schönen, geschmeidigen Teig gearbeitet, bis dieser nicht mehr an den Händen klebt und blasig ist. Dieser wird dann messerrückendick ausgewalzt, in 10 Cm. große Vierecke geschnitten, in heißer schwimmender Butter gebacken und am besten frisch serviert.

Kinderpflege.

(Eingesandt). Gewiß dient es den geschätzten Leserinnen dieses Blattes als willkommene Mitteilung, daß gegen das gefürchtete Leiden des Keuchhustens ein vortreffliches, bewährtes Mittel zu haben ist bei Frau Pfarrer Egli in Bonstetten (Kant. Zürich). Dasselbe besteht in Zeltchen, welche von den Kindern sehr gerne genommen werden. Die Schachtel kostet Fr. 2. 50. Besserung tritt schon nach 14 Tagen ein. M. G.

Blumenkultur.

Krokus im Zimmer. Dieses Zwiebelgewächs darf nicht durch allzu große Wärme zum frühen Austreiben und Blühen gereizt werden, denn es treibt und blüht schon bei wenigen Wärmegraden. Hauptsache ist ein heller, sonniger Standort. Werden die mit Krokus bepflanzten Töpfe nur am sonnigen Fenster aufgestellt, so gelangen sie sogar im ungeheizten Zimmer zum Blühen. Muß man sie in einem geheizten aufstellen, so suche man die austrocknende Ofenwärme von den Pflanzen möglichst abzuhalten, was sich durch Anbringen eines Pappstückes an den Töpfen, nach der Zimmerseite zu, sehr leicht bewerkstelligen läßt.

Wasser im Topfuntersatz. Die Topfpflanzen sind besonders im Winter an den Wurzeln am empfindlichsten. Es darf deshalb nicht versäumt werden, das Ablaufwasser, welches sich in den Untersätzen nach dem Gießen ansammelt, regelmäßig zu entfernen, weil sonst die stagnirende Feuchtigkeit Wurzelfäule nnd damit die Krankheit der Pflanzen verursacht.

Tierzucht.

Man glaubt zuweilen und vielleicht mit Recht, in den Augen der Hunde die Bitte lesen zu können: „Du, verehrter Herr und Meister, **mir täte ein gründliches Bad sehr gut!**" Nun, jetzt ist's in Zürich leicht, dem Tiere diesen Dienst zu erweisen. Die neue Bad-, Kur- und Wasserheilanstalt am Mühlebach erbarmt sich gegen kleines Entgelt auch des Viehes. Man geht mit Caro, übergibt ihn feierlich samt Flöhen und Unrat und nach zwei Stunden ist er gereinigt von Sünden, völlig sauber wieder in Empfang zu nehmen. Caro ist alsdann vergnügt und sieht sogar mit Stolz auf schmutzige Kollegen herunter. Nur soll man, wenn's vorüber ist, einen ordentlichen Marsch mit ihm machen und Sorge tragen, daß er daheim nicht an einem zugigen Ort liegt. Während der zwei Stunden kann übrigens auch der Herr eine Wäsche an sich vornehmen; sie wird nichts schaden.

„Züricher Blätter für Tierschutz."

Sprüche.

Zeigt die Frau ein freundlich Gesicht,
Schmeckt dem Mann auch ein karges Gericht.

* * *

Fröhliches Gemüt
Gibt gesundes Geblüt.

Fragen und Antworten aus dem Leserkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlichst eingeladen.

Antworten.

3. Wie gemacht für Ihren Neffen scheint mir das Buch: „Odilo" von Oskar von Redwitz, das allen Anforderungen genügen dürfte. Der Held ist wirklich ein kranker Mann, d. h. nachdem er in blühender Gesundheit das Mannesalter erreicht hatte und das Leben in jeder Beziehung glückverheißend vor ihm lag, fiel er einer ererbten Krankheit zum Opfer. Wie er gekämpft und wie er mannhaft zur Entsagung sich durchgerungen, ist ergreifend schön geschildert. Der Grundgedanke des Buches: „Der Menschheit Höchstes ist die Liebe", ist auf eine Weise durchgeführt, die auch Gesunden hohen, geistigen Genuß gewähren dürfte und manche schwankende Lebensanschauung, manchen unklaren Religionsbegriff festigen muß. Odilo lese ich jedes Jahr mit immer wachsendem Interesse und empfehle ihn warm allen für das Sittlich-Schöne empfänglichen Menschen. Preis 8 Fr., in einfacher Ausstattung antiquarisch auch schon zu Fr. 3 erhältlich. Erica.

3. Tante Marie werden für Ihren kranken Neffen ferner noch warm empfohlen: „Stunden der Andacht" von Heinrich Zschokke, die Schriften von Miß Songe: „Der Erbe von Redcliff", „Maßliebchenkette", ferner „Gute Botschaft für die Kranken" und „Hypatia" von Charles Kingsley, ein vorzüglicher Roman voll trefflicher Gedanken in fesselnder Darstellung. Die verschiedenen teilnehmenden Zuschriften wurden direkt übermacht und sind von der Empfängerin herzlich verdankt worden. Die Red.

4. Von verschiedenen Seiten gingen von liebenswürdigen Hausmütterchen Rezepte für Wassersuppen ein. Wir lassen sie der Reihe nach folgen mit Ausschluß derjenigen, welche übereinstimmend lauteten.

a) Gemüsesuppe. Eine große feingeschnittene Zwiebel und 2—3 Löffel voll Mehl werden in heißer Butter gelblich geröstet, mit dem nötigen Suppenwasser abgelöscht und 5—6 rohe geschnittene Kartoffeln, sowie 1—2 gelbe Lauchstengel fein geschnitten, beigefügt und nebst dem nötigen Salz eine Stunde gekocht. Alles verkocht und bindet sich so, daß man die Zugaben kaum unterscheidet. Ueber ein Stück süße Butter oder etwas Würze angerichtet, ist diese Suppe sehr schmackhaft.

b) Zwiebelsuppe. Eine mittelgroße, gehackte Zwiebel wird in einem Löffel Butter gedünstet, 1 Teller voll Brodwürfel damit geröstet, das nötige heiße Wasser dazu gegossen und die Suppe gekocht bis sie kräftig ist, zirka 20 Minuten.

c) Hafergriessuppe. 3—4 Löffel Hafergries und nach Belieben 1 Löffel voll Mehl werden in Butter gelb geröstet, mit 1½—2 Liter Wasser aufgelöst, ½ Stunde gekocht und über etwas Rahm angerichtet.

d) Kartoffelsuppe. Rohe geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, das Wasser abgeschüttet und die Kartoffeln fein zerstoßen, dann mache man süße Butter heiß, dämpfe darin eine gehackte Zwiebel und etwas Mehl, gebe die Kartoffeln bei, füge das nötige Wasser hinzu und koche eine Zeit lang, gebe in Butter geröstete Brotklöschen hinzu welche man in die Suppenschüssel legt.

e) Frische Buttersuppe. In die Pfanne gibt man für 3 Personen 1 Liter kaltes Wasser, 30 gr. süße Butter, Salz, Muskat und eine Hand voll feingeschnittenes Weißbrot und kocht das ganze über mäßigem Feuer 40—60 Minuten.

f) Haferschleimsuppe. Für 6 Personen werden 150 gr. Haferkerne am Abend vorher in so viel laues Wasser gelegt, daß es gut darüber steht, dann werden am andern Tag etwa 2—3 Stunden vor der Essenszeit die Haferkerne mit 3½ Liter Wasser, Zwiebeln nach Belieben Grünes und wenn man Knochen hat, beigefügt und dann durch's Sieb angerichtet.

g) Brotdünklisuppe. Die Brotdünkli werden mit etwas Mehl gut hellbraun geröstet, dann Wasser dazu getan, Salz, eine Zwiebel, die mit ein paar Nelken und Pfefferkörnern gespickt ist, eine geriebene Kartoffel, ein gut zerklopftes Ei.

h) Eine vortreffliche Suppe erhalten Sie noch folgendermaßen. In guter Butter rösten Sie Reis hellgelb, schütten das nötige Wasser hinzu und fügen dann bei: Fein geschnittene Kartoffel, Rüben, Wirz, Kabis, kurz, was immer an Gemüse Ihnen noch zur Hand ist, zuletzt ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit ein paar Nelken und Pfefferkörnern. Lassen Sie das eine gute halbe Stunde sieden und Sie werden es kaum von einer Fleischsuppe unterscheiden.

Statt einfacher Wassersuppe nehmen Sie auch Maggi oder Knorrs Suppeneinlagen und verwenden Sie dazu alles Wasser, in dem Sie Salzkartoffeln und grüne Gemüse abkochen. Ribeli, Tapioka, Erbsen und Reis können mit ein wenig veränderter Beilage von Kartoffeln, Eier, Gemüse in unendlicher Weise verändert, ebenso nahrhaft als schmackhaft gemacht werden.

5. Die Firma Wiskemann-Knecht in Zürich vernickelt jedenfalls Ihre Schlittschuhe gut und preiswürdig. Wenden Sie sich dorthin. Emmy in Zürich I.

6. Meine Ansicht wäre die: Zum Krankenpflegen kann man niemand zwingen. Es ist nicht jedermanns Sache, sich ganz und voll dem Berufe hinzugeben; besonders wenn Ihre Verwandte nicht sehr robust ist, möchte ich ihr nicht dazu raten. Daß diese Liebe zur Sache erworben werden kann, ist nicht ausgeschlossen, aber doch fraglich; ich würde es nicht darauf ankommen lassen. Es gibt gewiß noch andere Beschäftigung für Ihre Verwandte, an welche sie mit mehr Begeisterung herantritt. Erfahrene.

Fragen.

7. Ich suche seit langem nach einem billigen Kuchenteigrezept, das die Mitte hält zwischen unserer „Wähe" und dem eigentlichen Butterteig. Ich finde in allen Kochbüchern so viel Butter angegeben und aß doch s. Z. in der französischen Schweiz famose Kuchen, die sehr mürbe waren und jedenfalls viel billiger zu stehen kamen als die, welche man hier bäckt. Welche erfahrene Köchin hätte die Freundlichkeit, mir mit ihrem Rate beizustehen und mir gleichzeitig zu sagen, wie ein richtiger Teig beschaffen sein soll? Hausfrau in F.

8. Wie kann man trüben, neuen Wein klar machen? Frau R. S.

9. Auf welche Weise kann ich mein Töchterchen, das mit seinen 10 Jahren schon Hausmütterchen sein möchte, am besten und sichersten in die Hausarbeit einführen? Ich bin Geschäftsfrau und habe leider nur einige Stunden des Tages für die Familie frei, möchte aber dem Wunsch eines Kindes, das ich der Magd überlassen muß, gerne willfahren und auf diese oder jene Weise es nach und nach im Haushalt arbeiten lassen. Da meine Magd aber keine erzieherische Ader hat und dem Kinde nichts klar machen kann, bitte ich um Ratschläge, wie andere Mütter in ähnlichem Falle schon verfahren sind und ob sie aus ihrer freien Zeit etwas machen konnten inbezug auf die Belehrung der Jugend. Vielen Dank für gefällige Auskunft. Frau Elise.

10. Ist es wahr, daß man aus den primitiven Besenstielen Zier- und Servirtischchen machen kann? Ich kann es fast nicht glauben, daß Frauenhände dem Schreiner derart in das Handwerk pfuschen können und wäre über allfällige Aufklärung recht froh. Wenn sich wirklich etwas daraus anfertigen läßt so würde ich Anleitung mit viel Dank entgegennehmen. Ratsuchende.

Wettermäntel

aus wasserdichtem Loden, in großer Auswahl

Bündnertücher & Damenloden

reinwollen, in allen möglichen Nuancen

empfehlen zu billigen Preisen **Gebr. Furger, Chur.**

Man verlange in besseren Handlungen ausdrücklich:

Herz's Nervin gibt sofort auf sparsame Weise schmackhafteste, kräftigste Fleischbrühe.

Herz's Nervin verleiht schwachen Suppen, Saucen und Speisen Kraft und natürlichen Wohlgeschmack.

Bitte meine Fleischextractwürze Nervin nicht mit den Suppenwürzen ohne Fleischextract zu verwechseln.

Herz's Fleischbrühsuppe, Erbs- und Bohnenwurstrollen

geben schmackhafteste, nahrhafteste, billigste Hausmannssuppen.

Herz's hohenlohe'sche

Kinder-Hafermehle, Haferflocken, Rizena Céréaline, Erbsmehl,

Tapioka und Dürrgemüse (W 515)

sind von unübertroffenem Wohlgeschmack.

M. Herz, Präservenfabrik, Lachen a. Zürichsee.

Kaufen Sie

Volkart's Koch-, Haushaltungs- & Gesundheitsbüchlein

für Ihre Frau, Ihre Töchter, Ihre Schwestern.

Zu beziehen à Fr. 4 in hübschem Einband durch die Buchhandlungen oder beim Verleger

W. Coradi-Maag, Buchdruckerei, Zürich III.

Krebs-Gygax Schaffhausen

Immer werden

Neue Vervielfältigungs-Apparate

unter allen erdenklichen Namen grossartig ausposaunt.

Wahre Wunder

versprechen dieselben.

Wie ein Meteor erscheint jeweils

die neue Erfindung

um ebenso schnell wieder zu verschwinden.

Einzig der **Hektograph** ist und bleibt seit Jahren der beste und einfachste Vervielfältigungsapparat.

Prospekte franko und gratis.

J. Horner,

Zürich V Dufourstraße 78 **Zürich V**

Spezialität in deutschen Wurstwaren:

Gothaer Wurst, Mettwurst, Zungenwurst, Schinken, Knackerli, Leberwurst, Lachsschinken etc. etc.

Flaschenweine, feine Liqueurs, Kolonialwaren, Teigwaren etc.

zu billigen Preisen in guten Qualitäten. T 287

Berner Halblein

stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,

Berner Leinwand

zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern 2c. bemustert

Walther Gygax, Fabrkt., in **Bleienbach.**

Einrahmungsgeschäft und Glaserei

Fritz Briggen

Aarbergergasse 64, Bern.

Grosses Lager in

Spiegeln

und

fertigen Tableaux.

Einrahmungen

jeder Art werden prompt ausgeführt.

Spezialität:

Einrahmungen von Trauerblumen.

Silberne Medaille für Blumenbinden.

Schöne Auswahl in

Stahl- und Kupferstichen, Oeldruckbildern, Aquarellen, gedruckten und gestickten Haussegen.

Achtung!

Für solche, die graue Haare haben und es verhüten wollen und einen geschmeidigen Haarwuchs befördern wollen!

Kaufe die

Englische

Universal-Haarpommade.

Diese übertrifft jede bis jetzt existirende Haarpommade der Welt. Mit dieser Pommade ist es möglich, in 6 Wochen einen 2 Zoll langen Haarwuchs zu erzeugen. Bei haarlosen Stellen mit bestem Erfolg angewandt. Diese Pommade kostet 2 Fr. per Topf.

Englisches Universal-Haaröl ist das beste gegen das Grauwerden und Trockenwerden der Haare, sowie schon graue Haare sind zu vertreiben bei regelmäßigem Gebrauch. Allein echt zu haben bei dem alleinigen Depot für die Schweiz und Deutschland à Fr. 1. 80 bis Fr. 2 per Flacon **Fr. Bleuler,** Weideng. 15, **Basel.**

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