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

Band: 6 (1899)

Heft: 6

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: 20.08.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 12 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. 6. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 25. März 1899.

Ein ehrlich Antlitz.

Ein ehrlich Menschenangesicht —
Wie kannst du Herz und Auge laben,
Wenn draußen uns so mancher Wicht
Den Seelenfrieden untergraben!
Drum fliegt mein Herz dem deinen zu,
Ich muß im Geist die Hand dir drücken;
Es überströmt mich sel'ge Ruh,
Les' ich in deiner Einfalt Blicken.

O ehrlich Menschenangesicht,
In deinen himmlischen Geberden
Da steht, daß noch verloren nicht
Das Gottesebenbild auf Erden.
Gehoben, wundersam durchglüht,
Fühl neu ich aller Kräfte Regen.
Vertrau'n die Gottesblume blüht,
Betaut, erquickt von deinem Segen!

Ernst Fischer.

Die Bedeutung und die Aufgabe der Frau im Hause.

Die Frau spielt eine wichtige Rolle im Haushalte; von ihr hangen besonders die Bequemlichkeit, die Annehmlichkeit, das Gedeihen, ja man kann sagen die Gesundheit der Familie in jeder Hinsicht ab. Je nach der Richtung, mit welcher sie dem Ganzen, sowie auch jeder Einzelheit vorsteht, wird das Endergebnis: die Ordnung oder Unordnung, die Bedrängnis oder der Wohlstand sein, das Haus wird ein geliebter Aufenthalt sein, ein Asyl, in dem man glücklich ist, wohin man sich mit Vergnügen zurückzieht, oder ein vernachlässigter Aufenthaltsort, oder, was kaum besser ist, ein kalter, unfreundlicher Salon, den man zu beschmutzen fürchtet, wo man zu reden sich scheut, wo uns nichts entgegenlacht, nichts uns anzieht.

Um diese Grundlehren der rechten Häuslichkeit dem Geiste der jungen Töchter einzuprägen, muß man ihnen schon früh davon sprechen, nicht nur zu Hause, sondern auch in der Schule, indem man durch gemütliche Unterhaltungen und gutgewählte Beispiele den in jedem Herzen schlummernden Wunsch erweckt, sich nützlich zu erweisen. Man muß sie, selbst in der Schule, daran gewöhnen, an die Hausgeschäfte zu denken, an alles mit Vergnügen Hand anzulegen und auch nicht die geringste Arbeit zu verachten. Haben die Mädchen einmal diese gute Gewohnheit erfaßt, so verbleibt sie das ganze Leben und wird ihnen zur Pflicht. Anstatt durch übertriebene häusliche Schulaufgaben ein Hindernis zu sein, soll die Schule die Genossin des Hauses werden; sie wird die jungen Mädchen zur Aufopferung, Ergebenheit und Vorsorge erziehen, wird Vorurteile beseitigen und sie durch gesunde Kenntnisse aus den besten Quellen ersetzen.

Mit Recht verlangt man die Haushaltungskunde im Lehrplan der Volksschulen; sie bildet auch eine der Grundlagen der Frauenerziehung.

Junge Töchter, welche mit Ungeduld sich darnach sehnen, an der Spitze eines Hauses zu stehen, haben oft gar keine richtigen Begriffe von den Pflichten, welche diese Stelle mit sich bringt. Wenn sie nur größere Freiheit für sich selbst zu erlangen und der Gebundenheit los zu werden hoffen, welche sie an der Verwirklichung ihrer Liebhabereien und persönlichen Neigungen hindern, so befinden sie sich sehr im Irrtum. Die Hausfrau, wenn sie ihren Posten würdig ausfüllen will, ist im Gegenteil an eine Menge Pflichten gebunden, inmitten welcher sie einen klaren Kopf behalten muß; die Nahrung, alle möglichen Vorräte, die Wäsche, die Kleider, die Kinder, der Garten, die Feldarbeiten oder die Arbeiten in der Werkstatt bedürfen ihrer Fürsorge. Wenn sie dem

ganzen Haushalt eine fortgesetzte, verständige und fruchtbringende Tätigkeit einprägen will, so muß sie selbst zuletzt zur Ruhe, ins Bett und zuerst aufstehen. Sie giebt nicht nur jedem seine Arbeit, sie verteilt sie auch noch nach den Fähigkeiten der Familienglieder; sie kennt den Wert der Zeit und duldet nicht, daß auf morgen verschoben werde, was heute getan werden kann. Sie notirt sich die Ausgaben und Einnahmen über das, was in ihrem Bereiche liegt, und sucht die Mittel, sie im Gleichgewicht zu behalten; dann darf sie die Erziehung der Kinder nicht aus den Augen verlieren, ebenso nicht die Sittlichkeit der Dienstboten, das Wohlbefinden aller Familienmitglieder, sie wird auch die Armen und Unglücklichen nicht vergessen und verstehen, in richtiger Weise die Gastfreundschaft zu üben.

Wie man sieht, muß sich die Hausfrau frühe daran gewöhnen, solche Pflichten zu erfüllen, welche sich keineswegs damit vertragen, zu allen Stunden Besuche zu machen, oder zu empfangen, zu klatschen, an vielen Abendunterhaltungen und Bällen teil zu nehmen, mit einem Wort, sie kann kein leichtsinniges, leichtfertiges, nur auf das äußerliche gerichtetes Leben führen.

Eine verständige, vernünftige Frau besitzt genug Takt und Schicklichkeitsgefühl, um zu unterscheiden, was sie bei Seite lassen darf, ohne dem guten Ruf ihres Hauses zu schaden.

Fassen wir alles zusammen, so verlangt man, daß die Frau für alles gerüstet sei, daß sie jede Lage verstehe und im Stande sei, sich selbst, sowie auch besonders die übrigen Familienglieder nützlich zu beschäftigen; daß sie erfahren sei in allen häuslichen Arbeiten, daß sie verstehe, eine schnelle und sichere Entscheidung zu treffen und selbst, wenn es sein muß, ein Gut, eine Werkstatt zu verwalten, eine Handlung zu betreiben, daß sie in der Korrespondenz bewandert sei, und ihre Interessen zu wahren wisse. (Ueber Handelsfrau siehe: Bundesgesetz betreffend die persönliche Handlungsfähigkeit Art. 7 und Bundesgesetz über das Obligationenrecht Art. 35.) „Das Gute ist unmöglich ohne die Frauen; sie verderben oder erhalten die Familien, sie ordnen alle häuslichen Dinge. Die Erziehung der Frauen ist wichtiger, als diejenige der Männer, weil die letztere das Werk der Frauen ist," sagt Fénélon.

Wäre die Erziehung der Frauen im allgemeinen eine gut geleitete, würden sie in der Welt nicht verdorben durch übel angebrachte Schmeicheleien, welche sie zur Eitelkeit und Putzsucht verleiten, so würde man nicht mehr sagen hören, daß die Frau ein Luxusgegenstand sei, dessen Unterhalt der kostspieligste sei und daß in vielen Fällen ihr Ehemann zu nicht zu entschuldigenden Handlungen getrieben werde, um ihre Ausgaben zu bestreiten. Alle ernst gesinnten Frauen, sollten sich verbinden, um diese Rede Lügen zu strafen.

Aus „Volkart, Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein." Verlag W. Coradi-Maag, Zürich.

Unsere Ostereier.

(Nachdruck verboten.)

Wenn die Märzsonne so verheißungsvoll durch die Scheiben blickt und die schaffensfreudige Natur sich zum frohen Auferstehungsfeste rüstet, geht auch an die Hausfrau die freundliche Mahnung, dem bescheidenen Hühnerei einmal im Jahr zu äußerem Ansehen zu verhelfen und dasselbe, in bunten Farben strahlend, zum freundlichen Ostergruß zu stempeln! Und gar manches Hausmütterchen geht da seufzend ans Werk und sucht in den Alltagsnöten vergeblich nach neuen, guten Ideen, die der Fabrikation von Ostereiern neuen Reiz abgewinnen könnte.

So will ich es denn versuchen, aus der — Küche zu schwatzen und etwas von der Kunst zu verraten, die noch keinen Lehrstuhl erstellt und keinen Professor besoldete. Aus dem Halbdunkel unserer Bodenkammer wird sie hervorgeholt, die alte, ausgediente Osterpfanne, die uns seit Jahrzehnten schon die buntesten Eier geliefert und geheimnisvoll nimmt sie die Pulver und Lappen, die Fäden, Blumen und Gräser auf, die wir bedürfen, um etwas Schönes zu schaffen.

Die einfachste und billigste Art des Eierfärbens ist wohl das Aufkochen im primitiven Kaffeewasser, dann folgt der Sud in Zwiebelschalen. Wir umwickeln die Eier mit allerlei Gräsern, zarten Blümchen und binden die Zwiebelschalen darauf, oder wir schneiden Figuren aus Zwiebelschalen, binden sie mit bunten Seidenfäden auf die Eier, legen sie in laues Wasser und sieden sie 5 bis 7 Minuten, bis zur Zeit, da sie hartgekocht sein sollen. Es wird dadurch eine hübsche bräunliche Färbung erzielt. Die Eier lassen wir jeweils in der Brühe erkalten und vergessen nie, sie mit Speckschwarte glänzend zu reiben. Die giftfreien Anilinfarben sind auch billige, gute Hülfsmittel für unsere Kunst, Mikadopapier u. dgl. lassen die Eier in den buntesten, leuchtendsten Farben erstrahlen. Eine angenehme Abwechslung in das zwar recht bunte Einerlei unseres gefärbten Vorrats bringt das mit farbigem Atlas beklebte Ei. Das gekochte Ei wird mit Bleistiftstrichen in verschiedene Felder abgeteilt, nach diesen Teilen wird ein Papiermuster geschnitten, man zeichnet Figuren darauf, schneidet dann das Seidenzeug danach aus und klebt sie sorgfältig auf das Ei. Die einzelnen Felder können auch noch mit Goldstreifen, Sternchen ꝛc. verziert werden. Die Ueberraschung der zu Beschenkenden wird aber dann ihren Höhepunkt erreichen, wenn ihnen statt des gelb-weißen hartgekochten Inhalts Zeltchen, Chocolade, Rosinen, Weinbeeren und sonstige Süßigkeiten aus dem Eiinnern entgegenlachen. Während der Fastnacht haben wir beim Backen und Kücheln im Auftrage von Freund Osterhas manch schönes Ei sorgfältig ausgeblasen und nun werden diese mit den verschiedensten Sachen angefüllt. Die Oeffnung der Schale verklebt ein Bildchen oder ein Stern aus Goldpapier. Reizende Ueberraschungen aller Art lassen sich in diesen Eiern verbergen und

müssen Alt und Jung erfreuen. — Nun malen wir mit einer in Scheidewasser getauchten Feder Namenszüge, Verschen, Zeichnungen aller Art auf das rohe Ei; in der Brühe nehmen diese Züge keine Farben an und glänzen nachher schön weiß. Für ungeübte Hände läßt es sich empfehlen, hübsche Figuren aus Papier auszuschneiden, gut aufzukleben und zu überbinden. Man kocht diese erst in Wasser und legt sie nachher längere Zeit in die Farbbrühe. Die Figuren sollen auch hübsch weiß hervortreten. Wenn die äußere Schale des Eies mit einer Mischung von Galläpfeltinte, Essig und Alaun beschrieben wird, die Schrift dann gut trocknen kann, das Ei darauf in Salzwasser gekocht wird, geschieht etwas für kleine Empfänger geradezu Wunderbares. Die Schrift verschwindet während des Kochens von der Oberfläche des Eis und schlägt auf das Innere desselben, sie wird also erst beim Ablösen der äußern Schale entdeckt. Humorvolle Figuren lassen sich auch mit einigen Pinselstrichen auf die Eier anbringen, mit etwas Spitzen, Aehren, Tuchresten, Federn, Wolle, Werg wird die Dekoration vervollständigt.

Doch nicht nur färben, bemalen und bekleben lassen sich die Eier unseres biedern Haushuhns. Verschiedene reizende Nippsachen lassen sich aus denselben noch herstellen. Allerdings muß da oft auch Frau Ente und Frau Gans ihren Tribut liefern. Aus Schwarzdorn fabriziren wir z. B. ohne Mühe einen Ständer, der halbirte Enten- oder Gänseeierschalen trägt. Mit Moos verziert und mit einigen bunten Zuckereiern belegt, ist ein hübsches Nest dargestellt. Auch als Blumentöpfchen wollen sie Parade machen und uns den lieblichsten Ostergruß in den ersten Frühlingsblümchen entgegenbringen. Drei Eierschalen, von denen das obere Viertel abgebrochen ist, werden mit Leim bestrichen und dicht mit grobem Gries bestreut. Sind sie trocken, wird das eine rot, das andere grün, das dritte goldfarben bronzirt. Man leimt sie in Kleeblattform zusammen und befestigt sie auf Wachsfüßchen auf ein rundes Brettchen. In diese Töpfchen kommt ein wenig Erde und zierliche Pflänzchen, Veilchen, Maiglöckchen, Stiefmütterchen werden darein gepflanzt. Sie kommen darin ganz gut fort und das Ganze bildet einen niedlichen Zimmerschmuck.

Das Gebiet der Eierverschönerungskunst ist mit diesen Angaben noch lange nicht erschöpft, ich überlasse nun aber die Arbeit den guten Hausfrauen, ihrem Geschmack und ihrer Fantasie, die vielleicht durch diese Zeilen einen neuen Ansporn erhalten haben und wünsche allerseits gutes Gelingen und frohe, freundliche Ostertage! S.

Der schönste Schmuck eines Heims ist das in demselben schaffende Weib.

* * *

Der Raum in dem Du lebst, spiegelt deinen Charakter wieder.

Was halten Sie von den Haushaltungsschulen?

So fragte die Frau Huber von Sparhausen ihre Freundin, die Frau Ammännin von Denkwylen. „Ja das ist so eine Sache!" antwortete Letztere, man kann sich da mit einer kurzen Antwort leicht vergaloppiren. „Es ist alles nichts" — oder „es ist alles Herrlichkeit" ist rasch gesagt, aber es entspricht weder das Eine noch das Andere den Tatsachen und der Wahrheit.

Ja wissen Sie, Frau Ammann, unser Lineli ist jetzt 20. Es ist ein gutes Kind und nicht auf den Kopf gefallen. Mein Mann und ich meinen, es sollte nun doch auch noch etwas von zu Hause weg, unter fremde Leute. Das tut dem jungen Volk gut und im Vertrauen gesagt: Es könnte in mancher Hinsicht noch lernen. Nicht daß ich klagen wollte. Da haben wir so an eine Haushaltungsschule gedacht. Die sind jetzt in Mode. Es dauert nicht zu lange, sei nicht zu teuer und die Töchter sollen gewaltig viel lernen: Kochen, Glätten, Handarbeiten, Haushaltung in allen Teilen, dann auch noch Krankenpflege und was weiß ich alles. Putz und Luxus sei da nicht der Brauch und das wär mir recht.

Nun sehen Sie, liebe Frau Huber, was mir an den Haushaltungsschulen, soweit ich sie kenne, gefällt, das ist ihre Einfachheit, ihre Beschränkung auf ganz bestimmte Aufgaben; was mir nicht gefällt, sind, da und dort, die großen und vielen Verheißungen. Wenig, aber das Wenige recht — das ist mein Grundsatz. In ein paar Monaten kann so ein Meitschi doch nicht aus einem frohen, übermütigen Kinde ein gelehrter, allezeit ernst drein blickender Professor werden.

Behütis Gott! Frau Ammann. Das wollte ich auch nicht. Aber wenn man das Geld aufwendet, so sollte man doch auch etwas dafür haben.

Freilich, freilich! Etwas gibt es auch. Ich kenne zufälligerweise die thurgauische Haushaltungsschule in Neukirch a. d. Thur. Unser Emmi, meiner Schwester Tochter, wollte eine Haushaltungsschule besuchen und da sind wir auf diese Anstalt aufmerksam gemacht worden. Die Thurgauer sind praktische, einfache, nüchterne Leute, habe ich gedacht; die werden wohl auch eine solche Schule in diesem Sinne eingerichtet haben. Ich habe mich näher erkundigt und mich überzeugt, daß, was man billiger Weise von einer solchen Anstalt fordern kann, da geboten wird.

Meine Erkundigungen belehrten mich, daß die Anstalt von 16 bis 20 Töchtern in je 5monatl. Kursen besucht wird. Ungefähr die Hälfte sind Thurgauerinnen, aber auch aus den Nachbarkantonen St. Gallen, Appenzell, Graubünden, Zürich, Schaffhausen finden sich fast zu jedem Kurs Teilnehmerinnen ein. Selbst aus dem Waadtlande, Wallis und Tessin stehen im Verzeichnis

einige Zöglinge und sogar aus Berlin und Athen je eine Tochter.

Man wies mir auch das Zeugnis der eidgen. Inspektorin der Haushaltungsschulen vor, welche in ihrem Berichte vom 16. März 1897 sagt: „Die Anstalt Neukirch eignet sich in ihrer Vielseitigkeit, verbunden mit gediegener Einfachheit, namentlich für die Töchter der Landwirtschaft treibenden Bevölkerung. In der Anstalt wohnt ein guter Geist. Ordnung und Sauberkeit lachen einem aus allen Teilen des Hauses entgegen und die fröhliche Geschäftigkeit der Insassen berührt wohltuend."

Im Berichte des Jahres 1898 heißt es: „Ich habe auch diesmal wieder den vorzüglichen Eindruck von der Schule mitgenommen, den sie mir das erste Mal machte."

Nein aber, Frau Ammann, jetzt weiß ich, wo wir mit dem Lineli hingehen.

Ich möchte nun doch nicht, daß Sie, Frau Huber, sich falsche Vorstellungen machen von dem, was eine Tochter sich da erwerben wird. Meines Erachtens hat der Bericht der Inspektorin da eine recht feine Andeutung gegeben. Das ist schon ein recht reicher Gewinn, so ein halbes Jahr unter dem Einfluß eines guten Hausgeistes zu leben. Es lernt sich da williger, freudiger Gehorsam. Ein festes Regiment waltet im Hause, aber man gehorcht gern, weil man an der Ehre des Hauses mitbeteiligt ist, weil ein gewisser Wetteifer unter den Bewohnerinnen entsteht, daß jede die bravste und tüchtigste sein möchte. Da bilden sich jugendliche Freundschaften, vielleicht mit etwas schwärmerischen Empfindungen, die aber die Tage des kurzen Beisammenseins weit überdauern und wie Sterne leuchten in den kommenden Jahren ernster Arbeit. Was an Arbeitstüchtigkeit in Küche, Haus und Garten gewonnen wird, das wollen wir nicht überschätzen. Die kurze Zeit, welche der einzelnen Tochter zu selbständiger Bewährung zugeteilt werden kann, läßt jeden Nachdenkenden einsehen, wie bescheiden man in den Anforderungen billiger Weise sein wird. Ein Haushaltungsschulkurs ist wie ein unvergeßlicher Tag im Leben. Es wird immer schöner und bedeutungsreicher, je mehr die andern Tage in seine Fußstapfen treten.

Frau Ammann, Sie werden ja ganz gerührt. „Wahrhaftig! Ich habe die Töchter beneidet, als ich einen Tag in der Anstalt zubrachte oder eigentlich besser: ich habe mich mit ihnen gefreut, wie ein Kind, denn auch ich empfand den guten Geist, der im Hause waltete.

Deine Freuden, deine Leiden
Zähle nicht von Tag zu Tage;
Woran willst du unterscheiden
Was die Lust ist, was die Plage?
Wenn als gut dir dünkt das Leben
Ist ein einz'ger Kummer klein,
Ist es dir als Last gegeben,
Was will einer Freude Schein?

Friedrich Rückert.

Mein Glaube.

Was menschliche Weisheit ergründet,
Ans Tageslicht zieht empor,
Was alles die Wissenschaft kündet,
Ich öffne ihm Aug und Ohr.

Doch will sie krittelnd sich drängen
Ins Allerheiligste ein,
Da schließe geschwind ich die Türe,
Da lasse ich niemand hinein.

Das ist ein gefeites Plätzchen
Vor der Welt und ihrem Getrieb,
Da wohnet mein Kinderglaube,
Wie Gott ihn ins Herz mir schrieb.

Und ist er auch ungebildet,
Und ist er einfach und schlicht,
Er ist mir am Tag meine Stütze,
Er ist mir im Dunkel mein Licht.

Anna Meisterhans.

Haushalt.

Wie man Fleisch lange gesund erhält. Frisches Fleisch, gleichviel ob von Rindvieh, Schweinen, Kaninchen oder Geflügel 2c. hält sich außerordentlich lange gut, wenn man es, nachdem es gut abgetrocknet, sogleich in entsprechend große Steinguttöpfe bringt und zwar so dicht als möglich zusammen, damit keine Hohlräume im Innern entstehen. Nun wird das Fleisch mit über Feuer flüssig gemachtem Schmalz oder ausgelassener heißer Butter übergossen, so daß das Fett über dem Fleische zusammenfließt und nach dem Erkalten einen festen, luftdichten Verschluß bildet. Dieses Verfahren ist so einfach und praktisch, daß es wohl weit häufiger in Anwendung gebracht zu werden verdiente als bis anhin. Ein vorzügliches Fleischkonservirungsmittel ist auch brenzlicher Holzessig. Wird Fleisch mehrmals in solchen getaucht und nachher noch tüchtig damit eingerieben, hierauf in dicke Leintücher geschlagen und so in eine mit Sand gefüllte Kiste vergraben, hält sich dasselbe sehr lange gut. Ein noch wenig bekanntes aber nichtsdestoweniger doch sehr wirksames Konservirungsmittel soll nach der Aussage eines französischen Chemikers auch der Kaffee sein. Zu dem Zwecke kocht man einen starken Kaffee und läßt ihn drei Tage lang an der Luft stehen. Hierauf legt man ein Stück Fleisch in diesen Kaffee und läßt dasselbe drei Tage darin liegen. Solches Fleisch soll sich zehn bis zwölf Monate lang gut erhalten. Der gebrauchte Kaffee entfärbt sich zwar, seinen aromatischen Geruch behält er jedoch bei. Eines Versuchs wäre diese neue Konservirungsweise jedenfalls wert. — Frisches Fleisch läßt sich ferner auch längere Zeit in saurer Milch aufbewahren, ohne in seinem Nährgehalt und guten Geschmack im geringsten Einbuße zu erleiden. In diesem Falle ist es also die Milchsäure, welche das Fleisch vor jeglicher Zersetzung und Verwesung bewahrt. Alle diese Stoffe besitzen den Vorzug vor dem Salz, daß sie dem Fleische nicht, wie dies beim Kochsalz der Fall ist, Nährstoffe entziehen und dasselbe hart und weniger schmackhaft machen. Die Japanesen konserviren ihr Fleisch auf folgende Weise: Man legt das Stück in ein Porzellangeschirr, gießt kochendes Wasser darauf, sodaß es über dem Fleisch steht. Dann wird noch eine dünne Schicht Oel darüber gegossen. Auf diese Weise ist das Fleisch hermetisch abgeschlossen und erhält sich einige Tage frisch.

Kartoffeln als Reinigungsmittel. Der Abgang der rohen Kartoffeln, die Schale, ist, in Stücke geschnitten und mit nicht zu viel Wasser vermischt, das beste Reinigungsmittel für Karaffen und beizt selbst ver-

altete Flecke aus dem Glas. Die rohe geriebene Kartoffel, vorher nur gewaschen, nicht abgeschält, gibt ein vorzügliches Präparat zum Waschen von farbigen Wollsachen und Tapisseriearbeiten, die nach zweimaligem Durchwaschen nur mit einem Zusatz von Essig gespühlt werden. Zum Scheuern von Blech und Zinn gibt die in Wasser ausgelaugte Kartoffelschale ein der Pottaschenlösung ähnliches Beizmittel.

Schmutzige Ledergürtel werden mit in Benzin (feuergefährlich) getauchten Wolläppchen rein gerieben, wobei man die Läppchen öfters wechseln muß. Die Gürtel sehen nach diesem Verfahren wie neu aus.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Luftsuppe, Rindfleisch-Ragoût, *Kartoffelnudeln mit Käse, Kopfsalat.

Dienstag: Weiße Mehlsuppe, gebackene Kalbsfüße, *Rosenkohl, geröstete Kartoffeln.

Mittwoch: Tapiokasuppe, Gemüsewürstchen, Sauerkraut mit Kartoffelknödeln.

Donnerstag: Reissuppe, *Kalbfleischvögel mit Maccaroni, *Brotpudding mit Himbeersirup.

Freitag: Panirmehlsuppe, Schellfisch, Salzkartoffeln, Aepfel im Schlafrock.

Samstag: Brotsuppe, Schweinskotelettes, Spinat, *Nierenschnitten mit Salat.

Sonntag: Eierklößchensuppe, gebratenes Huhn mit Reis, gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelkügeli und Salat, *Aargauertorte.

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

Koch-Rezepte.

Luftsuppe. Für 4 Personen rührt man 2 Löffel Mehl, 2 Eier, Salz und Muscatnuß mit kalter Milch zart und flüssig an, gießt es unter schnellem Rühren in das nötige Quantum siedende Fleischbrühe, die man zur Hälfte mit Wasser versetzen kann und läßt dies noch so lange auf dem Feuer, bis es am Rande Blasen wirft. M.

Kalbfleischvögel (mit Benützung des Selbstkochers) Handgroße, dünne Kalbsschnitzel werden mit einem Tellerrande messerrückendick auseinander geknetet, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und darauf glatt gestrichen, aber nicht zusammengestoßen. Jedes Schnitzel wird hierauf entweder mit Kalbsbrustfülle oder mit einem Gehäck von Zwiebeln, Speck und Petersilie bestrichen, gerollt und gebunden und wenn man sämigere Sauce will, in Mehl gewälzt. Sie werden mit nußgroß heißer, nicht mehr kreischender Butter ziemlich rasch allseitig gelb angebraten, dann mit etwas Fleischbrühe oder Wasser angefeuchtet und weiter bei kleinem Feuer bedeckt gedämpft, bis der Fond wieder gelb anlegt. Dann wendet man sie und wiederholt das Anfeuchten und Einbraten nochmals, hebt sie dann in die Selbstkocher-Casserolle, löst den Fond mit etwas Fleischbrühe oder Wasser auf, fügt nach Belieben ein wenig Bratenjus oder gelösten Fleischextrakt dazu, läßt sie langsam zum Dämpfen kommen, stellt sie 1/2 — 3/4 Stunden in den Selbstkocher und säuert sie vor dem Anrichten noch mit ein wenig Zitronensaft. — Sie können auch gespickt werden.

Nierenschnitten. Uebrige Kalbsniere wird mit Petersilie sehr fein zerhackt, mit oder ohne etwas übrigem Braten, mit Salz, Zitronenschale oder Muskatnuß gewürzt, mit zerklopftem Ei und etwas süßem Rahm zu einer streichbaren Masse angerührt und auf in Milch geweichte und gut ausgedrückte Weckenschnitten gestrichen. Man backt sie in schwimmendem rauchheißem Schmalz einen Augenblick mit der Fülle nach unten, wendet sie und backt sie so allseitig zu hellgelber Farbe. Dies ist eine beliebte Gemüsebeilage. Vortreffliche Nierenschnitten erhält man auch, wenn man dünne Brotschnitten mit Butter bestreicht, obige Fülle mit geriebenem Brot, gehacktem Speck und etwas geriebenem Käse und zerklopftem Ei versetzt, auf die Brotschnitten verteilt und rasch im Ofen Farbe nehmen läßt.

Rosenkohl (Schnittkohl.) Die festen Rosen, welche man im Frühjahr als Sprößlinge des Winterkohls erhält, werden von allfällig verdorbenen Blättchen befreit. Sodann werden sie gewaschen und so lange im Salzwasser gekocht, bis sie weich sind, dann kühlt man sie mit kaltem Wasser ab. Kurz bevor man sie zu Tische bringen soll, kocht man sie in guter, mit dem Kochwasser bereiteter Buttersauce auf oder dünstet sie in geschmolzener Butter unter wiederholtem Schwingen, bis sie heiß sind. In letzterem Falle kann man etwas Zucker beifügen, überhaupt aber würzt man sie in beiden Fällen mit dem noch erforderlichen Salz und etwas Muskatnuß.

Aus Sus. Müller: Das fleißige Hausmütterchen.

Kartoffelnudeln mit Käse. Für 6 Personen werden 300 Gramm gesiebtes Mehl und 30 Gramm Preßhefe mit lauwarmer Milch zu einem Vorteige angerührt, gehen gelassen und 1 1/2 Pfd. gekochte, zerstoßene Kartoffeln, 40 Gramm süße, zerlassene Butter, Salz, Muskatnuß und 4 ganze Eier tüchtig darunter geschafft, der Teig, welcher dicklich sein muß, nochmals gehen gelassen, dann mit einem Löffel Nudeln ausgestochen und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Billiger Brotpudding. 250 Gr. Brot wird im Ofen leicht angedörrt, so daß es sich besser zerbrechen läßt und dann in kleine Stücke verteilt. Zwei Tassen gut gezuckerte, siedende Milch wird nun darüber gegossen und nachdem das Brot aufgeweicht ist, wird es mit einem eisernen Löffel fein zerstoßen, 2—3 gut verklopfte Eier zugegossen; Weinbeeren oder Rosinen, Mandeln und etwas eingemachtes Zitronat, vielleicht auch ein Rest gekochter Aepfel oder etwas Confiture und Zimmt, von jedem nach Belieben beigefügt, alles gut vermengt, in eine gebutterte Form getan und 1 Stunde in nicht zu heißem Ofen gebacken. Er wird kalt mit beliebiger Fruchtsauce oder Himbeersirup gegeben.

Aargauertorte. (Vorzüglich.) 500 Gr. Zucker, 500 Gr. Mandeln, 500 Gr. geriebene, gelbe Rüben, die feingeschnittene Schale und der Saft einer Zitrone, 10 Eier, 3 Löffel Rhum, Arrak oder Kirschwasser, 2—3 Löffel Kartoffelmehl.

Zucker und Eigelb werden schaumig gerührt (1/2 Stunde) dann kommen die geriebenen gelben Rüben dazu und man rührt nochmals tüchtig. Alsdann gibt man die übrigen Zutaten, zuletzt den Eierschnee zu, füllt die Masse in ein gut bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech und backt die Torte bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

Gesundheitspflege.

Heißes Wasser als Heilmittel. Geringe Kopfschmerzen hören bei gleichmäßiger Begießung heißen Wassers auf den Nacken und die Füße bald auf. Eine in heißes Wasser getauchte und dann rasch ausgewundene Serviette auf den Magen gelegt, wirkt sofort gegen Kolik. Nichts coupirt rascher eine Lungenkongestion, eine Halskrankheit oder einen Rheumatismus, als Heißwasserkompressen. Eine mehrfach zusammengelegte, in heißes Wasser getauchte und dann ausgewundene Serviette auf die schmerzhafte Stelle gebracht, bringt bei Zahnschmerzen und Neuralgien bald Erleichterung. Ein mit heißem Wasser angesaugtes Flanellstück um den Hals eines vom Croup befallenen Kindes gelegt, erzeugt in fünf bis zehn Minuten auffallende Beruhigung. Dieses gelingt namentlich beim sog. Pseudocroup.

Die Blätter der gelben Ringelblume in süßer Butter weichgedünstet und durchgeseiht geben eine vorzügliche Wundsalbe.

Kinderpflege.

Bewegung im Kindesalter. Es giebt nichts Reizenderes, als ein zappelndes Kindchen, und nicht umsonst haben es die Maler aller Zeiten zum Gegenstande ihrer heiligen und profanen Bilder gemacht. Der erwachende Wille imponirt uns, und wir kommen ihm mit einer Mischung von Achtung und Wohlwollen zu Hülfe. Das Kind hebt den Kopf, und wir setzen es auf; es macht mit seinen Beinchen ausschreitende Bewegungen und wir stützen es mit Binden und Maschinen; es blüht und gedeiht und wir ziehen uns den Vorwurf Rousseau's zu: „Tout dégénère entre les mains de l'homme." Daß wir es liegen ließen, anstatt es zu stützen und seine Wirbelsäule krumm zu beugen, seine Brust einzudrücken und seine Haltung und Gesundheit für zeitlebens zu gefährden! Die Gehmaschinen sind geradezu alle verwerflich und die Sitzapparate größtenteils schädlich, auch die lebendigen, die Arme der Wärterin. Eine große Zahl von Rückgratsverkrümmungen sind Folge des Tragens. Die beste Methode ist die der Engländer, die Kleinen auf einem guten, mit Leinwand bezogenen Teppich auf dem Rücken liegen oder auf dem Boden herumkrabbeln zu lassen, sie höchstens während des Trinkens aufzusetzen und wenn sie mit ³/₄ — 1 Jahr zu rutschen und aufzustehen anfangen, ihnen die heiligen Hände der Mutterliebe darzureichen, anstatt mit dem Gängelbande die Rippen einzuschnüren und die Lunge zu belästigen. Man hat, ob reich oder arm, zu allem Zeit, was man wirklich will.

Wer der wohlhabenden Mutter zeigte, daß die persönliche Wartung ihres Kindes ihr edelstes Geschäft ist, und die arme Mutter lehrte, daß sie dabei am allermeisten verdient, der wäre ein großer Kinderarzt.

Säuglinge sind nicht gut reisefähig, obschon man oft mit ihnen reist; ihr breiweiches Gehirn verträgt leichter einen Schädeleindruck als die hunderttausendfältigen feinen Erschütterungen, welche es im Kinderwägelchen oder im Eisenbahnwagen erleidet; auch ist der Schutz gegen allerlei Witterungsunbill und Diätfehler auf Reisen viel schwerer zu handhaben, als bei Hause, und jeder Arzt kennt viele tränenreiche Nachspiele zum Siegeszuge, den eine junge Mutter mit dem Erstgebornen zu entfernten Verwandten macht. Der alte Stiebel hat uns in eben so anmutiger als geistreicher Weise über die erste Entwicklung und Pflege des kindlichen Gehirnlebens belehrt und uns dafür verantwortlich gemacht, unsere Versündigungen gegen das Kinderhirn ein wenig zu beschränken.

Sonderegger, Vorposten der Gesundheitspflege.

Krankenpflege.

Eingeben von Arzneimitteln. Alle Heilmittel müssen streng entsprechend der Verordnung zu bestimmter Zeit und in abgemessener Menge gereicht werden. Flüssige Arzneien bewahrt man kühl auf, indem man die Flasche in ein zum Teil mit Wasser gefülltes Gefäß stellt. Beim jedesmaligen Eingeben wird die Arznei nach Umschütteln der Flasche in einen vorher gut gereinigten Löffel oder Eingebebecher gegossen und hierauf dem Kranken, während man diesen gleichzeitig beim Aufrichten unterstützt, zum Munde geführt. Pillen oder Kapseln werden am leichtesten mit einem Schluck Wasser hinuntergeschluckt, Pulver rührt man im Löffel mit etwas Wasser an, sofern man es nicht vorzieht, sie in Obladen zu verabreichen. Hierbei wird die etwa in der Größe eines Kreises von 6 cm Durchmesser zurechtgeschnittene Oblade auf einem Teller angefeuchtet und über dem auf ihre Mitte geschütteten Pulver zu einer Kugel zusammengefaltet, welche dann mit etwas Wasser vom Kranken hinuntergeschluckt werden kann. Anwendung von Gewalt beim Eingeben der Arzneien an widerspenstige Kranke ist nur in seltenen, vom Arzte zu bestimmenden Fällen (z. B. bei Kindern) am Platze. Leider hat eine Verwechslung von Arzneien schon so oft zu Unglücksfällen geführt. Man überzeuge sich daher jedesmal vor dem Eingeben von der Aufschrift des an der Arzneiflasche befestigten Verordnungszettels, um Irrtümer sicher ausschließen zu können. Unzuverlässigen Kranken überlasse man niemals Arzneimittel zur freien Verfügung. (Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein.)

Blumenkultur.

Bei Versendung abgeschnittener Blumen und Blätter tut man gut, die dazu zu verwendenden Holzkasten vorher eine Stunde ins Wasser zu legen, da sonst die Kiste den Blumen oder Blättern den größten Teil ihrer Feuchtigkeit entzieht, so daß sie schneller welken.

Was gibt einem Blumenflor vor den Fenstern einen ganz besonderen Reiz? Oft verwundern sich die Blumenfreunde, daß ihre reichgeschmückten und in vollster Blüte stehenden Blumenfenster doch nicht so den rechten Effekt machen, es fehlt etwas und doch wissen sie nicht recht — was.

Probiert es nun einmal, ihr lieben Blumenfreunde, anstatt noch reicher blühende Pflanzen in den ohnehin fast zu reichen Flor lieber etwas mehr Grün zu bringen, frisches, leuchtendes Grün, und statt gar so viel Rot — lieber etwas Blau, dunkler und heller, auch ein bischen Gelb, orange- und schwefelgelb, auch womöglich etwas Braun oder Kupferfarbe, laßt auch einzelne Pflanzen oder Ranken frei hinabhängen, andere etwas herausstehen, einige Ipomäen auf beiden Seiten emporranken — und ihr werdet nun ganz überrascht sein, wie wunderschön sich eure Fenster auf einmal machen. Jedermann steht still vor dieser Blumenpracht! Und doch hat verhältnismäßig so wenig gefehlt. — Oft ist es sogar nur etwas reines Rosa, das fehlt, oft sogar nur ganz wenig Gelb, in den meisten Fällen aber ist es das schöne Blau, welches fehlt! — Ja, diese so schöne Farbe, welche das oft so grelle Rot milder stimmt und veredelt, oder andere Farben hervorhebt und vervollständigt, fehlt leider sehr oft vor den Fenstern. Und doch ist diese Farbe in den Blumen nicht so selten, wie manche glauben; denn es gibt über 100 Arten schöne blaue Blumen, die sich in Töpfen ziehen lassen, außer den Lobelien, Ageratum, Heliotrop, Veronika, Campanula, Coelestinen u. s. w.

„Der erfahrene Blumenfreund."

Tierzucht.

Abgerahmte Milch als Futter für Geflügel. Hennen denen man das Futter mit abgerahmter Milch vermischt, sollen mehr Eier legen, und Mastgeflügel bei einer aus abgerahmter Milch und Mehl bestehenden Nahrung eine besonders gute Fleischqualität erzeugen. Die Milch darf jedoch nicht sauer sein. Saure Milch wird vom Geflügel nur ungern genommen.

Das Schlachten des Federviehs muß so geschehen, daß ihm so wenig Blut wie möglich entzogen wird, damit das Fleisch nicht an Zartheit verliere. Man öffne an der linken Seite unter dem Kopfe des Huhnes durch einen kleinen Schnitt mit einem scharfen Messer die Pulsader, schneide aber die Halswirbel nicht mitten durch. Oder man stoße mit einem langen, spitzen Messer durch den oberen Teil des Schnabelge-

wölbes in das Gehirn und durchsteche die Drosselader. Noch warm, rupft sich das Tier besser, als kalt, doch wird das Fleisch zarter, wenn es einige Tage im Federkleid hängen kann. Damit das Fleisch besser heraustritt, drückt man dem Tier das Brustbein ein. Soll ein Kapaun versendet werden, so läßt man den Kopf daran, einige Schwanz- und Flügelfedern beim Rupfen stehen, und giebt ihm durch Verschnüren eine geschickte Form. Die Beine werden durch einen Einschnitt am Knie auf die Schenkel zurückgebogen, der Kopf wird über die Brust gezogen und dann mit den Beinen befestigt. Körbe sind zum Verpacken luftiger, als Kisten.

Frage-Ecke.

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

Antworten.

11. Kochen Sie die einen Eier in Kaffeesatz, die anderen in Zwiebelschalen, von denen sie alle möglichen Figuren ausschneiden und mit farbigem Seidenfaden um die Eier binden. Es können reizende Zusammenstellungen gemacht werden. H.

14. Wenn Ihre Knöpfli trotz tüchtigem Klopfen nicht luftig werden, so kann der Fehler darin liegen, daß Sie einen zu festen Teig machen oder denselben zu kurz vor dem Kochen anrühren. Wir rechnen auf 1 Pfd. Mehl 4 Deziliter laue Milch oder halb Milch halb Wasser, 2 Eier und hinlänglich Salz, davon wird ein sich vom Löffel und der Schüssel loslösender mittelmäßig fester Teig hergestellt und zwar 2 Stunden vor dem Gebrauche. Vor dem Aufkochen wird er nochmals gut geschlagen. Der Teig wird nun in kleinen Portionen auf ein genäßtes Brettchen genommen und mit dem Messer in kleinen Stückchen eingeschlagen. Vorteilhafter ist aber ein Spätzchenmodell, durch das man den Teig ins Wasser treibt. Hat man ein größeres Quantum zu machen, so legt man jeweilen die aufgestiegenen in heißes Wasser, deckt dieses zu und fährt fort, bis alle eingeschlagen sind. Wir schmelzen die fertigen Knöpfli mit brauner Butter ab. Versuchen Sie einmal nach diesen Angaben zu „Knöpfeln", gewiß schmecken sie gut. Elisa.

15. Ein lobenswerter Vorsatz, Ihre eigene Modiste zu machen! Das Haushaltungsbudget wird durch die planirte Selbstarbeit jedenfalls um ein hübsches weniger belastet. Ich mache meine Hüte auch selber und kann Ihnen daher vielleicht dienen. Schwarze Spitzen drücke ich, nachdem sie letztes Jahr schon abgetrennt und gebürstet wurden, einige Male in Spiritus aus und wickle sie dann recht glatt um eine große Flasche. Der Spiritus verflüchtigt sich rasch und die Spitzen werden glatt und steif. Sollten Sie vorziehen, solche zu glätten, so legen Sie die erhabene Seite auf Flanell und glätten auf der linken. Bänder, die erst von allfälligen Flecken mit Terpentin oder Salmiak gereinigt werden, befeuchtet man mit Wasser, wo sie arg zerknittert sind und glättet sie ebenfalls auf der linken Seite aus. Ganz zarte, hellfarbige Bänder lassen Sie am besten durch die Waschanstalt chemisch reinigen. Federn ziehe ich mehrmals durch nicht zu starke Seifenlauge, spühle sie in warmem Wasser und lasse sie an der Sonne trocknen. Nun wird Salz auf glühende Kohlen gestreut und die Federn zum Kräuseln darüber gehalten. Auch mit der Scheerenspitze lassen sie sich gut kräuseln. Die Blumen bürste ich auch mit einer feinen Bürste aus, Sammtblumen und Blätter werden mit Spiritus aufgefrischt. Zarte Blumen die arg zerknittert sind, lassen sich nicht gut selber in Stand stellen, man tut besser, etwas neues zu kaufen. Die noch brauchbaren wieder einigermaßen hübsch und ansehnlich zu machen, in hübsche Façon zu drücken und zu stellen, versteht nun allerdings nicht jede weibliche Hand. Ihnen gelingt es aber vielleicht so gut wie dem Hausmütterchen in R.

16. Butter als Speisefett zu verwenden, ist ein alt hergebrachtes kostbares Vergnügen. Durch Beimischung von Nieren- und Schweinefett werden Sie kaum ein vorteilhafteres Speisefett herstellen können, besonders wenn Sie auch hinsichtlich Qualität Ansprüche machen. Butter und tierische Fette enthalten viel Wasser und sonstige Abfallstoffe, die beim Einsieden sich ausscheiden. Diese Verluste betragen durchschnittlich 20—25 %, sodaß z. B. 1 Kilo Butter, das im Rohzustand Fr. 2.60 kostet, nach dem Einsieden auf Fr. 3.25 zu stehen kommt; ist die Butter im Rohzustand von geringer Qualität, so dürfte sich der Preis pro Kilo fertigen Fettes noch wesentlich erhöhen. Wenn ich Ihnen raten soll, so machen Sie einen Versuch mit Palmin. Dasselbe ist ein absolut reinschmeckendes, wasserfreies Pflanzenfett. Ist Ihnen dieses Fett noch unbekannt und haben Sie nicht gleich den Mut, es pur zu verwenden, so mischen Sie es zur Hälfte mit Butter und Sie haben das vortrefflichste, billigste Fett. Da wo sonst 1 Pfund Fett verwendet wird, braucht man nur 3/4 Pfund, weil die Masse infolge der Mischung bedeutend fettreicher wurde; außerdem stellt sich der Ankauf solchen Fettes mindestens 25 % billiger. Wie aus einem Inserat in Nr. 10 des Frauenheim ersichtlich, erhalten Sie Palmin bei F. J. Weck in Zürich-Wiedikon. F.

16. Schon bei früheren ähnlichen Anfragen nach einem billigeren Fett mußte ich mich wundern, daß von den Hotels nicht Backfett, bestehend aus Nieren-, Kalb- und Schweinefett, verkauft wird. Mein Koch versteht alles Fett so gut auszukochen, daß wir viel zum verschenken und verkaufen übrig haben. Wir füllen dasselbe in leere Konservenbüchsen und verkaufen das Pfund zu 50 Cts., liefern einer Züricher Anstalt zu deren vollsten Zufriedenheit und sind bereit, so weit Vorrat vorhanden, auch in Postpaketen abzugeben.
Sanatorium Arosa.

17. Ich habe mit gutem Erfolg gegen Rheumatismus folgendes Rezept angewendet. Für 30 Cts. gereinigtes Terpentinöl, für 30 Cts. weißes Tannzapfenöl, für 30 Cts. doppelgebrannter Wachholderspiritus, für 30 Cts. Camphergeist wird gut durcheinandergeschüttelt vor dem Gebrauch und dann das schmerzende Glied eingerieben. Das Mittel hilft fast immer. Dem Herrn „Kollega" wünscht gute Besserung auch einer vom Lande.

Fragen.

18. Kann die Kindesliebe und die Dankbarkeit so weit gehen, daß man einen Beruf ergreifen muß, der einem in keiner Richtung zusagt? Meine Mutter betreibt eine Schneiderei im großen Stil und betrachtet es als selbstverständlich, daß ich den Beruf erlerne, um später das Geschäft fortzuführen. Ich habe aber eine ausgesprochene Neigung zum Lehrberuf und alles in mir spricht für eine Ausbildung nach dieser Richtung hin. Davon will aber meine Mutter nichts wissen und findet, ich sei töricht und undankbar. Das quält mich sehr und ich frage mich daher oft, ob ich nicht aus Pflichtgefühl meiner Mutter Wunsch erfüllen müsse. Was raten mir erfahrene Frauen? Vielen Dank für gütige Belehrung. Bekümmerte Tochter.

19. Welche Fütterung ist für junge Hühnchen die geeignetste? Ich habe einen kleinen Hühnerhof angelegt, aber ich bin nicht ganz im klaren, wie die Jungen rationell gefüttert werden sollen. Der Ratgeber hat gewiß viele Abonnenten auf dem Lande, die mir raten könnten? Besten Dank Frau E.

20. Welche Blumensamen soll ich ansäen, um ein kleines Gartenbeet, das vielleicht zwei Meter lang ist, den ganzen Sommer durch im Flor zu halten? Um freundlichen Rat bittet unerfahrene Blumenfreundin.

21. Wüßte mir eine gute Hausfrau einige billige, einfache aber gute Rezepte für Speisen aus Mehl, Milch und Eiern? Wir sind mit diesen Lebensmitteln reichlich versehen und müssen daher unsern Tisch oft mit solchen Gerichten besetzen. Da weiß ich dann öfters nicht mehr, was ich daraus fabrizieren soll, um die notwendige Abwechslung zu ihrem Rechte gelangen zu lassen.
Frau G. vom Lande.

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 Deutschand à Fr. 1. 80 bis Fr. 2 per Flacon **Fr. Bleuler,** Weideng. 15, **Basel.**

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.**

Krebs- Gygax Schaff- hausen

Immer werden

Neue Vervielfältigungs-Apparate

unter allen erdenklichen Namen grossartig ausposaunt.

Wahre Wunder

versprechen dieselben.

Wie ein Meteor erscheint jeweils

die neue Erfindung,

um ebenso schnell wieder zu verschwinden.

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

Prospekte franko und gratis.

Von der Buchdruckerei **J. Hartmann in Bern** ist zu beziehen:

Praktischer

Arbeits-Kalender

für den Gemüsegarten.

Von **U. Huber,** Gärtner.

Preis 50 Cts.

---

4 Schreibbücher

für Handwerker und Geschäftsleute

Hauptbuch, p aktisch eingeteilt	Fr. 2. 50
Journal, Tagbuch	„ 2. —
Kassabuch	„ 1. 50
Fakturenbuch	„ 1. 80

Versende alle 4 Bücher statt zu **Fr. 7. 80** zu nur **Fr. 6. —.**

Preisliste über Bücher und Schreibmaterialien gratis und franko.

A. Niederhäuser, Schreibbücherfabrik, **Grenchen.**

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl

Ct. St. Gallen.

Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unterröcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc.

Mustersendungen gerne zu Diensten. (H-56-G)

Chemische (T. 238)

Wäscherei & Kleider-Färberei

von **A. Ubell**

Seefeld-Zürich

empfiehlt sich bestens. Prompte Bedienung, billige Preise.

Bevor Sie sich zu längerer Kur von zweifelhaftem Erfolge oder Operation entschliessen, konsultiren Sie noch (auch brieflich)

H. F. Bosshardt, homöopath. Arzt,

Schwanden. (T222)

Meine Spezialmittel gegen Krankheiten, entstanden durch Stauung im Venen-System (Fuss- und Schenkelgeschwüre, offene Beine, Krampfadern, Hämorrhoiden), **Frauenleiden chronischer Art, Blutarmut, Skrophulose, Gicht und Lungentuberkulose bewähren sich vorzüglich.**

Zeugnis.

Für die **Okic's Wörishofer Tormentill-Seife** bin ich so begeistert, dass es mich schon lange drängt, ihnen kurz einiges über meine mit derselben gemachten Erfahrungen mitzuteilen.

Bei **rauher, aufgesprungener Haut** leistet sie Grossartiges! Ueberraschende Heilungen von **Flechten,** sogar veraltete, **Leberflecken, Sommersprossen,** wogegen alle möglichen Mittel vergeblich gebraucht wurden, habe ich an vielen Personen wahrgenommen und in auffallend kurzer Zeit schwinden sehen.

Lästige **Kopfschuppen,** namentlich bei kleinen Kindern, wichen schnell.

Die oftmals schmerzenden **Mückenstiche** seifen wir schnell ein, lassen den Schaum eintrocknen und weg ist der Schmerz! Es kann nicht genug betont werden, dass für **Heilzwecke** der Seifenschaum **nicht** darf abgewaschen werden, man muss ihn **eintrocknen** lassen. Das Publikum spricht sich einstimmig anerkennend über die Tormentill-Seife aus und verlangt sie je länger, je mehr, weil sie eben auch als **Toilette-Seife** unübertroffen und durch ihre Ergiebigkeit und ungemein sparsame Abnützung zugleich die billigste Seife ist.

Obermeilen (Kt. Zürich), im September 1896.

Luise Ehrensberger.

Zu beziehen durch die meisten Apotheken, Droguerien, Quincaillerie- und bessern Spezereigeschäfte à 60 Cts.

Generalvertreter: **F. Reinger-Bruder, Basel.**

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