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

Band: 6 (1899)

Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 22.05.2025

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

Gratisbeilage zu Nr. 51 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. 23. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | Zürich, 23. Dez. 1899.

Weihnacht.

Weihnacht! Friedensglocken klingen
Ueber's weite, stille Feld,
Und die vollen Töne dringen
Ein in jedes Haus der Welt!

Da ersteht in tausend Herzen
Goldner Kindheit süßer Traum:
Wie im reichen Glanz der Kerzen
Sie umringt den Tannenbaum;

Wie von rätselvollen Hüllen
Sie befreit der Gaben Kern,
All' die Wünsche zu erfüllen
Sucht' das Elternpaar so gern.

Und in dankendem Frohlocken
Kinder ruh'n an Mutters Brust;
Und sie küßt die wilden Locken,
Freut sich still der Jugendlust ...

Leise tönt das Festgeläute
Auch in meiner Seele nach;
Kinder Weihnacht ist es heute:
Altes Herz, sei jung und wach!

Marie Sandmeier.

Ein Rückblick auf das 19. Jahrhundert.

Nachdruck verboten.

Das neunzehnte Jahrhundert geht rasch seinem Ende zu. Kein früheres könnte sich punkto Kulturfortschritten mit ihm messen. Es ließe sich ein großes Buch schreiben, wollte man auch nur in Umrissen angeben, was während desselben erfunden, entdeckt, ein- und durchgeführt, umgestaltet und verbessert worden ist; nicht nur draußen in der weiten Welt, sondern auch im eigenen Vaterlande. Wer hätte die großartige Umgestaltung ahnen können, als es zu Ende des 18. und zu Anfang des 19. Jahrhunderts unter der Geißel des Krieges, unter den Machtbefehlen eines fremden Herrschers seufzte. Als ferner fremde Völker sich auf Schweizerboden bekriegten, das Land aussogen und ausraubten. Zeigte sich doch erst recht, welch mannigfaltiges Elend im Lande herrschte, als die Kriegsfurie ihre Fackel in fremde Länder trug. Ja, da sahen patriotisch gesinnte, einsichtsvolle Männer erst recht ein, wie das Land verarmt und ausgehungert, die Felder teilweise verwüstet, wie die Jugend verwildert, das Volk entmutigt und gleichsam lahm gelegt war.

Da überzeugte man sich von der zwingenden Notwendigkeit, wenn möglich bessere Zustände und Einrichtungen zu schaffen, und es brauchte wahrlich viel Opfersinn, Vaterlandsliebe und Einsicht dazu, Hand anzulegen, denn es mußten dabei große pekuniäre Schwierigkeiten überwunden werden.

Glücklicherweise kam die Welt endlich zur Ruhe; der gewaltige Schlachtenkaiser mußte vom Welttheater abtreten und endete sein tatenreiches Leben auf einer unwirtlichen Felseninsel im Atlantischen Meer. Der Friede ward geschlossen, die Völkerrechte waren geordnet. Es kamen nun Jahre des Friedens, des langsamen Sicherholens; die Schaffenslust, der Mut, der Unternehmungsgeist regten sich wieder. Der Landmann bestellte wieder ruhig seinen Acker, ohne zu fürchten, daß seine Ernte wieder von den Hufen feindlicher Streitrosse zerstampft würden.

Einsichtsvolle, edelgesinnte Männer arbeiteten an der Hebung des Volksunterrichtes, wieder andere an weitern Bestrebungen. Rationeller Landbau wurde angestrebt, Flüsse wurden korrigirt, Straßen, sogar kunstreiche Bergstraßen angelegt.

Vom Ausland belehrt, lernte man die gewaltige Triebkraft des Dampfes kennen und anwenden. Es kamen die Dampfschiffe auf und später andere dampfbetriebene industrielle Riesenwerke. Es trat

der prompte Telegraph ins Leben, der mit wunderbarer Schnelligkeit unsere Gedanken über Land und Meere trägt, ja sogar unter ihnen hin. Schon vorher, nach glücklicher Beendigung des Sonderbundskrieges, als eine neue Landesregierung allerlei Uebelständen abhalf und Verbesserungen verschiedener Art anstrebte, wurden neue Maße, Gewichte und Münzen eingeführt. Das Postwesen nahm einen gewaltigen Aufschwung. Die Bötin, welche sonst in der Woche zwei bis drei Mal die angekommenen Briefe überbrachte, ward abgedankt, Briefträger besorgten den Dienst, und ihre Zahl mußte bald vermehrt werden. Das Schulwesen, das zu Anfang des Jahrhunderts noch in einem bedenklichen Zustande war, wurde verbessert und umgestaltet. Das A B C, der Haselstock und der Schulmeister, der an die teure Zeit erinnerte, wurden abgedankt. Jetzt amten Lehrer, Herren Lehrer, die an Ratsherren gemahnen und keiner von ihnen sieht sich in die Notwendigkeit versetzt, der zuständigen Behörde melden zu müssen: „Mei Stube verhätt nöd! Handel und Verkehr nahmen einen bedeutenden Aufschwung als der brave Dampfscholi zu amten anfing und bald nach verschiedenen Richtungen auf eisernen Schienen dahinfuhr, selbst durch gewaltige Berge. Wissenschaften und Künste machten große Fortschritte. Die Architektur schuf und schafft noch bewunderungswürdige Bauwerke.

Daß dabei manches Denkmal der guten alten Zeit dem Untergang geweiht wurde, ist begreiflich. Tore, Türme, Schanzen, Stadtmauern verschwanden allmälig, und an der Stelle armselig ausschauender Hüttlein erhoben sich stolze Paläste.

Doch nochmals einen Blick in die gute alte Zeit: Wie sah es sonst bei Nacht so düster und schwermütig aus in den Straßen. Wollte sich eine Dame abends, namentlich beim Neumond, aus der Gesellschaft nach Hause begeben, so mußte ihr das Mädi mit der stattlichen Visitenlaterne heimleuchten, wenn sie nicht vorzog, in der Sänfte getragen zu werden. Und wie mußte sich das Züseli plagen, bis der launische Zunder Feuer fing. Da kam das Zündholz, das Hexlein, das zwar auch manche Verschuldung auf sich hat und machte der Qual ein Ende. Und wie mußten die armen Augen sich anstrengen, um bei dem schwermütigen Oellicht arbeiten zu können. Da kam die Kerze, machte auch dieser Qual ein Ende und verhalf dem genialen Seifensieder zu dem Ehrentitel: Vater des Lichts. Aber auch die Kerze mußte besserem weichen. Es kam das Petrol, das zuerst der Welt verdächtig vorkam, dann aber zu Ehren gelangte und gar freundlich die Familie abends um die gesellige Flamme vereinigte und auch die Straßen beleuchtete. Darauf tauchte das vornehme Gas auf und wollte die Sache noch besser können. Zur Zeit amten noch beide friedlich nebeneinander und bis dahin konnte selbst das noch vornehmere elektrische Licht sie nicht verdrängen. Letzteres muß aber nebenbei noch Reisende auf Bergeshöhen buxiren und bei großartigen industriellen Werken dienen. Der Wasserhahn ist auch eine Schöpfung der Neuzeit und nicht zu vergessen das brave dienstbereite Telephon, das ohne ein Trinkgeld anzunehmen hunderte und hunderte von Aufträgen ausrichtet. Und welche Aufgaben wurden von Bücher- und Zeitungsverlegern dem Setzer zugewiesen, damit die Druckerschwärze und was daran klebt, der Welt Licht bringe!

Gedenke man noch der vielerlei Maschinen, groß und klein, von welchen man im vorigen Jahrhundert keine Ahnung hatte. Wer könnte sie aufzählen? Hier seien nur erwähnt die Geh-verlern-Maschinen, die Trams und Fahrräder. Jetzt fehlts noch an der Flugmaschine. Einstweilen beweist uns aber Herr Spelterini, daß man auch auf andere bequemere Weise durch die Lüfte segeln kann.

Die Flugmaschine wird wohl eine Aufgabe des neuen Jahrhunderts sein, wie man denn diesem schon jetzt allerhand zu lösende Aufgaben diktiren möchte, wie z. B. die Erfindung einer Zeitstreckmaschine, einer Maschine zur Wägung und Messung der menschlichen und übermenschlichen Leistungen. Es fehlt auch an Gehirnerholungsanstalten, an Elementarbüchern für die in ihren Rechten beschränkten und alleinstehenden Frauen — es fehlt ein gut wirkender häuslicher Magnet, dem Schweifen in die Weite abzuhelfen — es fehlt — doch sei's genug; die Aufgaben sind nicht leicht und es frägt sich, ob das neue Jahrhundert sie bewältigen kann.

Wie aber kein Bild ohne Schatten ist, so hat auch das scheidende Jahrhundert deren nicht wenige. Sie des langen und breiten aufzählen zu hören, wäre für manchen Leser unerquicklich und er weiß sie selber auswendig und inwendig und könnte an den Fingern aufzählen: Das Rennen und Hasten, das Suchen und Tasten, den Luxus, den Schwindel, die Streberei, den Wucher, den häßlichen auch dabei u. s. w. Könnte man aber die Vorzüge des scheidenden Jahrhunderts in die eine Wagschale und die Nachteile in die andere legen, die erstere erhielte entschieden das Uebergewicht.

Ob nun im neuen Jahrhundert der Zeiger der Fortschrittsuhr durch erschütternde Ereignisse in der Natur oder im Völkerleben zurückgetrieben wird — wir wissen es nicht; aber sollte es uns vor dem Unbekannten grauen? Nein, wir kennen besseres, wir vertrauen dem, der seit Jahrtausenden das Weltall regiert; er wird, trotz menschlicher Weltuntergangsfurcht, was er erschaffen, nicht in Stücke gehen lassen.

M. K.

Verachte nicht die schwielige Hand,
Sie dient wohl mehr dem Vaterland,
Als die, die würd' im Handschuh stecken
Und angehörte einem Gecken.

* * *

Wir können zwar zur Zeit nicht schweben,
Doch unsern Blick zum Himmel heben.

* * *

Wohl ist dir's in der Welt, wenn wohl in deiner Brust,
Wer Glück im Hause hat, hat außerm Hause Lust.

* * *

Der Hausfreund.

Ein Weihnachtsmärchen.

(Nachdruck verboten.)

Du wirst wissen, daß am Weiheabend wie in der Christnacht alle leblosen Gegenstände ein elektrisches Fluidum durchströmt, sie aufrüttelt aus ihrem toten Träumen und sie zum Leben erweckt, so daß sie fühlen und unter Ihresgleichen Gedanken austauschen können.

Das bewirkt die große Vibration, die über die Erde und durch das Universum als leuchthaarige sternengekrönte Fee schwebt, befehligt von dem Engel der erlösenden Liebe, die alles Starre schmelzen will. —

In die stille warme Glasveranda blinzelte der Mond. „Gute Nacht, Tannenbaum, du hast gut gespielt diesen Abend, doch deine Rolle ist nun zu Ende, du hast ausgeleuchtet, während ich nun beginne, mir anzusehen, was unter deinem Kerzenschimmer gestanden zur Christbescheerung. Sieh, lauter niedliche Sachen. Benützt doch die Gelegenheit, es ist nur einmal Weihnacht, sagt mir etwas aus eurem Leben. Ich bin der Erde Freund und habe den Menschen schon vieles erzählt und abgelauscht, revanchirt euch und plaudert mit mir!"

„Wir schimmern und blitzen wie die Sterne," wisperten zwei kleine Brillanten an einem niedlichen Frauenring, „wir gehören zur Hand der Herrin." „Mit dem Leuchten allein ist es nicht abgetan — warm ist unsre Devise" — riefen fast gleichzeitig Schlafrock Muff und Fußwärmer.

„Wir sind Gedichte," lispelte ein tannengrünes mit fliegenden Schwalben geschmücktes Büchlein — man behandelt uns bald kalt bald heiß, das gibt zusammen die richtige Mischung, welche wir wünschen, wir wollen nur durch Wärme wirken."

„Blaue Flachsblüten stehen in unsrem Familienwappen", sagten die feinen Taschentücher, „und es steht in den Sternen geschrieben, lieber Mond, daß wir Tränen trocknen können. Doch hier fließen noch keine bei dem glücklichen Flitterwochenpaar. Sie hat stets gelächelt als sie „seinen Namen" uns einprägte."

„Kukuk, Kukuk", rief es plötzlich durch die Stille der Nacht, „Mond, ich bin ein wichtiges Geschöpf, ich rufe zum Mahle, und belehre die Köchin über die Zeit. Als zierliches Küchenmöbel bilde ich den Schluß der Bescheerung." So die Kukuksuhr.

„Nein," sagte der Mond, „dort im Halbdunkel steht versteckt ein mir unbekanntes Wesen, auf welches ich rasch einen Strahl werfen werde, du repräsentirst sicherlich eine riesengroße Bonbonniere für Kind- und Kindeskinder — sage doch — was und wer bist du?"

„Ich bin das prosaischste Mitglied dieser Gesellschaft," antwortete bescheiden der Gefragte. „Bin ein Findelkind, d. h. eine Erfindung, zur Welt gesetzt von den Eltern Klugheit und Sparsamkeit. Ich war stets in Pflege bei meiner Patin Susanna, die mich liebevoll erzog und stets an mir etwas zu verbessern wußte als tüchtige und strenge Erzieherin. Sie raunte mir zu, daß ich berufen sei, Glück und Gedeihen der Menschheit zu bringen. Dieselbe behandelte mich mit Vorliebe kalt, obgleich ich zur Wärme geboren bin.

Doch weiß ich es, daß ich Vieles und Großes vollbringen kann und werde, meiner Aufgabe gemäß."

„Du hast Selbstbewußtsein, kleiner Mann," antwortete der Mond. „Siehst beinah' aus wie ein brauner, blanker Ofen, in dessen glänzendem fast salonfähigen Gewande ich mich spiegeln kann. Du sprichst von Wärme, die dir eigen, kannst du leuchten — glühen?"

„Nein," war die Antwort, „es geht mir ähnlich wie dir, guter Mond, ich bin nur die Empfangsstation fremder Gluten. Doch bin ich noch weiter beauftragt, ich muß dieselben erhalten, bewahren und wiedergeben."

„Was mag das für ein Ding wohl sein," murmelte die Weihnachtsgesellschaft. „Wärmend, wohlig und bequem bist du jedenfalls nicht," riefen fast gleichzeitig Schlafrock, Muff und Fußwärmer. „Tränen trocknen ist ihm unmöglich," meinten die Taschentücher. „Pünktlichkeit und Zeitmaß kann er schwerlich kennen," rief die Kukuksuhr, „und an Poesie zu denken, wagt er nicht einmal," eiferte das Schwalbenbuch.

„Und wenn ich nun von all diesem etwas verstehen würde," tönte es von dem seltsamen Wesen her. „Wenn nun meine Patin mir so viele wohltätige Gaben auf den Lebensweg beigesellt hätte?

Als mich der Hausherr zum Geschenk auswählte, betonte er deutlich, daß sein zartes Frauchen sich in der Küche erkältet, weil sie zu lange am Herd stehen müsse, das unerfahrene Dienstmädchen belehrend.

Wenn sie mir, ihrem Freunde, des Abends spät wie des Morgens nach dem Frühstück ein halbes Stündchen widmet, um mich in Kenntnis zu setzen, was ich tun soll nach ihrem Wunsche, darf sie unbesorgt im warmen und bequemen Zimmer weilen und sich beschäftigen wie sie will, auch nach Belieben mit Poesie — höre Schwalbenbuch.

Gleich den traulichsten Wärmehaltern umschließ' ich eng und warm das mir Anvertraute, verehrter Hausrock und Co. Pünktlich, sicher wie eine Uhr erfülle ich meine Pflichten, als der allezeit treue Diener meiner Herrin, der ich willig meine Dienste zu Füßen lege in gesunden wie in kranken Tagen.

Was das Tränentrocknen anbetrifft, Fräulein Taschentücher, bin ich nicht wie Sie angewiesen, dies hier zu besorgen.

Doch meine vielen Brüder werden anderswo oft leidverhindernd und tröstend einwirken zum Wohle aller.

Sie werden und sollen eintreten in die Reihen und Regionen der weniger Begüterten, sie sollen sich einbürgern in der einfachsten Häuslichkeit der Armen, welche die dürftige Nahrung oft entbehren,

weil es ihnen an Feuer und Zeit fehlt, etwas Besseres Stärkenderes zu bereiten. Scheltworte und Tränenfolge, der verspäteten oder mißlungenen Mahlzeit wegen, werden ausfallen. Die Sterneschrift scheint mir etwas veraltet, möchte es doch in dir o Mond, der du so vieles beleuchtest in Palast und Hütte, geschrieben stehen, daß bald überall meine Brüder walten dürfen bei der Dame wie bei der Bäuerin, im Künstlerheim wie bei der Handwerkersgattin, bei der emsigen Berufsfrau wie bei der schwächlichen Familienmutter, — sie alle werden sehen, daß sie mehr ihren andern Pflichten leben können, derweil ich als ergebener treuer Sklave in der Küche walte nach ihren Befehlen.

„Du hast vieles los," lachte der Mond, „doch bist du jetzt für mich noch namenlos — wie heißt du denn?"

„Ich bin der Hausfreund aller Frauen, hoch und niedrig, reich und arm, ich bin der Selbstkocher von Susanna Müller."

„Das ist brillant", sagten die kleinen Diamanten, denn sie verstehen sich nur so auszudrücken, „du wirst sicher noch einmal ein kostbares Ding und brillirst als tüchtigste Stütze aller Frauen.

„Das glaub' ich auch", sagte der Mond, „bleib' nur nicht immer in der Dunkelheit, sondern plaudere aus, was du alles verstehst und laß dich richtig beleuchten wie ich es heute getan habe."

A. Fahlweid.

Auch ein Hausfreund.

Als sich mir vor etlichen Wochen ein schwarzer, glänzender Eisenblechzylinder mit Deckel als „Patent-Aschenkessel vorstellte und mir bescheidentlich seine Dienste anbot, hätte ich nicht gedacht, daß mir derselbe nach so kurzer Zeit schon unentbehrlich würde. Von Natur ziemlich konservativ veranlagt, trete ich jeder Neuerung etwas kritisch entgegen und erinnere mich jeweilen an Mütterchens vorsichtigen Wahlspruch: „Erst proben, — dann loben!"

So nahm ich denn den Patent-Aschenkessel in Gebrauch, nachdem ich aufmerksam die verschiedenen Atteste durchgelesen, welche derselbe als Empfehlungsbrief präsentirt hatte. Gut empfohlen war er, der schwarze Kerl, das mußte man ihm lassen; es stunden da recht vertrauenerweckende Namen auf dem Zeddel. Aber — das Papier ist ja so gefällig und die Druckerschwärze so billig!

Also bringen wir einmal den Inhalt meiner Ofenschublade hinein und sehen wir die Wirkung. Vorschriftsgemäß schütte ich meine Asche auf das Sieb im Kessel, schließe rasch mit dem Deckel, um den Aschenstäubchen das Ausfliegen zu verleiden, fahre den Kessel ein bischen spazieren — er geht nämlich auf Rädchen — und überlasse ihn seinem Schicksal. Nach einiger Zeit sticht mich aber doch die Neugierde, ob denn wirklich auf dem ziemlich grobmaschigen Siebe etwas liegen geblieben sei. Potz Blitz — wie tat ich meine Augen weit auf! Da lag ja ein ganz nettes Häufchen der schönsten Kohlen. Die hätte ich natürlich auch heute wie immer und je in den Abfuhrkübel geschüttet und sie auf dem bekannten Wagen „unter Glockengeläute" in die Ferne ziehen lassen. Nun rettete ich aber vergnügt meine Kohlen und vereinigte sie wieder mit ihren schwarzen Brüdern im Kohlenkessel. — So geschieht es seither in unserm Hause. Der Abfuhrwagen kommt um eine schwere Menge Kohlen zu kurz, mein Kohlenvorrat und damit das Geld im Beutel schwinden aber viel langsamer und ich bestätige unterstrichen, daß man mit Gebrüder Lindes Patent-Aschenkessel wirklich 25 Prozent Kohlen erspart.

Meinen verehrten Leserinnen aber verrate ich noch, daß sich der schlanke und der behäbige Zylinder in meiner Küche ganz prächtig vertragen. Friedlich stehn sie beisammen in der Ecke: Susanna Müllers Selbstkocher und Lindes Patent-Aschenkessel. Wer weiß, ob sie in stillen Nächten nicht trauliche Zwiesprach halten über ihr bescheiden und doch so nützlich Wirken und noch viel andere Dinge. Meine Hausfreunde sind sie alle beide.

Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbuch.

Ein deutscher Rezensent äußert sich über das Volkart'sche Buch folgendermaßen:

„Im letzten Jahr ist im Verlag von W. Coradi-Maag in Zürich ein Buch erschienen, welches den Titel führt: Koch-, Haushaltungs- u. Gesundheitsbüchlein. Leitfaden für Koch-, Haushaltungs- und Töchterfortbildungsschulen. Der weiblichen Jugend unseres Volkes gewidmet von Heinrich Volkart, Reallehrer und Anna Volkart-Schlatter in Herisau. Mit 5 lithogr. Tafeln und 13 Text-Illustrationen. Preis in schönem, eleg. Leinwand-Einband Fr. 4.

Wer dieses treffliche, 351 Seiten umfassende Buch einer Durchsicht unterzieht, wird erstaunt sein über die Reichhaltigkeit und Klarheit seines Inhalts und sich wundern, daß man für den verhältnismäßig billigen Preis so Vieles und Schönes bieten kann. Dasselbe ist, mit Benützung verschiedener Quellen, aus der Praxis hervorgegangen und für die Praxis bestimmt. Es zerfällt inhaltlich in folgende fünf Hauptteile: I. Die vegetativen Organe des menschlichen Körpers; II. Die Nahrungs- und Genußmittel. III. Kochbüchlein; IV. Haushaltungskunde; V. Gesundheitslehre.

Der erste Teil belehrt uns in kurzer, leichtfaßlicher Weise über die Verdauungsorgane, das Blut und die Kreislauforgane, die Nieren und die Haut. Im zweiten Teile finden wir unter A die Nahrungsmittel im Allgemeinen und die Nährstoffe behandelt; unter B di einzelnen Nahrungsmittel; unter C die Genußmittel une Gewürze und endlich unter D das Allgemeine über did Nahrung des Menschen. Der dritte Teil, das eigentliche Kochbuch, enthält eine große Zahl von Kochrezepten une Speisezeddeln, hauptsächlich für die bürgerliche Küche, sod wie einige Regeln über Aufstellung von Speisezeddeln-

Der vierte Teil bringt die so wichtige Abhandlung über Wohnung, Heizung und Beleuchtung, über Leibwäsche und Kleider und das Rechnungswesen im Haushalte. Der fünfte Teil, die Gesundheitslehre, handelt von der Körperpflege, der Gesundheitspflege des Kindes, von den ansteckenden und übertragbaren Krankheiten, von den Vorkenntnissen der Krankenpflege und von der Hausapotheke. Schließlich finden wir als Anhang eine Abhandlung von Augustin Egger, Bischof von St. Gallen, über: „Familie und Alkohol", in welcher mit überzeugender Klarheit auf die schädlichen Wirkungen des Alkohols hingewiesen und gezeigt ist, wie bei möglichster Meidung desselben Glück, Segen und Wohlstand in die Familie einzieht.

Das vortreffliche Buch ist ein Wegweiser zur einfachen, bürgerlichen Küche, eine Anleitung zu weiser Sparsamkeit und ein Fingerzeig zur Erhaltung der Gesundheit. Es ist nicht nur ein Koch-, sondern ein vorzügliches Haushaltungsbuch, welches in allen Familienangelegenheiten Aufschluß gibt und im Stande ist, aus unsern Mädchen nicht nur gute Köchinnen, sondern auch tüchtige und praktische Hausfrauen zu machen.

Es ist daher sehr zu wünschen, daß dasselbe in den Familien überall Eingang finden möge und ich wüßte auf Weihnachten Frauen und erwachsenen Mädchen kein besseres und nützlicheres Weihnachtsgeschenk zu empfehlen, als dieses treffliche Hausbuch.

Haushalt.

Waschwasser für rote und rauhe Hände. Man löst in einer Flasche einen Löffel voll Borax in Regenwasser auf, zuerst jedoch nur mit wenig Wasser, dann gießt man allmälig nach, bis die Flasche voll ist. Nun stellt man dieselbe an einen warmen Ort. Nach kurzer Zeit klärt sich das Wasser und am Boden setzt sich ein grauer Ansatz fest. Man gießt dann dem Waschwasser täglich so viel Boraxtinktur zu, bis man fühlt, daß das Wasser weich ist. Nach fleißigem Gebrauch werden die Hände zart und weich.

Ein gutes Verfahren, helle Wollkleider zu waschen, ist: 500 Gr. Mehl in Wasser gekocht, so viel Wasser zugesetzt, als für ein Kleid nötig ist, dieses darin tüchtig durchgewaschen, dann lauwarm gespült und aufgehängt. Wenn es ausgetropft hat und zu trocknen beginnt, in ein leinenes Tuch geschlagen und alsbald links gebügelt.

Theekessel von Kesselsteinansätzen frei zu halten, gelingt vollständig, wenn man periodisch etwa einmal monatlich, Kartoffelschalen darin eine Zeit lang kochen läßt.

Mit lauwarmem Seifenwasser lassen sich selbst unwaschbare Schleier wieder auffrischen. Man zieht diese nur einige Male ohne Reiben und Drücken durch das Wasser, bis sie rein sind, dann spült man sie noch einmal in klarem Wasser nach und taucht sie darauf in eine warme starke Lösung von Zucker und weißer Gelatine. Nun werden die Schleier gut ausgedrückt und nach ihrer Länge und Breite mittelst Stecknadeln auf ein reines Tuch gesteckt und trocknen gelassen.

Verwertung und Verwendung feiner Damasthandtücher. In vielen alten Haushaltungen liegen halbverschollen im Wäscheschrank vergilbte, sehr feine Damasthandtücher, die unsere Mütter und Großmütter mit Vorliebe für den Gast gebrauchten. Heute ist man längst zu der Einsicht gekommen, daß nicht feine, sondern möglichst grobe, rauhfadige Handtücher angenehmer und praktischer sind. Schmücken wir nun statt des Waschtisches den Frühstückstisch mit den alten Tüchern. Verbinden wir ihrer drei mit einem leinenen, feindurchlöcherten, mit roter und gelber Seide bestickten Bande, häkeln wir um das so entstandene Quadrat von etwa 1½ Meter eine 6 Cm. breite Spitze aus weißem Zwirn, so ist das Tischtuch fertiggestellt.

Gipsfiguren marmorähnlich zu machen. Dieselben werden mit einer Mischung von 2 Teilen Stearin, 2 Teilen venetianischer Seife, und 1 Teil Pottasche (im Wasser durch Kochen aufgelöst, sodaß die Lauge dünnflüßig ist) mehrmals überstrichen. Die Flüssigkeit kann erst drei Tage nach ihrer Anfertigung gebraucht werden. Die Anwendung geschieht warm.

Handschuhe zu waschen. Militärhandschuhe zieht man an die Hand, als wollte man sich die Hände waschen, seift sie mit weißer Seife fest ein, bis sie rein sind, spült sie an den Händen mit reinem Wasser, seift sie nochmals ein, spült sie wie vorhin und drückt sie gehörig aus, weitet sie mit dem Handschuhholz zu gehöriger Form und hängt sie an die Luft.

Schwedische Handschuhe taucht man in Benzin und wäscht sie tüchtig, besonders die Fingerspitzen, spült sie in reinem Benzin, hängt sie an die Luft und weitet sie feucht aus.

Wildleder-Handschuhe wascht man in lauem Seifenwasser (8 Teile Wasser, 1 Teil Salmiak) wie ein ein anderes Stück Wäsche, spülen darf man sie nicht, sondern zieht sie an die Hände und reibt sie mit einem weichen Tuche trocken.

Behandlung harten Fleisches beim Kochen. Um hartes Fleisch bald weich zu kochen, wird von einigen Köchen geraten, nach dem Abschäumen des Fleisches in den Topf auf eine Menge von 4 Pfd. desselben einen halben Löffel voll Branntwein zu gießen. Man soll dadurch das härteste Fleisch erweichen können, ohne daß dieses im geringsten nach Branntwein schmeckt. Dasselbe sollen Nesselblätter bewirken.

Küche.

Koch-Rezepte.

Sellerriesuppe. Sechs Stück schöne Selleriewurzeln werden gereinigt, in dünne Scheiben und dieselben in beliebige Stängelchen geschnitten, dann mit Butter und zwei Kochlöffeln Mehl hellgelb geröstet. Nachher gibt man die nötige Fleischbrühe dazu, kocht den Sellerie schön weich und richtet dann die Suppe über gelb geröstete Brotschnitten an.

Bierkarpfen. Zeit der Bereitung 45 Minuten. 2 Kilogramm Karpfen schlachtet man, fängt das Blut in etwas Essig auf und schneidet die Fische in Stücke, welche man einsalzt. — Man schneidet fünf Zwiebeln klein, schwitzt sie in 125 Gr. Butter mit 30 Gr. Mehl durch, gibt 1 Liter Braunbier, 50 Gr. geriebenen Pfefferkuchen, einige gestoßene Nelken und Gewürzkörner, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt und das Karpfenblut hinzu und kocht hierin unter häufigem Schütteln die Fischstücke gar. Man überfüllt den Fisch mit einem Teil der durchgegebenen Sauce und gibt die übrige Sauce nebst Kartoffeln dazu.

Paprika-Tauben. Kochdauer 1 Stunde. (6 Personen.) Zutaten; 6 junge, fette Tauben, 125 Gr. Butter, 30 Gr. Speckwürfel, ⅛ Liter Fleischbrühe, 30 Gr. Mehl, 1 Theelöffel Maggi-Würze, ¼ Liter sauren Rahm, Salz und Paprika. Die Tauben werden gereinigt, geviertelt, gesalzen und mit Paprika bestreut. Herz, Magen und Leber verwendet man ebenfalls. In einem eisernen Schmortopf läßt man nun Butter und Speck zergehen, legt die Fleischstücke hinein, füllt mit Fleischbrühe auf und dünstet sie zugedeckt dreiviertel Stunden. Dann quirlt man Mehl und Rahm zusammen, gießt dies über die Täubchen, läßt sie noch eine Viertelstunde schmoren und fügt kurz vor dem Anrichten einen Theelöffel Maggiwürze hinzu.

Gebratene Hirschkeule. Zeit der Bereitung 3 Stunden. Man nimmt 3 Kilogramm Hirschkeule, häutet

sie gut, reibt sie mit Salz ein und spickt sie zierlich, um sie in eine passende Bratpfanne zu legen, begießt sie mit 380 Gr. bräunlicher Butter, schiebt die Keule in den entsprechend geheizten Bratofen und brät nun das Fleisch unter fleißigem Begießen 2 Stunden. Indes hat man alle kleinen Abfälle gut ausgekocht und verwendet diese Brühe in letzter Stunde zum Nachgießen. — Die Sauce wird mit etwas in dicker saurer Sahne verquirltem Kartoffelmehl verdickt und ihr dann durch Zusatz von 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt die letzte Vollendung gegeben.

Gefüllte Schweinslendchen. 2 Pfund Schweinsnierenstück befreit man von Knochen und schneidet kleinfingerdicke Schnitten davon; diese werden mit dem Messer ein wenig glatt geschlagen und gesalzen, dann sofort in heißem Fett halb gebacken, natürlich auf beiden Seiten. Hierauf schwitzt man in Butter fein gewiegte Zwiebeln, gibt, nachdem man die Butter abgegossen, etwas beliebige weiße Sauce dazu, läßt sie ein wenig kochen, dann gibt man fein gehackte Zwiebel, vier Eigelb und ein wenig Salz dazu. Nachher bestreicht man mit dem Löffel die Lendchen mit dieser Masse, umwickelt sie mit Schweinenetz, bestreicht ein Bratenblech mit Butter, legt die Lendchen darauf und bratet sie 15 Minuten in mittelheißem Ofen. Man richtet sie kranzartig an und gibt eine Tomatensauce oder eine Rahmsauce darunter.

Gerührte Linzertorte. 250 Gr. Butter wird schaumig gerührt, dann 250 Gr. Zucker und 7 Eigelb ebenfalls mitgerührt. Dann werden 250 Gr. gestoßene Mandeln, etwas Orangeat, Zitrone, Zimmet und Nelken, zuletzt 125 Gr. Mehl und der Schnee von den 7 Eiern darunter gemengt und in gelinder Hitze eine Stunde gebacken.

Meringues. Aus dem Eiweiß von etwa 6 Eiern schlägt man einen möglichst steifen Schnee, den man mit 6 Eßlöffel sehr feinem Staubzucker vermischt, worauf man mit einem silbernen Eßlöffel ovale, eigroße Häufchen davon auf dickes, weißes Schreibpapier setzt und mit Zucker übersiebt. Man läßt dieselben erst einige Minuten übertrocknen, legt die Papierbogen mit den Meringues dann auf Bretter von hartem Holz und bäckt sie in einem nur ganz gelind erwärmten Ofen eine halbe Stunde, ohne daß sie sich zu gelblich färben dürfen; hierauf macht man sie mit einem dünnen, scharfen Messer von dem Papier los, nimmt mit einem Kaffeelöffel die inwendige, weichgebliebene Masse heraus, trocknet auch die innere Seite an einem warmen Ort gehörig und füllt die Meringues mit Rahmschaum, Fruchtgelée u. dergl., wonach man je zwei und zwei derselben zusammensetzt und durch Bestreichen der Ränder mit ein wenig von der Meringue-Masse auf einander befestigt. (Kochbuch von Fr. Buchli.)

Ratisbonne-Punsch. Vier Gramm schwarzer und vier Gramm grüner Thee werden mit einem halben Liter kochenden Wassers angegossen und 10 Minuten ziehen gelassen. Von einer Zitrone und vier Orangen reibe man das Gelbe an 1½ Pfund Zucker ab, löse diesen in drei Liter Wasser und koche das einmal auf. Dazu wird der Saft der Zitrone und der Orangen gepreßt, eine Flasche Arrak und der Thee dazu gegossen und das Ganze bis zum Siedepunkt mit einer in kleine Stückchen geschnittenen Stange Vanille erhitzt und durch ein sehr reines Tuch in die Bowle geseiht. P.

Weihnachtsgebäck.

Birnenwecken. Man siedet ein Quantum dürre Birnen recht weich (über Nacht im Selbstkocher werden sie vorzüglich). Auf zwei Kilo Birnen kocht man für sich ein Kilo dürre Zwetschgen. Man knetet die beiden Früchte gut untereinander, mischt 400 Gr. feingewiegte Nußkerne, 250 Gr. gewiegte Mandeln, 250 Gr. dito Feigen, 150 Gr. große Weinbeeren, 150 Gr. Rosinen oder Sultaninen, 100 Gr. Zitronat, 15 Gr. Zimmt, 5 Gr. Nelkenpulver, 15 Gr. Koriander, 200 Gr. Staubzucker und 2 Deziliter Kirschwasser oder sonst Branntwein darunter und läßt die Masse gut zugedeckt stehen. Inzwischen bereitet man folgenden Teig: 1 Kilo Mehl, 5 Deziliter von der erkalteten Brühe von Birnen- und Zwetschgenabsud, 400 Gr. frische Butter, etwas Salz, 1 Deziliter Kirsch. Man reibt mit der Hälfte des Mehls die Butter ganz fein, knetet mit der Brühe die andere Hälfte, vermengt die beiden Teige unter Hinzufügung von Kirsch und Salz, wallt ½ Cm. dicke Stücke aus, streicht von der Masse darauf, rollt zusammen in Weckenform, beachte aber, daß nicht zu viel Teig hineinkommt. Man kann auch einfach umhüllen mit dem Teig, sticht oben mit einer Beinstricknadel kleine Löcher und backt die Wecken auf einem butterbestrichenen Backblech in nicht allzu heißem Ofen gar, nachdem man sie noch mit Birnenbrühe oder Eigelb bestrichen hat. Man nimmt kein Mehl in die Fülle. Diese Birnenwecken sind in zwei Monaten noch eben so schmackhaft und weich wie frisch.

Pfeffernüßchen. Mit 5 Eiern rühre 500 Gr. Zucker eine halbe Stunde lang, nimm 15 Gr. gestoßenen Zimmet, 8 Gr. Nelken, 60 Gr. geschnittenes Zitronat, die geschnittene Schale einer Zitrone, ein wenig Pottasche, eine starke Messerspitze voll weißen Pfeffer und zuletzt 500 Gr. Mehl darein. Rolle den Teig stark fingerdick aus, stich ganz kleine runde Plätzchen in der Größe eines Zehnrappenstückes aus, setze sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und lasse sie so 24 Stunden stehen. Vor dem Backen muß jede Pfeffernuß umgewendet werden. Sie müssen hoch auflaufen.

Schokoladeherzchen. Zwei Eiweiß zu Schnee geschlagen, 250 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimmet, 250 Gr. gestoßene Mandeln, 60 Gr. geriebene Schokolade darunter gemengt, mit etwas Mehl zu einem Teig gemacht, ausgewellt, Herzformen ausgestochen und auf bestrichenen Blechen gebacken. Können glasirt werden.

Aarauer Leckerli. 500 Gr. alten Honig, 500 Gr. fein gestoßener Zuckerkandel wird kochend gemacht; 500 Gr. fein zerschnittene Mandeln, 750 Gr. weißen, gestoßenen Zucker, 200 Gr. fein geschnittenes Orangeat, 60 Gr. Zimmetpulver, 15 Gr. Nägelipulver, 8 Gr. Muskatnuß, die fein gewiegte Schale von 3 Zitronen, alles gut vermischt, unter beständigem Rühren, beigefügt und 2—3 Minuten kochen lassen, vom Feuer genommen und 1 Glas Kirschwasser dazu geschüttet. Wieder auf's Feuer gesetzt, wird etwa die Hälfte von 1¼ Kilo Mehl darunter gerührt; von der andern Hälfte wird auf dem Wirkbrett eine Grube gemacht, der Teig hineingeschüttet, gewirkt, über Nacht in die Kühle gestellt und morgens ½ Cm. dick ausgewallt und mit dem Leckerlimodel Formen ausgestochen oder einfach zerschnitten und gebacken. Zur Glasur nimmt man 250 Gr. weißen, fein gestoßenen Zucker, läßt denselben mit ½ Glas Wasser unter beständigem Rühren einmal aufkochen und glasirt die warmen Leckerli damit.

Henishöckli. 500 Gr. Zucker wird mit 3 Eiern und etwas Zitronenschale und Anis eine Stunde gerührt. Dann mengt man Mehl darunter, bis der Teig beim Aufsetzen noch ein wenig zerläuft. Dann setzt man mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie über Nacht stehen und bäckt sie in mäßiger Hitze.

Gesundheitspflege.

Wie wird man alt? Sehr interessante Ausführungen sind es, die kürzlich unter dem Titel „Fragmente einer Diätetik des Greisenalters" von Mettenheimer in der Zeitschrift für „Diätetische und physikalische Therapie" veröffentlicht worden sind. Nicht Geheimmittel und dergleichen vermögen uns den Genuß eines ruhigen, behaglichen Lebensabends zu sichern, sondern einzig und allein eine verständige Lebensweise. Will man dieses genauer analysiren, so sind es vor allem vier Hauptpunkte, deren vernünftige Durchführung eine Hauptbedingung zur Erreichung des Zieles ist. Vor allem darf man mit

Gewohnheiten, die durch ihr Alter fast zu einem Lebensbedürfnis geworden sind, nicht brechen, so weit sie an sich überhaupt berechtigt sind. Niemand ist so empfindlich gegen selbst geringfügige Aenderungen im täglichen Leben wie der Greis, niemand setzt ihnen deshalb auch so zähen Widerstand entgegen. Ferner muß man nach dem alten Gesetz handeln, daß Uebung die Organe erhält, Untätigkeit sie aber früh zu Grunde richtet. Die Uebung des Körpers wie des Geistes ist deshalb ein weiterer wichtiger Faktor zur Frischerhaltung des Lebens. Aber freilich muß die Uebung dem Kräftezustand des Greises angepaßt sein und — damit kommen wir zum dritten Punkte — sie muß einer angemessenen Abwechslung und Veränderung unterliegen. Gerade das Greisenalter neigt zu Einseitigkeit, welche Körper und Geist nur ungünstig beeinflussen kann. Die Abwechslung soll sich aber nicht nur auf die aktiven Leistungen, sondern auch auf die passiven Genüsse beziehen und auch diese beiden Dinge sollen unter sich regelmäßig abwechseln. Ueber all diese Regeln endlich soll als oberstes Prinzip Mäßigkeit und Mäßigung walten, denn das Greisenalter hat nicht mehr die Widerstandsfähigkeit der Jugend, die sich unbeschadet ihrer Gesundheit forcirten Leistungen hingeben kann.

Kinderpflege und -Erziehung.

Gefährlichkeit der Luftballons als Kinderspielzeug. Es wird manchen Eltern neu sein, daß die farbigen Ballons, die auf Märkten und bei festlichen Anlässen feilgeboten werden, gefährlich sind. Das vierjährige Töchterchen eines Bahnbeamten zu Ludwigslust hatte auf dem Jahrmarkt einen Luftballon zum Geschenk erhalten, wie solche mit Leuchtgas gefüllt von Händlern feilgeboten werden. Zwei Tage darauf erkrankte das Kind plötzlich. Der Arzt vermochte sich den Grund der Krankheit jedoch nicht gleich zu erklären. Der Zustand des Kindes wurde immer schlimmer und Tags darauf ist die Kleine gestorben, und zwar an Blutvergiftung. Es hat sich herausgestellt, daß das Kind mit der Lippe, an der es eine kleine Wunde gehabt hat, den Luftballon berührt hat und infolgedessen eine Blutvergiftung eingetreten ist.

Verbot des Rauchens für die Jugend. Nach den „Schw. Bl. für Gesundheitspflege" ist von der Regierung in Norwegen eine Verfügung erlassen worden, laut welcher der Verkauf von Tabak an junge Leute unter 16 Jahren streng verboten ist. Kommen solche Personen im Auftrag von „rauchfähigen" Leuten in Tabakläden, so müssen sie schriftlichen Ausweis beibringen. Fremden ist das Verschenken selbst von Zigarretten an Knaben unter jenem Alter gleichfalls untersagt, widrigenfalls sie sich der Strafverfolgung aussetzen. Die Polizei- und Sicherheitsorgane sind angewiesen, alle Pfeifen, Zigarren und Zigarretten zu konfisziren, wenn solche sich im Besitz von Knaben auf öffentlichen Straßen oder Plätzen gefunden werden.

Blumenkultur und Gartenbau.

Um frühe Radieschen im Freien zu haben, müssen sie Ende Dezember, wenn die Witterung es erlaubt, auf ein sonnig und geschützt gelegenes Beet oder auf eine, an irgend einer südlichen Mauer gelegene Rabatte gesät werden. Vor starken Frösten schützt man durch Bedecken mit Reisig oder Stroh. Daß sie denen, die im Mistbeet gezogen sind, an Güte nachstehen, ist klar, wer aber kein Mistbeet hat, kann, da der Same ja billig ist, einmal einen Versuch mit dieser Winteraussaat machen.

Ein zweckmäßiges Arrangement der Pflanzen auf dem Blumentisch oder dem Blumenkorb zu treffen, ist nicht immer ganz leicht. Die Wahl der Pflanzen spielt dabei eine wichtige Rolle. Die vordere, dem Fenster zugekehrte Seite garnirt man am besten mit kleineren Pflanzen, z. B. mit niedrigen Farrenkräutern, Dracaenen, Begonien, Ardisia crenulata, Ficus elastrica, Coffea arabica, dann läßt man mittelgroße Pflanzen folgen und stellt die größten Pflanzen auf die hintere, dem Zimmer zugekehrte Seite. Ist in der Mitte des Blumentisches ein Aufsatz für Solitairpflanzen vorhanden, so nimmt es sich recht hübsch aus, diesen mit Philodendron pe tusum oder Aralia Siboldi zu schmücken. Im Winter lasse man im Blumenkorb nicht blühende Hyazinthen, Maiblumen, Crocus, Tulpen, Veilchen, Narzissen fehlen. Steht der Blumentisch mehr im Hintergrunde des Zimmers als am Fenster, so machen sich Cypressen, Agaven, Thuja, Juniperus und Chamoaeropsraten sehr fein.

Tierzucht.

Torfmull als Streue in Geflügelställen. Zum Streuen in Geflügelställen eignet sich am besten Torfmull. Er ist vorzüglich, weil er die Feuchtigkeit der Exkremente auffaugt und die übeln Gerüche verhindert werden. Der Ammoniak des Düngers bindet sich mit der Streue, wodurch der Dünger wertvoller wird. Auch bildet sich dann nie Ungeziefer.

Um das Eierlegen der Hühner im Winter zu befördern, sorge man für warme Ställe und gebe reichliches Futter. Am besten füttert man warme, braun geröstete Gerste, die auch ausgesotten verfüttert werden kann. Das Wasser, in dem sie gesotten wurde, gibt man den Hühnern zu trinken. Nesselsamen und Leinsamenhülsen sind ebenfalls vorzügliches Legfutter. Die Leinsamenhülsen werden im Ofen getrocknet, zu Pulver gestoßen und mit Weizenkleie und Wasser zu einem Teig angerührt. Man kann auch noch Eichelmehl — alles zu gleichen Teilen — hinzugeben.

Frage-Ecke.

Antworten.

86. Nur nicht so ängstlich, gute Frau, und die Kinder nicht aus übergroßer Furcht und Sorge verhätscheln und verzärteln. Widerstandsfähig gegen Ansteckungsgefahr macht man die Kinder durch vernünftige Abhärtung, die man allerdings nicht im größten Winter in Szene setzen darf. Sorgen Sie für reine Luft, lassen Sie die Kinder gurgeln ꝛc. und selbstredend bringen Sie solche nicht in Verbindung mit kranken Kindern. Darin sind viele Mütter so strafwürdig sorglos. Auch der Verkehr mit Geschwistern kranker Kinder soll ganz aufhören, und zwar so lange als der Arzt es vorschreibt. Die Epidemien würden keinen so großen Umfang annehmen, wenn jede Mutter strenge alle Vorsichtsmaßregeln, die der Arzt gibt, befolgen würde und bei ähnlichen Krankheitsfällen sofort der Gesundheitspolizei, dem Lehrer ꝛc. Anzeige machen würde. Also viel Vorsicht, aber keine ängstliche Furcht! H. N.

87. Meiner Ansicht nach wäre es korrekter, einem Kinde zu sagen, wie sich die Sache verhält und daß die Eltern zur Erinnerung an den Geburtstag des Christkindes das Kind beschenken. Wohl ist das Märchenhafte, das das Christkindli umgibt, einer der schönsten Reize der Kindheit. Trotzdem scheint es mir besser, auf geeignete Weise ein Kind aufzuklären, als diese Mission seinen Mitschülern zu überlassen. Der Schleier, der dieses

Weihnachtsgeheimnis verhüllt, wird oft von einem „klugen" Kameraden auf gar rohe Weise zerrissen. Meine Ansicht wäre also die: So lange das Kind gläubig zum Christkind aufblickt und sein Kommen erwartet, mag man ihm diesen Glauben lassen, aber man soll ihm die Wahrheit eingestehen, sobald es sie zu wissen verlangt.

Auch eine Mutter.

88. Es freut mich, Ihnen ein ganz probates Mittel gegen die lästigen Schwabenkäfer angeben zu können. In einer großen Reibeschale wird ½ Kilo pulverisirte Angelika-Wurzel und 10 Gramm Eucalyptusöl innig miteinander vermengt. Mit diesem Pulver bestreuen Sie abends alle Stellen, wo das Ungeziefer hinkommt und andern Tages werden die Käfer tot herumliegen. Kehren Sie die Tiere dann zusammen und verbrennen Sie solche. Mit dem Streuen fahren Sie fort, bis alles Ungeziefer vertilgt ist; in kurzer Zeit werden Sie davon befreit sein.

Erfahrene Hausfrau.

89. Es gibt mancherlei schöne Topfpflanzen, die Sie zur Ausschmückung des Blumentisches verwenden können. Den ganzen Winter über blühen Cinerarien, Cyklamen, Primeln, Winterlevkojen, Goldlack und Winterastern ꝛc. Auch alle Zwiebelpflanzen sind jetzt schon im Flor erhältlich oder können auf eine spätere Zeit zum Treiben gebracht werden. Waldblumen, Anemonen, Waldmeister, Schneeglöckchen und Maiblumen ꝛc. blühen im Winter im Zimmer ebenfalls sehr schön, wenn sie im Herbst oder anfangs Winter eingepflanzt wurden. Schöne Blattpflanzen liefert Ihnen jeder Gärtner, nur sind solche natürlich nicht gerade billig. Für ein kleines Zimmeraquarium hätten Sie die nötigen Pflanzen fast durchweg alle selber aus dem Freien beschaffen können, wenn Sie im Laufe des Sommers und Herbstes vorgearbeitet hätten. Gewiß wird Ihnen aber doch noch Gelegenheit geboten, mit dem verfügbaren Kapital Ihre Schwester mit einem garnirten Blumentisch zu erfreuen.

Marie.

90. Doch, es gibt ein sehr einfaches Mittel gegen Flecken auf polirtem Holz: das Terpentinöl, aber nur das feinste, rectifizirte. Man führt den Reinigungsprozeß mit einem stets recht feucht gehaltenen Leinenlappen aus und reibt mit wollenem Flanell nach, der Erfolg ist überraschend. Die Reinigungsfähigkeit des Terpentinöls ist allein schon den Versuch wert; es ist geradezu erstaunlich, wie alte, langeingetrocknete, keinem anderen Mittel weichende Flecken unter dem Oel verschwinden. Freilich ist auch ein Uebelstand dabei, der Geruch, indes offene Fenster vertreiben ihn sehr schnell und wohlgefällig weilt das Auge der Hausfrau auf der blanken Politur. Das einfache Mittel ist tatsächlich unfehlbar, wenn überhaupt noch Politur auf den Möbeln war. Freilich, wo diese abgenutzt, weggerieben oder -gefressen ist, da hilft kein Terpentinöl mehr, da hilft nur noch der Schreiner.

A.

Fragen.

91. Wiederholt wurde im Ratgeber ein neuer Nährstoff, Tropon genannt, besprochen und gepriesen, auch der ungefähre Preis angegeben, aber über allfällige Bezugsquellen verlautete kein Wort. Kann mir jemand sagen, wo das Tropon im Detail erhältlich ist mit Garantie für Aechtheit?

B.

92. Mit welchem Geburtstagsgeschenk könnte man einen unheilbar Gelenkkranken am meisten beglücken? Lesen darf er nicht — so bin ich ganz in Verlegenheit, was ihm Freude machen könnte, um so mehr, als ich nicht in dessen Nähe wohne und daher allfällige Wünsche nicht in Erfahrung bringen konnte. Vielleicht sind im Leserkreis des l. Ratgebers Leser oder Leserinnen. die mir raten können. Der Kranke ist ein ganz alleinstehender 50jähriger Mann in ärmlichen Verhältnissen.

Teilnehmende in B.

93. Bitte mir zu sagen, ob die Dankbarkeit für eine Tante, die einen Beitrag zu unserer Erziehung leistete, so weit ausgedehnt werden kann, daß man um ihretwillen eine in jeder Beziehung gute Stelle ausschlägt und ihr den Haushalt führt. Sie ist gut situirt, aber eine Magd will sie nicht halten, da sie in der Regel nicht auskommt mit dienenden Geistern. Nun soll ich Köchin, Gesellschafterin, kurz alles in allem sein. Ich habe aber den Drang, in die Welt zu gehen und meinen Horizont nach allen Richtungen zu erweitern. Bitte, ratet mir, ob ich wirklich undankbar bin, wenn ich diesen Wunsch der Tante nicht erfülle. Das Leben bei ihr ist so trübselig und freudlos.

Zwanzigjährige Nichte.

98. Welches ist der beste Ersatz für den Bohnenkaffee? Ich soll gesundheitshalber damit aufhören, muß aber einen Ersatz dafür zu finden suchen, der ohne schädliche Nachwirkungen ist. Soll ich eine Probe mit Kathreiners Malzkaffee machen?

Anna.

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)

Carpentiers Haushaltungs-Buch (W 705)

ist wegen seiner Uebersichtlichkeit und Einfachheit das beliebteste Haushaltungsbuch. Ausgaben à **Fr. 2.** — und **Fr. 3.** —.

Zu beziehen durch die meisten Papierhandlungen. (H 5423 Z)

Verlag von

Paul Carpentier,

Bücherfabrik, Zürich.

Wo nicht erhältlich, liefere direkt.

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.

ist die beste.

(W 587)

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.**

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