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

Band: 6 (1899)

Heft: 16

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. 35 des „Schweizer Frauenheim“.

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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. 16. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 2. Sept. 1899.

Wegwarte.

Ich steh am Weg und warte
Im blassen, blauen Kleid,
Indes ich hofft und harrte,
Verging die Sommerszeit,
Und immer, immer kommt er nicht,
Der Liebste, der mich sucht und bricht,
Ich steh am Weg und warte
Im blassen, blauen Kleid.

Ich blühe nicht im Garten
Und nicht im grünen Hain,
Am Wege muß ich warten,
Am dürren Ackerrain,
Gebückt am Boden wankt mein Haupt,
Vom Wind gezaust, vom Weg bestaubt,
Ich blühe nicht im Garten
Und nicht im grünen Hain.

Ich steh am Weg und warte
In stiller Lieb und Treu,
Ich hoffte und ich harrte
Und spüre keine Reu,
Und ob im Herbst ich sterben muß,
Im Winter gar verderben muß:
Ich steh am Weg und warte
In stiller Lieb und Treu.

Gerok.

Kochschulen, Haushaltungsschulen oder hauswirtschaftliche Schulen?

(Nachdruck verboten.)

II.

„Das mag mir aber ganz gleich sein, was die Menschen über meine Beschäftigung denken“, sagst du mir!

„So, so; mir nicht!“

„Komm, wir wollen uns auf jenes Bänkchen am Waldesrand setzen und recht offen und ernst miteinander reden.“

„Was deine erste Frage betrifft, so muß ich sagen, daß ich sie nicht verstehe. Wie sollte der Kochunterricht die Mädchen besser und edler machen! Das ist das Ziel des Religions- und Sprachunterrichtes!“

„Ja, höre, meine Liebe, ich möchte eben das Wort Kochunterricht und Kochschule vermeiden, um verschiedene Begriffe auseinander zu halten. Mein Ideal für unsere Schweizertöchter sind die hauswirtschaftlichen Schulen, die ein weiteres Lehrgebiet umfassen als die Kochschulen. Wenn ihnen zum Beispiel das Kochen als Fürsorge für die Familienangehörigen, Ordnung und Reinlichkeit als Forderungen der Gesundheitspflege, Sparsamkeit und Pflichttreue im Kleinen als sittliche Gebote gelehrt werden, so sind das Samen, deren Früchte Bildung und Edelsinn heißen. Es liegt also im Fach selbst, daß es bildend wirke. Möchte es auch stets so verstanden werden!“

„Du hast Recht, aber es muß schwer sein, so zu unterrichten.“

„Nun die zweite Frage, ob die Uebung oder die Belehrung in diesem Fache wichtiger sei!“

„Da ist kein Zweifel, denn was nützt mir ein großartiges Rezept, das ich auswendig gelernt, wenn ich die Sache nicht herstellen kann! Oder was hilft mir ein schöner Aufsatz über Reinlichkeit, wenn ich keinen Boden scheuern kann?“

„In diesem Fall hast Du recht; aber weißt du, daß Diesterweg sagt: „Verbinde das Wissen mit dem Können.“ Das Wissen allein genügt also nicht, aber das Können folgt doch erst nachher. Zuerst müssen wir wissen, wie und warum wir eine Sache gerade so und nicht anders machen müssen. Hast du nicht schon selbst beobachtet, wie viel mehr Zeit gebraucht wird, um sich etwas Neues durch Ein-

übung anzueignen als durch das geistige Erfassen? Wohl heißt es! „Uebung macht den Meister.“ Aber was ist das Bildende an dieser Methode? Es ist die stets wiederkehrende Gelegenheit zum Beobachten, zum Sehen. Es gibt viele Arbeiten, die mehr Wissen als Können erheischen. Eierschneeschlagen z. B. braucht wenig Können, aber ein ordentliches Wissen über Geschirr- und Luftbeschaffenheit. Also, nicht wahr, du bist damit einverstanden daß auch die hauswirtschaftlichen Arbeiten gelehrt und nicht nur geübt werden müssen?“

Was die Wertschätzung der Frauenarbeit anbetrifft, so kannst du darin dein persönliches Urteil haben und dich um das der Andern wenig bekümmern, doch für ein ganzes Volk und dessen Wohl hängt von dieser Anschauung unendlich viel ab. Woher die Unzufriedenheit bei so vielen Töchtern der bessergestellten Familien, woher die stete Dienstbotenklage, woher so viel Not, Schein und Betrug? Vielem, vielem wäre abgeholfen durch eine bessere Vorbildung der Hausfrauen. In Deutschland gaben Rekrutenprüfungen, bei denen sich eine Abnahme des Gesundheitszustandes der Soldaten zeigte, Anlaß zur Gründung von Haushaltungsschulen. Man erwartete also von einer bessern Führung der Volksküche bessere hygieinische Zustände. Daß Sparsamkeit und Kenntnis der Nahrungsmittel auch das Ihre zum Volkswohl beitragen, versteht sich von selbst. Sobald wir die Hauswirtschaft als obligatorisches Fach einführen, so geben wir ihr eine Würde, die sie bisher entbehrte. Mit dieser Würde kommt dann die Wertschätzung von selbst. Daß das Interesse und die Freude an der Arbeit reicher Lohn sein mögen! Wenn jede Tochter und jede Frau unseres lieben Schweizervolkes erkannt hat, welch ehrende Arbeit sie leistet, wenn sie ihre Familie, ihr Haus und Feld in Ordnung hält, dann sind wir um einen großen Schritt vorwärts gekommen! K. F.

Wie pflanzt man Dankbarkeit in des Kindes Seele?

Ein ewig ungelöstes Rätsel bleibt das Kind. Hervorragende Erzieher nennen es bald ein Wesen voll Selbstsucht, bald den Hort der Tugendkeime. Fast alle aber stimmen darin überein, daß das Kind von vornherein die Dankbarkeit nicht kennt, daß vielmehr diese edle Tugend in seine Seele eingesenkt und dort sorgsam gehegt und gepflegt werden müsse, wenn sie dereinst die Mitmenschen durch ihren zarten Duft erfreuen soll.

Bei einigem Nachdenken wird man finden, daß diese Ansicht deshalb begründet ist, weil bei einem Kinde die Haupt-Voraussetzungen zur Dankbarkeit fehlen, nämlich Würdigung der Absicht und unter Umständen der Mühen des Gebers. Daß es den Eltern etwas zu danken habe, kommt einem Kinde, das nicht zeitig gelenkt wird, nicht in den Sinn, da es sich ja gleichsam an den ununterbrochenen Strom ihrer Wohltaten gewöhnt hat. Ich möchte sagen, Kinder begreifen erst, was Vater und Muter ihnen waren, wenn sie selbst Eltern sind.

Es wird also des Erziehers erste Sorge sein, das Kind denken zu lehren, ehe er es danken lehrt, oder ehe er verlangt, daß es auf Grund des Denkens dankt. Er muß des Kindes Aufmerksamkeit auf alles Dankenswerte richten, und dies geschieht, indem er es zu stetem Danken ermahnt. Für alles, was es von Gespielen, Geschwistern, Eltern, Lehrern u. s. w. empfängt, soll es zum Dank angehalten werden, bis Einsicht und Nachdenken dies maschinenhafte Danken zu einer auf Selbstdenken beruhenden Betätigung der Erkenntlichkeit umgestalten.

Das zum Vergleich aufgerufene Denken fördert das Begreifen und Erkennen und hierdurch die Dankbarkeit und mit ihr das Mitleid oder die Zufriedenheit, denn Tugenden gehen nie allein. Ist ein frohes Fest im Hause, so gedenke deinen Kindern gegenüber in Wort und Tat der Armen. Murrt ein kleiner Trotzkopf über sein Essen, so stelle ihm u. A. vor, daß Tausende kniefällig für einen solchen Imbiß danken würden. In der Bibel, im Lesebuche, auf Weg und Steg kannst Du der Kleinen Verständnis ihrer Lage fördern und die Dankbarkeit wachrufen, ohne daß Du deshalb in einen Predigerton zu verfallen brauchst.

Dem Kindergedächtnisse kommt das Gebet zu Hilfe; des Morgens und des Abends, des Mittags bei Tische wird es an die Wohltaten erinnert, die es empfängt. Ich möchte daher um keinen Preis diese schöne Sitte aus einer christlichen Familie verbannt sehen.

Erziehlich wirkt neben der Schönheit und Anziehung der Tugend, das Häßliche und Abstoßende des Lasters. Bietet sich also Gelegenheit, dem Kinde das Verwerfliche des Undankes in einem Beispiele vor Augen zu führen, so versäume man die Gelegenheit dazu nie. Der Eindruck auf das junge Gemüt ist ein großer und wirkt oft mehr, als alle Lobreden auf die zu empfehlende Tugend.

Wenn nun aber die Eltern stets von ihren Wohltaten reden wollten oder die Lehrer immer von der Dankbarkeit sprächen, die die Schüler ihnen zollen müßten, so würde ein Kind vielleicht zu dem manchmal nicht unberechtigten Schlusse kommen, daß ihm gegenüber doch zuviel des Guten geschehe mit dem Lobpreisen der eigenen Taten, daß diese Taten wohl nicht viel eigenen Wert haben müßten, weil man so viel Gerede zu ihrem Ausputz für nötig erachte. Im besten Falle verlieren die Wohltaten jedenfalls dadurch an Wert, daß sie von ihren Urhebern immer wieder Denen vorgehalten werden, denen sie erwiesen worden sind. — Hier ist ein Feld, wo Schule und Haus sich ergänzen sollen, damit die hehre Tugend der Dankbarkeit um so schönere Früchte treibt. Die

Lehrer sollen die Verdienste der Eltern, die Eltern die der Lehrer dem Kinde zu Gemüte führen.

Damit ist aber nicht gesagt, daß der Vater nicht der Mutter stille Sorge dem Sohne vorstellen, die Mutter nicht die Kinder auf des Vaters rastloses Arbeiten hinweisen darf. Im Gegenteil. „Eines für Alle und Alle für Eines" soll der Grundsatz sein, nach dem im Hause gearbeitet wird. Das schlichte Wort eines Dienstboten wirkt nicht selten mehr auf ein wildes Knabengemüt, als die salbungsvollste Predigt. Der Ton, der das ganze Haus durchklingt, soll fördernd wirken, mag nun von den Eltern des Vaters, von dem Geistlichen und den Lehrern, die ihn erzogen, oder von den Dienstboten, die die Eltern unterstützten, die Rede sein. Immer erinnere man sich daran, daß man das, was man ist, andern schuldig blieb.

Dem Kinde selbst zolle man Dank. Für jede freiwillige und ohne Müssen vollzogene Handlung habe man ein freundliches Wort. Das Kind betätigt die Erkenntnis des Guten, das ihm auf diesem oder einem ähnlichen Felde erwiesen worden ist.

Die Dienstleistungen der Dienstboten nehme man, namentlich in Gegenwart der Kinder, nie ohne Dank hin, damit diese lernen, daß man auch den Untergebenen sich erkenntlich zeigen soll, und daß Niemand zum Danken zu vornehm sei.

Ein so erzogenes Kind wird sich stets dankbar erweisen und besonders in seinen Eltern jene Wohltäter erblicken, denen es zu fortwährendem Danke verpflichtet ist. P. L.

Grundregeln persönlicher Gesundheitspflege.

1. Reine Luft bei Tag und Nacht ist Grundbedingung zum Gesundsein und bester Schutz gegen Lungenkrankheiten.

2. Bewegung ist Leben. Tägliche Körperübungen im Freien, sei es Arbeit, Spaziergang oder Turnspiel, gleicht den Einfluß eines gesundheitsschädlichen Berufes mit sitzender Lebensweise in schlechter Luft wieder aus.

3. Mäßigkeit und Einfachheit im Essen und im Trinken ist die Garantie für ein gesundes und langes Leben. Wer statt des gesundheitsschädlichen Alkohols Wasser, Milch, Früchte zu Ehren zieht, handelt im Interesse seiner Gesundheit, Arbeitskraft und Wohlfahrt.

4. Gewissenhafte Hautpflege und vernünftige Abhärtung, z. B. kalte Körperwaschung täglich und warmes Bad wöchentlich, Winter wie Sommer, fördern die Gesundheit wesentlich und schützen am sichersten vor den sogenannten Erkältungskrankheiten.

5. Eine richtige Kleidung darf nicht verweichlichend warm sein und nicht beengend; sie sei einfach, diene zum Schutz, nicht zum Putz, der Gesundheit und dem Wohlbefinden, nicht der Mode.

6. Eine gesunde Wohnung muß sonnig, trocken, geräumig, rein, hell, behaglich und anheimelnd sein. Statt dem Wirtshaus widme Zeit und Geld deinem eigenen Hause; ein glückliches Heim wird es tausendfach lohnen.

7. Peinliche Reinlichkeit in allen Dingen, wie Luft, Nahrung, Wasser, Haut, Wäsche, Kleidung, Wohnung, Abort, Grund und Boden, sowie Sitte und Moral ist im Verein mit Mäßigkeit das beste und bewährteste Schutzmittel gegen Cholera, Typhus, Blattern, Diphtheritis, Syphilis, kurz gegen die sämtlichen ansteckenden Krankheiten.

8. Geregelte, tüchtige, erfolgreiche Arbeit ist eine Heilkraft für Leib und Seele, Zuflucht und Trost im größten Leide, unseres Lebens reinstes Glück.

9. Zweckmäßige Ruhe und Erholung findet sich nicht in lärmender und betäubender Genußsucht. Die Nacht ist dem Schlafe, die Mußestunden und der Sonntag der Familie, der Pflege des Gemütes, der Bildung des Geistes zu widmen.

10. Ein nützliches, an Arbeit, guten Taten und reinen Freuden reiches Leben sei Endzweck aller Gesundheitspflege. Das redliche Bestreben, der Familie ein guter Vater, im Berufe ein Meister, dem engeren und weiteren Vaterlande ein pflichtgetreuer Bürger zu sein, das sichert gesundem Leben einen würdigen Inhalt. Dr. Jordy, Bern.

Genußmittel und Gewürze.

Die wichtigsten Nährstoffe haben an und für sich, im natürlichen Zustande, keinen Geruch und auch keinen Geschmack. Diese Eigenschaften entstehen, bis zu einem gewissen Grade, erst bei der Zubereitung der Speisen, wobei sich meistens sogenannte „Riechstoffe" entwickeln. Außerdem bietet uns aber die Natur eine Reihe von Stoffen, welche wir gerne den Speisen zusetzen, weil sie denselben einen angenehmen Geschmack erteilen und hiedurch eine anregende Wirkung auf unser Nervensystem ausüben. Alle diese Stoffe — sowohl die in den Nahrungsmitteln schon im natürlichen Zustande enthaltenen als auch die sich bei Zubereitung der Speisen bildenden und endlich die den letztern in der Küche oder auf dem Tische zugesetzten — bezeichnen wir als Genußmittel und Gewürze. Ihre Bedeutung liegt aber nicht bloß in der Erregung der Geschmacks- und Geruchsnerven, mit welchen sie in direkte Berührung kommen, sondern auch darin, daß sie teils auf die Verdauung fördernd, teils auf das Gehirn anregend einwirken. Daß schon die bloße Vorstellung duftender, wohlschmeckender, d. h. „würziger" Speisen die Speichelabsonderung vermehrt, ist eine alltägliche Erfahrung.

Ebenso ist nachgewiesen, daß dadurch auch die Absonderung des Magensaftes gesteigert wird. Eine angenehme Erregung der Sinne erfreut das Gemüt und wirkt schon dadurch günstig auf dasselbe ein. Umgekehrt rufen üble Geruchs- und Geschmackseindrücke Störungen im Nervensystem hervor, welche sich bis zum reflektorischen Erbrechen steigern können.

Die wirksamen Stoffe in den Genußmitteln und Gewürzen sind fast alle äußerst zusammengesetzte, teilweise stickstoffhaltige Verbindungen, welche aufgenommen und ins Blut übergeführt werden, ohne sich zersetzt zu haben; sie spielen also nicht die gleiche Rolle wie die Nährstoffe in den Nahrungsmitteln. Alle Genußmittel und Gewürze sind nur in kleinen Zugaben dem Körper zuträglich, in großen Dosen können sie unangenehme Wirkungen entfalten.

Von den Genußmitteln spielen die bedeutendste Rolle die weingeisthaltigen Getränke, Kaffee, Thee, Chokolade und Tabak. Ueber die Bedeutung der letztern vier mag folgender Ausspruch von Letheby Aufschluß geben, er sagt an einer Stelle: „500 Millionen Menschen trinken Thee, 2 Millionen den Aufguß von Kaffeeblättern und 10 Millionen (Südamerikaner) den Aufguß von Maté (Guarana); mehr als 100 Millionen trinken Kaffee, 50 Millionen Cacao und etwa 60 Millionen verschlingen Cichorien und andere Kaffee-Surrogate, 400 Millionen essen und rauchen Opium, 300 Millionen indischen Hanf oder Haschisch und Tabak raucht fast die ganze Erde."

Zschokke'scher Sterilisierbügel.

In stets erfreulicherem Maße gewinnt die Verwertung von Obst und Gemüse Verbreitung in Familienkreisen. Die Obst-, Wein- und Gartenbauschule in Wädensweil ist seit Jahren bestrebt, dieselbe in wirksamer Weise zu fördern und ihr zahlreiche warme Anhänger zuzuführen. Namentlich sind es die immer sehr zahlreich besuchten Obstverwertungs- und Einmachkurse, welche das Interesse für diese Verwertungsmethoden anregen. An diesen Kursen wird nicht das fabrikmäßige Verarbeiten von Obst und Gemüse im Großen gelehrt, sondern nur die Verwertung von kleinern Quantitäten, wie solche etwa der Hausgarten zu liefern im stande ist. Dementsprechend werden auch nur solche Hilfsmittel benützt, die entweder schon unter den Haushaltungsgeräten sich vorfinden, leicht selbst hergestellt werden können, oder aber zu ganz billigem Preise im Handel erhältlich sind.

Diese Anpassungen des theoretischen und praktischen Unterrichtes an unsere landwirtschaftlichen Betriebsverhältnisse ist es auch, was bei unsern Leuten solchen Anklang findet. In letzter Zeit zeigte sich auch die Technik auf diesem Gebiete bestrebt, Neuerungen zu schaffen und Vorhandenes zu verbessern. Zu einer dieser Neuerungen ist auch der Sterilisierbügel zu rechnen, welcher an der Versuchsanstalt, Abteilung Obstverwertung, konstruirt wurde. Derselbe besteht aus einem einfachen, in der Mitte rund umgebogenen verzinnten Bandeisen. Die beiden gleich langen Schenkel können in eine Hülsenführung mit Stellschrauben und Fuß eingeschoben werden. In der Mitte der Biegung ist der Bogen durchbohrt. Eine einfache Ringschraube, an deren unterem Ende ein glockenförmig gewölbtes und leicht drehbares Scheibchen eingesenkt ist, paßt in die Bohröffnung.

Soll ein Glas, ganz gleichgültig welchen Systems und welcher Größe, gedunstet werden, zieht man den obern beweglichen Teil des Bügels hinauf, stellt das Glas auf den Boden des Apparates, bringt den Verschluß des Glases vorschriftsmäßig auf und stößt dann den obern Bügelteil wieder so weit herunter, bis die Glocke an der Ringschraube auf dem Deckel des Glases aufstößt. Man schraubt mit den beiden Flügelschrauben die Schenkel in dieser Stellung fest. Um den für die Sterilisation notwendigen Federdruck auf den Deckel zu erhalten, wird die Ringschraube noch etwas zugedreht und das Glas ist zum Dämpfen fertig.

Gegenüber andern im Handel sehr angepriesenen Apparaten hat dieser Sterilisirbügel mehrere ganz wesentliche Vorteile, welche ihm jedenfalls eine allgemeine Verbreitung in den Familien sichern werden.

1. Ist er solid und in der Handhabung äußerst einfach. Trotz langem Gebrauche verliert er seine Elastizität nicht, wie das bei andern Dampfapparaten, Klammern und Federn der Fall ist.

2. Gestattet seine Konstruktion die Verwendung für alle Konservenglassysteme, die einen Verschluß mit Gummiring und Glas, Porzellan oder Blechdeckel haben. Es ist das insofern wichtig, als fast überall, wo Früchte und Gemüse eingekocht werden, Gläser der verschiedensten Systeme im Gebrauche stehen. Da fast jedes System wiederum eine besondere Einrichtung zum Dämpfen erfordert, bleiben auch bei kleineren Betrieben größere Anschaffungen für solche Apparate nicht erspart. Zudem zeigt die Erfahrung zur Genüge, daß die Drahtklammern und Druckhebel schon nach kurzem Gebrauche erlahmen und nicht mehr den nötigen Druck auszuüben vermögen. Durch das leidige Rosten, durch Springen und Brechen wird eine alljährliche Erneuerung des Bestandes notwendig. Obiger Sterilisirbügel macht aber alle diese Auslagen überflüssig, weil er diese verschiedenen Vorrichtungen vollständig ersetzt.

3. Kann das Dämpfen mit diesem Bügel, infolge seines geringen Umfanges, in jedem Kochtopfe von der Höhe des Konservenglases vorgenommen werden und ist keine besondere Einrichtung hiefür notwendig.

Der Preis beträgt Fr. 1. 80 nnd kann der Apparat bei J. Weck, Badenerstraße 259, Zürich III, bezogen werden.

Haushalt.

Künstliche Eisbereitung im Hause. Es wird jeder Hausfrau angenehm sein, zu erfahren, auf welche Weise sie schnell etwas künstliches Eis bereiten kann. Hier das Rezept. Man nehme einen irdenen Topf, gieße 200 Gramm Schwefelsäure und 50 Gramm Wasser hinein und füge sodann 30 Gramm schwefelsaure Soda hinzu. In diese Mischung, die natürlich auch in größerer Menge hergestellt werden kann, stelle man ein kleineres Gefäß, welches das zum Gefrieren zu bringende Wasser enthält, decke es zu und drehe das Ganze leicht hin und her' damit die Kältemischung in Bewegung bleibt. In wenigen Minuten wird das Wasser in dem kleinen Gefäß zu Eis geworden sein. Dieselbe Lösung läßt sich mehrere Male verwenden.

Eiweiß in heißen Tagen schnell zu schlagen. Jede Hausfrau weiß, welche Schwierigkeit an heißen Tagen das Schlagen des Eiweißes macht; selbst bei viertelstündiger Kraftanstrengung will es nicht steif werden. Hat man Eis zur Verfügung, so tut man einige Stückchen davon mit einem Löffel Salz in kaltes Wasser und stellt das Gefäß mit dem Eiweiß 5 Minuten hinein, das Schneeschlagen wird dann rasch gelingen. Hat man kein Eis, so kühlt man das Wasser durch reichlicheren Salzzusatz, streut auch an das Eiweiß selbst eine kleine Prise Salz und stellt sich damit in die Zugluft — wenn man das vertragen kann; auch bei Anwendung dieses kleinen Hülfsmittels wird das Eiweiß rasch steif werden.

Fettflecken aus weißem Papier zu entfernen. Man schabe etwas Kreide auf Löschpapier, lege auf dieselbe die befleckte Unterseite des Papiers und bedecke die Oberseite ebenfalls mit fein geschabter Kreide, bedecke diese sodann mit Löschpapier und halte es oben an ein warmes Bügeleisen. Sollten die Flecken nicht verschwunden sein, so wiederhole man die Prozedur noch einmal.

Als Mittel, schimmelig gewordene und schlecht riechende Fässer wieder herzustellen, wendet man gut gebrannten, ungelöschten Kalk an, auf den Eimer Inhalt ein etwa faustgroßes Stück. Man tut solchen durch das Spundloch hinein, löscht ihn im Faße durch eine hinreichende Menge Wasser und rollt dasselbe tüchtig hin und her. Nach einer Stunde wird dies wiederholt und sodann mit frischem Wasser das Faß rein gespült, was nur mit Brunnenwasser geschehen soll, da Fluß- und Regenwasser zu weich und nicht rein genug ist. Immer aber sind schimmelig gewordene Fässer nur mit größter Vorsicht wieder für Wein zu benutzen.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Schwarzbrotsuppe, Entrecôtes mit Maccaroni, Kopfsalat.

Dienstag: Erbssuppe, *Schweinskotelettes, gedämpfte Bohnen, Bratkartoffeln.

Mittwoch: *Julienne suppe, gefüllte Kalbsbrust mit gelben Rüben, Omelettes mit Obstmarmelade.

Donnerstag: Mehlsuppe, gebackene Leber, Kohlrabi, *feiner Auflauf.

Freitag: Grünkernsuppe, Brätkügeli in weißer Sauce, Nudeln mit *Birnenkompott.

Samstag: Nibelisuppe, Gulasch mit Kartoffeln, *Bohnensalat, Apfelmus.

Sonntag: Sagosuppe, *Milkenpastete, Filetbraten, grüne Erbsen mit Kartoffelcroquettes, *Reisspeise mit Aprikosen.

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

Koch-Rezepte.

Julienne-Suppe. Nachdem verschiedenes Wurzelwerk und Gemüse, weiße und gelbe Rüben, Kohlrabi, etwas Wirsing, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Lauch und junger Sellerie geputzt, gewaschen und in feine längliche Streifchen geschnitten sind, dünstet man das Ganze in einem angemessenen Stück Butter weich, füllt leichte Fleischbrühe oder nur siedendes Wasser darauf, salzt nach Bedarf, läßt noch eine Weile kochen und kräftigt die Suppe mit etwas „Maggi". Ein wenig geriebene Muskatnuß ist ebenfalls gut daran.

Feines Ragout von Milken zu Pasteten und Vol au vent. Kalbsmilken werden blanchirt, zwischen zwei Brettchen zum Erkalten gelegt, dann sorgfältig gehäutelt, in kleine, gleichmäßige Würfel geschnitten und in süßer Butter auf gutem Feuer schön gelb gebraten. Ebenfalls in süßer Butter dämpft man Mehl zu einer dicklichen Buttersauce gelblich, löscht diese mit guter Bouillon ab und fügt, wenn gut aufgekocht, Zitronensaft und Muskatnuß bei und legirt mit einigen Eigelb, gibt die Milken bei und füllt das Ragout noch heiß ein. Zum Warmhalten darf dasselbe nicht auf das Feuer, sondern ins bain-marie gestellt werden.

Schweins-Coteletten. Man behandelt dieselben ganz nach Art der Kalbs-Coteletten, schneidet den größten Teil des Fettes ab, gibt ihnen eine Form schabt Haut und Fleisch von den Rippen, klopft das Fleisch auf beiden Seiten mit der breiten Messerfläche, bestreut es mit Salz und weißem Pfeffer, wendet es in Ei und Semmel und brät die Coteletten rasch in Butter; will man sie auf dem Rost braten, so taucht man sie in laue, zerlassene Butter und bestreut sie mit Semmel. Man verwendet sie als Beilage zu grünen Bohnen, Erbsen, Linsen, gedämpftem Kraut, Sauerkraut, Kartoffelbrei ꝛc.

Gallerich. Geputzte und gespaltene Kalbsfüße setzt man mit kaltem Wasser zu, bis es darob zusammengeht, fügt Salz, Selleriewurzeln, Carotten (2—3), 1 Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und 2— 3 Zitronenscheiben hinzu und kocht alles zusammen bis sich das Fleisch der Kalbsfüße von den Knochen löst. Dann wird die Brühe passirt, wenn erkaltet, die Fettschicht abgehoben und wieder zugesetzt mit 1/3 Weißwein, auf 1 Ltr. Flüssigkeit 10—12 Gramm weiße Gelatine; dazu gibt man 2—3 geklopfte Eiweiß, siedet 2—3 Mal auf und stellt den Topf einige Minuten auf die Seite. Unterdessen spannt man auf einen umgekehrten Stuhl eine Serviette, stellt in die Mitte darunter ein tiefes Geschirr und gießt langsam und sorgfältig von dem Gallerich auf, den man, bis er durchgeseiht ist, an der Wärme behält.

Bohnensalat. Sehr kleine, junge Bohnen kann man ganz lassen und blos abziehen, größere Bohnen schneidet man entweder in schräge Vierecke oder ganz fein, kocht sie in Salzwasser ab, vermischt sie noch warm mit feinem Oel, Salz, Pfeffer und Essig. Viele lieben es, feingewiegte Petersilie und Bohnenkraut darunter zu mengen oder eine gehackte Zwiebel, auch macht man häufig die Bohnen mit einer Salatsauce aus Senf, Essig, Oel, Pfeffer und etwas Zwiebel nebst Petersilie und Bohnenkraut an. Man vermischt zuweilen auch die Bohnen mit Gurken oder Kopfsalat und einer Salatsauce von saurem Rahm, Essig, Oel, Pfeffer und Salz.

Birnen-Kompott. Feine, nicht überreife Birnen schält man, schneidet den Stiel zur Hälfte ab und bohrt die Kerne mit einem Apfelbohrer heraus, dann legt man sie in ein Casserol, übergießt sie mit etwas Wasser oder Wein, fügt Zucker, etwas ganzen Zimmt und Zitronenschale hinzu, dünstet sie völlig weich, richtet sie in einer Kompottschüssel an, läßt den Saft dicklich einkochen und gießt ihn darüber.

Feiner Auflauf. Lasse in einer kleinen Kasserole 200 Gramm Zucker mit 1 Dzl. Wasser zergehen und zu Sirup kochen bis es Blasen zieht, mische in einer Schüssel den Schnee von 6 Eiern, den Zucker, dann 4 verklopfte Eigelb, zuletzt ein Eßlöffel Kaffee-Essenz oder geriebene Chokolade gut durcheinander und ziehe es rasch in gebutterter Form auf.

Reispeise mit Aprikosen. Man brüht 375 Gramm Reis, kocht ihn mit 1½ Liter Milch, etwas frischer Butter, Salz und einem Stück kleingeschnittener Vanille langsam weich, wobei die Körner ganz bleiben müssen, läßt ihn auskühlen, vermischt ihn mit acht Eidottern, 125 Gramm Zucker und dem Schnee der Eiweiße, legt zuerst eine Schicht Reis in die gebutterte Form, darauf eine solche von frisch als Kompott gekochten oder in Zucker eingemachten, abgetropften Aprikosen und zu oberst wieder eine Lage Reis, streut Zucker, Zimmt und kleine Butterstückchen auf die Oberfläche, bäckt den Auflauf eine Stunde bei mäßiger Hitze und reicht eine Aprikosensauce dazu. Anstatt der Aprikosen kann man auch Aprikosen-Marmelade zum Einfüllen zwischen den Reis verwenden.

Eingemachtes.

Gemischte Pflaumen-Confitüre. Zu zwei Kilogramm ausgekernten Pflaumen nimmt man ½ Kilogr. feine reife Reinetten, Borsdorfer- oder Calville-Aepfel und ½ Kilogramm Quitten, die man schält, vom Kernhaus befreit und in Stücke zerschneidet, 1½ Kilogramm grobgestoßenen Zucker, die feingehackte Schale einer Zitrone und etwas Zimmt, tut die Früchte mit dem Zucker in abwechselnden Schichten in einen Kessel oder in ein großes Casserol und kocht sie unter häufigem Umrühren über gelindem Feuer zu einer dicken Marmelade ein, die außerordentlich wohlschmeckend ist. Auch aus gleichen Gewichtsteilen Pflaumen und saftigen, geschälten und zerschnittenen Birnen bereitet man häufig eine gemischte Confitüre.

Tomatengelée. Die recht reifen, aber noch nicht weichen Tomaten werden gewaschen, in einem gut glasirten Topfe mit wenig Wasser zum Feuer gebracht und vollständig weich gekocht, wobei man sie breiig rührt; dann preßt man sie durch einen leinenen Beutel, läßt den Saft einige Stunden ruhen und gießt ihn darauf vom Bodensatze ab. Auf 1 Kilogr. Saft rechnet man das gleiche Gewicht Zucker, kocht beides über gelindem Feuer so lange, bis ein auf einen kalten Teller gesetzter Tropfen geleeartig erstarrt und nicht mehr auseinander fließt, füllt die Gelee dann in Gläser, läßt sie auskühlen und überbindet sie mit Blase.

Pfirsiche in Essig, auf englische Art. Die großen, fehlerfreien, noch völlig festen Früchte werden mit einem weichen Tuche abgerieben, um den zarten Flaum zu beseitigen. Hierauf besteckt man jeden Pfirsich mit 4—5 Gewürznelken und legt sie in eine tiefe Schüssel. Auf 2 Kilogr. Pfirsiche klärt man dann 625 Gr. gelben Farinzucker mit ¾ Liter bestem Weinessig und gießt ihn recht heiß über die Früchte, läßt diese 8 - 10 Tage mit einem Papier überdeckt stehen, gießt dann den Zuckeressig ab, kocht ihn nochmals auf und auch noch etwas ein, schäumt ihn dabei gut ab und gießt ihn über die Früchte. Nachdem er völlig erkaltet ist, legt man die Früchte in Glasbüchsen, gießt den Zuckeressig darüber und bewahrt sie gut zugebunden auf.

Gesundheitspflege.

Atempflege. Tiefe Atemzüge, das Ziel der Atmungsübung, schaffen nicht nur mehr Luft in die Lungen, nicht nur mehr Sauerstoff in das Blut und mehr Kohlensäure aus demselben, erleichtern und vermehren diesen Austausch im Blute und in allen Körperteilen, sondern sie machen auch die Atmungsorgane geräumiger und leistungsfähiger. Sie machen die Lungen und den Brustkorb größer und beweglicher und bereiten neben dem dauernden Gewinn der gewöhnlichen, regelmäßigen Atmung eine erhöhte Leistungsfähigkeit für außergewöhnliche Anstrengungen. Durch häufiges und regelmäßiges Tiefatmen werden die Lungen in allen ihren Teilen völlig entfaltet und gelüftet, was besonders für die Lungenspitzen notwendig ist, die dadurch vor Stockungen und der gefährlichen Ansiedelung des Tuberkelbacillus bewahrt bleiben. Die Rippen wachsen und werden beweglicher in ihren Gelenken, hinten an der Wirbelsäule und vorn am Brustbein, wodurch die Brust größere Breite und stärkere Wölbung gewinnt und, da zugleich das Zwerchfell straffer und bewegungsfähiger wird, den Lungen und dem Herzen mehr Raum gewährt und stärkeren Wechsel zwischen dem Luftgehalt der Ein- und Ausatmung gestattet. Außerdem werden durch kräftige Atembewegungen noch die Muskeln gestärkt, welche den Rückgrat strecken und gerade halten und den Kopf aufrecht tragen: eine Grundbedingung schöner Körperhaltung. Dr. Dornblüth.

Krankenpflege.

Bei Verbrannten ist vor allem darauf zu achten, daß man nicht, wie es so oft geschieht, mit den Kleidern des Verunglückten auch seine Oberhaut wegreiße, sondern mit Scheere und Messer sorgfältig alle Hüllen entferne. Die Behandlung ist wichtig, kann vieles verderben oder retten und man hat vor allem darauf zu sehen, daß die verbrannten Teile schnell, vollständig und sehr reinlich bedeckt und von der Luft abgeschlossen werden. Das vielgeschäftige Ein- und Auspacken, das Schmieren, Oelen, Bähen, der planlose Wechsel mit allen möglichen, in der Bestürzung herbeigeholten Mitteln vermehrt die Schmerzen und die Gefahr in hohem Grade. Verbrennungen werden am besten mit Eßöl oder mit der bekannten Salbe aus Oel und Kalkwasser dick bestrichen, in reine Baumwolle eingepackt und zugebunden, bis sie dem Arzte übergeben werden, der heutzutage mit einer genauen Lister'schen Wundbehandlung noch Erfolge erzielt, welche in früheren Zeiten unerhört waren. Bei großen Verbrennungen kann der Kranke in ein laues Bad gesetzt, oder auf einem eingesenkten, gut gespannten Leintuche hineingelegt werden und für Stunden, ja Tage drinnen verbleiben, wobei allerdings das Festhalten einer gleichmäßigen Temperatur durch Zugießen und Ablassen, sowie die Ueberwachung des Schlafes eine sehr schwierige Arbeit wird.

(Sonderegger's Vorposten d. Gesundheitspflege.)

Gegen Magenkrampf. 4—5 Tropfen Kümmelöl aus der Apotheke in einen halben bis ganzen Löffel Rhum geträufelt, stillt sehr bald heftigen Magenkrampf. Selten bedarf es einer Wiederholung, welche man nach Verlauf einer halben Stunde zu machen hat.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ueber die Gefährlichkeit der Schultinte. Wie vor kurzem durch die bakteriologische Versuchsanstalt anläßlich einer Untersuchung von Tinten auf deren schädliche Bestandteile festgestellt worden war, finden sich in den meisten Tinten Schimmelpilze und andere gesundheitsschädliche Bakterien in Masse vor, namentlich in solchen Tinten, welche nach jedesmaligem Gebrauch nicht sogleich wieder gedeckt werden. Kleine Tiere, wie Meerschweinchen, Mäuse und Ratten ꝛc., welchen solche Pilze eingeimpft werden, gehen erwiesenermaßen schon nach wenigen Tagen zu Grunde. Hieraus erklären sich die traurigen Vorkommnisse, daß schon durch unbedeutende Stiche mit einer in Tinte getauchten Feder Blutvergiftungen und den Tod der betreffenden Person zur Folge hatte. Viele Kinder haben nun die üble Gewohnheit, entweder die mit Tinte behafteten Federn in den Mund zu nehmen und sogar abzulecken, wodurch solche Pilze und Bakterien

durch den Speichel in den Magen gelangen und dort, wenn auch nicht direkt eine Blutvergiftung, so doch leicht den Keim zu einer gefährlichen Krankheit legen können. Oder viele Kinder gedenken, wenn sie in der Schule oder zu Hause einen Tintenkler ins Heft gemacht, die Sache gut zu machen, indem sie denselben sogleich mit der Zunge ablecken. Nicht nur ist es Pflicht der Lehrer, sondern auch zu Hause der Eltern, ihren Kindern schon früh die Schädlichkeit, ja Giftigkeit mancher Tinten einzuprägen und denselben soeben genannte Unarten bei Zeiten abzugewöhnen.

Die Erziehung des Kindes zur Freude an der Natur sollte sich jede Mutter angelegen sein lassen. Hundertfach bietet sich die Gelegenheit, das Kind auf den Spaziergängen mit den Schönheiten der Natur bekannt zu machen. Spielend lernt es Pflanze, Tier und Stein kennen, das Leben und Treiben der Vögel beobachten, die Naturlaute der Tiere kennen. Die Freude an der Natur ist eine beglückende Lebensgefährtin, die noch in spätern Jahren das Menschenherz zu trösten und zu erfreuen im Stande ist. Gar mancher Dichter hat die Anregung seines Talents der Mutter zu verdanken, die zuerst die Schönheiten der Natur ihm zeigte. Mit welchem Hochgenusse liest in ältern Jahren der Naturfreund die einfache poetische Schilderung der Natur und freut sich über die feine Beobachtungsgabe des Dichters, dankt aber auch, in froher Erinnerung an die längst verschwundenen Kindertage, seiner Mutter, die ihm die Freude an der Natur gelehrt und anerzogen hat.

Blumenkultur und Gartenbau.

Sorgt für schnelles Absammeln alles Fallobstes unter den Obstbäumen! Hierin liegt ein Hauptmittel gegen die Beschädigungen und großen Verluste, welche der Apfelwickler und der Pflaumenwickler durch das Madigwerden und frühe Abfallen der Aepfel, Birnen und Pflaumen veranlassen. Das Absammeln des Fallobstes sollte womöglich täglich erfolgen. Bei Unterlassen dieser Maßregel gehen die Larven alsbald aus den befallenen Früchten zur Ueberwinterung in den Erdboden, wo man ihrer nicht mehr habhaft werden kann und von wo aus sie im nächsten Jahre hervorkommen und ihr Zerstörungswerk wieder beginnen. Das gesammelte Fallobst, besonders die Aepfel, verwendet man zum Mosten, oder, in Stücke geschnitten und an der Luft getrocknet, zur Geleebereitung, die Pflaumen und Zwetschgen werden zum Branntweinbrennen in Fässer gelegt.

Die Handgriffe beim Versetzen sind sehr einfach und beruhen im Wesentlichen in Folgendem: Man legt die Hand so auf den Erdballen auf, daß der Stamm der Pflanze zwischen die beiden Mittelfinger zu stehen kommt, wendet alsdann den Topf um, so daß der Erdballen auf der Hand aufliegt, stößt hierauf mit dem Rand des Topfes leicht an der Tischecke oder sonst einem harten Gegenstand auf, damit sich der Wurzelballen vom Topf ablöse, ohne zerrissen zu werden und hebt dann den Topf ab. Ist die Pflanze gesund, so sehen die Wurzeln meistens weiß aus und sind am Rande des Ballens dicht verschlagen, so daß sie einen förmlichen Filz bilden, den man sofort mit einem spitzen Holze sorgfältig locker macht und entwirrt, so daß die alte Erde herausfallen kann. Dies sollte aber mit aller Schonung der Wurzeln geschehen; dieselben sollten weder abgerissen noch abgeschnitten werden, denn je weniger sie zerstört werden, desto leichter wird die Pflanze die ziemlich gewaltsame Operation überstehen.

Pflege der Palmen im Zimmer. Die Palmen müssen in möglichster Nähe des Fensters stehen. Mit einem Zerstäuber muß öfters ein Bespritzen der Blätter stattfinden. Jährlich ein Mal im Mai und Juni setze man die Pflanze um in eine Erdmischung von 1/4 Wiesen-, 1/4 Mistbeet-, 1/4 Lehmerde und 1/4 Sand, welcher Mischung man noch mit Vorteil etwas grobgestoßene Holzkohle und Torfstückchen zusetzen kann. Kranke Wurzeln werden dabei mit einem scharfen Messer entfernt. Aeltere Palmen verpflanzt man nur alle zwei bis drei Jahre, während sie in der Hauptwachstumszeit wöchentlich ein Mal Düngwasser wünschen. Im Winter gießt man selten und zwar mit 16 Grad Celsius warmem Wasser. Trockene Wedel schneide man nicht dicht am Stamme weg.

Tierzucht.

Das Ausrupfen der Federn ist auf solchen Geflügelhöfen zu Hause, wo Mangel an genügendem Trinkwasser, Grünfutter oder Kalk herrscht, oder Langeweile die Hühner zu dieser Untugend veranlaßt. Das Bestreichen der Stellen, an welchen gezupft wird, mit Tieröl, Karbolöl, Aloë und dergleichen hat sehr wenig Erfolg. Mehr soll das Bestreichen mit frischem Hühnerkot fruchten. Am zweckmäßigsten dürfte aber das Absperren der Uebeltäter in einen dunklen Raum sein, oder das Versetzen zu stärkern Tieren, die sich das Federzupfen nicht gefallen lassen.

Zur kräftigeren Ernährung des Kanarienvogels kann zuweilen als Nebenkost hartgekochtes Ei gegeben werden. Man darf dem Vogel nie Brod, Zucker, Kartoffeln geben. Zur besseren Verdauung streue man zuweilen etwas zerbröckelten Mauerkalk, zerdrückte Eierschalen von gekochten Eiern auf den Boden. Vor allem gehe freundlich mit dem Vogel um, gieb ihm nur gutes, reines Futter, niemals zu viel Beigaben, sorge dafür, daß das Futter stets trocken ist. Gieb nie Grünfutter bei naßkalter Witterung, lasse nur an schönen, sonnigen Tagen und nie Abends baden.

Frischer Knoblauch und Zwiebel fein gewiegt, sind ein vorzügliches Mittel, um die Verdauung des Geflügels anzuregen und den Kropfkrankheiten vorzubeugen.

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.

56. Sie tun gut, sich erst Belehrung zu holen, bevor Sie durch Mangel an Sachkenntnis teure, aber verfälschte Ware zur Aussteuer verwenden. Die Firma Müller in Langenthal hat einen guten Ruf für preiswürdige Leinenstoffe. Wenden Sie sich dorthin.

Proben machen Sie am besten, indem Sie feines Oel auf das Gewebe gießen. Verläuft dasselbe zu einem runden Fleck, so hat man unverfälschtes Hanfgespinnst vor sich, zieht sich das Oel dagegen streifig durch die Fäden, so ist das Gewebe mit Baumwolle vermischt. Das reine Leinen fühlt sich überdies kalt an bei der Berührung, das gemischte Gewebe dagegen wärmer, wenn der Stoff nicht zufällig eine starke Appretur hat. Diese wendet man öfters an, um lose, ungleichmäßige Gewebe besser und dichter erscheinen zu lassen. Gute Firmen verbannen daher die Appretur immer mehr von ihren Fabrikaten. Ein gleichmäßiger Faden und ein natürlicher, seidenartiger Glanz sind die Merkmale einer guten, dauerhaften Leinwand. Sind Sie nun mit der Auskunft zufrieden? Auch eine Braut.

57. Ihnen kann Rat werden! Zur Aufbewahrung des Steinobstes gehen Sie wie folgt vor: Sie nehmen das Obst an einem sonnigen, trockenen Tage sorgfältig ab, sobald es reif, aber noch nicht weich ist und lassen es in einem trockenen Raum etwa 24 Stunden lang ausdünsten. Nun werden die Früchte in einen ganz trockenen Steintopf, in dem noch nie Wasser war, eingeschichtet. Die Stielseite muß nach unten liegen und es darf keine Frucht die andere berühren. Jede muß mit Kleie oder Mehl umgeben sein. Ist der Topf voll, so wird er mit Pergamentpapier luftdicht verschlossen und an einen trockenen, frostfreien, kühlen Ort gestellt. Beim Gebrauch wäscht man die Kleie von den Früchten und hält diese in einem Haarsieb über kochendes Wasser, was ihnen das Aussehen eben gepflückter Früchte gibt.

Hausmütterchen vom Lande.

58. Ihren „braunen und grauen Dingern," den Messergriffen, die Ihnen ein Dorn im Auge sind, können Sie mit Ebenholzfarbe, wie solche in jeder Droguerie zu haben ist, sehr wohl ein gefälligeres Aussehen geben. Sie streichen die Messergriffe einfach damit an. Die richtige Verdünnung finden Sie schon heraus. Wenn das Hausmütterchen aber hübsch Sorge getragen hätte, daß die Messergriffe nie mit dem heißen Wasser in Berührung gekommen wären, wäre dieses Auffärben nicht nötig geworden. Sorgfältig behandelte Messer bleiben jahrelang schön. Alte Frau.

59. Begießen Sie getrost Ihre Pflanzen, wenn die Sonne scheint — so gut dem lechzenden Menschen das frische Wasser tut in der Hitze, so wohltuend wirkt auch das kühlende Element auf die durstigen Pflanzen. Unsinn ist dies also nicht. Karl F.

Fragen.

60. Ich habe einen großen Vorrat Wolllumpen. Empfiehlt es sich wohl, diese zu Stoff verarbeiten zu lassen? Man hört so viel widersprechende Urteile darüber, die Auslagen seien dabei größer, als wenn man neue Stoffe kaufe ꝛc. Wer kann mir aus eigener Erfahrung Aufschluß geben? Vielen Dank für guten Rat.

Hausfrau in Genf.

61. Gibt es auch Handbücher für Landwirtinnen? Ich bin durch meine Heirat mit einem Bauern in ein mir ganz unbekanntes Gebiet versetzt worden und suche mir auf dem Wege Belehrung. Es wäre mir peinlich, mich durch die Magd in all meine Obliegenheiten einführen lassen zu müssen. Herzlichen Dank für die Mühe.

Emma.

62. Wie kann man ein junges Mädchen, das noch nichts versteht, aber doch „dienen" soll, am zweckmäßigsten anlernen und rasch zu einer guten Hülfe erziehen? Verschiedene Versuche bei andern Mägden haben mich nicht befriedigt. Erfahrenen Frauen dankt herzlich für guten Rat

Frau K.

63. Würde mir ein Geflügelzüchter mitteilen, ob die Hühnerzucht in der Schweiz so rentabel ist, wie man sie oft darstellt? Für genaue Auskunft wäre ich dankbar.

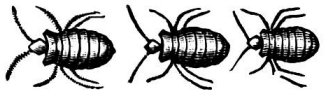
F. B.

Brillant-Seife

wird von jeder sparsamen Hausfrau gebraucht, welche darauf sieht, bei bestmöglichster Schonung eine blendend weisse Wäsche zu erhalten. Schlechte Seifen machen die Wäsche brüchig und ruiniren sie schliesslich vollständig. **Verlangen Sie Gratis-Musterstücke.** (W 598) (H 1200 Q)

ist die beste.

(W 587)



Das beste Mittel

zur gänzlichen Ausrottung der so lästigen **Schwabenkäfer und Wanzen** versendet à je Fr. 2 **unter Garantie vollständiger Ausrottung**

J. Urech, Buchdrucker,
Brunnegg bei Lenzburg.

—⊙ Zeugnisse franko zu Diensten. ⊙—

Flums (St. Gallen), 12. Juli 1898.

Herr Urech, Buchdrucker!

Ich muß Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, daß ich jetzt von den so lästigen Schwabenkäfern gänzlich befreit bin. Ich habe schon so viele Mittel gegen diese Tiere angewandt und ich habe sie nicht gänzlich ausrotten können, aber mit Ihrem Käfermittel 2 Dosen bin ich gänzlich befreit worden, und ich werde es jedem meiner Kollegen bestens anempfehlen.

Joh. Eberle, Groß- und Kleinbäckerei.

Berner Halblein

stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,

Berner Leinwand

zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern ꝛc. bemustert

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

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).

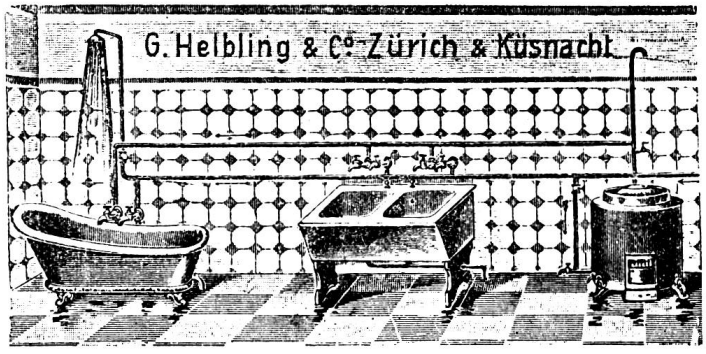
Bergmann & Co.,
(W 571) Wiedikon-Zürich.

Privat-Kochschule Pfister-Peter

Pension Pfister, Lugano.

Beginn des nächsten Kurses Ende Oktober.

Prospekte und Referenzen zur Verfügung.



Fabrik für Bade- und Wascheinrichtungen.

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