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

Band: 6 (1899)

Heft: 20

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. 44 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. 20. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 4. Nov. 1899.

Milde und Demut.

Sei milde stets und halte fern
Von Hoffart deine Seele,
Wir wandeln alle vor dem Herrn
Des Wegs in Schuld und Fehle.

Woll' einen Spruch, woll' ein Geheiß
Dir in die Seele schärfen:
Es möge, wer sich schuldlos weiß,
Den Stein auf and're werfen.

Die Tugend, die voll Stolz sich gibt,
Ist eitles Selbsterheben;
Wer alles Rechte wahrhaft liebt,
Weiß Unrecht zu vergeben.

Theodor Fontane.

Meister Lorenz.

(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Endlich gab auch die Mutter nach, aber unter der Bedingung, daß sie sich das Recht vorbehalte, den Kleinen wieder zu sich zu nehmen. Es wolle ihr nämlich nicht einleuchten, wie er, Lorenz, als Mann den Eduardli richtig zu pflegen verstehe. Doch auch darüber ließ sie sich beruhigen, kurz, das Geschäft ward abgemacht und Frau Lisabeth schickte sich an, des Bübleins Habseligkeiten zusammenzupacken.

Während sie dies besorgte, band sie dem Bruder noch dies und jenes auf's Gewissen, was beim Eduardli alles zu beobachten sei.

Nun reisten sie ab, der Vettergötti, wie ihn die Kinder auch wohl nannten und der erworbene Eduardli. Dieser schritt rüstig neben dem Onkel her und stellte allerlei kindliche Fragen. Der Gefragte gab aber nur zerstreute Antwort, denn er ging mit sich zu Rate, wie er sich nun einrichten und wie er's mit dem Eduardli halten wolle.

Zu Hause angekommen, stellte er diesem Milch und Wecken vor. Der Kleine ließ sich's schmecken, denn Wecken gab's bei ihm nicht alle Tage. Als er satt war, legte er den Löffel weg und sprach: „Gott gsegnis,“ wie er's daheim von der Mutter gehört hatte. Hocherfreut war Eduardli, als der Onkel eine große Schachtel mit Spielzeug herbeitrug, das dem verstorbenen Büblein gehört hatte. Während sich nun der Kleine mit Spielen unterhielt, rüstete der Meister für denselben das Bettchen. Dabei wurden ihm die Augen naß, denn er dachte an sein eigen Büblein, das darin geschlafen hatte und gestorben war.

Als der Kleine des Spielens müde war, frug er: „Vettergötti, wo ist auch Deine Mutter?“ (Er meinte die Frau).

„Die ist im Himmel.“

„Und kommt nicht mehr zu uns?“ forschte das Männchen.

„Leider nicht,“ gab der Gefragte zur Antwort und seufzte.

„Dann ist's aber nicht lustig bei Dir. Da geh ich lieber wieder heim zu meiner Mutter. Eine Mutter muß ich doch haben, die mich wäscht, mir Brocken macht, mich zu Bette bringt und mit mir betet.“

„Das alles werd ich für Dich tun,“ gab der Vettergötti zur Antwort, „und wir gehen nächstens miteinander auf den Jahrmarkt, dann kehren wir auch bei der Mutter ein und ich sag ihr, Du seiest ein braver Bub, d. h. wenn Du schön gehorchst.“

Dann, um das Büblein auf andere Gedanken zu bringen, ging er mit ihm ums Haus herum, zeigte ihm den leeren Ziegenstall, wo er sein Pferd unterbringen könne, ebenso die Kaninchen, die er ihm verschaffen werde.

Der Kleine war ob diesem Vorschlag entzückt; aber als es zu nachten anfing, war's aus mit der Freude — da kam das Heimweh; Eduardli ver

langte weinend nach der Mutter und ließ sich lange nicht beschwichtigen. Was indes dem guten Vettergötti nicht gelingen wollte, gelang dem Sandmann. Das Rößlein im Arme, die Mundharmonika auf dem Deckbett, schlief das Männchen ein.

Am Morgen war das Herzeleid vergessen. Die Sonne schien freundlich ins Stübchen und draußen auf dem Kirschbaum sang ein munteres Finklein.

Leise schlüpfte klein Eduardli aus dem Bettchen, faßte seine Harmonika, streckte den Kopf zum offenen Guckfensterchen hinaus und fing an zu musiziren.

Ein Nachbar, der des Weges kam, blieb verwundert stehen und frug: „Ei, Kleiner, wem gehörst Du denn und wem machst Du Musik?"

Der Gefragte besann sich eine Weile, dann sprach er bestimmt und deutlich: „Ich gehöre jetzt dem Vettergötti und lehr' die Vögel musiziren." Weiter stand er nicht Rede, sondern begann wieder Musik zu machen.

Der Mann lachte herzlich und ging vorüber. Inzwischen war der Vettergötti nebenan erwacht. Die Vatersorgen hatten ihn bis lange nach Mitternacht nicht einschlafen lassen, darum das verspätete Erwachen. Aber was für ein Erwachen für den vereinsamten guten Meister! Er horchte und Tränen der Rührung traten ihm ins Auge. Der Druck des Alleinseins machte der freudigen Gewißheit Platz, daß nun ein freundlicheres Leben für ihn beginne. Da ward nicht lange Toilette gemacht. Bald stand der Vettergötti hinter dem kleinen Musikanten und horchte ihm zu. Dann streichelte er ihm die Wangen und wußte selber nicht, was er ihm alles sagen wollte.

„Nun bereiten wir das Frühstück miteinander," sprach er. Der Kleine aber schüttelte den Kopf und sagte: „Ich will lieber noch musiziren."

„Nun denn," gab der Vettergötti zur Antwort, „dann mach ich's allein."

Kurze Zeit darauf saßen die Beiden vergnügt beim Frühstück, der Onkel in seiner Haustoilette, Eduardli gewaschen, gekämmt und angezogen.

Der Kleine beeilte sich, sein Schüsselchen mit Milch auszutrinken, denn er wollte nachher noch einmal den Ziegenstall besichtigen und ihn für die künftigen Seidenhasen einrichten. Mitten in dieser Arbeit schlug er die Händchen zusammen und sprach erschrocken zum Onkel, der ihm zuschaute: „Vettergötti, wir haben etwas vergessen."

„Was denn, Eduardli?" frug der Onkel.

„Zu Haus sagen wir nach dem Essen:

„Hab Dank für alle guten Gaben,
Die heute wir empfangen haben."

„Nun," sprach der Vettergötti freundlich, „in Zukunft sagen wir auch so!"

Und es wurde auch Wort gehalten. Eduardli, der das Gebetchen sprechen mußte, sprach es stets laut und deutlich und fragte gewöhnlich, ob's der liebe Gott wohl auch gehört habe. Der Onkel bejahte es und hütete sich wohl, irgend einen Zweifel darüber auszusprechen. Ja, das kindlich gläubige Wesen des Bübleins weckte in ihm eine Saite, die sich zu verstimmen begonnen hatte.

Bald war es in der Umgegend bekannt, daß Meister Lorenz seinen kleinen Neffen zu sich genommen habe, und in kurzer Zeit hatte der Knirps junge und alte Freunde und im ganzen Dorfe Hausrecht.

Besonders zog es ihn zur Tante „Maranne" und zur Tante Martha. Diese wohnten seit einiger Zeit in Meister Lorenzens Nähe, ohne daß er Notiz von ihnen genommen hätte. Erst Eduardli machte ihn auf sie aufmerksam, indem er ihm erzählte, die Tante Martha erzähl' ihm schöne Geschichten und die Maranne (Marianne) stelle ihm Soldaten auf.

Von der Hausbesitzerin erfuhr er, daß es Schwestern seien, brav, ehrbar, aber nicht mehr in der Maienzeit des Lebens stehend. Sie hätten etwas weniges von ihren Eltern geerbt, im übrigen brächten sie sich ohne Schulden durch, die eine mit Glätten, die andere mit Nähen.

„Apropos nähen," unterbrach sie der Meister Lorenz, „Eduardli sollte ein neu Gewändlein haben. Was meinen Sie, kann mir's eine der besagten Nachbarinnen anfertigen?"

„O gewiß! Sie versteht sich besonders auf Knabenkleider. Sie kann Ihnen auch den Einkauf besorgen. Gehen Sie zu ihr hinüber und berufen Sie sich auf mich."

Der Meister folgte dem Rat. Eduardli machte den Führer und tat so bekannt, als ob er bei der Tante Marianne zu Hause wäre.

Der Meister wurde außerordentlich freundlich aufgenommen, als Herr Nachbar begrüßt und zum Sitzen eingeladen. Zunächst dankte er den „Tanten" für die freundliche Aufmerksamkeit, die sie seinem Eduardli angedeihen ließen und dann brachte er sein Anliegen vor. Das Geschäft kam bald ins Reine und die Tante Martha versprach alles auf's beste zu besorgen.

Während sie dem Kleinen Maß nahm, lenkte die Tante Marianne das Gespräch auf Tagesfragen.

„Sie lesen gewiß auch in der Zeitung, wie schrecklich es zugeht in dem Cuba. Das hätten sich doch die Spanier denken können, daß sie den Kürzeren ziehen würden gegenüber den Amerikanern. Was nur die große Reise gekostet haben mag! Ich bin zwar nicht genau orientirt, wo das Cuba liegt. Es muß irgendwo bei den Philippinen oder Antillen sein. Ich habe leider keinen Atlas und bin besser bewandert in der Geschichte als in der Geographie. Vielleicht können Sie mir Aufschluß geben."

Der Meister kratzte verlegen hinter dem Ohr und sprach: „Ich glaube, daß ich um Auskunft in dergleichen Sachen eher bei Ihnen anklopfen kann. Ich bin nicht studirt, und wenn ich am Abend den Knieriemen bei Seite lege, so bin ich müde und begnüge mich mit der Auskunft meines Anzeigers — und seit der Kleine bei mir ist, komme ich nicht oder selten mehr zum Lesen."

„Man kann's hierin auch übertreiben," mischte sich jetzt Jungfer Martha ins Gespräch. „Meine Schwester z. B. ist eine rechte Lesratte. Sie liest oft bis nach Mitternacht, und wenn's in der Küche „bräuselet", so weiß ich zum voraus, daß Marianne liest."

Jungfer Marianne erhob würdevoll das Haupt und sprach: „Es ist doch menschenwürdiger, seinen Geist durch Lektüre zu veredeln, als den lieben langen Tag der geisttötenden Näharbeit obzuliegen, nicht wahr, Herr Nachbar?"

Der Herr Nachbar kratzte verlegen hinter dem rechten Ohr und sprach mit Schmunzeln: „Ich halt's mit dem goldenen Mittelweg!"

„Aber nicht wahr, Herr Nachbar," fiel die andere Schwester ein, „meine Schwester würde eher einen Mann kriegen, wenn sie nicht den Blaustrumpf spielte?"

„Ich, den Blaustrumpf spielen?" — die Marianne sprachs halb mit Entrüstung, halb mit einem Anflug von Stolz — „so weit versteig' ich mich nicht; übrigens – warum hast Du noch keinen Mann? Du bist ja das unermüdliche Aschenbrödel im Haus."

Die Schwestern schauten einander mit komischer Entrüstung an; dann richteten sie ihre Blicke auf den Herrn Nachbar, als bäten sie ihn um seinen Urteilsspruch. Dieser zog die Sache ins Scherzhafte, bot jeder der Schwestern seine silberbeschlagene Tabaksdose, und das Ende der Debatte war ein kräftiges Atschu-Konzert.

Einige Zeit später war im nahen Städtchen Jahrmarkt. Meister Lorenz, der Ledereinkäufe zu machen hatte, begab sich auch dahin, und da er Fahrgelegenheit hatte, nahm er den Eduardli mit. Diesem war noch immer in Erinnerung, daß ihm der Vater gesagt, er werde einmal eine Mutter kaufen. Der Kleine erinnerte ihn nun daran, erhielt aber den Bescheid, es seien jetzt keine zu haben. Die Antwort verstimmte unsern Eduardli. Was er um sich sah, hatte für ihn keinen Wert mehr. Er verlangte weinend nach Hause, und da der Vettergötti befürchtete, er möchte bei seiner Mutter stecken bleiben, abstrahirte er von einem Besuche und machte sich mit dem Büblein auf den Heimweg. Gut, daß er Gelegenheit hatte, einen Teil des Weges zu fahren, denn die kurzen Beinchen wollten nicht recht vorwärts; die Entmutigung trug das ihre dazu bei.

Tags darauf erschien zu des Kleinen Freude Jungfer Martha mit dem Gewändchen und wußte das Männchen so herauszuputzen, daß nicht nur dieses, sondern auch Vater Lorenz Wohlgefallen daran hatte.

Als das „Geschäft" erledigt war und die Tante sich zum Gehen anschickte, suchte sie der kleine Knirps am Kleide zurückzuhalten und bat sie, zu bleiben und ihm eine Geschichte zu erzählen. Jetzt habe sie keine Zeit, gab sie zur Antwort, aber morgen solle er zu ihr herüber kommen; bis dahin werde sie sich auf eine besinnen.

Das Männchen nickte beistimmend und war über das Weggehen getröstet.

Bei diesem Anlaß fragte der Vettergötti: „Sag' einmal, Eduardli, welche von den Tanten ist Dir die liebere?"

Der Kleine besann sich, dann sprach er bestimmt: „Die Tante Maranne zum Soldatenaufstellen und die Tante Martha zum — Liebhaben."

Der Meister Lorenz schaute das Büblein überrascht an und es war ihm, als hätte er einen Orakelspruch gehört; auch die durch den Kleinen herbeigeführte Bekanntschaft mit den beiden Tanten kam ihm jetzt bedeutungsvoll vor. Er überlegte sich die Sache ernstlich.

„Von Jungfer Marianne abstrahir' ich. Sie mag gescheidter sein als ihre Schwester, aber ich kann keine Frau brauchen, die sich ins Politisiren einläßt, bis Mitternacht Geschichten liest und darüber ihre Geschäfte vernachlässigt. Sie könnte mir in diesem Punkte leicht überlegen sein und eine überlegene Frau — nein, das geht nicht! Aber wie wär's, wenn ich bei Jungfer Martha anklopfte? Sie steht, wie ich schon bemerkt, an Geist und Energie der andern nach, hat aber dabei mehr Gemüt und Herzensgüte. Das scheint auch der Kleine herausgefunden zu haben. Wie bezeichnend ist nicht seine Antwort: Die Maranne zum Soldatenaufstellen und die Martha zum lieb haben.

„Ich will just nicht sagen, daß mir ihr Aeußeres gefiele; aber sie könnte das Gleiche von mir denken; keines hätte dem andern in diesem Punkte etwas vorzuhalten — übrigens hängt ja das Glücklichwerden nicht von einem hübschen Lärvchen ab."

Doch so mit der Türe ins Haus fallen wollte er nicht. Er zählte zu den Bedächtigen, die da sagen: „Erst wäg's, dann wag's!"

(Schluß folgt.)

Ueber Zahnpflege.

Die zahnärztliche Sektion der diesjährigen Naturforscherversammlung in München hat in größeren Vorträgen und Demonstrationen Aufschlüsse über den Stand der Zahnheilkunde gegeben.

Von besonderem Interesse waren die Ausführungen des Doktor Röse in München, der über seine bacteriologischen Prüfungen von Mundwässern berichtete. Er gelangt nach genauen Proben und Beobachtungen zu dem Schlusse, daß die mechanische Reinigung der Mundhöhle mittelst Bürste, Zahnstocher ꝛc. wohl die Grundlage jeder Zahnpflege bilde, aber in den meisten Fällen nicht ausreichend sei. Antiseptische Mundwasser sind nach Dr. Röse durchaus empfehlenswert, aber eine große Schwierigkeit ist die, ein wirklich zweckentsprechendes Mundwasser ausfindig zu machen. Ein solches muß nämlich zunächst: 1. absolut unschädlich sein; es darf weder die Zähne entkalten noch die Schleim-

haut ätzen. Es muß 2. eine hinreichende antiseptische Wirkung und 3. einen guten Geschmack besitzen. Am besten entspricht bis jetzt allen diesen drei Bedingungen das bekannte Odol, welches nach Angabe mehrerer, offenbar recht flüchtig angestellten Untersuchungen Salol enthalten soll. Tatsächlich aber handelt es sich um ein dem Salol chemisch nahestehendes, aber in physikalischer Hinsicht völlig verschiedenes flüssiges Antiseptikum, dessen Zusammensetzung der Fabrikant leider als Geheimnis hütet. Salol selbst entfaltet in der Mundhöhle eine sehr geringe antiseptische Kraft. Das von Zahnärzten am meisten verordnete benzolsaure Mundwasser von Prof. Miller hat eine gleich gute Wirkung wie Odol, doch ist sein Geschmack nicht einwandfrei. Verschiedene weit verbreitete Mundwasser, wie z. B. Eau de Botot u. a. sind völlig wertlos. Die Farmaldehyda Mundwässer (Kosmin u. a.) haben sich leider nicht bewährt, auch das noch vielfach in Anwendung gebrachte kali chlorum übt nur eine geringe Wirkung auf die Spaltpilze der Mundhöhle aus. Kali hypermanganicum wirkt in starken Lösungen (1 : 1000) gut, aber es verfärbt die Zähne und ätzt die Mundschleimhaut, ist daher nicht empfehlenswert. Ganz zu verwerfen ist die Anwendung von Sublimat; seine Giftigkeit und der schlechte Geschmack, den es im Munde zurückläßt, verbieten eine dauernde Anwendung in der Mundhöhle. 50 — 60 prozentiger Alkohol (Franzbranntwein) ist zweckentsprechend, selbstverständlich darf aber der Mund nicht damit ausgespült werden, sondern es wird nur die Zahnbürste mit der Flüssigkeit befeuchtet. Die ätherischen Oele, welche zur Erhöhung des Wohlgeschmacks fast allen Mundpflegeartikeln zugesetzt werden, haben wenig oder keinen Einfluß auf die Reinhaltung von Mund und Zähnen, sie rufen sogar bei Leuten mit empfindlicher Haut Ausschlag an den Mundwinkeln hervor.

Wer zu solchen Ausschlägen neigt, tut überhaupt am besten, alle Mundwasser beiseite zu lassen und nur mit Kochsalzlösung zu spülen. Diese Lösung (eine Messerspitze voll Kochsalz in ein Glas Wasser) soll in lauwarmem Zustande angewendet werden. Sie erfüllt die Anforderungen, welche man an ein Mundwasser stellen kann und darf all denen zum Gebrauch anempfohlen werden, welche sich kein teures Präparat kaufen können. Die lauwarme Kochsalzlösung dürfte, aus den Untersuchungen Dr. Röse's zu schließen, auch den für Mundspülungen beliebten Kamillenthee, der nur eine sehr schwache Wirkung ausübt, ersetzen. B.

Der Umgang mit Kindern hat für den beobachtenden Menschen unendlich hohen Wert. Hier sieht er das Buch der Natur in unverfälschter Ausgabe aufgeschlagen.

Johannes Burkart.

* * *

Immer strebe im Ganzen! Lebe im Ganzen.

Diesterweg.

Das Rechnungswesen im Haushalt.

Für die Volkswirtschaft sind zwei Faktoren verderblich, der eine ist die Verschwendung und der andere der Geiz.

Die Verschwendung besteht in mutwilliger Vernachläßigung und Vergeudung des Vermögens durch unbesonnene und unnötige Ausgaben; durch sie werden Vermögensteile des einzelnen zerstört.

Der Geiz „die Wurzel alles Uebels", besteht in der ungezügelten Begierde und in dem unmäßigen Bestreben nach dem Besitz als Zweck und zwar solcher Dinge, die nur als Mittel zum Genuß und zur Erhöhung des Wohlseins Wert haben und behalten.

Die Verschwendung ist weniger häßlich als der Geiz, mit gewissen Tugenden weniger unerträglich, aber für die Volkswirtschaft ungleich verderblicher. Die Schätze des Geizigen, selbst wenn sie vergraben sind, können wenigstens nach seinem Tode produktiv benutzt werden.

Die Wirtschaftlichkeit liegt dem einen Extreme so fern wie dem andern: „sie ist die Tochter der Klugheit, die Schwester der Mäßigkeit, die Mutter der Freiheit."

Die richtige, gesunde Wirtschaftlichkeit ist gepaart mit Sparsamkeit; durch diese setzt man seine Bedürfnisse möglichst herab, beschränkt dieselben gegenüber seinen Einnahmen insofern, daß man weniger ausgibt, als man einnimmt. Wer am Notwendigen Mangel leidet, um nur das Unentbehrliche anschaffen zu können, der darbt. Wer sich das Ueberflüssige versagt und sich mit dem Notwendigen begnügt, der entbehrt. Im erstern Falle ist die Sparsamkeit eine gebotene, durch die Umstände bedingte, im zweiten Falle eine freiwillige. Bei sehr bescheidenen Mitteln muß die Hausfrau sparen. Sie muß sich einschränken, die Bedürfnisse des Haushaltes so viel als möglich herabsetzen und so rechnen, daß die Ausgaben zum mindesten die Einnahmen nicht übersteigen. Es ist dies eine schwere Aufgabe und sie zu lösen, erheischt viel Mut und Selbstüberwindung. Doch ist es immer besser, in Vielem darben und das Wenige, was man besitzt, mit Recht sein eigen nennen zu können, als Schulden zu machen und von fremdem Gelde minder sparsam zu leben. Schulden sind ein Krebsgeschwür in der Wirtschaft und bei geringem Einkommen kann der Schaden unheilbar werden. Sparen bei verhältnismäßigem Wohlstande, also freiwillig entbehren, das ist die rechte Sparsamkeit, wie jede kluge Hausfrau sie üben soll.

Der beste Regler für einen richtigen Haushalt liegt in der hauswirtschaftlichen Buchführung. Diese ist für die Aufrechterhaltung geordneter Finanzverhältnisse in einem Hause unbedingt notwendig.

An eine richtige, wirtschaftliche Buchführung werden folgende drei Anforderungen gestellt:

a) die Ausgaben sind zu den Einnahmen ins richtige Verhältnis zu setzen;

b) über die Verwendung der verausgabten Gelder soll man jederzeit Rechenschaft ablegen und

c) über den Bestand an häuslichem Inventar Aufschluß geben können.

Die Ausgaben sollen nicht nach den Bedürfnissen, sondern nur nach den Einnahmen bemessen werden, so lange die Verhältnisse es eben verhindern, die Bedürfnisse zu befriedigen. Dieser Grundsatz bedingt als erster Teil der hauswirtschaftlichen Buchführung die Aufstellung eines Voranschlages oder eines Büdget, d. h. einer Verteilung der zur Verfügung stehenden Ausgabesumme auf die verschiedenen Bedürfniszweige.

Eine vernünftige Regelung der Ausgaben tut also vor allem Not. Ordnung, Sparsamkeit und Genügsamkeit, die Grundeigenschaften des wirtschaftlichen Aufschwunges sind Pflichten, deren Erfüllung sich jeder rechtlich denkende Mann, jede Frau im Hinblick auf die Zukunft zur Gewissenssache machen sollte. Die gewissenhafte Ausübung dieser Pflichten rechtfertigt dann auch den Anspruch auf Hülfe und Unterstützung — nicht Almosen — in Fällen des Bedürfnisses, der Not. Es wird dann eine Pflicht für ein Gemeinwesen und ein Gebot der christlichen Nächstenliebe für die Besitzenden, Wohlhabenden, einzelne Personen oder Familien, die trotz Pflichterfüllung mit ihrer Hände Arbeit nicht mehr auskommen können, materiell zu unterstützen, sie der unausweichbaren Not und deren bösen Folgen, wie Schulden, Entbehrungen, Liederlichkeit, Krankheit, Verzweiflung u. s. w. zu entziehen; darin besteht ein wirkungsvolles Mittel zur Hebung des unverschuldeten sozialen Elendes. Ein geregeltes Leben gibt Ruhe und Vertrauen in die Zukunft und erhöht die Lebensfreudigkeit und die Arbeitslust und damit auch die sittlichen Grundlagen der Gesellschaft.

Aus Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein. Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich.

Versengte Wäsche. Hat man mittelst des Plätteisens die Wäsche versengt, so kann man, ohne der Wäsche im geringsten zu schaden, diesen Uebelstand wie folgt beseitigen: Man bereitet aus 100 Gr. Chlorkalk, den jeder Droguist vorrätig hält, und 900 Gr. heißem Wasser eine Chlorkalklösung. Nachdem diese sich geklärt hat, taucht man in dieselbe einen Wattebausch oder ein leinenes Läppchen und bestreicht damit sanft die versengten Teile der Wäsche. Hat man gestärkte Wäsche, z. B. Oberhemden, Kragen, Manschetten u. s. w. mittelst des Plätteisens versengt, so muß vor der Behandlung der Wäsche mit Chlorkalklösung die Stärke mittelst heißem Wasser beseitigt werden. Sobald die versengte Stelle verschwindet und die Wäsche wieder weiß wird, wäscht man mit kaltem Wasser gründlich die Chlorkalklösung aus.

Um Linoleum hell und glänzend zu erhalten, soll man es, wie die "Tapetenzeitung" empfiehlt, regelmäßig alle zwei bis drei Wochen mit einer Mischung aus gleichen Teilen Milch und Wasser abwaschen. Jährlich etwa drei- bis viermal soll man das Linoleum mit einer schwachen Lösung von Bienenwachs in Terpentinspiritus abreiben. Auch Leinöl wird hie und da verwendet. Das Linoleum bleibt so immer rein und glänzend sieht immer sauber und wie neu aus.

Lampenzylinder zu erhalten. Die Vorteile, welche das Brennen des wohlfeilen Petroleums in den Haushaltungen einbringt, werden leider durch das häufige Zerspringen der Lampenzylinder zum Teil wieder vernichtet. Unvorsichtige Behandlung derselben durch schnelles Erhitzen und Abkühlen trägt hieran allerdings die meiste Schuld, oft aber liegt die Ursache auch an den Glashütten, indem das Glas so spröde ist, daß es die Ausdehnung durch die Hitze nicht verträgt. Um diesen Mißstand einigermaßen zu beseitigen, sollte man den neuen Zylinder in lauwarmes Wasser legen, dieses bis zum Siedepunkt erhitzen und dann langsam abkühlen lassen. es ist indes auch noch ratsam, beim Anzünden der Lampe den Docht nur langsam aufzudrehen und den Zylinder, namentlich im Winter, erst auf einem Ofen zu erwärmen. Beim Auslöschen ist der Docht nur langsam abzudrehen, so daß der Zylinder langsam erkaltet.

Eine neue Art zur Aufbewahrung von Obst besteht darin, solches in Torfstreue zu legen. Die einzelnen Früchte, vornehmlich Aepfel, werden in Zeitungspapier eingewickelt, dann solche schichtenweise in eine Kiste zwischen Torfstreu eingebettet; die zuletzt reifende Sorte kommt unten hinein, früher reifende obenauf. Die Kiste wird mit Deckel verschlossen und im kühlen Keller aufbewahrt. Vor dem Einlegen muß das Obst 14 Tage gelagert haben, es muß schwitzen, so daß also erst Ende November das Einlegen geschehen kann.

„Der Schweiz. Obstbau."

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Hafersuppe, Rindfleischvögel, *Schwarzwurzeln mit Käse, gekochte dürre Kirschen.

Dienstag: *Butterklöschensuppe, gesottenes Rindfleisch mit geriebenem Meerrettig, Kartoffelgemüse in Buttersauce und Salat.

Mittwoch: Paniermehlsuppe, Schweins-Koteletten mit Maccaroni, Apfeltörtli.

Donnerstag: Griessuppe, *Rebhühner mit Linsenpurée, gemischter Salat, gedämpfte Aprikosen.

Freitag: Geröstete Brotsuppe, Schweinsrippli mit Sauerkraut, *Nierenomeletten.

Samstag: Sagosuppe, *Barsche, gebacken, Kartoffelsalat und Rosenkohl.

Sonntag: Nudelsuppe, *Rehkeule, gedämpft, Büchsenerbsen, gebackene Kartoffeln, *Zitronencrême, *Windbeutel.

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

Koch-Rezepte.

Butterklößchensuppe. Zu 1/4 Pfund leicht gerührter Butter nimmt man 5 Eier, 200 Gramm feines Mehl, etwas Salz und Muskatnuß und macht von der Masse gleich ein Probeklößchen in kochender Fleischbrühe. Man läßt die Masse dann eine Stunde stehen, sticht mit dem Eßlöffel die übrigen Klößchen ab und kocht sie ungefähr 6 bis 8 Minuten in Fleischbrühe.

Gebackene Barsche. Hiezu nimmt man kleinere Fische, schuppt und reinigt sie, kerbt sie auf beiden Seiten leicht ein, salzt sie und läßt sie eine Stunde zugedeckt stehen, dann trocknet man sie ab, wendet sie in Mehl, in zerquirltem Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz goldgelb.

Nieren-Omeletten. Man hackt eine gebratene Kalbsniere, von der man den größten Teil des Fettes abgeschnitten hat, oder man zerschneidet eine frische Niere in Scheiben und dünstet sie in Butter gar, um sie dann nicht allzu fein zu hacken; hierauf zerquirlt man 6 Eier

mit 2 Eßlöffeln Fleischbrühe oder Milch, tut etwas Pfeffer, Salz, nach Belieben auch gehackte Petersilie und Schnittlauch, sowie die gehackte Niere darunter, vermischt alles sehr gut, läßt ein Stück Butter in einer Omelettenpfanne gelblich werden, schüttet die Eiermasse auf einmal oder auch nur die Hälfte davon hinein, bäckt die Omelette auf ziemlich starkem Feuer unter öfterem Hin- und Herrütteln der Pfanne, bis die untere Seite bräunlich geworden ist, während die obere Seite weich bleiben muß, faltet oder rollt die Omelette behutsam zusammen und gibt sie auf einer heißen Schüssel mit etwas kräftiger Jus zu Tisch.

Rehkeule, gedämpft, mit Estragon. Nachdem die Keule abgehäutet und mit feinem Speck gespickt ist, legt man sie in ein passendes Casserol, gießt Bouillon darüber, tut zwei ganze, mit je einer Nelke besteckte Zwiebeln oder Chalotten, ein Lorbeerblatt, ein Thymianreischen, sowie einige Pfefferkörner daran, deckt das Gefäß gut zu und dämpft das Fleisch allmälig bei gelindem Feuer weich. Wenn es fast weich ist, streut man etwas feingestoßenes Salz darüber, läßt es noch kurze Zeit dünsten, gießt die Sauce durch, vermischt sie mit einem knappen Weinglas Estragon-Essig und einer hellbraunen Mehlschwitze, schüttet sie wieder über die Keule und dämpft diese noch ungefähr 20 Minuten darin. Beim Anrichten tut man einige friche, zerschnittene Estragonblättchen in die Sauce und gibt alles in einer Schüssel auf.

Rebhühner mit Linsenpurée. Man läßt das nötige Quantum Linsen in Wasser ganz weich kochen, treibt sie dann durch ein Sieb, verrührt etwas geschmolzene Butter, das nötige Salz und womöglich ein paar Eßlöffel guten sauren Rahm damit und läßt das Purée langsam durchkochen. Inzwischen hat man die sauber geputzten Rebhühner in Speckscheiben und Weinlaub eingebunden, gesalzen und etwas gepfeffert, saftig weich gebraten und dann hübsch tranchirt. Beim Anrichten durchzieht man das Linsenpurée mit einem Eßlöffel „Maggi", legt die Rebhühner darauf und gießt deren Saft darüber.

Schwarzwurzeln mit Käse. Die in reichlichem siedendem Wasser mit etwas Salz, Butter und Mehl weich gekochten Wurzeln werden nach dem Abtropfen mit frischer Butter, geriebenem Parmesankäse und weißem Pfeffer vermischt und über dem Feuer geschwenkt, bis Butter und Käse völlig zergangen sind.

Windbeutel. 1/4 Liter Milch wird mit 100 Gr. Butter angekocht, dann werden 210 Gr. Mehl in die siedende Milch gegeben und so lange gerührt, bis sich der Teig von der Schüssel löst. 3—4 ganze Eier werden nach und nach in den Teig gerührt, einige Körnchen Salz, 2 Eßlöffel Zucker und einige Tropfen Zitronenöl darunter gemengt. Auf ein mit Mehl bestreutes Backblech werden kleine Häufchen gesetzt, mit Zucker oder Mandeln bestreut und bei guter Hitze gebacken. Nach Belieben können sie auch mit Schlagrahm oder Eingemachtem nach dem Backen gefüllt werden.

Zitronencrême ohne Milch. 7 ganze Eier zerklopft man sehr gut, fügt 200 Gr. Stockzucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone den Saft von 2 Zitronen und reichlich 2 Dzl. Wasser dazu, schlägt die Mischung auf schwachem Feuer so lange mit einem Schneebesen, bis sie sich in einem dicken Schaum verwandelt hat. Das Aufkochen muß sorgfältig vermieden werden.

Birnen-Honig. Man schält und zerschneidet einen Korb voll reifer, saftiger und süßer Birnen, läßt sie einige Stunden stehen und preßt hierauf den Saft aus, den man durch ein Tuch seiht und über scharfem Feuer unter fleißigem Umrühren zum Kochen bringt. Wenn er fast bis zur Hälfte eingekocht ist, fügt man 20—25 süß-säuerliche Aepfel, zwei geschälte und in Stücke zerschnittene Quitten, zwei geschabte und zerschnittene Rüben, etwas Anis und einige Nelken dazu, kocht das Ganze noch sechs Stunden lang, bis der Saft honigartig geworden, seiht ihn durch und bewahrt ihn in Steintöpfen auf.

Gesundheitspflege.

Schafmilch als Milch für Erwachsene empfiehlt Dr. Norbert Auerbach (Berlin). Kuhmilch enthält wenig Fett und Eiweiß. Schafmilch hat doppelt so viel Eiweiß und Fett. Der Preis ist ein mäßiger, wenn ostfriesische oder holländische Milchschafe benutzt werden, welche jährlich 500–600 Liter Milch geben. Der Geschmack ist süß und angenehm. Anwendung müßte die Schafmilch finden bei Genesung von schweren Krankheiten, bei Lungenschwindsucht, Bleichsucht, Blutarmut und chronischen Verdauungsstörungen.

Der Schnupfen. Die kalten Tage erzeugen meistens den sehr lästigen Schnupfen, gegen welchen folgendes einfache Mittel empfohlen werden kann: Man gieße ein wenig Kornbranntwein in die hohle Hand und ziehe denselben in die Nase hinauf. Das anfänglich entstehende Brennen läßt bald nach, ebenso die zunächst etwas vermehrte Sekretion, und die Nase bleibt längere Zeit völlig trocken. Stellen sich die Symptome des Schnupfens wieder ein, so wiederholt man das Verfahren sofort. Mehr als dreimal ist diese Prozedur zur endgültigen Beseitigung des Schnupfens in der Regel nicht nötig.

Krankenpflege.

Ohnmachten. Die regelmäßige Vermittlung und nächste Ursache der Ohnmacht ist die Herzschwäche, Nachlaß (aber nicht Stillstehen!) des Blutumlaufes und deshalb ist auch die allgemeine Regel der Hülfeleistung: Erleichterung der Blutzufuhr zum Gehirn durch Niederlegen des Kranken, weil auch das Blut leichter in horizontaler Bahn als senkrecht aufwärts fließt. Ferner ist es nötig, alle kreislaufhemmenden Kleidungsstücke zu lüften. Sehr oft sind die engen Hemdkragen und Halsbinden der Männer, oder die engen Kleider der Frauen Veranlassung der Ohnmacht erzeugenden Kreislaufstörung des Gehirns, und die schleunige Lösung dieser hocheleganten Fesseln ist besser als jedes Riechmittel.

Die zweite Regel heißt: Antreibung der Herztätigkeit durch äußere Reize: Kälte (Wasseranspritzen), starke Riechmittel, Hautreize, oder aber durch innerliche Mittel: Aether, Wein ꝛc., insofern als der Kranke noch zu schlucken vermag. Man kann nämlich gar nicht genug darauf aufmerksam machen, daß es gefährlich ist, einem ganz Bewußtlosen eine Flüssigkeit in den Mund zu schütten, denn der Schlingapparat ist ebenfalls ohnmächtig geworden und die vermeintliche Labung läuft anstatt in den Magen in die Luftröhre hinab und kann den Bewußtlosen, schwach Athmenden ersticken. Bei Sterbenden ist dieses peinliche Ereigniß leider keine Seltenheit. Die Ohnmacht von Gehirnerschütterung wird am passendsten behandelt, wenn man den Kranken auf gutem Lager eben liegen läßt und ihm Wein oder leichte Reizmittel einflößt. Bei Ohnmachten mit Blutverlust unterlasse man nicht, in erster Linie das Blut zu stillen.

Kinderpflege und Erziehung.

Mit nervösen Kindern sei man in der Erziehung noch einmal so fest wie mit anderen, denn wir müssen ihr wankendes Nervensystem durch unsere Ruhe und unseren Gleichmut gleichsam stützen. Fängt man früh-

zeitig, so lange sie noch klein sind, damit an, sie mit großer Konsequenz zu behandeln, am einmal Gesagten fest zu halten, keine Unart durchzulassen, besonders kein Strampeln und Weinen und Täubeln zu erlauben, so kann man sogar eine nervöse Anlage bei einem Kinde ausrotten. Nur muß man selber mit gutem Beispiel vorangehen, darf sich durch seine eigenen Launen nicht hinreißen lassen, sondern muß stets nach des Dichters Mahnruf handeln: „Ruhe ist des Bürgers erste Pflicht!" Dem Kinde, zumal dem nervös beanlagten imponirt gerade die Ruhe des Erwachsenen mehr als alles Toben und Schreien; sein reizbares, leicht aus dem Gleichgewicht geratendes Nervensystem fühlt sich von der Energie seiner Erzieher getröstet und gestützt. Allmälig wirkt das nachahmungswerte Vorbild; das nervöse Kind, welches sieht, wie sein Vater oder seine Mutter sich beherrschen und trotz aller Ursache zum Nervöswerden sich nicht gehen lassen, folgt, fast ohne es zu wissen, ihren wegleitenden Fußstapfen nach.

Arbeitskalender für den Monat November. Bei frost- und schneefreiem Wetter werden Obstbäume und Sträucher gepflanzt und verpflanzt, Bäume und Aeste von Moos, Flechten und abgestorbener Rinde gereinigt. Form- und Spalierbäume, welche reichlich mit Fruchtholz besetzt sind, können jetzt schon auf Form geschnitten werden. Man fährt mit dem Einwintern der Gemüse fort, besonders der Winterkohlarten. Artischoken behäufelt man stark mit Erde, nachdem die Blätter halb abgeschnitten wurden. Das Land, das im Frühjahr mit Kohl, Salat, Gurken, Kohlrüben ꝛc. bepflanzt werden soll, düngt man jetzt. Im Ziergarten beginnt man mit dem Verpflanzen von Laubgehölzen; Primeln können nach und nach aus den Mistbeeten ins mäßig erwärmte Zimmer gebracht werden. Ende November werden die ersten Maiblumen zum Treiben eingelegt, auch wird mit dem Treiben der Erdbeeren begonnen.

Topf- und andere Pflanzen, welche von einem leichten Frost betroffen werden, bringe man, bevor die Sonne zu wirken beginnt, an einen kühlen, schattigen Platz, überbrause sie hier mit möglichst kaltem Wasser und bringe sie erst später in wärmere Räume, damit das Auftauen ganz allmälig geschieht und die Pflanzenzellen nicht zerplatzen. Auf diese Weise kann manche sonst verlorene Pflanze noch gerettet werden, während ein Aussetzen derselben den wärmer werdenden Sonnenstrahlen oder ein sofortiges Verbringen in ein warmes Zimmer den sichern Tod zur Folge hat.

Wintervorräte für den Bienenstand. Nach dem berühmten amerikanischen Imker- und Bienenschriftsteller Ch. Dadant braucht jedes Volk 20 Kilogr. Vorräte für den Winter. Was weniger in den Stöcken an Honig ist, soll durch Zuckersirup ersetzt werden. Die Zusammensetzung des letzteren besteht aus 10 Kilogramm weißem Zucker, der mit 5 Liter Wasser zum Sieden gebracht wird, worauf man der Lösung 2—3 Kilogramm Honig zusetzt. Man mischt diese gut und füttert lauwarm in starken Portionen.

Bevor ich aus der **Geflügelzucht** einen Erwerbszweig mache, muß ich mich fragen, ob ich die nötigen Kenntnisse, Räumlichkeiten, Geduld und Ausdauer, Fleiß und das erforderliche Geld besitze. Und dann: Was will ich betreiben? Sport- oder Nutzgeflügelzucht, Mast- oder Eierproduktion? Das alles erfordert ein gewisses Maß Kenntnisse und Intelligenz. Wer diese nicht besitzt, muß im Kleinen anfangen und erst dann seinen Betrieb vergrößern, wenn er sicher ist, denselben vollständig zu beherrschen. Der Herbst ist wohl die günstigste Zeit, Geflügel anzukaufen, weil es jetzt billiger ist als im Frühjahr. Wer Hühner zum Eierlegen halten will, muß warmen Stall und genügend großen Platz haben, damit die Hühner scharren können. Ein Huhn benötigt 20 Quadratmeter Laufraum, zirka 60 Gr. Körner pro Tag und noch einmal so viel Weichfutter. Je größer der Auslauf, desto besser die Legetätigkeit und desto geringer der Futterbedarf. Als beste Legehühner gelten die weißen und rebhuhnfarbigen Italiener und Minorkas.

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.

72. Wenn die Backpulver-Kuchen bei Ihnen nicht recht aufgehen wollen und dann natürlich auch nicht sonderlich munden, so kann das folgende Ursachen haben: 1. Die Ingredienzien, besonders aber das Mehl, waren zu kalt. Es muß durch Stehen in der Küche zuvor „Temperatur" bekommen. 2. Das Mehl war mit dem Pulver nicht innig genug vermischt und nicht gut gesiebt. Man bediene sich eines feinen Drahtsiebes dazu. Es ist dieses Sieben des Mehles mit dem zuvor hineingemischten Pulver eine der Hauptbedingungen für das Gelingen. 3. Der Teig war entweder zu weich oder zu derb, — nur Uebung kann hier das rechte Maß finden lassen. 4. Die Ofenhitze war nicht recht regulirt. Ein über den Kuchen gebreitetes weißes Papier muß sich beim Hereinschieben goldig färben. Man lasse es auf der Kuchenform bis zuletzt, — es darf bis zum Durchbacken des Kuchens — 1½ Stunden für einen Gugelhopf — nicht verbrennen, sondern muß beim Herausnehmen tief goldbraun gefärbt sein. 5. Der Teig hat vor dem Backen zu lange gestanden. Sie finden gewiß den Fehler bald heraus.
Emmy.

73. Genaue Anleitung zur Gummi-Modellirarbeit kann Ihnen auf diesem Weg kaum gegeben werden. Vielleicht erhalten Sie aber Unterricht durch die Damen Jenny Pestalozzi und Louise Stadler, die seit 1. Oktober eine Kunst- und Kunstgewerbeschule im Metropol, Zürich eröffnet haben. Es wird dort in den verschiedensten Fächern unterrichtet. Abonnentin in Zürich.

74. Für Ihre Geranien brauchen Sie nicht zu fürchten. Sie halten sich ganz gut, selbst in kühlerem dunklern Lokal, wenn nur die Temperatur nicht tief, (d. h. nicht mehr als ein Grad) unter Null sinkt und aber auch nicht mehr als auf sechs bis acht Grad Wärme steigt. Je näher überhaupt dem Nullpunkt, desto besser überwintern die Geranien in dunklem Lokal, während sie im warmen Zimmer sehr hell stehen müssen. Im sonnigen Doppelfenster, namentlich wenn fleißig gelüftet wird (so oft und so lange die Sonne scheint), halten sich besonders jüngere Geranien ganz ausgezeichnet, wenn sie nie zu viel begossen werden, und blühen sogar oft ohne Unterbrechung den ganzen Winter hindurch sehr dankbar. Aeltere Exemplare allerdings sollten eher in kühlem Lokal überwintert werden, eventuell auch in einem Keller, wenn derselbe trocken und nicht zu warm ist. Jedenfalls sollte die Temperatur in demselben acht Grad Wärme (C.) nie übersteigen, sonst fangen die Pflanzen zu treiben an. Man halte daher den Keller immer möglichst kühl, was ja auch für den Wein sowohl, als für das Obst und die Gemüse viel besser ist. Man sollte deshalb unbedingt

immer einen Thermometer im Keller haben, und sobald die Wärme in demselben fünf Grad übersteigt, sollte man alle Fenster offen lassen, bis die Temperatur im Freien unter drei Grad Kälte sinkt, oder fünf Grad Wärme übersteigt. In der Kühlhaltung des Kellers haben wir überhaupt das beste Mittel, die Pflanzen und Produkte aller Art ausgezeichnet gut zu überwintern. M. B.

75. Netzwurst läßt sich ganz gut ohne Netz herstellen. Sie nehmen Bratenresten und Bratwurstfülle oder zu gleichen Teilen Kalbs-, Rinds- und Schweinefleisch, lassen es fein hacken und fügen auf 1 Kilo Fleisch 2—3 Eier, ziemlich viel Zwiebel und Grünes, in Milch eingeweichte Brosamen und nach Bedarf Pfeffer und Salz bei. Die Masse muß nun tüchtig gearbeitet werden; dann rollt man sie zu einem länglichen Klops, wälzt ihn allseitig in Mehl und brät ihn wie einen Kalbsbraten. Mehl zur Sauce fügt man keines bei, sie wird sämig genug. Auf diese Weise zubereitet, findet die Netzwurst ohne Netz gewiß auch Ihren vollen Beifall.

Hausfrau in B.

76. Es gibt wohl noch Familien, welche gerne ein gebildetes Mädchen in Dienst nehmen würden, sofern dieses nicht verhältnismäßig große Ansprüche stellt. So ist z. B. die Unterzeichnete, geborene Schweizerin, gerne bereit, eine gebildete, bescheidene Tochter ins Haus zu nehmen. Dieselbe hätte alle Hausgeschäfte einer aus zwei erwachsenen Personen und einem 6-jährigen Söhnchen bestehenden Haushaltung zu besorgen und würde ganz als zur Familie gehörend betrachtet werden. Hier in Deutschland finden sich leider nur äußerst selten solche vernünftige gebildete Mädchen, die es nicht als eine Schande betrachten, häusliche Arbeiten zu verrichten, wie ich es früher auch selbst getan habe. Haben Sie Lust, an den schönen Rhein in eine deutsch-schweizerische Familie zu kommen, so melden Sie sich bitte bei der Redaktion des Frauenheim.

77. Es gibt ein Radikalmittel. Dasselbe besteht aus drei Dingen: Vermeidung enger Schuhe, öftere kalte Fußabreibungen und nächtliche Fußwickel (bei Fußschweiß müssen die kalten Abreibungen durch warmes Fußbad ersetzt werden, auf welches eine flüchtige Abreibung mit den in kaltes Wasser getauchten Händen folgt). Der Fußwickel wird so gemacht: 5—8faches Leinenstück stark aus Wasser ausgedrückt wird um den betreffenden Zehen gewickelt, hierüber wollenes dichtes Tuch, das den ganzen Fuß warm einhüllt. Jeden Morgen zeigen sich einige Schichten der Hornhaut oder des Leichdorns erweicht und können leicht abgelöst werden. So fortfahrend, sind die Hühneraugen nach einer größeren oder kleineren Zahl Tage allmälig geheilt. Ogwen.

77. Ein ganz probates Mittel gibt es. Binden Sie Zitronenschnitzchen mit der Rinde auf das Hühnerauge, möglichst einen Tag und eine Nacht lang, dann löst sich die hornige Haut und der Plaggeist läßt sich ohne Widerstand entfernen. F. B.

Anm. des Setzers. Ich kann Ihnen aus Erfahrung folgendes Mittel anraten: Kaufen Sie sich weiche Schuhe, die dem Fuße nicht zu genau angepaßt und vorn nicht zu spitz sind und Sie werden bald nichts mehr von diesen leidigen Dingern spüren. Oeftere Fußbäder tragen natürlich zur rascheren Vertilgung wesentlich bei.

Fragen.

78. Bringt die Strickmaschine guten Hausverdienst oder empfiehlt es sich nicht, eine solche anzuschaffen? Sorgen die Lieferanten für gut bezahlte Arbeit? Oder welcher Hausverdienst würde sich für eine intelligente, geschickte junge Frau eignen, deren Zeit nicht genügend ausgefüllt ist? Ich habe gehört, daß es überhaupt keine Hausindustrie gebe, die einigermaßen gut bezahlt sei. Wer klärt mich auf? Abonnentin in Zürich.

79. Wie viel Geld muß man für eine einfache Kücheneinrichtung bei der Aussteuer in Anrechnung bringen? Sie soll für einfache Verhältnisse passen. Vorhanden ist absolut nichts. Wird der Selbstkocher auch auf Abzahlung abgegeben und zu welchen Bedingungen? Ich wäre so dankbar, wenn mir genaue Auskunft gegeben werden könnte. Unwissende Braut.

80. Kann man eine gute rote Wäschetinte selber präpariren? Wer gibt mir ein Rezept an? E.

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)

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.

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)

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.**

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