Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 6 (1899)

Heft: 8

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 Ar. 17 des "Schweizer Frauenheim".



Schweizerische Blätter für Haushaltung, Rüche, Gefundheits:, Kinder: und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Berausgegeben unter Mitwirfung tuchtiger Mitarbeiter von Srau E. Coradi-Stabl in Burich.

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 Petitzeise 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Mr. 8. VI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 22 Rummern.

Bürich, 29. April 1899.

Der Lenz ift gekommen.

er nicht an Wunder glaubt, schau an, Welch Wunderwerk der Lenz gefan, Wie rings umher in schönster Pracht Sich's neu gestaltet über Nacht.

Dor wenig Tagen dürr und kahl, Ift's heute grün mit einem Wal. Der Tenz! Ist's nur der Tenz allein, Dem alles möglich scheint zu sein? Wohl ist's der warme Frühlingshauch, Wohl ist's die Sonnenwärme auch, Die neues Teben weckt und schafft Und alles füllt mit neuer Kraft.

Doch ist der Lenz ein Bote nur Don der allgütigen Natur. Und die Natur? Der Weisheit Bild, Die aus dem kleinsten Wesen quillt, Sie ist ein Trieb der höchsten Madzt, Die sich in allem gestend macht;

Die Gotteshand selbst, die regiert, Mit ihren Wunderwerken ziert Die Erde und das Weltenall. Die Großes wirkt und bringt zu Fall; Die Leben schafft und läßt vergehn, Ihr Walten wir in allem sehn.



Gib Dich d'rein!

Bon Belene Stöfl.

Das Schicksal bringt manches für Dich mit, bas schwer zu tragen ist. Wenn Du mit allen Kräften bagegen ankämpfst, die Last abzuwerfen ober Dir leichter zu machen strebst, wenn Du bas "Kismet" ber Muhammebaner nicht gelten läßest,

sonbern Dich gegen bas Unglück wehrst, so gut Du kannst, so ist bas Dein Recht und Deine Pflicht zugleich.

Es gibt aber auch Uebelstände, die sich nicht beseitigen und nicht andern laffen, im Rampf mit benen Du Deine Kräfte nur unnötig bergehrft und Dich und bie Deinen nur unglücklich machft. Mit ihnen heißt es, Dich abzufinden so gut als möglich. Nimmst Du, was Du nicht ändern kannst, ruhig als Unglud hin, bann kannst Du im Uebrigen noch glücklich genug sein. Die Gewohnheit hilft Dir bie Last zu tragen. Was Dich mund rieb, so lange Du beständig daran schobst und rücktest, das trägst Du, wenn Du Dich seinem Druck willig fügst, allmälig ohne es sonderlich zu fühlen; und wenn es anfangs schien, als wollte bie Last Dir bie Aussicht auf alles Lebensglück versperren, fo lernst Du nach und nach neben und über sie hin= weg all' bas Gute und Schone mahrnehmen, mas bas Leben Dir sonst zu bieten hat.

Sagen wir 3. B.: Du lebst in Deiner She vollkommen glücklich und zufrieden, da tritt die Forberung an Dich heran, daß Du eine Deinem Gatten nahestehende Person, seine Mutter etwa oder seine Schwester bei Dir aufnehmen sollst, beren Wesen und Gewohnheiten sich auf das störendste in Eurem Familienkreise geltend machen.

Du gibst Dir die erdenklichste Mühe, sie burch Liebe zu bezwingen, aber sie lassen sich nicht bezwingen; von Dir abschütteln aber kannst Du sie nicht, ohne Deinen Gatten auf das Tiefste zu beleibigen.

Was ist nun besser? Dir Dein ganzes Leben verbittern zu lassen, täglich nachzugrübeln, wie glücklich Du ohne die Betreffenden wärest, oder die Last als ein unabweisdares Uebel geduldig auf Dich zu nehmen, die störenden Elemente zu tragen und zu ertragen und Deinem häuslichen Leben ihrer ungeachtet soviel Glück und Behagen abzugewinnen als nur irgend möglich?

Dein Gatte hat Eigenschaften, die Dir unangenehm sind, und die vielleicht der ganzen Familie
zum Schaben und Nachteil gereichen. Alle Deine Mühe, sie ihm abzugewöhnen, ist umsonst. Du klagst und jammerst, Du rufst Gott und die Welt
zu Zeugen Deiner vergeblichen Bemühungen an, Du lebst in täglichem Haber mit Deinem Gatten,
und Du änderst ihn doch nicht.

Ift es benn ba nicht beffer, Du läßt ihm feine Gigenart? Sie ift ein Unglud, ja, aber Du tannst es nicht heben, jeder Versuch dazu macht es schlim= mer. Gi, so gib Dich barein! Halte Dich an bie guten Eigenschaften Deines Mannes, - gib seinen Schwächen burch Dein eigenes Sein und Tun ein wirksames Gegengewicht und versuche trot ihrer glücklich zu fein. Unmöglich ift bas nicht. Du hast von den Bäumen gehört, die den Stein, der auf ihren aufstrebenden Schaft gelegt ward, wachsend mit sich emporhoben, bis die Last, die sie anfangs zu erdrücken schien, frei und leicht von der dichtverzweigten Krone geschautelt wird, Du hast wohl auch von anderen vernommen, deren Holz sich um bas Beil, bas man in sie schlug und vergaß, still und fest herumschloß, so bas nie= mand etwas von der Wunde sah, die sie in ihrem Innern trugen. Nimm Dir ein Beispiel an ihnen und nimm Last oder Wunde geduldig bin, bis Du beibe überwunden haft und sie Dein Leben nicht mehr schäbigen können.

Du haft große Hoffnungen auf Dein Kind gesetzt, ben ganzen Lebensweg für basselbe ausgesbacht, und nun zeigt es sich, daß Dein Kind zu unbegabt ist, diesen Lebensweg einzuschlagen. Du bist unglücklich darüber, strengst Dein Kind an, schiebst es gewaltsam vorwärts, suchst zu erzwingen, was ihm versagt ist, und erreichst doch nichts, als Dir und ihm das Leben zur Qual zu machen.

Ware es da nicht besser, Du fügtest Dich still in das Unabanderliche, ließest Ehrgeiz und Sitelkeit beiseite und lerntest Dich an ihm freuen und in und mit ihm glücklich sein troth seines Mangels?

Statt das Unerreichbare zu wünschen und hersbeizusehnen, Dich mit dem zu begnügen, was Du hast, und das Beste daraus zu machen, — das ist eine der Hauptbedingungen, wenn Du Dir ein glückliches Leben gewinnen willst.

"Du mußt Dein Leben schnitzen aus dem Holze, das Du hast," heißt es im Bolksmunde, und Ernst Wichert sagt ernst und schön:
"Es bleibt ein Rest von allen ird'schen Dingen, Und Liebe selbst kann ihn nicht ganz bezwingen, Soll er gleichwohl zur Lebensrechnung passen, Bersuch, od's glückt, ihn unbeachtet lassen."

2

Lern' glücklich sein! Es ward bem Erbenleben Der Schmerz als ernste Prüfung mitgegeben, Auf baß ber Mensch im Kampf mit bem Geschick Als Siegespalm' erringe inn'res Glück, Lern' glücklich machen! baburch nur allein, Lernst bu am besten selber glücklich sein.

Moderne "Beilmittel."

Antipyrin, Antisebrin, Phenazetin u. s. w. haben sich so sehr die Gunst des Publikums erworben, daß sie von vielen als Hausmittel verwendet werben, die keine Ahnung von deren schimmen Folgen haben. Obschon sie bei Anwendung gegen heftigen Kopschmerz oft Linderung oder vorübergehende Beseitigung bewirken, so ist doch ärztlicherseits sest gestellt worden, daß schon beim Einnehmen eines halben Gramms nicht unbedeutende Bergistungserscheinungen vorgekommen sind. Von dem Gebrauche dieser Mittel hat also niemand einen Nutzen als die Fabrikanten und Verkäuser. Die Aktiengeselschaft der Höchster Fardwerke erzielte in 15 Jahren aus der Fabrikation des Antipyrin einen Keingewinn von cirka 30 Millionen Mark.

Nach ber Statistik ber britisch = medizinischen Gesellschaft traten in einigen Hundert Fällen bei Gebrauch von Antipyrin, Antisebrin und Phenazetin allgemeine Hinfälligkeit, plöglicher lebenägesfährlicher Bersall, Krämpse, Benommenheit, Herzsichwäche, Nierenerkrankung, Anfälle von Lungensentzündung, Sprachverlust auf 24 Stunden, Atemnot, Ausschlag und Tod in einem Falle von rheumatischem Fieber. Die Folgen waren um so heftiger, je größer die verwendete Menge.

Aehnliche Ersahrungen berichten die "New-Vorker mediz. Monatsheste" 1896 Nr. 7, sowie die "Berliner klinische Wochenschrift" Frühjahr 1896 und die "Deutsche Medizinische Wochenschrift" Spätjahr 1898 und zwar in Fällen, wo oft nur 0,7 Gramm und 1/3 Gramm eingenommen wurden.

Laut "Tier= und Menschenfreund" ließ neuestens eine chemische Kabrit in Dregben wieder ein Ber= zeichnis von nicht weniger als etwa 700 neuen "Beilmitteln" erscheinen, beren Ramen mit ben Endungen "in," "ol," "al," "en," "an," "on" 2c. aufgeführt find. Darunter befinden sich über 70 Antiseptika. Die jedem Heilmittel einzeln zu= gesprochene Wirkung zu ftubiren, ja nur die Namen und ihre chemische Busammensegung, bas für jebes Mittel vorhandene Schriftum zu bewältigen, ist ein Ding ber Unmöglichkeit für einen Argt, ber einigermaßen eine Pragis hat. Der Apotheker hat Mtühe und Arbeit, sich bie neuen Arzneischätze an= zuschaffen, bas Bolt ift ber Bersuchsgegenstand und muß zahlen. Ins Fäustchen lachen sich nur bie demischen Fabriten, welche biefe fraglichen Wohltäter ber Menschheit hervorbringen. Den Naturärzten sind biefe famtlichen 700 medizinischen Reuheiten böhmische Dörfer ober auch wertlose, ge= fährliche, chemische Spielereien.

Z,

Mur vormarts frisch und frei ben Blick Darfft ihn nicht trube fenten --Dir ward beschieben bein Geschick Doch — felber kannst bu's lenken.

Wegstipizt.

Sängt die Henn' zu gackern an, Denkt wohl manche Bausfrau dran, Daß es nicht ein leer' Geschrei Und ein Ei was rechtes fei. Doch die Benn' denkt dabei nicht, Daß der Bättich d' Ceute sticht Und daß felbst ihr eigen Ei Dor ihm gar nicht ficher sei. – bald kommt das Menschenkind Und stipizt das Ei geschwind, Trägt es hurtig in das Baus Und zieht feinen Nugen draus. Benne, die sucht um und an. Ei, wer hat ihr das getan? War der Marder in dem Saus? Kenne wird nicht klug daraus. Sort das Ei, sie weiß nicht wo Geht's nicht vielen Leuten so? Wenn ein Selbstwerk sie vollbracht, Nicht bekannt, nicht vorgemacht Da — sie wissen auch nicht wie M. R. Wegstipizt ist das — Genie!



Sind Pflanzen im Wohn= und Schlaf= zimmer nütlich oder schädlich?

(Nachdruck verboten.)

Der Nuten der Topfpflanzen im Zimmer be= steht nicht blos barin, baß sie basselbe ausschmücken und behaglicher machen, sonbern ein viel größerer Ruten berfelben ift ber, daß sie burch Aufnahme von Sticfftoff und Rohlenfaure und Abgabe von Sauerstoff unter Einwirkung bes Sonnenlichtes die Zimmerluft wesentlich verbessern und baburch der Gesundheit der Bewohner solcher Zimmer Wiffenschaftliche Beobachtungen förderlich sind. haben gezeigt, baß ein mittelgroßes Blatt einer Zimmerpflanze täglich burchschnittlich 11/2 Gramm Waffer ausdunstet. Auf eine solche Pflanze mitt= lerer Größe murbe also bie tagliche Baffermenge, bie ausgebunftet murbe, 50-60 Gramm Baffer ergeben und große Laubbaume verdunften mithin täglich 8-10 Liter Baffer und geben biefes an bie Luft ab. Der größere Wassergehalt ber Luft ist es auch vor Allem, was ben Aufenthalt im Balbe fo angenehm macht. Dieselbe angenehme Frische verspürt man z. B. auch nach einem ausgiebigen Gemitterregen im Sommer, wenn biefem anhaltend trockenes, heißes Wetter vorausging. In den großen Städten kann badurch die Luft bedeutend verbessert werden, wenn alle breiten Straffen, sowie jeder größere freie Plat, soweit bies bem öffentlichen Verkehr nicht hinderlich ift, mit möglichst viel Laub erzeugenden Baumen bepflanzt merben und im Sommer, wenn brudenbe Site herrscht und die Strafenluft fast unerträglich zu werden beginnt, täglich mehrmals die Strafen mit reinem Waffer bespritt merben. Die trockene heiße Straßenluft teilt sich auch unsern Wohnräumen mit, wodurch auch in diesen das Atmen erschwert wird.

Rebst bem Salten von Zimmerpflanzen gabe es auch noch andere Mittel, im Sommer die Luft in ben Zimmern nicht troden werben zu laffen. Dies könnte man z. B. bewirken burch bas Ginftellen bon Baffer in weiten, flachen Befagen, sobann burch Aufhängen reiner, in Baffer getränkter Leintucher im Zimmer. Aber gang abgesehen bavon, daß ersteres Mittel in größern Zimmern nicht hin= reichend mare, ba eben die Berdunftungsfläche gu flein fein murbe und bie Unmenbung biefes sowohl wie des zweiten Mittels für die Hausfrauen zu umständlich wäre und den Zimmern selbst ein unschönes Anseheu geben würde, so würde eben burch biefe beiben Mittel die Luft im Zimmer nur feucht erhalten, aber in keinerlei Weise auch zugleich verbessert. Diesen Zweck, also bie Berftellung einer ftets angenehmen, feuchten und auten, reinen Luft in ben Schlaf- und Wohnraumen erreichen wir also burch bie Rultur paffenber Bimmerpflanzen, und zwar womöglich folder, bie einen üppigen Blätterschmud erzeugen. 2118 folche, viele und große Blätter erzeugende Topfpflanzen find zu nennen: die Aroiden, Dracanen, die Gur= culigonen, Plectogyneen und Palmen. Die Ausbunftung ist bei biesen Pflanzen eine ganz bedeutende, benn außer dem Wasser, welche dieselben durch bie Blätter ausdunften, geben auch die Töpfe noch Feuchtigkeit an die Luft ab. Naturlich muß durch fleißiges Begießen dafür gesorgt werden, daß die ausgedünstete Wassermenge stets wieder ersetzt wird. Die Verbefferung ber Luft erfolgt burch bie Aufnahme von Rohlenfäure und Stickstoff und Ausscheibung von Sauerstoff burch die Pflanzen= blätter. Dieser Prozeß vollzieht sich jedoch nur an sonnigen Tagen also unter Ginwirkung bes Sonnenlichtes, woraus sich wieder die Tatsache erklären läßt, daß wir an schönen sonnigen Tagen uns in folden Zimmern im Allgemeinen wohler befinden, als an regnerischen, trüben Tagen. Das Wohlbehagen, das wir beim Aufenthalt in einem bichten Obstgarten ober Laubholzwäldchen empfinden, rührt eben von dem maffenhaften Ausströmen von Keuchtigkeit und Sauerstoff ber.



Der Spargel als heilpflanze.

Die Spargeln, sowohl für sich allein als auch zu andern Gemüsen genossen, sind für gemisse Kranke ober mit diesem ober jenem Leiden Behafteten eine wahre Arznei. So ist z. B. der Genuß von Spargeln allen Brust= und Augenleidenden, ganz bestonders den Lungenkranken, Schwindsüchtigen sehr zu empsehlen. Auch sind sie gegen Magenschwäche, sowie Milz= und Leberverhärtung ihrer magenstärstenden und Milz und Leber eröffnenden Wirkung wegen allen an diesen Uebeln Leidenden zum Genussen. Nach Aussage der Aerzte können sie serner bei Schmerzen im Rückgrat, in den

Lenden und in der Nierengegend und endlich bei Gelbsucht und Wassersucht nicht genug zum Genuffe empfohlen werben. Blasenleidenden bagegen ist eher eine Kur mit Sellerie und Peterfilienkraut und &Wurzeln zu empfehlen. Bemerkenswert ist noch, daß hunde, die Spargeln ober nur Baffer, in bem Spargeln gefocht murben, in sich aufnehmen, baran erkranken und sogar sehr häufig zu grunde geben. Die Spargeln besitzen überdies ben großen Vorteil gegenüber ben meiften andern Gemufen, daß sie nicht jedes Jahr wieder frisch angepflanzt zu werden brauchen, sondern bei richtiger Behand= lung über zwanzig Jahre lang auf derselben Pflanze alljährlich reichen Ertrag liefern. Daß alles über den Hausgebrauch hinaus zu erübrigende Spargelgemufe überall auf bem Markte sowohl wie in Gemusehandlungen und Konservenfabriken zu hohen Preisen stets guten und sichern Absatz findet, ist noch nicht genügend bekannt. Namentlich find bie Spargeln zur Bereitung von Gemufekonserven überall sehr gesucht. Die Kultur bes Spargels ist zwar von derjenigen anderer Gemuse etwas verschieben, aber durchaus nicht schwierig und eine der loh= nenbsten aller Gemusekulturen.

Anmerkung der Red. Allen Gartenbesitzern und Hausfrauen, die einmal einen Versuch machen wollen mit dem Andau dieser so geschätzten Gesmüsepflanze, erteilt Herr A. Gasser in Dießenhosen auf schriftlichem Wege gründliche Auskunft über die Anzucht, Kultur und Behandlung des Spargels gegen eine kleine Entschädigung von Fr. 1.50—2 in Briefmarken; ebendaselbst wird auch jederzeit gerne Auskunft erteilt à Fr. 1 in Briefmarken über die Kultur jeder andern Gemüsepflanze.



Ein Kapitel über den Honig.

(Nachdruck verboten)

Der Honig ist ein Lebensmittel, wie wir kaum ein zweites haben, mas Leichtverdaulichkeit, Nahr= stoff und Wohlgeschmack anbetrifft. Wie das Waffer unmittelbar in die Blutgefage übergeht und keinen Rückstand hinterläßt, wie reines Del in bestimmter Menge vollständig in das Blut aufgenommen und im Körper aufgespeichert wird, so geht ber Honig, ohne die geringste Spur eines Rückstandes zu hinter= laffen, unmittelbar in bas Blut über, bient in bemselben bei seiner chemischen Umgestaltung zur Ernährung des Körpers und zur Entwicklung von Kraft und ist somit, wenn er auch nicht das Leben für sich allein zu erhalten vermag, einer der auß= gezeichnetsten Nährstoffe, die mir tennen. Was mir an Honig unserm Körper zuführen, ift un fer, und darüber schaltet ber Stoffwechsel unumschränft. Rinder, welche rasch machsen und babei matt er= scheinen, haben großes Berlangen nach Gußigkeiten. Sie fühlen instinktiv, wovon sie Abhülfe zu er= warten haben; nichts aber hilft ihnen mehr, nichts ist ihnen zuträglicher als gerabe ber Honig. Kinder und alte Leute sollten baber täglich Honig genießen.

Welch hohen Wert der Honig als haus= mittel hat, ist aus nachstehendem zu entnehmen. Der berühmte hollandische Arzt Dr. Boerhaave sagt; "Wasser, mit Honig vermischt, ist ein gutes Mittel gegen beginnende Bruftfellentzundung." Gegen Anfänge ber Lungenschwindsucht wird Fenchelthee mit Honig empfohlen. Dr. Borner fagt: "Bei fiebernden Kranken, die fast alle an Magenkatarrh leiden, bilbet 2-5prozentiges Honigwasser ein äußerst nahrhaftes und erfrischendes Getrant, mas wohl zum Teil der im Honig in bemerkenswerter Menge enthaltenen freien Ameisensäure zu ver= banken ift." — Bielen alteren Bersonen, bie an Engbruftigkeit leiben, hat in bangen Nachiftunden icon oft ein Löffelden voll marmen Sonia momentane Linderung verschafft. Bei Magenjäure leistet Honig, mit brei Tropfen Salzfäure auf den Theelöffel, sicher gute Dienste.

Daß Honig die Pilzbilbung zerstört und daß er gegen die sogenannten Schwämmchen der Säugelinge sichern Erfolg hat, haben medizinische Fachemänner allzeit bestätigt, und schon um dieser Wirstungen willen sollte man den Kindern vorwiegend sleißig Honig geben. Der Honig ist nicht hoch genug zu schähen, weil er angehenden Husten, Schnupsen und Katarrh im Keime erstickt.

Gegen Krankheiten ber Mundhöhle, des Schlundes und der Atmungsorgane erweist sich reiner Bienenhonig bei anhaltendem Gebrauch und entsprechender Diät wirksamer als manch anderes Mittel, sagt Dr. Börner. Der Honig ist also vor allem ein Freund der Brust. Alle 20 oder 30 Minuten einen Theelöffel voll warmen Honig genommen, wirkt bei einem Katarrh geradezu überraschend. Bei Husten nimmt man den Honig mit bestem Erfolg lauwarm, alle Stunden einen Kaffeelöffel voll, dann bevor man zu Bette geht und des morgens wenigstens eine Stunde vor dem Frühstück. Honig mit ein wenig Sänsesett bermischt steigert den wohltuenden Effekt.

In unserer Zeit wird der Saft der Kochzwiedel gegen Husten, Heiserkeit und Brustverschleimung empsohlen. Werden die Zwiedeln statt mit Zucker mit Honig gekocht, so wird nicht nur der unansgenehme Geschmack der Zwiedel zurückgedrängt, sondern auch die Wirkung des Zwiedelsaftes wessentlich erhöht.



Guter Flaschen-Verletzus. Als luftbichte Flaschenverschlüsse, besonders für Konservendüchsen eignet sich Gelatine. Man nimmt zu diesem Zwecke Gelatineplatten von geeigneter Größe und Stärke, macht sie mit Hilse von heißem Wasser oder Damps diegsam und legt sie um den Rand der zu verschließenden Gefäße. Durch das Erhärten und Zusammenziehen der Gelatine wird dann ein fester und luftdichter Verschluß erzielt. Um

die unmittelbare Berührung des Waffers und der Gelatine zu verhindern, empfiehlt es fich, beim Berschließen stark wasserhaltiger Stoffe noch eine geeignete Zwischen=

lage anzubringen.

Das Rohrgeflecht bei Stühlen wird wieder ftraff und fest, wenn man den Stuhl fturzt, das Rohts geflecht mit gang heißem Wasser mittelft eines Schwammes recht gründlich anfeuchtet und abwäscht, so daß es sich tuchtig mit Waffer auffaugen fann. hierauf ftellt man ben Stuhl in die freie Luft, noch beffer in die scharfe Zugluft, ober im Winter neben den geheizten Ofen und läßt ihn trodnen. Der Erfolg wird ein vollkommen gu= friedenstellender fein.

Auffrischung von Welling-Gegenständen. Die Meffingsachen werden in heißer Natronlauge von Schmut befreit; find fie bronzirt, werden fie aus der Lauge direkt in gang verdünnte Schwefelfaurelöfung getaucht und in reinem Waffer abgespült. Hierauf werben fie in einer Mischung von 75 Teilen Salpeterfäure, 100 Teilen Schwefelsäure, 1 Teil Kochjalz und 2 Teilen Glanzruß (Hartruß) gelbgebrannt, abgespült, polirt oder geschliffen und zur Bermeidung der Ornbation mit farblosem Spirituslack überzogen, was in leicht erwärmtem Zustande geschieht. Sollen die Sachen besonders schön werden, so brennt man fie nach dem Abkochen zunächst in 200 Teilen Salpetersäure, 100 Teilen Hartruß, 1 Teil Rochfalz vor, und unmittelbar barauf in 75 Teilen Salpeterfäure, 100 Teilen Schwefelfäure, 1 Teil Rochfalz. Erstere Mischung ist die Borbrenne, letztere die Glanz-brenne. Nach dem Poliren u. s. w. können die Sachen mit Goldlack überzogen werben, mas mittelft eines weichen Pinsels aus Marder- oder Fischotterhaaren oder — bei glatten Sachen — mittelft eines Wattebausches nach vorberigem leichtem Anwärmen der Gegenstände geschieht. Die lettere Arbeit erfordert indessen tuchtige lebung.



Speisezeddel für die bürgerliche Rüche.

Montag: Spinatsuppe, Kalbsvoressen mit Kartoffels ftengeli und Ropffalat.

Dienstag: Eiergerstensuppe, gebämpfte Schweinszunge mit Spinat und Spiegeleiern.

Mittwoch: *Flädchensuppe, Restenspeise aus Fleisch, Karstoffelsalat, *Cierspeise.

Donnerstag: Maggisuppe, * gebackene Kalbsbrust, Reisskopf, gedämpste Verena.

Freitag: Gebrannte Wehlsuppe, Beefsteaks, Maccaroni

mit Käse, *Rhabarbercompotte.
Samstag: Erbssuppe mit Sago, *Lanunschulter mit grünen Erbsen, gebratene Grieswürfel.

Sonntag: Reissuppe, Rindfleisch mit Kapernsauce, gebampfte Kartoffeln, gebratene Nieren, * Spargeln & la crême, * Rhum-Auflauf.

Die mit * bezeichneten Rezepte find in diefer Rummer gu finden.

Roch = Rezepte.

Flädchensuppe. Aus 2 Löffel voll Mehl, etwas Milch und 1 bis 2 Eiern wird unter Zugabe des nötigen Salzes ein glattgerührtes Teiglein gemacht und daraus in gang wenig Butter zwei bunne Omeletten gebacken. Hierauf werden diese auf einem hölzernen Teller zusams mengerollt, in Form feiner Nubeln zerschnitten, in die Suppenschüffel gebracht und Fleischbrühe darüber angerichtet. Die Flädchensuppe muß gleich nach dem Unrichten servirt werden.

Kalbsbruff, gebacken. 11/2--2 Kilogramm gute, fleischige Kalbsbruft hackt man in zierliche Stücke, bampft sie in einer Braise beinahe weich ober kocht sie drei Biertelftunden in Baffer mit Salz, Burzelwerf und Gewurz, läßt fie ausfühlen, wendet fie in geschlagenem Gi und geriebener Semmel um und backt fie in reichlicher heißer Butter hellbraun, um fie zu Spargel, Blumenkohl, Schotengemuse, Spinat ober Carotten zu geben.

Lammichulter mit grünen Erbien. Gine Lammichulter wird ausgebeint, innen mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, mittelft Dreffirnadeln und Bindfaden ballonartig zusammengezogen, fein überspickt und auch außen etwas gefalzen; hierauf in Butter weich und saftig gedämpft. -- Nachdem rings schöne goldgelbe Farbe erzielt ift, tranchiert man das Fleisch in Scheiben, gießt den unvermischten Saft darunter und gibt es mit einer Schüffel Büchsenerbsen, die mit frischer Butter, einer Brise Salz und Zucker heißgeschwenkt und mit einigen Tropsen "Maggi" durchzogen sind, zu Tische. Spargel à la crême, auf französiche Art. Nach-

bem nan die in zwei Centimeter große Stücke geschnitztenen Spargel wie gewöhnlich in Salzwasser weichgefocht hat, läßt man ein Stück frische Butter in einem Kasserol hellgelb werden, gießt 3/s Liter Milch oder Rahm an, tut den Spargel in diese Sauce, würzt mit Salz, weiden Refer und Wuskfatzuck, kont den Spargel eine weißem Pfeffer und Muskatnuß, kocht ben Spargel eins mal darin auf und gibt ihn zu Tisch. Eierspeise. Man lät in einer Pfanne Butter zers

gehen, gibt 1 Theelöffel Maggi bazu und schlägt behut-jam Gier in die Sauce so viele man braucht, jalzt sie, gibt sie auf schwaches Feuer und beträufelt sie immer mit der Sauce bis das Weiße fest ift, dann streue man Raje barüber, braune ihn mit heißer Schaufel und fervire die Speife.

Rhabarberkompott. Die Stiele werden geschält und in 2 cm lange Stücke geschnitten. Diese werden dann rasch gewaschen und mit so viel Wasser als daran hängen bleibt, in ein wenig steigende Butter in die Pfanne gegeben. Zucker bedarf es in der Regel halb so viel als das Gewicht der Stengel beträgt. Nach Belieben wird Bimmt beigegeben ober ein Stücken Zitronenschale mitgefocht, bann werben die Stengel nicht zu weich gefocht und mit dem Schaumlöffel in die Kompottschale gehoben. Der dicklich eingekochte Saft wird dann darüber gegoffen und das Gericht nach Belieben kalt oder warm jervirt.

Liqueur aus gedörrten Zwetschgen (Backpflaumen). 2 Handvoll ausgesteinte Pflaumen tut man in eine Flasche, ftogt 20 Kerne fein, gibt fie dazu, dann etwas Relken, Zimmt und Zitronenschole mit 96% Spiritus, läßt die Mischung 4—6 Wochen an der Sonne stehen, gibt auf eine Flasche Flüssigkeit 1/4 Pfund zur Blase gekochten Randiszucker dazu, filtrirt alles, nachdem es zusammen auf dem Feuer 1 mal aufgewallt und füllt es in Flaschen. Das gleiche kann mit durren Kirschen gemacht werden.

Rhum-Auffauf. Man zerläßt 70 Gramm Butter, rührt 70 (Gramm feines Mehl barin glatt, verkocht dies unter fortdauerndem Umrühren mit 1/2 Liter siedender Milch oder Rahm zu einer dicklichen Masse, ninmt bieselbe vom Feuer und läßt sie auskühlen, wobei man das Rühren fortsett. hierauf mischt man fünf bis sechs Eidotter, 70 Gramm Zucker, etwas feingestoßene Banille oder abgeriebene Zitronenschale, drei Löffel Rhum und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, füllt alles in eine butterbestrichene Form ober Schüssel und bäckt den Auflauf bei mäßiger Site drei Biertelstunden.



Schwache Augen zu ftarten und fie gegen übermäßige Empfindlichkeit gegen das Licht zu schützen, so-wie sie gegen allerlei Schmerzen und Reigung zu Kongestionen und Entzündung abzuhärten, gibt es nichts besseres, sichereres und zugleich notwendigeres, als die äußere Anwendung von kaltem Wasser mit oder ohne Fenchelabsud. Reine Luft ist jedem Auge unbedingt not= wendig. Möge doch ja niemand die Luft fürchten, welche burch die Deffnung des Oberfenfters in das Schlafzimmer

eintritt, insoferne dieselbe nicht direkt in die Augen tritt und sich als starker Zug ober gar als Gegenzug erweift. Feberbetten und verdorbene Zimmerluft (die jog. Schulluft, noch viel mehr aber die Wirtshausluft) und die Ranal= und Abortsluft find namentlich für schwache Augen schweres Gift. Mit unreinen Fingern an bas Auge zu kommen, ist jedem Auge sehr nachteilig. Jeder Mensch, ohne Ausnahme, kann ein täglich zwei Mal vorgenommenes Waschen der Augen mit kaltem Wasser gut vertragen.

Beilwirkung des Meerrettigs. Ein schnell wirkendes Mittel gegen heftige Bahn-, Ropf- und Ruckenschmerzen, sowie Ohrensausen und noch andere Rrank= heitserscheinungen bilbet geriebener Meerrettig. Man ttreicht ihn auf ein etwa handgroßes Stück Leinwand und legt bieses dann auf den Oberarm oder auf den Nacken, wo man den Meerrettig so lange ziehen läßt, bis

man ein heftiges Brennen empfindet.

Bühneraugen. Ein einfaches hausmittel gegen hühneraugen ift nachstehendes: abends vor dem Schlafengehen lege man die Krume eines halben Weißbrotes jo lange in ungemischten Effig, bis sie hinlänglich burch-zogen ist und bindet davon über Nacht ein Stücken als Umschlag auf das Hühnerauge respektive die Frostballen. Die Semmel trocknet von außen nach innen gang hart ein, so eine luftbichte Krufte bildend, unter welcher der Effig, die Haut allmälig erweichend, in dieselbe ein= dringt und die Entzündung aufhebt. Um anderen Morgen wird der Schmerz ganz vorüber sein und man wird in den meisten Fällen sogar das Hühnerauge herausschällen können, wo nicht, so muß das Versahren 2—3 Mal wiederholt, dann aber einige Tage ausgesetzt werden.

Arankenpflege.

Ausgezeichnetes Wundwaller, wenn man vom Liegen wund geworben. 66 Gr. pulverifirter, ge= reinigter Alaun wird in 1 Liter kochendem Baffer geslöst; wenn es erkaltet ist, kommen 100 Gr. Arnicatinktur dazu. Man läßt dies zugedeckt stehen, filtrirt es, füllt cs in Flaschen und verkorkt es gut. Man kann es Jahre lang behalten. Bei offenen Bunden mit Wasser verbünnt, legt man Compressen auf, sie tun außerordentlich gute Dienfte.

Kranken kann man auch viel erleichtern, wenn man einen ältern Pfulmen mit Hirse füllt, doch nicht so, daß er steif wird, sondern daß man sich gut darauf legen kann. Hirfe verbreitet eine sehr angenehme Rühle und

selten wird ein Batient wund, der auf Hirse liegt.
Gleichmut in Krankheit. Auf keinen Fall bes
rechtigt Krankheit zum Mißmut. Haben wir ein Leiden, so sollten wir boch zufrieden sein, daß wir von dem Seer der übrigen verschont sind. Sidney Smith, der immer bemüht war, allen Dingen die beste Seite abzugewinnen, schrieb einmal, als er eben von Schmerzen niedergebeugt war, an einen Freund, er habe Gicht, Afthma und zehn andere Krankheiten, befinde sich aber im "übrigen sehr wohl". Alehnlich haben viele, die am schwersten litten, fröhlich und guten Mutes ihre Leiden ertragen.



Tritt früh dem Eigensinn Deines Kindes entgegen, wie er sich schon im 1. Halbjahr durch heftiges anhalten= des Geschrei äußern kann, wenn sein Begehren nicht erfüllt wird. Entferne möglichst von ihm die unpassenden Gegenstände seines Verlangens, um es nicht zu reizen, aber sei auch fest im Berweigern, wo es sein muß.

wird Deine ruhig ermahnenden Worte an deren Ton verstehen, bevor noch ihr Sinn ihm verständlich ift. Berlange nicht unnötig von ihm, was es ungern leistet, 3. B. Küsse oder Händchen geben oder kleine Künste machen, wenn Fremde zugegen sind. Um so fester beharre auf dem Gehorsam, wo er zu seinem Nugen dient. Berbiete ihm nur das, womit es Schaben stiften kann, und laß ihm möglichst viel Freiheit. Es soll fühlen lernen, daß alles, was Du von ihm verlangst, notwendig ist und zu seinem Besten gereicht. Hüte Dich ja vor jeder Launenhaftigkeit ihm gegenüber, und wecke durch eine gleichmäßige, gütige Behandlung sein Bertrauen zu Dir. Je mehr Du auf diese Weise einen gesunden Grund für sein Gerechtigkeitsgefühl legst, besto leichter und freudiger wird es Dir gehorchen. Schütze das Kind so viel wie nur möglich vor Langweile. Wenn es auch in seinem Tätigkeitsbrang unbewußt etwas zu Grunde richtet, so ift das noch lange nicht so schlimm, wie wenn es aus Langweile bazu kommt, zu seiner Unterhaltung die Ausführung irgend eines Streiches auszustudieren. Das ist ein wichtiger erziehe rischer Gesichtspunkt, der freilich erst etwas später in Betracht kommt. Sprich nie in zornigem Tone zu ihm, suche ben Gehorsam zunächst durch Liebe zu erlangen; ruhige Strenge ift erft am Plat, wenn freundliche Ermahnung erfolglos bleibt. Folgst Du diesen Grundsätzen, so haft Du am Ende

bes 1. Lebensjahres Deines Kindes ichon einen wichtigen Schritt zu seiner Erziehung getan und für seine weitere körperliche wie geistige Entwicklung den sichern Grundstein gelegt, auf dem Du weiter bauen kannst zu des Kindes und seiner Eltern Segen!

Aus "Beim, Pflege des Kindes im erften Lebensjahr" (Preis 15 cts.)



Goldfische. Es gibt wohl kaum etwas niedlicheres als Goldfische, die sich munter im Glase oder Aquarium tummeln. In der Pflege dieser Tierchen wird aber viel gefündigt, indem in weitaus den meiften Fällen zu fleine gesundigt, indem in weitaus den nieisten Fallen zu kleine Gefäße zu ihrem Aufenthalt verwendet werden. Die Goldfische müssen möglichst viel Bewegung haben und können dann auch bei richtiger Pflege ein Alter von 10 Jahren erreichen. Um ihnen frisches Wasser zu geben, sasse nie Fische nicht mit der Hand an, sondern sange sie mit einem Netzchen auf. Im Sommer ist das Wasser täglich, im Winter ungefähr alle zwei Tage zu erneuern. Dabei ist zu beachten, daß das Wasser immer die Temperatur des zu erseisenden sohe. Obladen und die Temperatur des zu ersetzenden habe. Obladen und Ameiseneier eignen sich am besten zur Nahrung und soll alle fünf Tage gereicht werden. Brot, Bacwert 2c. sind den Fischen schädlich und sollen nie gegeben werden.

Mehlwürmer als Dogelfutter zu gewinnen. Man nimmt einen großen, oben weit offenen Topf, gibt ein halbes bis ganzes Schwarzs ober Kommigbrot, in bas man mehrere Einschnitte macht, bamit bie fleinen Burmer hineinkriechenkönnen, in ben Topf. Hieraufschüttet man ein= oder mehrere hundert Mehlwürmer hinein, dann füllt man das Gefäß bis zu 3/4 Teilen voll frischer Kleie. Die Bürmer wachsen schnell, verpuppen sich und die Räfer kommen bald jum Borschein. Der Topf muß an einem warmen Orte, im Sommer auf den Boden, im Winter in die Rüche gestellt werden und man überbindet ihn mit Tull oder Fliegenpapier. In Rurze wimmelt es von vielen Würmern.

Der Besen fährt, wohin du ihn wirst führen, An dir ist es, die Arme frisch zu rühren.

Hunger und Schwarzbrot, Arbeit und Rast But gegen Grillen, im Falle bu haft.



Die empfehlenswertesten Bimmerpflanzen. Aloë arbarescenz, Aloë hydria Stella, Aloë Beguini perfector, Aloë variegata find die empfehlenswertesten Zimmerpflanzen und bedürfen fehr wenig Pflege, aber fonniger Plage. Dann find fie wundervoll in ihrer Mannigfaltigfeit und blühen fehr ichon.

Pleander zu vermehren. Man ninmt mittelsgröße Töpfe, füllt dieselben, nachdem man das Abzugssloch mit einem Korke verichlossen hat, zu zwei Dritkel mit groben, reingewaschenem Sand und gießt denselben tüchtig an, jedoch nicht mehr, als daß der Sand so recht wit Wester auf der ihr ber ihr ber ihr der ihre wer ihre mit Wasser geschwängert ist; klares Wasser dars über dem Sand nicht sichtbar sein. In diese Töpfe steckt man die in gewöhnlicher Weise zubereiteten Stecklinge, dis der Topf gefüllt ist, stellt sie dann auf das Bermehrungs-beet oder in ein warmes Mistbeet und sorgt für genügenben Erfat des verdunfteten und von ben Stecklingen aufgesogenen Wassers. Auf diese Weise behandelt, wird die Bewurzelung in kurzester Frist vor sich gehen und eine Menge tadelloser Wurzeln erzeugt werden. Wenn die Bewurzelung genügend vorgeschritten ist, pflanze man die bewurzelten Stecklinge in dem Wurzelvermögen ents sprechende Töpfe und bringt dieselben auf ein warmes Mistbeet.



Fragen und Antworten aus dem Leferkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Ericheinen in ber Frageecke freundlichst eingelaben.

Antworten.

22. Gewiß kann man ein Kind schon im zarten Alter beeinflussen und der Grund zu seiner Erziehung läßt sich auch dann schon legen. Sobald der kindliche Geift sich regt, beobachtet er seine Umgebung, er ist empfänglich für Ernst und Scherz, Licht und Schatten. Daß 3. B. ein einjähriger Anirps mit ziemlicher Bestimmtheit seinen Willen burchsetz und seine Pflegerin, oft ganze Familien tyrannifirt, ist auch schon dagewesen. Das ist ein Beweis dafür, daß sich in dem Alter schon etwas erziehen, gut oder schlimm beeinflussen läßt. Also junges Mütterchen, beobachte und lenke des Kindes Sinn früh auf das Gute. Tante Marie.

23. Gute Salatsorten sind: gelber Tropkopf, gelber Turnauer, gelber Prinzenkopf oder amerikanischer Pflückfalat. Wenn Sie bas tiefgegrabene, reichgebungte Land gut mit Jauche eintränken, am brittfolgenden Tag den Salat bunn in Reihen mit guter Bodenbedeckung anfaben, bekommen Sie ficherlich einen recht guten, murben Salat. Besonders zart wird er, wenn Sie ihn jeweilen über Mittag einige Stunden mit leichten Tüchern oder dünner Emballage bedecken. Salatliebhaber.

24. Ich nähre mein Bebé nebst Milch mit dem Aleuronat-Hafermehl, das Frau Dr. Heim in ihrem Büchlein "Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" so sehr empsiehlt. Ich din erst durch den Ratgeber auf das so gediegene Werklein aufmerksam gemacht worden, ließ es dann von der Redaktion des Ratgebers kommen (Preis 15 Cts.) und habe die Freude, mein Kindchen frisch und munter aufwachsen zu sehen, seit ich es nach der Methode behandle. Probiren Sie's auch.

Hausmütterchen im Oberland.

25. Gute Krankensuppen kann ich Ihnen einige nennen, die ich nach bewährten Rezepten schon oft zu kochen Gelegenheit hatte. Billig kommen sie allerdings nicht gerade zu stehen, da die Zutaten von bester Beschaffenheit sein muffen, wenn dem Kranken damit wirk-

lich etwas Kräftigendes zugeführt werden soll.

Schwache Geflügelbouillon. Zutaten für 1 Perfon: 1/4 Kilo Huhn oder eine Taube oder ein altes Rebhuhn, 3 Gramm Salz, eine Karotte und 1/2 Liter Waffer. Bubereitung: Man tut gut, in dem Fall daß nur die Bouillon gebraucht werden soll, das Brustfleisch des gereinigten Gestügels abzuschneiden, da die wertvollen Teile des zarten Brustfleisches dei der Bouillonzubereitung ganz verloren gehen. Das Gerippe mit dem übrigen Fleisch wird zerschlagen oder im Mörser zerstampft und mit dem kalten Waffer, der Karotte und dem Salz langfam 2-3 Stunden, fest verschlossen, gekocht. Man seiht die Brühe durch und entsettet sie. Das Fett des huhns kocht man nicht mit. - Man zerstampft auch in einem Mörser das Geflügel nit einem Ei und fest den Brei mit dem Baffer, zugedeckt, 2 Stunden langfamer Kochhitze aus, seiht die Brühe burch und falgt fie nach Belieben.

Schleimfuppe von fertigen Mehlen, von Reis, hafer, Grünfern, Linsen, Bohnen, Erbsen. Zutaten zu I Teller: %s Liter gute Bouillon, 15 Gr. betreffendes Mehl, 1 Gizgelb, 10 Gr. Butter und 1 Eglöffel Wasser. Zubereitung: Das Mehl wird im irdenen Topf mit der Butter durch: gebraten, ohne zu färben, die Bouillon dazu gefüllt und die Suppe 20 Minuten langsam gekocht. Das Eigelb wird mit Wasser verrührt und durch ein Sieb zur Suppe geschlagen, welche durch ein Sieb auf den erwärmten Teller angerichtet wird. — Sind Butter und Ei nicht erlaubt, so rührt man das Mehl mit ½ Liter kalter Bouillon an und gießt die Lösung unter Rühren in die heiße Bouillon. Die Suppe muß oft gerührt werden

und wird 20 Minuten gefocht.

Kräutersuppe. Zutaten zu 1 Teller: 10 Gr. Sauer: ampfer, 10 Gr. Kerbel, 10 Gr. Spinat, 10 Gr. Peter-filienwurzel, 3/8 Liter Bouillon, 10 Gr. Butter, 10 Gr. geriebene Semmel und 1 Eigelb. Zubereitung: Die fauber erlesenen und geputten Kräuter werden sauber gewaschen und klein geschnitten, mit der Butter weich gebünstet, durch ein Haarsieb gerieben und mit dem Eigelb verrührt; Bouillon und Semmel fochen 10 Minuten auf und werben auf ben Kräuterbrei burch ein Sieb gegoffen, welcher, so verdünnt, heiß gerührt und angerichtet wird. — Ei und Butter können auch wegbleiben, dann werden die Kräuter in Wasser blanchirt und dann durchgetrieben.

Ein Rezept zum Bergolben der Rahmen befite ich nicht, kann Ihnen aber, wenn Sie folche nur gut reinigen möchten, empfehlen, es mit Spiritus ju tun, das Unreine mit einem weichen Lappen oder Leder absutupfen (nicht reiben) und dann mit trockenem Leder ober Wollappen fanft aufzutrochnen. Auf diese Weise behandelt bleiben die Rahmen jahrelang schön. Eine schöne Bergoldung kann nach meinem Dafürhalten nur der Vergolder anbringen. Frau L. L.

Fragen.

27. Mit meinem Bratofen (Rohlenherd) habe ich fein Glud, d. h. bei dem Ausproben wegen des richtigen Hitzegrades wird mir manches Backwerf unansehnlich, zu viel oder zu wenig gebacken. Wie groß muß die hite sein für Kuchen, Aufläufe, Puddings und an was erkennt man, daß sie gar sind? Ich wäre für bestimmte Ans haltspunkte recht daukbar. Junge Hausfrau.

28. Welche Stücke Fleisch soll man vorzugsweise zum Sieden verlangen, wenn Suppe und Fleisch gut sein mussen und zur kleine Quantitäten verwendet werden (400 Gramm)? Ich bin so unersahren, habe bis dahin in der Hauswirtschaft nichts geleistet und soll nun doch gut kochen und haushalten. Bielen Dank zum voraus! Unwissende in M.

29. Ich hörte von einer Pflanze, die die Motten fern halte. Kann mir jemand etwas näheres darüber fagen?



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.

Berner Halblein

ftärtfter naturwollener Rleiberftoff für Männer und Anaben,

Berner Leinwand

ju Frauenhemben, Leintüchern, Sand-, Tifch- und Rüchentüchern 2c. bemuftert Walther Chgar, Fabrit., in Bleienbach.

Bon ber Buchbruckerei 3. Sart= mann in Bern ift zu beziehen:

Praktischer

Arbeits = Kalender

für den Bemüsegarten. Bon M. Buber, Gartner. Breis 50 Cts.

Achtung!

Kür folche, die graue Haare haben und es verhüten wollen und einen gefdmeidigen Saarwuche befordern wollen!

Kaufe die Englische Universal-Haarpommade.

Diefe übertrifft jebe bis jest existirenbe Saarpommabe ber Belt. Mit biefer Pommabe ift es möglich, in 6 Wochen einen 2 Boll langen haarmuchs zu erzeugen. Bei haars lofen Stellen mit bestem Erfolg ans gewandt. Diefe Bommabe foftet 2 Fr. per Topf.

Englisches Universal-Saarol ift das befte gegen das Grauwerben und Trodenmerben ber Saare, fomie fcon graue Saare find zu vertreiben bei regelmäßigem Gebrauch. Allein echt zu haben bei bem alleinigen Depot für bie Schweis und Deutschand à Fr. 1. 80 bis Fr. 2 per Flacon Fr. Bleuler, Beideng. 15, Bafel.

🕶 4 Schreibbücher 🤋

für Handwerker und Geschäftsleute

Hauptbuch, praktisch eingeteilt Fr. 2. 50 Journal, Tagbuch 2. --Kassabuch 1. 50 1.80 Fakturenbuch

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

Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unterröcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc. (H-56-G) Mustersendungen gerne zu Diensten.





Zur Erzielung und Erhaltung reiner Haut und zarter weisser Hände unübertrefflich. Verkauf à 70 Cts.





ist die beste.

(W 587)

Muen mit

Krampfadern und offenen Beinen

Behafteten empfehlen w. aufs marmfte Müller's Rompreffen.

Großart. Erfolg. Biele tausend Gesheilte. Gold. Medaillen u. Auszeichnung. Die Flasche, f. einen Wonat genügend, Fr. 3. —. Man wende sich an die Theater-Apothete in Gent, welche einzelne Flaschen gegen Nachnahme versensett. Prospett grat. u. franko. — Kann ohne Preiserhöhung durch alle größern Apotheken bezogen werden. (W528)

achtstühle gesetzlich ge-schützt. Hygieinische, prak-

tische Familien-Möbel, elegant, bequem und mehrfach verwendbar, neueste Schreibstühle, Klavierstühle empfiehlt P. Scheidegger, Sitzmöbelschreiner, Zürich III, Bäckerstrasse 11, Tramstation.

6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ro.

ff. Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60-70 leicht beschäbigte Stude ber feinsten Toilette-Seifen).

Bergmann & Co., Wiedikon-Birid. (W 571)