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

Band: 6 (1899)

Heft: 11

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. 23 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. 11. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 10. Juni 1899.

Guter Rat.

Soll der Nachbar gut dir bleiben,
Guck ihm ja nicht durch die Scheiben,
Geh ihm nicht durch Korn und Gras,
Bitt' ihn nicht um dies und das,
Und vor allem klag's ihm nicht,
Wenn's am Gelde dir gebricht!
Laß dir das ins Herze schreiben,
Soll der Nachbar gut dir bleiben!

Die Bekehrung des Herrn Eduard Braun.

Nachdruck verboten.

I.

Wer an einem sonnigen August-Vormittage durch die Straßen des hübsch gelegenen Fabrikstädtchens Z. geschritten wäre, hätte in dem rebenumrankten Pavillon eines der Vorstadthäuschen ein hübsches, kaum den Flitterwochen entronnenes Frauchen beobachten können, das sich tiefsinnigen mathematischen Studien hingab. — Wir wollen die eifrige Rechnerin kurzweg als Pauline Braun einführen und auch gleich verraten, daß das Buch, welches die Stelle des Lehrmittels vertrat, ihr höchsteigenes Haushaltungskonto war.

Das Resultat ihrer Forschungen mußte offenbar ein sehr betrübendes gewesen sein, denn nach einer Weile ließ sie sichtbar unbefriedigt den fleißig geführten Stift ihrer Hand entfallen, Tränen perlten in den sonst nur Freude leuchtenden Augen und in schmerzlichem Selbstvergessen entschlüpfte ihren frischen Lippen folgender Monolog: „Ach Gott, erst der siebzehnte und beinahe schon das ganze für den Monat berechnete Haushaltungsgeld verausgabt! Wie soll das enden? Eduard wird schelten und ich —“. Hier hielt die sorgenumsponnene Sprecherin inne, denn ein leichter Schritt knirschte auf dem Kiesweg des Vorgärtchens und nach wenigen Sekunden trat Martha Helfenstein, Paulinens vertraute Freundin in den Pavillon. Sie hatten zusammen als Nachbarskinder eine an freundlichen Erinnerungen reiche Jugend verlebt und obwohl Martha einige Sommer mehr zählte, tat das der gegenseitigen innigen Zuneigung keinen Abbruch und wie wäre dies auch anders möglich gewesen! Aus Marthas Augen strahlte ein solches Meer von Herzensgüte und was nicht weniger schätzenswert war, so viel Klugheit, daß die jüngere Gespielin nur hingebend und bewundernd zur älteren aufzublicken vermochte.

Martha hatte sich schon einige Jahre früher in Hymens Fesseln schlagen lassen und bewohnte mit ihrem Gatten und zwei lieblichen Kindern das nächstgelegene Häuschen. Herr Braun und Herr Helfenstein waren Berufskollegen, in dem Sinne, daß beide in der kommerziellen Abteilung einer bedeutenden Maschinenfabrik tätig waren, Herr Helfenstein als Vorstand und Herr Braun als dessen Untergebener.

Den Faden unserer Geschichte wieder aufnehmend, müssen wir die schönen Leserinnen um Verzeihung bitten, wenn wir einräumen, daß Frau Pauline — ungeachtet ihres sonst offenen und zutraulichen Wesens — doch zu etwelcher Verstellungskunst ihre Zuflucht nahm. Ob es ihr aber gleichwohl nicht gelungen war, die Spuren der vergossenen Tränen gründlich zu verwischen, oder ob sie sonst ihrer Stimmung nicht die gewohnte helle Färbung zu verleihen vermochte, kurzum, Frau Martha war sich sofort darüber klar, daß schwerer Kummer die Seele ihrer Freundin bedrückte und als sie liebevoll den Blick in Frau Paulinens dunkle Sterne senkte und voll Teilnahme nach den Wolken fragte, die vermocht hatten, den Glanz dieser Sterne zu verdüstern, erschloß sich das Herz der Bedrängten

und bald war die teilnehmende Frau Martha die Vertraute ihrer Sorge.

„Darf ich?“ hub Frau Martha nach kurzem Sinnen an und griff, als Frau Pauline Gewährung nickte, nach dem verhängnisvollen Kontobuch. Nach einer Viertelstunde emsigen Prüfens legte sie der ihr Treiben gespannt beobachtenden Freundin das Ergebnis ihres Studiums vor.

„Hier sitzt das Uebel“, sprach sie freundlich und wies auf eine lange, mit „Küchenausgaben“ überschriebene Zahlenreihe. „Dein Ausgabe-Etat in dieser Rubrik ist mehr wie um das Doppelte größer als der meinige, obwohl, wie du weißt, mein Tisch zwei Gedecke mehr zählt. Allerdings steht anderseits in meinem Haushaltungsbuch ein Ausgabepöstchen, das ich in dem deinigen vergeblich gesucht, nämlich ein solches für die „Maggi-Spezialitäten“, die, wie du noch von der Kochschule wissen mußt, eine Hauptstütze der sparsamen und guten Küche sind.“

„Ja, wenn Eduard sich bekehren ließe“, wandte Frau Pauline zagend ein, „aber die besten Suppen berührt er kaum, von Gemüsen behagen ihm nur wenige, darum auch die hohe Fleischrechnung.“

„Das ist freilich schlimm“, meinte Frau Martha mit ernster Miene, „doch Kopf hoch, Kind, Frauenlist hat schon schwereres bezwungen.“ Nach kurzer Ueberlegung huschte ein schelmisches Lächeln über ihre hübschen Züge und sich enger an die Freundin schmiegend, entrollte sie einen allerliebsten Plan zur Bezähmung des „Braunbären“, wie sie scherzend Frau Paulinens Gemahl nannte. Das der Urheberin alle Ehre machende Komplott gipfelte darin, daß Herr Braun für die Dauer einiger Wochen an Frau Martha's Tisch verwiesen werden sollte. Die Ausführung des originellen Unternehmens erschien um so leichter, als Frau Pauline täglich einen Ruf seitens ihrer in D. verheirateten Schwester erwartete, um an deren Stelle während eines bevorstehenden Familienereignisses die Leitung des eine vertraute Hand erfordernden Hauswesens zu übernehmen. Zur Ehre von Frau Pauline sei es gesagt, daß der willkürliche Eingriff in die Neigungen und Gewohnheiten ihres lieben Eduard ihr anfänglich nicht behagen wollte, doch siegte schließlich die allen Evastöchtern mehr oder weniger innewohnende Neigung zu konspiriren. Und als sie als letztes Bedenken allfällige schlimme Konsequenzen für des teuren Gemahls Gesundheit ins Feld führte, da richtete sich Frau Martha siegessicher vor der Freundin auf und sprach mit komischem Pathos: „Sieh mich an und behaupte, die „gute und sparsame Küche“ hätte mir nicht wohlbekommen!“ Gegen diese Beweisführung ließ sich allerdings nichts einwenden, denn Frau Martha's stattliche Figur und die blühenden, grübchengeschmückten Wangen schlossen jeden Zweifel an der Gediegenheit ihrer gastronomischen Kenntnisse aus. Auch der Himmel schien den Plänen der beiden Verschwörerinnen gnädig gestimmt zu sein, denn als dieselben ihr lauschiges Versteck verließen, schritt eben der Depeschenträger die Straße entlang, als Signal in der erhobenen Rechten ein für Frau Pauline bestimmtes Telegramm schwenkend. Dasselbe, in D. aufgegeben, lautete in lakonischer Kürze: „Prinz angekommen, erwarten dich bestimmt mit Nachmittags-Expreß.“

„Das fügt sich ja herrlich“, ließ sich vergnügt Frau Martha vernehmen. „Jetzt ist's ½10 Uhr, um 11 Uhr fährt dein Zug, nun rasch gepackt! Das weitere laß meine Sorge sein! Spute dich, in einer halben Stunde bin ich wieder bei Dir!“ Noch ein ermutigender Händedruck, dann eilte Frau Martha der eigenen Häuslichkeit zu, wo sie unverweilt am Telephon in längere Unterredung mit ihrem Ehegemahl trat. Ihre eindringlichen Worte mußten auf empfänglichen Boden gefallen sein, denn heiteren Sinnes traf sie noch einige Anordnungen für das Mittagsmahl nnd rüstete sich dann zu längerem Ausgange. Eine halbe Stunde später finden wir dann die Damen in Herrn Helfenstein's Arbeitskabinet, wohin auch Herr Braun beschieden worden war. Hier setzte Frau Pauline mit gut gespieltem Bedauern ihrem teuren Eduard die Notwendigkeit ihrer sofortigen Abreise nach D. auseinander, ihm zugleich eröffnend, daß in freundnachbarlichem Empfinden Herr und Frau Helfenstein es unternommen hätten, während seines Strohwitwertums ihm die gastlichen Pforten ihrer Häuslichkeit zu öffnen.

Als dann auch das Helfenstein'sche Paar mit verbindlichen Worten seiner Freude über diesen Zuwachs zum häuslichen Kreise Ausdruck verlieh, da mußte jeder Gedanke an eine Ablehnung in Herrn Braun ersterben und nach allen Regeln weiblicher Strategie gefangen, saß er in der Grube, die seine lukullischen Neigungen und die Bekehrungspläne seiner wohlmeinenden Schutzengel ihm gegraben.

(Schluß folgt.)

Ueber Gaskochapparate.

(Nachdruck verboten.)

Die in Nr. 20 des lieben Frauenheim aufgeworfene Frage betreffend die Gaskochherde hat mich veranlaßt, meine Erfahrungen auf dem Gebiete im Interesse des werten Leserkreises hier wiederzugeben.

Ueber die Kochherde der Gasapparatenfabrik in Solothurn kann ich Ihnen einigen Aufschluß geben, indem ich dieselben aus eigener Anschauung kenne und selber einen Herd aus dieser Fabrik im Gebrauch habe. Die Schweiz. Gasapparatenfabrik liefert Ihnen schon zum Preise von 55 Fr. einen Herd mit drei Brennern von verschiedener Größe und einem Bratofen, in welchem Sie das Fleisch am Spieß, auf dem Rost oder aber in der Bratschale braten können und der abwechselnd auch zum Backen zu gebrauchen ist.

Ein praktischer Herd aus der nämlichen Fabrik ist auch das Modell Nr. 26. Dieser Apparat hat ebenfalls drei verschiedene Brenner, nebstdem aber zwei Bratöfen, den einen über dem andern angebracht, und ein Wasserschiff, in welchem sich beim Gebrauch der Bratöfen das Wasser ohne weiteren Gasverbrauch rasch erwärmt. Nötigenfalls hat das Wasserschiff auch einen eigenen Brenner, vermittelst dessen man beim Nichtgebrauch der Bratöfen in kürzester Zeit heißes Wasser machen kann.

Modell Nr. 26 kann auch mit Leichtigkeit sauber gehalten werden, indem die Herdplatte nicht gerippt ist und sich unter den Brennern ein bewegliches Blech befindet, das alles, was zwischen dieselben fällt, aufnimmt und das man beim Reinigen nur herauszunehmen und abzuwischen braucht. Dieser Kochherd wird zum Preis von 150 Fr. geliefert.

Dieselben Vorzüge wie Modell Nr. 26 hat auch Modell Nr. 70 aus der nämlichen Fabrik, nur daß Nr. 70 größer und eleganter in der Ausführung ist. Dieser Herd hat fünf Brenner von drei verschiedenen Größen und von denen zwei der kleinern so eingerichtet sind, daß sie zusammen zu einem Fischkessel in Anwendung gebracht werden können. Nr. 70 hat ebenfalls zwei Bratöfen, den einen über dem andern angebracht und ein Wasserschiff, das beim Gebrauch der Oefen ohne besondere Feuerung heißes Wasser liefert. Auch hier hat indeß das Wasserschiff einen eigenen Brenner, der jeweilen zur Verwendung kommen kann, wenn das Wasser nicht durch die Hitze der Bratöfen erwärmt wird. Die Brenner in den beiden Bratöfen von Nr. 70 befinden sich oben, das hat den Vorteil, daß, wenn z. B. in dem untern Bratofen Fleisch gebraten wird, sei es am Spieß, auf dem Rost oder in der Bratschale, sich zugleich von unten her der obere Bratofen erwärmt; derselbe kann somit ohne weitern Gasverbrauch zu gleicher Zeit zum Braten oder Backen gebraucht werden. Einzig zum Bräunen des Bratens oder Backwerkes hat man auf kurze Zeit im obern Backofen den sich oben in der Mitte befindlichen Brenner anzuzünden. Die Hitze kann überhaupt bei allen diesen Apparaten nach Belieben regulirt werden. Modell Nr. 70 wird von der Schweizer. Gasapparatenfabrik zu 230 Fr. geliefert.

Dieselbe Fabrik verkauft zum Preis von Fr. 32 auch Uhren, vermittelst deren sich das Fleisch am Spieß automatisch dreht, so daß dasselbe gleichmäßig auf allen Seiten braten und bräunen kann.

Mehr aber als diese Uhren ist den sparsamen Hausfrauen Boers Patent Spar-Wasserschiff zu empfehlen. Dasselbe kostet 18 Fr. und macht sich sehr bald durch Gasersparnis bezahlt. Es ist eine bekannte Tatsache, daß es bei den mittleren Gasherden oder auch bei den größern Herden mit Wasserschiff, wenn die Bratöfen nicht gebraucht werden, ohne extra Feuerung stets an heißem Wasser fehlt. Diesem Mangel hilft Boers Spar-Wasserschiff ohne nennenswerte Mehrkosten ab. Das Schiff enthält vier Liter Wasser und kann zu jedem Gaskochapparat verwendet werden. Man braucht einfach den Rostring über einem runden Brenner abzuheben und das Wasserschiff hineinzusetzen. Auf das Wasserschiff kann dann jedes beliebige Kochgeschirr gestellt werden. Die Flamme bestreicht zuerst die konische innere Wandung des Wasserschiffes und erreicht nachher das auf dem Schiff aufgesetzte Kochgeschirr; erwärmt also beide zugleich bei nur sehr geringem Mehrverbrauch an Gas.

Zu empfehlen ist auch ein Apparat, der zum Erhitzen der Glätteisen dient und der nur 3 Fr. kostet. Jedes beliebige Bügeleisen zu den sich gewöhnlich im Gebrauch befindlichen Glätteöfen, läßt sich mit diesem Apparat erhitzen. Wie bei dem Spar-Wasserschiff wird ein Rostring über einem runden Brenner abgehoben, der Glätteisenschuh dafür eingesetzt, ein Bügeleisen hineingesteckt und in Zeit von zirka drei Minuten hat man ein heißes Glätteisen zum Gebrauch.

Jede Hausfrau aber, die sich einen Gaskochherd anschafft, sollte es nicht unterlassen, auch zugleich Susanna Müller's verbesserten Selbstkocher zu kaufen. Die verhältnismäßig geringe Ausgabe für denselben wird in kürzester Zeit durch die sehr große Ersparnis an Gas, Zeit und Mühe ausgeglichen. Ueberdies sind die meisten Speisen, die im Selbstkocher gekocht werden, zarter, schmackhafter und aromatischer als solche, die auf offenem Herd zubereitet werden. Einzig zum Braten eignet sich der Selbstkocher weniger. Ein Selbstkocher, in dem man für vier bis fünf Personen kochen kann, kostet mit drei Kasserolen inkl. Verpackung 34 Fr.

Mögen Sie nun unter all dem Guten, das auf diesem Gebiete zu finden ist, das Beste auswählen und zu Ihrer Freude angenehme Erfahrungen damit machen. L. P.

Kaffeekrieg im vorigen Jahrhundert.

Von nicht geringem Interesse ist der stille, aber heftige Krieg, welchen um die Mitte des vorigen Jahrhunderts viele Regierungen mit den Kaffetrinkern führten. Einen solchen Kriegsschauplatz bildete auch die kleine hessische Universitätsstadt Gießen an der Lahn. Schon 1750 muß der Kaffe dort zahlreiche Verehrer gehabt haben. Dies geht aus einem Liede im „Wochenblatt" der Stadt hervor, das, steif und unpoetisch wie die ganze Zeit, den braunen Trank besingt:

„Verdickt, verstopft sich das Geblüte,
Wird Jemand von dem Stein geplagt,
Stört Euch ein trauriges Gemüte,
O trinkt, die Krankheit wird verjagt!
Er reinigt, treibt, verdünnt das Blut,
Vergnügt den Geist, erweckt den Mut.

Wen Husten, Schnupfen, Kopfweh plagen,
Der nehme diesen Nektar ein;
Zur Stärkung für den schwachen Magen
Kann wohl kein besser Mittel sein.
Als wenn man diesen Göttersaft
Recht heiß zu ihm hinunterschafft,

Die Ursach ist ganz leicht zu finden,
Die manchen stolzen Arzt bewegt,
Daß er, wiewohl mit seichten Gründen,
Sich gegen diesen Nektar regt;
Denn der, so den Kaffee verehrt,
Hat selten einen Arzt begehrt."

Diesem Poem läßt genanntes „Wochenblatt" einen größeren Artikel über Kaffee, Thee und Tabak folgen, in welchem vom ersterem gesagt wird, er sei so gemein geworden, „daß man heutzutage die Bohnen und ihr Zubehör in Häusern antrifft, darin manchmal kein Brod zu finden ist."

Eine der ersten Verordnungen gegen das Kaffeetrinken, datirt: Darmstadt, 12. September 1766, läßt sich u. a. also vernehmen:

§ 2. Der weitere Gebrauch des Kaffee's ist überall auf den Dörfern und einzelnen Höfen den Bauern, Taglöhnern und Gesinde bei 10 Reichsthalern Geld oder 14 tägiger Gefängnisstrafe hiermit untersagt und verboten, und soll demjenigen, welcher einen Contravenienten anzeiget, mit Verschweigung seines Namens die Hälfte sothaner Geldstrafe verabreicht werden."

Paragraph 7 bestimmt, daß namentlich Wäscher- und Büglerinnen kein Kaffee verabreicht werden dürfe.

Daß ein derartiges Gesetz nicht viel, jedenfalls nicht auf die Dauer wirken konnte, war vorauszusehen. Die Regierung erkannte auch bald, daß sich da ein ergiebiges Steuerfeld öffne und belegte jedes Pfund Kaffee mit 8 Kreuzern Steuer, und endlich konnte 1797 Philipp Eberhard Schwalb in Gießen im „Wochenblatt" anzeigen, daß er durch ein gnädiges Privilegium die hochfürstliche Erlaubnis erhalten, ein Kaffeehaus daselbst zu errichten.

Wie reich sind wir doch!

Du bist heftig erregt, man hat dir eine kostbare Vase zerbrochen; — du bist sehr verstimmt, ein schönes Kleid ist dir verschnitten; — du klagst und weinst, ein Geldverlust hat dich betroffen. Spare deine Klagen, deine Tränen und überlege einmal ruhigen Blutes, ob nicht alles, was du bejammerst, sich verschmerzen, sich ersetzen läßt? Ja, geringe Dinge sind wohl nicht der Rede wert, aber — 100 Fr.! Es ist doch eine anständige Summe und —

Du kannst gleichwohl noch bestehen ohne sie, ja, du bist dennoch reich! Soll ich dir zeigen, wie? Berechne selbst: Wie viel wert ist dir eine Stunde, ein Tag, ein Jahr? noch atmest du im rosigen Licht — soll erst der Tod an dich herantreten und dich an den Wert des Lebens mahnen?

Was sind dir deine sehenden Augen wert? Wenn dir nun Gott ihren Stern erlöschen ließe, wenn dir plötzlich die Freude an der blühenden, prangenden Welt, der Anblick deiner Lieben versagt wäre! Was ist der Verlust von 100 Fr. dagegen?

Du hast deinen gesunden Verstand — wie, wenn er umnachtet würde?

Du hast deine gesunden Glieder; — wenn aber ein Unfall dich zum Krüppel machte? Was ist eine zerbrochene Vase dagegen?"

Und — du hast noch deine Lieben um dich — wenn ihr Verlust dich träfe?

Bist du also nicht reich trotz allem zerbrochenen und verlorenen Hab und Gut und Geld?

Wie sind gerade wir Hausfrauen doch so sehr empfänglich für kleine Unannehmlichkeiten, so sehr geneigt, sie zu beseufzen, zu beklagen; — ach, nur eine dunkle Stunde wirklichen Leids, eine Woche Krankheit vermag uns zur Besinnung zu bringen, zur Reue über das große Geschrei, das wir über kleine Widerwärtigkeiten zu machen pflegen.

Und sollte ein Blick um uns, auf unsere Mitwelt unsere Klagen nicht verstummen, unsere Tränen nicht versiegen lassen?

Sieh den Bettelgreis am Stabe,
Krankheit, Elend weit und breit,
Sieh den wilden Schmerz am Grabe
Und veracht' dein kleines Leid.

„Für's Haus."

Eierbecher aus zerbrochenem Liqueurglas. Der abgebrochene Fuß eines Liqueurglases bildet den Fuß des Eierbechers. Für den Becher häkelt man aus Crême-Garn einen Luftmaschen-Anschlag, welchen man zu einem Ring schließt. Der Ring muß so weit sein, daß er sich bei einigem Dehnen über den oberen Stumpf des Glasfußes streifen läßt. Es kommt stets eine feste Masche in jede Masche, bis der Becher die erforderliche Höhe erreicht hat (4½ cm). Bei jedem Gang hat man aufzunehmen, damit er die richtige Weite bekommt, man hängt ev. immer zwei f. M. in eine Masche. Bei der letzten Tour legt man einen Bindfaden ein und überhäkelt ihn mit festen Maschen, damit der Rand fest wird. Ist der Becher fertig, wird er mit Leim angestrichen, getrocknet und mit flüssiger Goldbronze bronzirt. Dieser Becher sieht allerliebst aus.

Ein Mittel, um gelbe und braune Schuhe aufzufrischen, ist die Milch. Mit diesem einfachen Mittel, das schon viel gebraucht wird, kann man braune Schuhe so auffrischen, daß sie neuen fast gleich sehen. Man nimmt einen Schwamm oder ein ganz weiches Tuch, durchfeuchtet dasselbe mit Milch und wäscht damit den Schuh gründlich ab. Ist aller Schmutz abgewaschen, läßt man den Schuh trocknen und reibt dann mit einem Flanellappen oder reinem weichem Filz ab. Der Schuh bekommt dadurch ein gutes Aussehen. Will man, daß das Leder glänzt, so reibt man auf den Flanell oder Filz ein wenig weißes, reines Wachs und reibt dann den Schuh zum zweiten Mal. Dies Verfahren gibt dem Leder einen hellen Glanz. Die Milch ist besser zur Verwendung, wenn sie gekocht ist.

Schwanenpelz zu reinigen. Man bestreut ein weißes Tuch fest mit Mehl, legt den Pelz hinein, reibt mit der Hand lange sacht überall, läßt ihn eine Stunde darin liegen und stäubt ihn tüchtig aus; er wird wie neu.

Zur Essigbereitung. In glasirten Steintöpfen werden den Sommer über alle Obstabfälle, Schalen, Kerne, selbst fauliges Obst, Beeren, Kirschen, kurz alles, was man sonst weggeworfen, eingelegt und zugedeckt an der Wärme stehen gelassen. Der Topf wird vor dem Ein-

legen der Abfälle halb mit frischem Wasser gefüllt. Alles läßt man mindestens vier Wochen stehen, wenn es recht sauer schmeckt, seiht man es durch den Filtrirsack in Flaschen, die man fest verkorkt 8 Tage an der Sonne stehen läßt. Dieser Fruchtessig ist sehr gesund als Getränk mit Zucker, oder zum Einmachen von Essigfrüchten gut verwendbar. In den Topf gibt man dann wieder frisches Wasser und frische Abfälle.

Um Erdbeeren mehrere Tage frisch zu erhalten, pflückt man sie des Morgens, sobald der Tau etwas abgetrocknet ist, legt sie in einer dünnen Lage in ein Sieb (in Ermangelung dessen in einen nicht zu dicht geflochtenen Korb oder auf eine Hürde), bedeckt sie mit frischen Weinblättern, bringt das Sieb in einen Keller und stellt es auf ein Gefäß mit frischem Wasser. Durch dieses Verfahren lassen sich selbst solche Sorten einige Tage gut und frisch erhalten, welche sonst rasch in Gärung übergehen.

Schüttsteine im Sommer ungefährlich zu machen (durch die Ausdünstung). Auf 1 Kilo Soda gib eine Hand voll Salz in siedendes Wasser, mit 1 Theelöffel übermangansaurem Kali und gieße diese Mischung 1 mal per Woche langsam durch den Schüttstein, die Ränder tüchtig bürstend.

Zitronen sind aufzubewahren, entweder in der Büchse mit Reis, wo sie im Reis vergraben sich sehr lange halten, oder man zieht einen starken Faden durch die Zitrone und hängt sie an luftigem Orte auf.

Küche.

Koch-Rezepte.

Buttermilchsuppe. 1—2 Liter Buttermilch rühre man mit zwei Kochlöffeln voll Mehl ab, messe etwas Milch dazu und koche dies unter Umrühren auf. Salze und richte die Suppe über Brotwürfel an.

Leberplätzli. Die gehäutete Kalbsleber wird in ½ cmdicke Plätzli geschnitten, diese gesalzen, in Mehl umgewendet und n. B. mit einem Spinat-, Wein- oder Salbeiblatt umwickelt, in ein Stück eingeweichtes Schweinsnetz geschlagen, schnell gebraten und mit Zitronensaft beträufelt.

Laubfrösche. Möglichst große Spinatblätter werden mit kochendem Wasser leicht überbrüht und auf ein reines Tuch ausgebreitet. 125 Gr. von aller Haut gereinigtes Kalbfleisch wird mit 125 Gr. Nierenfett, etwas Zwiebel und Petersilie fein gehackt, mit 100 Gr. eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Milchbrot unter anhaltendem Stoßen im Mörser genau vermengt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2 ganze Eier und 1 Dotter hineingerührt. Nun legt man auf jedes der Blätter einen kleinen Eßlöffel von der Masse und umwickelt dieses gut mit dem Blatt, bestreicht eine Kasserole stark mit Butter und legt die Laubfrösche neben einander ein, begießt sie mit guter Fleischbrühe und läßt sie ½ Stunde dämpfen. Es wird eine gute Buttersauce, die mit Eidottern abgerührt ist, dazu gegeben.

Pudding von Weißbrot. Zwei Tage altes Weißbrot wird in Würfel geschnitten und auf dem Feuer mit etwas Butter hellgelb geröstet, mit ½ Liter Milch, 65 Gramm Butter, 6 Eiern, das Weiße zu Schnee und einer Prise Salz verrührt und 2 Stunden gekocht.

Erdbeercrême. Man treibt zwei Löffel Erdbeermarmelade oder frisch passirte Erdbeeren mit ebensoviel feingestoßenem Zucker flaumig ab, rührt einen halben Liter Rahm leicht dazu, versüßt dies noch nach Geschmack, füllt es in eine Form, läßt es auf dem Eise sulzen und stürzt es dann aus.

Rhabarberwein. Die Blattstiele werden in Stücke geschnitten, in einen mit Wasser gefüllten Kessel getan (letzteres muß über den Früchten stehen) und mehrere Stunden über gelindes Feuer gestellt, so daß das Wasser heiß wird, ohne jedoch ins Kochen zu geraten. Sind die Rhabarberstücke weich, presse man die ganze Masse durch, den zurückgebliebenen Trester nochmals mit Wasser und nehme dann auf 1 Liter des erhaltenen Saftes 1 Pfund Zucker und fülle alles in ein Fäßchen und lasse es in warmer Temperatur gären. Ist die Gärung vorüber, verspunde man das Fäßchen und fülle den Wein nach 6 Wochen in Flaschen.

Conserviren von Früchten und Gelées. Während des Kochens der Confituren und Gelées übergießt man die zur Aufnahme derselben bestimmten Gefäße in einer Schale mit Wasser von 50 bis 60° C. und bringt sie nach einigen Minuten in einen Behälter mit siedendem Wasser, in welchem sich bereits viereckige Stücke von Pergamentpapier befinden. Nach 5 Minuten nimmt man die Gefäße mittelst einer Zange nach einander aus dem siedenden Wasser, füllt sie schnell mit der siedenden Masse und überdeckt sie sofort mit einem nassen, noch nicht erkalteten Stück Pergamentpapier, das man sogleich mittelst dünner Bindfäden befestigt. Unter diesen Umständen halten sich die Confituren und Gelées Jahre hindurch, ohne im Aussehen und Geschmack irgendwie einzubüßen; das Bedecken der Oberfläche der Masse mit Papier und ebenso der Zusatz von Conservirungsmitteln, wie Salizylsäure u. s. w. ist ganz überflüssig. Selbst nach mehreren Jahren zeigt sich an der Oberfläche keine Schimmelbildung. Die so erzielten Resultate zeigen auch das Irrtümliche der weit verbreiteten Ansicht, daß man die Fruchtconserven nicht in siedendem Zustande in die Gefäße bringen dürfe.

Gesundheitspflege.

Zur Hautpflege gehören tägliche kalte Waschungen des ganzen Körpers. Dieselben werden am besten des Morgens, gleich nach dem Aufstehen vorgenommen, weil dann der Körper durch den Bettaufenthalt einen Ueberschuß von Wärme besitzt und daher gegen die Einwirkung des kalten Wassers weniger empfindlich ist. Auf die Art der Abwaschung selber kommt es weniger an. Man kann den Körper mit einem nassen Schwamm oder Tuch überfahren, oder man läßt sich von hinten her ein nasses Laken um die Schultern werfen und reibt den Körper schnell ab. Allemal muß hinterher die Haut noch mit einem trockenen Tuche trocken gerieben werden. Die ganze Abwaschung darf nicht länger als zwei Minuten dauern. Dann schnell angezogen und wenn man ein Frösteln empfindet, einen tüchtigen Spaziergang ins Freie gemacht. Wer bisher solche Abwaschungen noch nicht vorgenommen hat, beginne mit lauwarmem Wasser und gehe allmälig zu kälterem über.

Das Trinken bei der Feldarbeit. Viele Landleute bekämpfen bei den Feldarbeiten den Durst, um dem starken Schwitzen zu entgehen. Dies ist jedoch unzweckmäßig und kann unter Umständen zu schlimmen, ja selbst gefährlichen Zuständen führen. Der Durst ist als Mahnung zum Ersatze der dem Körper verloren gegangenen Flüssigkeiten anzusehen und bei Nichtbeachtung dieser Mahnung treten Blutverdickung und Austrocknung der Gewebe, schließlich der sogenannte Sonnenstich ein. Abgesehen von diesen schlimmsten Folgen ist es auch sicher, daß durch den wegen Flüssigkeitsmangel geschwächten Stoffwechsel die Körpernahrung beeinträchtigt wird. Es erscheint demnach nicht rätlich, den Durst völlig zu unterdrücken, aber man trinke langsam und mäßig, am besten setzt man dem Wasser Zitronensaft zu, wodurch auch der durch die Wasserzufuhr bewirkten Verdünnung der Magensäure in rationeller Weise entgegengewirkt wird. Als bestes und billigstes Getränk für Feldarbeiter bei großer Hitze hat sich saure Milch oder schwarzer, in kaltem Wasser gekühlter Kaffee erwiesen. Ein Schluck von diesem stillt sofort den Durst und läßt ihn längere Zeit nicht wieder aufkommen.

Vorsicht beim Genuß von Fischen. Zur Vorsicht beim Genießen von Fischen kann jetzt während der heißen Jahreszeit nicht genug gewarnt werden, und zwar nicht nur vor den in totem Zustande feilgebotenen frischen, sondern auch vor geräucherten Fischen. Selbst wenn sie auf Eis liegen, gehen die toten Fische im Sommer außerordentlich schnell in Zersetzung über, und das dadurch entstehende Fischgift ist noch bedeutend gefährlicher als das Gift in zersetztem Fleische anderer Tiere. Werden dann solche bereits in Verwesung übergegangenen Fische, wie Flundern ꝛc., geräuchert, so tritt durch die in dem Rauch enthaltenen Desinfizirungsstoffe, besonders Ammoniak, in dem Zersetzungsprozesse zwar ein Stillstand ein; das vor dem Räuchern in den Fischen bereits vorhanden gewesene Gift wird dadurch aber nicht im mindesten unschädlich gemacht, sondern bleibt in seiner vollen Gefährlichkeit bestehen und führt, wie wir von mehreren erst vor kurzem vorgekommenen Fällen erfahren haben, zu schweren, ja lebensgefährlichen Magenerkrankungen. Man achte daher beim Genießen von Fischen darauf, daß deren Fleisch stets fest zusammenhält, denn sobald die Fleischfasern keine Festigkeit mehr haben und durch einfachen Druck mit einem flachen Messer zu Brei gedrückt werden können, hat die Zersetzung des Fleisches begonnen. Am meisten geboten ist diese Vorsicht aber bei geräucherten Fischen, weil diese in den Fällen, in welchen sie erst nach der begonnenen Zersetzung geräuchert worden sind und dann bald verkauft werden, noch gar keinen Fäulnisgeruch von sich geben und lediglich an der Beschaffenheit des Fleisches als giftig zu erkennen sind.

Kinderpflege und Erziehung.

Gesundheitsschädigungen durch das Klavierspiel bei jungen Mädchen. Die Nervenstörungen, Bleichsucht ꝛc. würden bei jungen Mädchen viel seltener eintreten, wenn diese nicht allzufrüh mit dem Klavierspiel beginnen müßten. Nach der Ansicht von Dr. Wätzold kommen die meisten Neurosen da vor, wo die Mädchen vor dem 12. Jahre mit dem Unterricht beginnen; solche, die erst später damit anfangen, werden seltener davon befallen und bei nicht Klavierspielenden sind solche Fälle fast ausgeschlossen. Nach seinem Dafürhalten sollte man den Mädchen erst mit dem 15. bis 16. Jahre den Unterricht erteilen lassen und dann nur solchen, welche Neigung und Talent dazu haben und vollkommen gesund sind.

Viele Eltern sind inbezug auf die Lektüre, die ihre Kinder oft verschlingen, viel zu wenig vorsichtig und lassen sie das schädlichste und unerlaubteste Zeug lesen, ohne dagegen einzuschreiten. Kinder, die zu viel lesen und ihrem Alter nicht angepaßtes, werden oft in früher Jugend schon durch den Einfluß, die solche Bücher auf sie ausüben, verdorben. Auch nicht alle „Jugendschriften" sind dazu angetan, zu bilden und zu belehren, viele verwirren nur die Phantasie der Kinder und führen ihnen vollkommen unwahre Bilder von Menschen und Verhältnissen vor Augen. Die harmonische Entfaltung des kindlichen Geistes wird dadurch oft auf unverzeihliche Weise geschädigt. Darum mehr Vorsicht, ihr Eltern!

Krankenpflege.

Erprobtes Mittel gegen das Wundgehen. 5 Teile Benzoëtinktur wird mit einer Lösung Salizylsäure und 100 Teilen Hammeltalg, der zuvor mit 5 Teilen Benzoëharz verrieben wurde, tüchtig vermischt und gerührt, in passende Blechdosen oder Büchsen eingefüllt und verwendet.

Heilwirkung der Brunnenkresse. Brunnenkresse ist in nachstehender Zubereitung sehr heilsam für Lungenkranke. Man reinige zwei bis drei Stunden vor dem Genuß die Brunnenkresse von allen verdorbenen Blättern und wasche sie aus. Darüber drücke man den Saft einer Zitrone, gebe dazu ein wenig Olivenöl und eine kleine, feingeschnittene Zwiebel. Alles wird gut gemengt und zwei bis drei Stunden zum Ziehen stehen gelassen. Eine Zutat von Essig ist streng zu vermeiden.

Mittel gegen Nasenbluten. Die vom Nasenbluten befallene Person atme bei festgeschlossenem Munde durch die Nase tief ein, schließe sodann mittelst der Finger die Nase fest und atme durch den nunmehr geöffneten Mund aus. Die atmosphärische, durch die Nase eingeatmete Luft bringt bekanntlich das Blut in der Nase zum Gerinnen. Die auf 28° R. geheizte Lungenluft würde die Gerinnung wieder beseitigen, wenn sie nicht durch den Mund beseitigt würde. Man probire dieses Mittel und man wird sich von der Vortrefflichkeit desselben überzeugen.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Juni. Im Gemüsegarten ist die Unkrautvertilgung, das Behacken, Häufeln und Begießen der Beete die hauptsächlichste Arbeit dieses Monats. Die Hauptpflanzzeit für Wintergemüse ist gekommen. Aussaaten von Endivie und anderen Gemüsesorten werden gemacht, Samenpflanzen werden aufgebunden und vor Vogelfraß geschützt. Von Monat-, Sommerrettig und Salat sucht man die Samenpflanzen aus und bezeichnet sie. Die Gewürzkräuter stehen jetzt in Blüte und werden rechtzeitig abgeschnitten, um im Schatten getrocknet zu werden. Bei Gurken- und Kürbispflanzen sind die Ranken gleichmäßig zu verteilen. Ende des Monats hört das Spargelstechen auf. — Bei der Blumenzucht sorge man dafür, daß die Kübelpflanzen viel Wasser bekommen. Der kleine Rosenkäfer, der die Rosen schädigt, wird am Morgen am sichersten abgefangen, bei leichtem Schütteln fällt er in einen untergehaltenen Regenschirm. Blattläuse sucht man durch Seifenwasser und Tabakabsud zu vertilgen, Räupchen müssen sorgfältig abgelesen werden. Mehltau und Rost verhindert man durch Bestäuben mit Schwefelblüte und Kupfervitriol-Speckstein mehl oder durch Bespritzen mit Kupferkalkbrühe. Aus Blumentöpfen vertreibt man die Würmer, indem man frische Nußblätter mit siedendem Wasser überschüttet und diese Flüssigkeit dann, wenn sie erkaltet ist, in die Töpfe gießt. Die Käfer kommen dann auf der Oberfläche zum Vorschein. Das Verfahren muß wiederholt werden, bis alle Würmer vertilgt sind.

Ein Kunstgriff bei der Gurkenkultur. Sobald die Gurkenpflanzen die ersten Blütenbündel zeigen und letztere die Größe von Kleeblütenköpfen erlangt haben, steche man mit der Spitze des Federmessers die innern Blüten aus, eine Verletzung der äußeren dabei sorgfältig vermeidend. Die stehenbleibenden Blüten kräftigen sich dadurch ungemein rasch und bringen frühreife und große Gurken. Hätte man aber die inneren Gurkenblüten stehen gelassen, so hätte man zwar eine größere Zahl, aber auch schwächere Gurken und noch dazu viel spätere erhalten.

Gurken als Spalier. Man sollte beim Pflanzen der Gurken Rücksicht darauf nehmen, daß diese eine Schlingpflanze ist. Der Ertrag soll daher auch bei einer dieser Eigenschaft entsprechenden Kultur ein viel reichlicherer sein. Man achte hierbei darauf, die Ranken stets von rechts nach links um die Pfähle oder Stangen zu winden und sie mit Bast leicht anzubinden. Auch Mauern, namentlich solche, die nach Ost oder Südwest gelegen sind, eignen sich vorzüglich zur Anpflanzung von Spalieren mit Gurken. Man wähle solche Mauerseiten, wo Luft und Sonne freien Zutritt haben.

Vorsicht beim Mischen des Kunstdüngers. Viele Landwirte haben die Sucht, alle Dünger miteinander mischen zu wollen, oft solche, die sich gegenseitig aufheben. Darin muß mit Vorsicht vorgegangen werden. Nie sind die Superphosphate, heißen sie Kaliknochensuperphosphat, mit Thomasmehl und andern kalkhaltigen Düngern zu mischen, da man dadurch die lösliche Phosphorsäure unlöslich machen würde. Mit Asche und anderen kalkhaltigen Düngern darf jedes Superphosphat gemischt werden; auch mit stickstoffhaltigen Substanzen wie schwefelsaures Ammoniak, doch wäre es immer besser, diesen stickstoffhaltigen Hilfsdünger, wie auch den Chilisalpeter, getrennt zu brauchen, als Kopfdünger.

Die wertvollste und schönste einheimische Aquarienpflanze ist entschieden die Wasserpest (Anacharis Alsimastrum oder Elodea canadensis L.) Sie ist eine zu den Hydrocharideen gehörende, aus Canada stammende, in Europa eingebürgerte, in Teichen und und anderen stehenden Gewässern lebende, sehr hübsch verzweigte, bescheidene und widerstandsfähige, lockerzellige Wasserpflanze, welche, eine sehr große Desinfektionsfähigkeit besitzend, das Aquariumwasser selbst reinigt, so daß es fast nie gewechselt zu werden braucht, weil sie auch das Wasser mit Luft imprägnirt.

Zur gegenwärtigen Pflanzzeit des Rosenkohls sei daran erinnert, daß derselbe weit gepflanzt werden muß, wenn man auf festgeschlossene dichte Röschen rechnen will. 100 cm Pflanzweite und 85 cm Reihenentfernung sind nicht zu viel. Der Platz kann durch Zwischenpflanzung von Salat, Porree und Endivie ausgenutzt werden.

In jedem Hühnernest muß sich mindestens ein Nestei befinden. Dauerhafte Nesteier stellt man in der Weise her, daß man an einem Ei an beiden Enden ein kleines Loch macht und den Inhalt herausbläst. Hierauf rührt man gebrannten Gyps mit Wasser zu einem dünnen Brei an und läßt ihn durch ein zu einer Rinne zusammengefaltetes starkes Papier in das Ei fließen, bis es voll ist. Der Gyps erstarrt bald zu einer festen Masse und man hat ein solides Nestei, das man an seiner Schwere sofort von jedem andern kennt. Mehr zu empfehlen sind jedoch die in den meisten Porzellangeschäften käuflichen Porzellan-Nesteier.

Gewächse, welche dem Federvieh schädlich sind. Die bitteren Mandeln sind allem Federvieh ein tötliches Gift; sobald sie nur etwas davon zu fressen bekommen, werden sie sogleich schwindlig, fallen nieder und sterben, ohne daß man weiß, womit man ihnen zu Hülfe kommen könne. Den Gänsen und Hühnern ist Petersilie ein Gift. Den Enten ist Zucker und nicht minder der Schierling gefährlich; haben sie von diesem gefressen, so ist der Tod unvermeidlich, wenn man nicht sogleich mit Baumöl zu Hülfe kommt und sie so zuweilen, wenn es frühzeitig genug geschieht, noch rettet. Ebenso schadet die Pflanze den Hühnern; wenn sie davon fressen, werden sie bald schwindlig. Das Kraut von dem gemeinen Mohn fressen die Gänse, wenn es ihnen nebst anderem Futter zugleich gegeben wird; allein gewöhnlich müssen sie es mit dem Tode büßen.

Antworten.

35. Ihnen kann Rat werden. Der japanische Hopfen ist eine überaus schnell wachsende und dankbare Schlingpflanze, die eine dichte Belaubung bringt. Man legt allerdings schon im April 5—6 keimfähige gut entwickelte Hopfensamen in 10 cm weite Töpfe in gute Komposterde, bringt sie im Zimmer oder Frühbeet zum Keimen und läßt dann die Pflänzchen an der freien Luft sich abhärten. Mitte Mai werden sie dann gewöhnlich aus den Töpfen genommen und an ihren Bestimmungsort gepflanzt. Die Pflanzen müssen einen Abstand von $^1/_2$—$^3/_4$ m von einander haben, die Ranken bindet man beliebig fest. Der Augurienkürbis und Tropaeolum peregrinum, eine gelbblühend Kapuzinerkresse, sind ebenfalls sehr zu empfehlen. Die Schlinggewächse lieben alle einen sehr nahrhaften Boden, man begieße daher recht oft mit flüssigem Dünger. Zur weiteren Ausschmückung Ihrer Altane verwenden Sie vielleicht hübsche Kübelpflanzen, Hortensien, Geranien, Oleander ꝛc. Wenn der Kostenpunkt für Sie nicht in Frage kommt, so finden Sie bei jedem Gärtner Auswahl genug. Frau E. in E.

35. Sie tun am besten, zu allererst mit Abzuglöchern versehene Kistchen anzufertigen, die genau in die Zimmerecke passen; dreieckige sind daher recht vorteilhaft. Sie sollten mit einem Ueberzug versehen sein, der das Wasser auf der Seite nicht durchläßt und können überdies noch mit Rinde bekleidet werden. Ein entsprechendes „Untergeschirr", das das abfließende Wasser auffängt, darf nicht fehlen. Die Kästchen werden nun mit guter Gartenerde aufgefüllt und mit jungen Epheupflanzen besetzt, die man am besten aus Samen zieht oder auch aus dem Walde holen kann. Die aus Samen gezogenen sind aber in der Regel hübscher und schmiegen sich leichter überall an. Pflege braucht der Epheu nicht viel, man gibt nur Wasser, wenn die Erde oben trocken ist. Mittelst eines weichen Pinsels sind die Blätter vom Staube zu reinigen, auch können sie mit einer Brause, wo eine solche vorhanden ist, bespritzt werden. Wenn Sie aus Samen Epheu ziehen wollen und ihn gerne großblätterig haben, so müssen sie eben auf solchen von großblättrigen Pflanzen sehen. Blumenfreundin.

37. Wenn Sie unter Fleischküchli die Verwertung von Fleischresten in Verbindung mit Teig verstehen, so möchte ich Ihnen empfehlen, die Resten in gesalzenem zerschlagenem Ei und Paniermehl oder Zwieback umzuwenden und sie in Butter auf beiden Seiten zu braten. Dann probiren Sie vielleicht auch folgendes: In weißgerührte Butter werden je nach der Größe der Portion Fleisch 1—3 Eier gegeben, tüchtig untereinander gerührt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gemischt, dann fügt man geraspelten Käse darunter und so viel Mehl, daß die Masse noch flüssig und streichbar bleibt. In die Mischung können Sie nun Ihre Fleischreste legen und sie dann hübsch braungelb backen. Ein Griespudding ohne Eier ist jedenfalls nicht besonders gut. Wir machen denselben nach folgendem Rezept: Koche in 1 Liter Milch 200 Gramm Gries mit Beigabe einer Prise Salz zu einem dicken Brei und lasse ihn nach dem Anrichten erkalten. Dann rühre man 4 bis 5 Eigelb, ein Stück weichgemachte süße Butter, 250 Gr. zerstoßenen Zucker und einige verwiegte Zitronenschalen 15 Minuten lang, füge diesem den Brei bei und mische das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Nun wird die Form mit Butter bestrichen, mit der Masse angefüllt und der Pudding im Ofen oder in geschlossener Form 1 Stunde lang in siedendem Wasser gekocht. Emmy.

Fragen.

38. Gibt es denn wirklich kein unfehlbar wirkendes Mittel gegen die Motten, die mir in Kisten und Kasten die größte Verheerung anrichten? Ich bin ganz hülflos und bitte um guten Rat. Der „Mottenkönig" hat mir nicht gedient. Frau E. E.

39. Wann ist die geeignetste Zeit zur Anlage eines Champignonbeetes im Keller und wie muß dieses beschaffen sein? Kann die Brut in der Schweiz auch bezogen werden? Anny.

40. Welches Werk über Gemüsebau ist am besten zu empfehlen? Ich möchte mich gerne durch ein gut geschriebenes Buch gründlich über den Gegenstand belehren lassen. Fritz P.

Aeusserst sparsam und vorteilhaft im Gebrauch.

—

Greift die Wäsche nicht an.

Brillant-Seife

Für kaltes und warmes Wasser zu gebrauchen.

—

Enthält reines Olivenöl.

Ueberall zu haben.

(W 598) (H 1200 Q)

---

ist die beste.

(W 587)

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.

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.**

Allen mit

Krampfadern

und **offenen Beinen**

Behafteten empfehlen w. aufs wärmste

Müller's Kompressen.

Großart. Erfolg. Viele tausend Geheilte. Gold. Medaillen u. Auszeichnung. Die Flasche, f. einen Monat genügend, Fr. 3. —. Man wende sich an die **Theater-Apotheke in Genf**, welche einzelne Flaschen gegen Nachnahme versendet. Prospekt grat. u. franko. — Kann ohne Preiserhöhung durch alle größern Apotheken bezogen werden. (W528)

— Erstes —

Spezial-Geschäft

für (T 225)

Damenkleiderstoffe

Leiden- u. Baumwollstoffe

Max Wirth

Zürich.

Muster umgehend.

Schwarze Kleiderstoffe

allerneueste Dessins in stets frischer Auswahl

Cachemire Escot, Mer nos	Fr. 1.—	bis 5.— p.m.
Crêpe Cheviot, Popeline	„ 1.90	„ 5.50 „ „
Fantaisies, Streifen, Tupfen	„ 2.—	„ 6.50 „ „
Mohairs, glatt u. façonnirt	„ 1.35	„ 4.50 „ „

Halbtrauerstoffe

in Wolle und Halbseide, nur neueste Renres, von Fr. 1. 70 bis 3. 70 p.m.

---

4 Schreibbücher

für Handwerker und Geschäftsleute

Hauptbuch, praktisch 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.**

Schweizerische Modenzeitung in Zürich-Riesbach.

Reichhaltigste und billigste Modenzeitung.

Preis für 3 Monate Fr. 1. 60, 6 Monate Fr. 3. —, 12 Monate Fr. 5. —.

Probenummer gratis und franko.

Zu beziehen **portofrei** vom Verlag, O. Knape, Zürich V.

Suters Seifenspähne

sind aus reiner Seife von höchstem Fettgehalt, besitzen grösste Wäschekraft und empfehlen sich durch **unbedingte Schonung** der Wäsche jeder Hausfrau von selbst.

Man verlange überall und ausdrücklich **Suters Seifenspähne.**

Alleinige Fabrikanten:

J. Suter-Moser & Cie.

(T 199) Zug.

SCHULERS

Salmiak-Terpentin Waschpulver

ist anerkannt vorzüglich!

Ueberall zu haben.

Nachahmungen weise man zurück. (T 591)

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