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

Band: 6 (1899)

Heft: 19

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 21.08.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 41 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. 19. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 14. Oktober 1899.

Durch Reif und Frost.

Durch Reif und Frost in falbem Hage
Schreit' ich dahin bei rauhem Wehn.
So fühl' ich, ach, durch meine Tage
Mit leiser Klage
Des Herbstes kühle Schauer gehn.

Wo bist Du, reiche Jugendwonne,
Du trunk'ner Glanz mir im Gemüt!
Ach, bleich und lässig hangt die Sonne
Im Nebel, die so schön geglüht.

Die Freuden brechen auf und wandern,
Zugvögelschwärme, fern hinab,
Und eine Hoffnung nach der andern
Fällt welk vom Baum des Lebens ab,

Nur du, gedämpfte Liedesweise,
Du meiner Sehnsucht tröstlich Wort,
Du bliebst mir treu und rauschest leise
Auch unterm Eise
Wie eine heiße Quelle fort. Emanuel Geibel.

Meister Lorenz

war ein fleißiger, braver Mann, saß vom Morgen früh bis am Abend bei der Arbeit, flickte Schuhe für Jung und Alt, wurde nicht reich dabei, hatte aber einen zufriedenen, heiteren Sinn. Singen konnte er zwar nicht, aber pfeifen, und sein Lieblingsstücklein war: „Hab ich, was ich brauche, nur zur Zeit der Not, besser schmeckt im Schweiße mir mein Stücklein Brot."

Er hatte für gewisse Leute etwas Anziehendes und sein gesunder Humor beschämte manchen Unzufriedenen und setzte ihm den Kopf wieder zurecht.

Kam zur Winterszeit ein schlotternder Handwerksbursche mit zerrissenem Schuhwerk nach Laufen, so sprach Meister Lorenz: „Gebt Eure invaliden Klepper her, will sehn, ob ich sie beschlagen kann und setzt Euch derweil zum warmen Ofen." Nicht selten brachte dann die Hausfrau im Einverständnis mit ihrem Mann für den Handwerksburschen eine Herzstärkung. Der Meister hatte zur Winterszeit ein besonders gefühlvolles Herz für die reisenden Handwerksburschen. Er pflegte oft zu seiner Ehehälfte zu sagen: „Marianne, schick mir keinen Handwerksburschen, dem Du den Hunger ansiehst, weg. Schon mancher, der keine Arbeit fand und ohne Geld und Lebensmut sich nicht mehr zu helfen wußte, ist schlauen Werbern in die Klauen geraten und als wohlfeiles Kanonenfutter in die Fremdenlegion gesteckt worden. Mir selber wär's seiner Zeit beinah auch so ergangen. Ich sehe ihn noch vor mir, den breitschultrigen Mann mit den buschigen Brauen und den verschmitzten Augen und höre noch, wie er uns, mir und meinem Kameraden, den ich unterwegs getroffen, die Herrlichkeiten des Kriegslebens herausstrich und dabei die gelben Goldvögel klimpern ließ. Ich war nahe daran, ja zu sagen, da überfiel mich auf einmal eine Seelenangst, die niemand kennt, als wer sie erfahren hat. Ich glaube, es war die warnende Stimme meiner Mutter sel., die mir zuflüsterte: Fliehe, fliehe!

Kurz, es trieb mich aus der Wirtsstube heraus. Mein Reisebündel, das zwar nicht schwer und wertvoll war, ließ ich in der Angst zurück. Ich erreichte einen vorübersprengenden Wagen, und ohne um Erlaubnis zu fragen, schwang ich mich hinauf. Der Fuhrmann zeigte nicht übel Lust, mich herunter zu werfen, aber als ich ihm mitteilte, daß ich vor einem Werber fliehe, hörte er mich aufmerksam an, während die Pferde in gutem Trabe davon eilten.

Meinen Kameraden sah ich nicht wieder, aber die Wirtsleute, bei welchen der Fuhrmann nachher mein Bündel auslöste, gaben jenem den Bericht, der Werber habe wirklich das blutjunge Bürschlein überreden können. Ich weiß nicht, wie der

Bursche zu meiner Adresse kam, item, nach einigen Monaten bekam ich einen Brief aus Algier oder vielmehr aus Ben Abes — ein Brief voll Marter und Qual. Ich hab ihn aufbewahrt zum ewigen Andenken und möchte ihn zur Warnung der armen Handwerksburschen in den Herbergen aufhängen. Freilich, für junge Leute, welche von den Eltern oder vom Meister keinen Tadel ertragen und gleich mit Handgeld drohen, ist's eine Radikalkur."

Die gute Frau Marianne konnte dieses Kapitel fast auswendig und hielt seine Instruktion in Ehren, obschon sie dabei oft dachte: Das Mitleid wird auch oft mißbraucht. Sie war eine gute, treue Seele, die Marianne, und ihr Mann hielt große Stücke auf ihr. Es wollte ihm keine Suppe schmecken, wenn die Frau sie nicht gekocht hatte, kein Hemdenkragen saß nach seiner Meinung richtig, wenn er beim Bügeln nicht durch Mariannens Hand gegangen war. Was die Frau wünschte, war dem Mann Gesetz; aber sie wünschte nie etwas, das nicht recht und gut gewesen wäre, kurz, sie waren ein Herz und ein Leben und Marianne ließ so wenig etwas an ihren Lorenz kommen, als Lorenz an seine Marianne.

Einmal frug ein Nachbar Spaßvogel, der gern beim Glase saß, ob sie den Lorenz wegen seiner Schönheit genommen und erhielt die Antwort: „Das ist ein Geheimnis! Uebrigens hätte ich zwei andere haben können, aber der eine war in allen Vereinen und der andere hatte jede Woche zwei blaue Montage zu verzeichnen."

Zwölf Jahre hatten sie im Frieden miteinander gelebt, der Lorenz und die Marianne, und wenn eines auf einen Tag abwesend war, so wurde dem andern die Zeit lang und das Herz schwer.

Sie hatten ein Büblein, welches das ganze Dorf zu seinen Freunden zählte. Wenn er desertirte, und das geschah bisweilen, kam er gewöhnlich in Begleitung eines Schutzgeistes zurück, beladen mit allerlei Schätzen und dann klagte die Mutter oft: „Die Leute verwöhnen ihn."

Sie selber mußte an sich halten, daß sie in ihrer Zärtlichkeit nicht zu weit ging, und wenn der Vater Lorenz mit Stolz sagte: „Der Eduardli muß ein Pfarrer werden," dann wehrte die Mutter ängstlich: Nur keine Pläne; es kommt, wie's sein muß!"

Aber es kam nicht, wie sichs die Eltern gedacht hatten; der Eduardli ward ihnen durch den Tod entrissen. Das tat weh, sehr weh, aber keines wollte dem andern das Herz schwer machen und trug sein Leid im Stillen.

Aber das Heimweh nach dem lieben Kleinen nagte an beider Herzen; das muntere Pfeifen war verstummt; statt dessen ward bald von dieser, bald von jener Seite ein Seufzer laut. Besonders an der Mutter arbeitete das Heimweh und der gute Mann sah mit steigender Besorgnis, daß seine Marianne zu kränkeln anfing. Er ließ sich's nicht ausreden, ging für sie zum Arzt, der sollte ihm auf's Gewissen sagen, ob die Sache ernst sei. Der Doktor zuckte die Achseln und sprach zögernd: „Just noch nicht."

Diese Antwort verriet dem Meister Lorenz nicht viel Tröstliches. Es war ihm, als stände ein großer Verlust für ihn in Aussicht. Der gute Meister! Er verdoppelte seine Sorgfalt; kein Opfer war ihm zu schwer, keine Mühe zu mühsam. Er bereitete selber ihre Lieblingsgerichte, brachte ihr Blumen, die sie so sehr liebte, machte früher Feierabend, um noch mit ihr einen kleinen Spaziergang vorzunehmen, kurz, er tat, was er ihr an den Augen absehen konnte; aber bald kam die Zeit, wo er die Wahrheit des Spruches erfahren mußte: „Es ist bestimmt in Gottes Rat, daß man vom Liebsten, was man hat, muß scheiden."

Er konnte sich fast nicht fassen, als man ihm das Teuerste, die geliebte Marianne, wegtrug und fast ließ ihn der Glaube an den Spruch im Stich: „Was Gott tut, das ist wohlgetan."

Aber dann erinnerte er sich wieder, wie oft seine Marianne diesen Spruch im Munde geführt und wie fest sie daran geglaubt hatte, und dann richteten diese Worte seinen Mut wieder auf.

Nun wurde es recht still und einsam um den guten Meister. Wenn ihn auch Nachbarn besuchten, er sprach nicht viel mit ihnen, und was sie vorbrachten, hatte kein Interesse für ihn; es war ihm lieber, wenn niemand zu ihm kam, ja er sagte es auch offen.

So blieben denn auch die Nachbarn und Bekannten weg und der gute Mann fühlte sich immer vereinsamter; selbst der sonst so muntere Kanarienvogel schien krank und trübsinnig zu sein. Auf einmal ließ er sein Köpfchen hängen, sträubte die Federn, taumelte und fiel tot hin.

Nun aber regte sich in dem guten Meister das Menschenheimweh, konnte er doch mit niemandem reden als mit der treuen alten Wälderuhr, die stets von seiner Marianne aufgezogen worden war. Aber ach, seit ihrem Tode kam der Kuckuck nicht mehr zum Vorschein, es fehlte am Schlagwerk und der gute Mann sagte sich: „Es ist gut so; er würde mich doch immer wieder an ihre letzte Stunde erinnern."

Endlich aber hielt er's nicht länger aus. „Ich muß wieder Menschen um mich haben," sprach er und eines Tages machte er sich auf zur Schwester Lisabeth, die ein Schärli Kinder hatte und keinen Ernährer mehr dazu. Sie war eine arme, geplagte Frau, aber als ihr der Bruder den Vorschlag machte, er wolle ihr einen Buben abnehmen, da gab's einen großen Kampf. Sie wollte keins von ihren Schäflein weggeben und die Kleinen scharten sich um die Mutter, wie die Küchlein um die Gluckhenne und taten scheu dem struppigen, düster dreinschauenden Onkel gegenüber. Nur der Eduardli zeigte mehr Zutrauen, erkletterte sein Knie nnd machte ryte, ryte Rößli. Der Vettergötti versprach dem Kleinen ein Rößlein samt Wagen und gewann so mit einem mal die volle Zuneigung seines kleinen Neffen.

(Fortsetzung folgt.)

Ein Kapitel über die Seife.

(Schluß.)

Nun ist es leider eine bekannte Tatsache, daß gerade zur Fabrikation mancher Toilettenseifen, teils um die Fabrikation zu beschleunigen, teils um den Seifen eine größere Reinigungskraft zu verleihen, verstärkte Mengen von Alkali in Form von Soda und Pottasche zur Verwendung gelangen. Mit dem vermehrten und verallgemeinerten Gebrauch der vor etwa 50 Jahren im größerem Maßstabe eingeführten Toilettenseifen hält deshalb nicht allein eine Vermehrung der einzelnen Fälle von Hauterkrankungen gleichen Schritt, sondern auch das Auftreten neuer Krankheitsformen und die Heftigkeit derselben. Während die Haut mit Rücksicht auf die ihr obliegende verstärkte Aufgabe und ihre noch außerordentliche Zartheit und Empfindlichkeit gerade während unserer ersten Lebensjahre einer ganz besonderen Pflege und Schonung bedarf, glaubt man in manchen Familien ein Uebriges zu tun, wenn man schon die Säuglinge mit wohlriechenden Seifen wäscht, anstatt ihnen einfach lauwarme, klare Wasserbäder zu geben. Selbstverständlich wird dadurch die notwendige kräftige Entwicklung der Haut und damit des ganzen Organismus gehindert. In vielen Fällen werden aber auch unmittelbare Gefahren hervorgerufen, da die zarte und ihres natürlichen Fettes beraubte Haut eine hochgradige Neigung für Infektionen besitzt; auf alle Fälle aber wird durch den Gebrauch der zu scharf gelaugten Seife die Schönheit der Haut, die eine schmutziggraue oder auch hochrote Farbe annimmt, dauernd zerstört.

Einer der berühmtesten Aerzte Londons hatte in der Familie eines dortigen reichen Fabrikanten die traurige Erfahrung zu machen, daß trotz Aufbietung all' seiner Kunst und all' seines Eifers, trotz der besten und gewissenhaftesten Pflege von Seiten der Eltern von sieben außerordentlich gesund geborenen Kindern vier im Alter von zwei bis fünf Jahren starben, daß bei den übrigen dreien die gewöhnlichen Kinderkrankheiten, an denen die vorgedachten vier verstarben, außergewöhnlich früh und mit ungewohnter Heftigkeit auftraten und daß die Kinder nur wenig und langsam vorschritten in ihrer körperlichen Entwicklung, sehr zu Ansteckungskrankheiten neigten und daß ihre Haut stets rauh, von schmutzig-grauem Aussehen und mit Prickeln aller Art übersät war. Lange Jahre hatte er vergeblich nach den Ursachen dieser Erscheinung gesucht, bis er dieselbe ganz zufällig entdeckte. Die Krankheit einer der Kinder hatte eine eingehende Untersuchung notwendig gemacht, nach deren Beendigung er sich im Zimmer der Kinder mit der von diesen gebrauchten Seife die Hände wusch. Schon wenige Stunden darauf zeigten sich seine Hände nicht nur sehr trocken und rauh, sondern ein kleiner Riß an der linken Hand umgab sich bald mit einer schmerzhaften Entzündung. Dies veranlaßte ihn, die betreffende Seife, deren man sich zum Waschen seiner kleinen Patienten von ihrer frühesten Jugend auf bedient hatte, zu analysiren und hiebei stellte es sich dann heraus, daß die zu hohem Preise bezahlte Seife einen Laugengehalt hatte, der auch die gesundeste und kräftigste Haut zu schädigen imstande war.

Was hier zur Evidenz bewiesen wurde, vollzieht sich anerkannt tausendfach in der zivilisirten Welt. Während eines Krieges wurde von den Militärärzten die Wahrnehmung gemacht, daß die Wunden der Offiziere und Soldaten aus den gebildeten Ständen sich der Heilung viel mehr widersetzten, als diejenigen der aus der niedern Landbevölkerung rekrutirten Soldaten. Die Umgebung der Wunden der erstern war zumeist von einer auffallenden, nicht sich erklärenden Sprödigkeit, welche nicht allein den Heilungsprozeß erschwerte, sondern auch häufig verhängnisvolle Entzündungen herbeiführte, gegen welche man, weil man eben ihre Ursachen nicht kannte, lange vergeblich ankämpfte, bis die letztern aus der eingeschlagenen Art der Behandlung von selbst sich ergaben. Man suchte nämlich die Sprödigkeit und damit die Neigung der Haut zu Entzündungen durch Glyzerineinreibungen zu beseitigen. Nun besitzt aber Glyzerin ebenso wenig wie alle übrigen Oele und Fette die Eigenschaft, der Haut das ihr entzogene natürliche Fett zu ersetzen, wohl aber übt Glyzerin eine hochgradige Attraktionskraft auf Staub, Mikroben 2c. aus. Oft schon nach wenigen Stunden waren die Wunden mit einer dicken, schwarzen, aus Glyzerin und Staub gebildeten Schicht umgeben, welche notwendigerweise entfernt werden mußte. Je mehr Seife verwendet wurde, umsomehr wurde der angestrebte Zweck verfehlt, umso spröder und empfindlicher wurde die Haut. Hierin konnte auch durch Anwendung von medizinischen und Glyzerinseife eine Wendung zum Bessern nicht erzielt werden. Aehnliche Wahrnehmungen sind bezüglich der Kopfhaut und des Haares gemacht worden. Die Anwendung von zu scharf gelaugten Toilettenseifen zur Reinigung der Kopfhaut erzeugt zunächst eine große Trockenheit der Haut, später Schuppen und veranlaßt endlich ein beschleunigtes Ausfallen oder zu frühes Ergrauen des Haares. Es ist durchaus nicht nötig und auch nicht möglich, das Alkali in der Seife gänzlich zu vermeiden (in bescheidenem Maße angewendet, wirkt es sogar wohltuend), aber es soll bei seinem Gebrauch mit großer Vorsicht vorgegangen, vor allen Dingen auf seine unmittelbare Wirkungen auf unsere Gesundheit Rücksicht genommen werden. Am empfehlenswertesten sind für Bäder die gewöhnlichen oder gute antiseptische Seifen.

Kochkunst.

Ueber gutes Essen
Kann man alle Philosophie vergessen,
Aber über die beste Philosophie
Das Essen — nie.

Fleckenreinigungs-Tabelle.

Flecken von	aus Leinwand	Aus farb. Geweben		aus Seide	aus Fußböden
		B'wolle	Wolle		
Zucker, Gelatine	Einfaches Auswaschen mit kaltem und warmem Wasser.				
Fetten aller Art, als: **Oel, Butter, Saucen** 2c.	Entweder Auswaschen mit lauem Seifenwasser, oder: Reines Benzin, Feinsprit; der beschmutzte Stoff wird zwischen Filtrirpapier gelegt und mit einem in Benzin getauchten Schwämmchen benetzt. Auch Panamarinde und Gallseife für Wolle und Baumwolle.			Brei aus Benzin und Magnesia, Aether, Salmiakgeist, Kreide	Ueberstreichen mit einem Brei aus Kolus u. Essig, nachher Aufwaschen mit Seifenwasser.
Firnis und Oelfarben, Harz u. Wagenfett	Reines Benzin, Terpentinöl, hernach auswaschen mit lauem Seifenwasser.			Benzin, Aether, vorsichtig abreiben. Gallseife.	Terpentinöl, Benzin, Weingeist.
Stearin oder Parafin	Spiritus von 90°, oder der Fleck wird mit Filtrirpapier bedeckt und nun mit einem heißen Bügeleisen darauf hin- und her gerieben.				
Schreibtinten	Weinsteinsäure. Je älter der Fleck, desto stärker die Lösung.	Sauerkleesalz od. verdünnte Weinsteinsäurelösung, wenn der Stoff es erlaubt.		Ebenso, aber sehr zart und vorsichtig reiben.	Sauerkleesalz od. verdünnte Salzsäure u. dann mit viel Wasser nachwaschen.
Frisches Blut	Auswaschen mit lauwarmem Wasser.				
Alte Blutflecken u. Rostflecken	Warme Zuckerlösung.	Zitronensäure oder Kleesalzlösung; die befleckte Stelle wird in die Lösung getaucht und nachher mit Wasser nachgewaschen.		Zitronensäurelösung, aber mit Vorsicht, sonst wird der Fleck noch größer.	Sauerkleesalz od. verdünnte Salzsäure u. alsdann mit Wasser nachwaschen.
Pflanzenfarben, Obst, Beeren, Rotwein und Gras 2c.	Entweder auswaschen mit warmem Seifenwasser oder verdünntem Salmiakgeist, od. Betupfen mit Eau de Javelle (ein Teil auf drei Teile Wasser), nachher sofort auswaschen.			Ebenso, aber ja recht vorsichtig reiben.	Eau de Javelle, und dann auswaschen.
Jodflecken	Lösung von unterschwefligsaurem Natron.				
Kalk, Lauge, Urin und Vogelkot	Einfaches Auswaschen.	Stark verdünnte Zitronensäurelösung und Tropfen für Tropfen am genäßten Fleck verteilen.			
Wagenschmiere	Venetianische Seife, Gallseife, Terpentinöl, abwechselnd mit einem Strahl Wasser	Abreiben mit Schweinefett, dann einseifen und nach einiger Zeit abwechselnd mit Terpentinöl und Wasser auswaschen.		Ebenso, nur statt Terpentin ist Benzin zu gebrauchen und muß der Wasserstrahl aus einiger Höhe auf die Rückseite des Fleckens fallen.	
Schweiß, Bier, Kaffee, Chocolade	Verdünnter Salmiakgeist oder bei farbigen und seidenen Stoffen: Gallseife mit lauwarmem Wasser.				
Grauflecken	Stark verdünnter Salmiakgeist, ein Teil auf 15 Teile Wasser.				
Weiße Flecken auf polirten und lackirten Möbeln, entstanden durch Spirituosen	verschwinden am besten, wenn man sie wiederholt bestreicht mit einer vor dem Gebrauch gut umzuschüttelnden Mischung aus Weingeist (3/4) und gekochtem Leinöl (1/4).				

Hyazinthen.

Eingesandt von M.

Die Haarlemer Kultivateure waren es, welche die Kultur der Hyazinthen zuerst an Hand nahmen, und heute werden in Haarlem und dessen Umgebung jährlich Millionen von Hyazinthenzwiebeln nach allen Ländern der Welt versandt. Sobald die Tulpenliebhaberei zu Ende ging — es war im Jahre 1637 — kamen die Hyazinthen zu voller Geltung. Ursprünglich kultivirte man nur einfachblühende Sorten, erst später auch gefüllt-blühende, welche jedoch, mit Ausnahme einiger Varietäten, sich nicht so leicht treiben lassen wie die einfachen.

Hat man die Absicht, den Winter über Hyazinthen im Zimmer zu treiben, so wähle man rechtzeitig die gewünschten Sorten. Ist man im Besitze der Zwiebeln, so empfiehlt es sich, diese alle bis Ende September mit dem Spitz nach oben auf ein Brett nebeneinander zu legen, damit sie, wenn sie etwa feucht geworden, abtrocknen. Sorten, welche zum frühesten Gebrauche bestimmt sind, müssen schon anfangs Oktober gepflanzt werden; diejenigen aber, welche erst Ende Februar oder März blühen sollen, können noch im November gepflanzt werden.

Ausdrücklich sei bemerkt, daß es notwendig ist, eine gute, den Hyazinthen zusagende Erde zu haben, weil davon das schöne Blühen der Pflanzen abhängt. Gute Erde bereitet man sich durch Mischung von gleichen Teilen alter Mistbeeterde und Gartenerde, denen etwa 10% Flußsand beigemengt wird.

Zum Einpflanzen sollen keine zu großen Töpfe verwendet werden; am besten sind solche, welche oben einen Durchmesser von ca. 12 cm. haben. Die Töpfe werden nur bis zur Hälfte mit Erde gefüllt; dann setzt man die Zwiebel darauf, füllt mit Erde an und drückt dieselbe etwas fest an die Zwiebel an. Die Spitze der Zwiebel soll mit dem Rand des Topfes auf gleicher Höhe stehen. Die Erde darf nicht zu trocken, aber auch nicht zu feucht sein, da sie sonst Klumpen bildet, was vermieden werden muß, weil dann die Wurzeln nicht in die Erde eindringen können und nicht selten die Zwiebel aus dem Topfe heben.

Nach fünf bis sechs Wochen werden die Zwiebeln mit Wurzeln versehen sein und können in das Zimmer gebracht werden. Man stellt sie in eine schattige Ecke, und erst nachdem sich der Blütenstengel einige Centimeter über die Zwiebel erhoben, bringt man die Pflanze in ein sonniges Fenster, wo sie sich in kurzer Zeit völlig entwickelt. Das Begießen wird je nach Bedarf vorgenommen, und zwar mit Wasser, welches die gleiche Temperatur hat, wie der Raum, in welchem die Pflanzen sich befinden.

Unruhe ist die Strafe des Kleinmut's.

* * *

Kann das Mäßigsein nicht zuweilen auch unmäßig werden?

Haushalt.

Reinigen von Pelzen. Pelzwaren, die nicht schon im Frühling gereinigt und aufgefrischt worden sind, können jetzt beim Herannahen des Winters auf folgende Weise wieder in Stand gesetzt werden: In einer Kasserole wird trockene Roggenkleie unter beständigem Umrühren über schwachem Feuer so heiß gemacht, als man's mit der Hand ertragen kann, die so erhitzte Kleie schüttet man hierauf auf den zuvor glatt auf dem Tisch ausgelegten Pelz und reibt diesen tüchtig damit ein, alsdann klopft und bürstet man den Pelz mit einer weichen und reinen Bürste so lange aus, bis sämtliche Kleie daraus entfernt ist. Weiße Pelze lassen sich mit Mehl oder pulverisirter Kreide, die man gut darauf verreibt, reinigen. Man entfernt das Mehl oder die Kreide, indem man den Gegenstand auf der Rückseite ausklopft.

Vorsicht beim Einkauf von Pelzwaren. Beim Einkauf von Pelzen für den Winter sollte das Publikum, das gerade in solchen Waren wenig Kenntnisse besitzt, doppelt vorsichtig sein. Es kommt nämlich sehr viel darauf an, ob die Muffe, Boas, Kragen ꝛc. aus Winter- oder Sommerpelzen angefertigt sind. Die Pelze von Tieren, welche im Sommer geschlachtet wurden, sind nämlich noch lange nicht so wertvoll und dauerhaft, wie die Winterpelze, da bei ersteren die Haare bald ausgehen. Wenn man beim Hereinblasen gegen die Haare den Haarboden nicht sieht, ist anzunehmen, daß man einen Winterpelz vor sich hat. Hat ein Pelz zusammengeklebte Haarbüschel, so ist zu befürchten, daß sich Motten eingenistet haben. Vor dem Einkauf solcher Ware ist daher dringend abzuraten. S.

Schlechten Kaffee wesentlich zu verbessern. Man übergießt zu diesem Zwecke die schlechteren Sorten von Kaffee mit kochendem Wasser, rührt einige Male um, gießt hierauf das übelriechende Wasser ab, trocknet den Kaffee und brennt ihn wie gewöhnlich zum Gebrauche. Auf diese Weise gelingt es, schlechte Sorten, die außerdem oft lange in feuchten Gewölben aufbewahrt wurden, wieder genießbar herzustellen.

Oelanstrich und Oelgemälde lassen sich sehr gut mit Kartoffelwasser reinigen. Zu dem Zwecke werden rohe Kartoffeln geschält und gerieben. Man gießt frisches Wasser darauf, rührt den Brei um und gießt das Wasser in ein Gefäß. Mit diesem Wasser und einem wollenen Lappen wäscht man Türen und Fensterrahmen ꝛc., geht noch einmal mit frischem Wasser darüber und trocknet gut ab. Für Oelgemälde benutze man ein feines Schwämmchen. Die Farben halten sich sehr gut.

Küche.

Koch-Rezepte.

Ox-tail-Suppe, englische. Ein bis zwei schöne frische Ochsenschweife werden in 2 cm große Stücke zerteilt, gewaschen, eine Viertelstunde in siedendem Wasser oder in Fleischbrühe abgekocht, in frischem Wasser gekühlt, abgetropft und mit einem Tuche abgetrocknet. Hierauf legt man sie mit etlichen Speck- und etlichen rohen Schinken-Scheiben, einigen Zwiebeln, Möhren, Porré, Sellerie, einem Kräuterbündel, einem Lorbeerblatt, zwei Gewürznelken, 6—8 Pfefferkörnern, ein wenig Salz, nach Belieben auch einem halben Blättchen Macis in ein Kasserol, gießt 1 Liter Fleischbrühe und 1/2 Liter Weißwein darüber, bringt das Fleisch langsam zum Kochen schäumt es sorgsam ab und läßt es dann zugedeckt leise kochen, bis es ziemlich weich ist. Man nimmt das Fleisch

heraus, seiht die Brühe durch, entfettet sie, gießt noch so viel Kraftbrühe zu, als man zur Suppe bedarf, dämpft die Schweifstücke vollends weich darin, dünstet zierlich zugeschnittene Möhren- und Rübenstückchen, auch je nach der Jahreszeit Sellerie, Spargel, grüne Erbsen in Fleischbrühe weich, tut sie ebenso wie das Fleisch in die Suppenterrine und richtet die Suppe darüber an, nachdem sie mit einer Messerspitze Cayennepfeffer im Geschmack gehoben worden ist.

Gänsebraten-Ragout. Eine feingehackte Zwiebel wird in Gänsefett weichgeschwitzt und mit einem Kochlöffel Mehl gelblich geröstet; hierauf gießt man 1/2 Liter leichte Bouillon und 1/4 Liter übrige Gänsebraten-Sauce hinzu, verkocht dies mit einem Glase Weißwein, etlichen Löffeln Estragon-Essig, wenig Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Zucker zu einer sämigen Sauce und tut entweder zwei kleine, in feine Scheiben geschnittene saure Gurken oder frische, kleingeschnittene, mit Salz, Butter, Essig und Pfeffer langsam weichgeschmorte Gurken hinzu, läßt die in nette Stücke zerschnittenen Ueberreste einer gebratenen Gans in der Sauce heiß werden und gibt das Ragout mit Salzkartoffeln oder Kartoffel-Purée zu Tisch. Auf etwas andere Weise bereitet man das Ragout, indem man 6—8 Borsdorfer Aepfel schält, in Würfel schneidet, in Gänsefett weichschmort und mit einer gehackten Zwiebel zusammen noch einige Minuten dünstet; man füllt die übrige Gänsebratenbrühe darüber, fügt ein Glas Weißwein, etwas Essig, ein Lorbeerblatt, sowie einige Pfeffer- und Gewürzkörner hinzu und läßt die Bratenstücke in dieser Sauce heiß werden.

Sauerkraut mit Aepfeln. Fünf bis 6 größere Borsdorfer Aepfel werden geschält, in Viertel geteilt und vom Kernhaus befreit, worauf man sie in siedendes Wasser legt, 15 Gr. gestoßenen Zucker und 100 Gr. Butter, ausgelassenes Schweine- oder Gänsefett sowie die nötige Menge Sauerkraut hinzufügt und langsam weichkochen läßt. Ist das Kraut weich und gehörig mit den zerkochten Aepfeln verrührt, so schwitzt man einen Eßlöffel Mehl in Fett hellgelb, verkocht ihn mit der Brühe, salzt dieselbe, dünstet das Kraut noch eine Weile damit durch und richtet es an. Zu bemerken ist, daß Sauerkraut stets nur in irdenen Gefäßen gekocht werden sollte.

Hammelschulter mit Weißkraut und Kartoffeln. Die Hammelschulter wird in halbhandgroße Stücke geschnitten; ein fester Weißkrautkopf wird außen abgeblättert, ausgebohrt und geviertelt, gewaschen, in gesalzenem Wasser überkocht, abgekühlt und gut abgetropft. In eine Kasserole gibt man etwas Bratenfett, belegt den Boden mit Zwiebel- und Gelbrübenscheiben, gibt das mit Salz und weißem Pfeffer bestreute Fleisch und das Weißkraut hinzu, einen Schöpflöffel Wasser darüber und dämpft es in geschlossenem Gefäße weich. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man einen Teller voll rohgeschälte Kartoffelschnitze dazu ein und richtet, wenn diese weich geworden und man das Ganze mit einem kleinen Zusatz Maggi durchgeschwenkt hat, in tiefer Schüssel an. Zu vieles auf der Oberfläche befindliches Fett wird vorher abgeschöpft.

Glasirte Apfelschnitten. Ein durchgestrichenes Apfelmus vermischt man mit ausgequellten Korinthen, gehackten Mandeln, an Zucker abgeriebener Zitronenschale und Zucker, streicht diese Fülle auf länglich-viereckige Platten von Butterteig, deckt eine Teigdecke darüber, bestreicht dieselbe mit Ei, bäckt sie schön hellbraun, dann schneidet man zweifingerbreite Streifen davon, bestreicht sie mit gezuckertem Eierschnee und überbäckt sie nochmals.

Nußtorte mit Crême. Ein Biscuit wird nach gewöhnlichem Biscuitrezept behandelt, nur kommen fein gemahlene Nüsse — 375 Gr. auf eine Torte — darunter. Die Torte bäckt man in zwei Teilen und legt zwischen die zwei Böden folgende Crême: 250 Gr. feingeriebene Nußkerne werden mit 3 Dzl. Milch oder Rahm eine Weile gekocht, dann durchgeseiht, Milch oder Rahm wieder aufs Feuer gesetzt, mit zwei Theelöffel glatt angerührtem Kartoffelmehl gebunden, 4—5 zerklopfte Eigelb und nach Belieben Zucker und Eigelb dazu gegeben, gerührt bis zum Kochen und angerichtet. Die erkaltete, ziemlich dicke Crême wird zwischen die beiden Böden dick gefüllt und der Rest dazu serviert. Man kann die Torte mit Staubzucker bestreuen oder mit Früchten belegen.

Burgunder-Punsch. Von zwei Orangen wird die Schale abgenommen und in einem Glas mit 3 Dzl. heißem Zuckersirup übergossen. Dann werden 750 Gr. Zucker in 1 1/2 Liter Wasser gelöst und aufgekocht, der Sirup von den Orangenschalen hineingegossen und der Saft von sechs Orangen dazu gepreßt. Das Ganze wird nun in einen irdenen Steintopf geseiht, mit 3 Flaschen Burgunder und einer Flasche Arrak angegossen und zum Siedepunkt gebracht, nunmehr durch ein sehr reines Stück Mull, das mehrmals in sehr heißem Wasser gebrüht und in kaltem geschwenkt wurde, in die Bowle geseiht. Dieser Punsch muß sogleich servirt werden.

Eingemachtes.

Apfel-Marmelade. Man nehme hiezu Borsdorfer oder Reinetten, auch beide Arten zusammen, schäle und zerschneide dieselben, lege sie in ein Kasserol und gieße so viel Wasser darüber, daß es die Aepfel knapp bedeckt, dann koche man sie unter jeweiligem Umrühren zu Brei und reibe sie durch ein Sieb. Auf jedes Pfund Apfelbrei rechnet man 1 Pfund Zucker, den man läutert und zu Sirupsdicke einkocht, fügt hierauf den Apfelbrei nebst etwas feingehackter Zitronenschale dazu, läßt dies noch eine halbe Stunde zusammen kochen und füllt die Marmelade in einen Steintopf, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem in Rhum getauchten Papier und bindet den Topf zu.

Pflaumen-Konfiture mit Kirschwasser. Man setzt 2 Kilogramm ausgesteinte Pflaumen mit 1 1/2 Kilogramm Zucker über gelindes Feuer; wenn die Früchte eine Zeit lang gekocht haben, tut man die gehackte Schale einer Zitrone, 8 Gr. ganzen Zimmt und einige aufgeschlagene, geschälte Pflaumenkerne hinzu und kocht die Konfiture unter beständigem Umrühren dick ein, schüttet sie in eine Schüssel aus, mischt 4 bis 6 Eßlöffel gutes Kirschwasser darunter und füllt sie in Steinbüchsen.

Hagebutten einzumachen. Ganz frische Hagebutten schneide entzwei, putze und wasche sie sauber und lasse sie 3 Tage zugedeckt in einer Schüssel stehen. Dann treibe sie durch ein Haarsieb; für je 1/2 Liter des gewonnenen Marks läutere 1 1/2 Pfund Zucker und lasse dann das Mark 1/4 Stunde in demselben kochen. Nach dem Erkalten lege fingerhoch feinen Zucker und ein dem Einmachegefäß entsprechend geschnittenes, in Branntwein getränktes Papier darauf.

Traubengelée. Die Traubenbeeren werden mit so viel Wasser, daß es über den Früchten steht, aufgekocht und der Saft durch ein grobes Sieb gelassen. Zu 1 Pfd. Saft nimmt man 3/4 Pfd. Zucker und kocht das ganze bis zur Geléedicke ein.

Heißessen. Man esse und trinke niemals zu heiß. Alle Speisen und Getränke, die beim Genusse geblasen werden müssen, sind ein zwar langsam, aber sicher wirkendes Gift, das seine schädlichen Folgen früher oder später äußert, so unschädlich sie an und für sich auch sein mögen. Die Magenwände werden durch solchen Genuß gewissermaßen verbrüht und in ihrer verdauenden Kraft gelähmt, so daß der Magen schließlich jeden Dienst versagt, nachdem er jahrelang mißhandelt worden ist unter dem törichten Bekenntnisse: „Kaffee und Suppe müssen rauchen und wollen geblasen sein, wenn sie schmecken sollen.“ Ebenso ist's aber auch umgekehrt mit dem Genusse von Eis und eiskaltem Bier, das im Sommer von Vielen mit Wohlbehagen unbedachtsam in den erhitzten Magen hinabgestürzt wird. Viele gehen auch daran zu Grunde,

nachdem sie sich den Magen gründlich ruinirt haben, ohne es zu ahnen. Kurz alle Unvorsichtigkeit und Widernatürlichkeit, die man sich beim Essen und Trinken zu Schulden kommen läßt, rächt sich bitter.

Gegen Frostbeulen. Man reibt die erfrorenen Glieder mit einer Zitronenscheibe sanft ab. Der Schmerz läßt alsbald nach und das Uebel verliert sich. Ein einfaches und gutes Mittel ist auch folgendes: Man löse ein Pfund Alaun in vier Liter heißem Wasser auf und bade des Abends vor dem Schlafengehen die schmerzhaften Glieder fünf bis 8 Tage nacheinander in dieser Flüssigkeit, so warm man es verträgt. Man benütze dazu stets dasselbe Wasser. Es vergehen dadurch nicht nur die Schmerzen, sondern die Haut nimmt auch wieder ihre gesunde Farbe an.

Krankenpflege.

Krankenbesuche werden sehr oft auf so unzweckmäßige Weise ausgeführt und hinterlassen bei manchen Patienten eher ein Gefühl der Verstimmung als der Freude über die Aufmerksamkeit. Es wäre daher manchem zu empfehlen, bevor er an ein Krankenbett tritt, die Vorschriften, die Miß Nightingale, die berühmte Krankenpflegerin über diesen Punkt gibt, zu beherzigen. Sie schreibt:

Der Kranke will nicht, daß du mit ihm weinest, er hört gern, wenn du munter bist und sieht gern, wenn du etwas für ihn tust. Wer wie Joh. Peter Hebel seinen Zartsinn in einen Witz verstecken kann, ist Meister; wer Reden hält, ist zum Lehrling zu schlecht.

Nimm deine Worte und Bemerkungen wohl in acht und mache deine Krankenbesuche kurz ab; ganz kurz, wenn der Kranke fiebert; ist er fieberfrei, so kannst du länger bleiben; aber bist du langweilig, so ärgerst du ihn und fügst deine Last zur Last der Krankheit; hast du ihn dagegen ausgezeichnet unterhalten, so ist er aufgeregt, er bedankt sich für deine Gesellschaft und bezahlt sie mit einer schlaflosen Nacht.

Da wo die Gemütsruhe des Kranken oder die Familienverhältnisse es verlangen, die Nähe des Todes anzuzeigen, kann man jene Unglückspropheten vollends nicht gebrauchen und ist ein schonendes, ruhiges Verfahren nötig. Ebenso wehetuend sind die Tröstungen und Versicherungen, welche man oft wider Wissen und Gewissen Unheilbaren gibt; sie werden zur schneidenden Ironie, zum Hohn auf das Unglück oder auf den Verstand des Patienten. Die fromme Lüge ist noch schlechter als die gemeine Lüge und wenn die Wahrheit sich nicht anständig zu kleiden weiß, mag sie zu Hause bleiben.

Kinderpflege und Erziehung.

Englische Krankheit oder Rhachitis. Diese Kinderkrankheit findet man am häufigsten bei den Kindern armer Leute, wo die hygienischen Forderungen zur Pflege des Kindes zu wenig beachtet oder nicht erfüllt werden. Das Wohnen in feuchten, schlecht gelüfteten Räumen, der Mangel an Luft und Licht, an geeigneter Nahrung und Pflege lassen diese Krankheit aufkommen. Am meisten erkranken die sogenannten Päppelkinder, die statt mit Muttermilch mit Mehlbrei, Kindermehlen u. dgl. aufgefüttert werden, die deshalb auch an Verdauungsbeschwerden leiden. Die Krankheit äußert sich in Erweichung der Knochen, die biegsam werden und natürlich dann krumm, so daß sie später ihren unheilvollen Einfluß auf die Haltung und Bewegungsfähigkeit des Kindes ausüben. Das Wachstum und die Ernährung der Knochen ist mangelhaft, weil es an der nötigen Zufuhr von Kalksalzen durch die Nahrung und an der Ablagerung des Kalkes fehlt, wodurch die Knochen erst die nötige Festigkeit erlangen. Es werden nicht allein die Arm- und Beinknochen, sondern das ganze Knochengerüst in Mitleidenschaft gezogen. Die Zahnentwicklung ist sehr mangelhaft und verzögert. Am Becken entstehen Mißgestaltungen; Brustkorb, Rückgrat und Kopf werden ebenfalls nachteilig beeinflußt. Die Krankheit, welche gewöhnlich im ersten Lebensjahre auftritt, nimmt erst im sechsten bis achten Jahre ihr Ende. Zur Vorbeugung und Behandlung der Krankheit beachte man Folgendes: Eine gute und kräftige Ernährung ist notwendig, und zwar im Säuglingsalter: Muttermilch; nach der Entwöhnung: frische, süße Milch (Ziegenmilch ist besonders zu empfehlen), Milch- und Eierspeisen, junge, saftige Gemüse und Obst, auch Schrotbrot, Hafermehlsuppe. Die fälschlich als „stärkende" Kost bezeichneten Nahrungs- und Genußmittel, wie rohes oder gekochtes Fleisch, Wein, Bier, Leberthran u. dgl. sind zwecklos und vom Uebel. Man quäle das Kind nicht vorzeitig mit Gehversuchen und lasse Luft, Licht und Sonne in reichem Maße auf die jugendlichen Körper einwirken.

Blumenkultur und Gartenbau.

Das Drehen der Pflanzen nach dem Lichte. Es werden wohl alle Zimmerpflanzen in dem Bestreben, nach dem Licht zu wachsen, einseitig werden, weil die Lichtquelle, das Fenster, nur einseitiges Licht zuläßt; wo nun bei krautartigen Pflanzen das Wachstum ein rasches ist und die Triebe weich sind, da kann diese Einseitigkeit auf die Pflanze verunstaltend wirken und, weil diese Pflanzen meist nicht sehr empfindlich sind, ist ein langsames Drehen derselben gestattet, d. h. man drehe alle paar Tage die Töpfe etwa mit einer Viertelsdrehung, doch immer nach gleicher Richtung. Bei Fuchsien, Geranien, Heliotrop, Coleus und dergleichen ist dies erlaubt, auch bei Dracaenen, deren spiralförmige Blattstellung gleichmäßig nach allen Seiten verteilt sein muß. Bei holzartigen Pflanzen, wie Azaleen, Kamelien, Kirschlorbeer, möchten wir es dagegen nicht empfehlen, denn wenn bei diesen die Blattstellung einmal eine bestimmte Richtung angenommen hat, so würden die festen Blätter und Blattstiele bei einer Drehung nur teilweise und widerwillig ihre Stellung ändern: eine Veränderung der Zellwände und der Saftzirkulation aber würde eine, wenn auch vielleicht nur vorübergehende Störung im Wachstum verursachen und die Folgen wären ein Abstoßen von Blättern und Blütenknospen. Niemals aber darf der Topf eine volle halbe Wendung bekommen, so daß die Pflanze plötzlich vollständig gedreht wird, die Formveränderung darf vielmehr nur allmälig vor sich gehen.

Tierzucht.

Das **Zürcher Tierasyl**, eine Institution, welche im Juli laufenden Jahres ins Leben gerufen worden ist, verdient immer mehr die Beachtung und Unterstützung der weitesten Kreise. Es bezweckt in erster Linie Aufnahme und Verpflegung anscheinend herrenloser und solcher Hunde, welche der Anstalt geschenkweise oder gegen ein bestimmtes Entgelt zur Pflege übergeben werden. Bei tatkräftiger Unterstützung soll aus diesem Asyl im Laufe der Zeit eine Zufluchtsstätte für altersschwache Pferde und andere Haustiere aller Art geschaffen werden; auch deren Tötung wird gegen bescheidene Taxen besorgt. Die dort aufgenommenen Tiere erfreuen sich unter der Aufsicht eines

erfahrenen Wärters ihrer Freiheit und täglicher Bewegung auf schön gelegenen Laufplätzen. Da das Asyl nicht etwa andern tierfreundlichen Bestrebungen Abbruch tun will, sondern in erster Linie bezweckt, weitere Kreise für den Tierschutz zu interessiren und dessen praktische Ausübung zum Mittelpunkt seiner Tätigkeit zu machen, ist es angebracht, diese Bestrebungen zu unterstützen. Durch Zuwendung von Gaben soll die Aeuffnung eines Fonds ermöglicht werden, der in nicht allzuferner Zeit gestatten würde, die Anstalt zu einem der Stadt Zürich würdigen Asyl zu erweitern. Auch die kleinsten Spenden werden mit Dank entgegengenommen.

Die Kommission des Zürcher Tierasyl, Stampfenbachstraße 51 gibt Subskriptionsscheine aus, welche behufs Zeichnung von größern und kleinern Beiträgen dem tierfreundlichen Publikum zur lebhaften Benutzung empfohlen werden.

Antworten.

70. Es ist nicht so leicht, zu sagen, aus welchem Grunde Ihnen zwei Hühner abgegangen sind. Es gibt eben verschiedene Krankheiten, denen das Geflügel ausgesetzt ist, wenn die Pflege nicht ganz vorschriftsgemäß ist. Magenkrankheiten, an denen die Hühner zu Grunde gehen, entstehen z. B., wenn zu viel Schwarzbrot oder überhaupt schimmliges Brot gefüttert wird. Durchfall hat seine Ursache auch gewöhnlich in unrichtiger Ernährung.

An der Augenbindehautentzündung, die sehr ansteckend ist, verenden die Tiere auch, wenn nicht sofort vorgesorgt wird, auch soll sich das Pflegepersonal hüten, das Gesicht mit beschmutzten Händen zu berühren, da die Krankheit sich auch auf Menschen überträgt.

Die Hühnerpest ist ebenfalls ein verheerendes Uebel, dem oft die Hühner ganzer Ställe unterliegen.

Durch Ueberfressen, wenn das Huhn nach dem gefüllten Kropf rasch trinkt und somit die genossenen Körner aufquellen, können die Tiere ebenfalls zu Grunde gehen.

Ob Sie nun genügend aufgeklärt sind, weiß ich nicht; vielleicht schaffen Sie sich einschlägige Werke über Hühnerzucht an, damit Sie vorkommende Krankheitsfälle besser zu beurteilen verstehen. Landwirtin.

71. Die Wäschereinigung durch Terpentinöl ist sehr zu empfehlen. Das Zeug wird sehr weiß dabei. Man bereitet eine Mischung aus zwei Teilen starkem Weingeist und einem Teil reinem, sehr hellem Terpentinöl und setzt dem Blauwasser (auf 50 Liter) zwei Eßlöffel voll von dieser Mischung zu. Die Wäsche bleicht hiedurch während des Trocknens und die Faser wird dabei in keiner Weise geschädigt. Der unverdünnte Teil kann längere Zeit stehen gelassen werden und findet als Fleckenwasser gegen Oel- und Harzflecken Verwendung. Machen Sie einen Versuch. Eine, die alles probirt.

Fragen.

72. Woran mag der Fehler liegen, wenn meine Gugelhopfe, die ich mit Backpulver bereite, nie aufgehen wollen? Ich habe der Einfachheit halber mich an diesen Modus halten wollen, aber ich kämpfe mit beständigem Mißerfolg. Was könnte wohl schuld daran sein?

73. Kann mir jemand Anleitung geben, wie die Gummi-Modellirarbeit ausgeführt wird? Ich sah kürzlich reizende Sachen und hätte große Lust, mich auch darin zu üben, aber auf dem Lande ist kein Unterricht erhältlich. Bitte freundlich um guten Rat. Elsy.

74. Zu meiner Freude habe ich diesen Sommer eine ganze Reihe hübscher Topfpflanzen, hauptsächlich Geranien zwischen den Fenstern gezogen; nun bangt mir aber vor dem Winter und ich frage mich, wie ich sie zweckmäßig durch die kalte Jahreszeit bringe. Im Keller halten sie sich wohl nicht? E. E.

75. Bitte freundlich um ein Rezept zu Netzwurst. Ich aß kürzlich ganz ausgezeichnete ohne Netz und weiß nun nicht, wie ich sie zubereiten muß, damit sie nicht zu trocken wird. Weiß ein gutes Hausmütterchen Rat? Minna.

76. Trotzdem ich eine gute Schulbildung besitze, beabsichtige ich im Frühjahr bei einer Familie in Dienst zu treten, um mir auf diese Weise mein Brot zu verdienen. Ich möchte aber vorher mich noch vergewissern, ob es wirklich möglich ist, auf die Dauer in solchen Stellungen auszuhalten. Ich fürchte manchmal, es werden sich kaum Familien finden, die einem höhern Bildungsgrad auch einigermaßen Rechnung tragen und eine Dienende als Familienglied betrachten. Wer hat darin Erfahrungen gemacht? Anna.

77. Gibt es ein Radikalheilmittel gegen Hühneraugen? Ich habe bis dato kein probates Rezept dafür gefunden und quäle mich umsonst mit diesen Plaggeistern ab. Vielleicht weiß der allwissende Ratgeber Rat.

Handwerker in B.

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)

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.**

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl
Ct. St. Gallen.
Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unterröcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc.
Mustersendungen gerne zu Diensten. (W 505) (H-56-G)

ist die beste.
(W 587)

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