

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

Band: 7 (1900)

Heft: 4

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: 24.05.2025

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

Haushaltungskundliche 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, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Inzerptionspreis: Die einspaltige Beitzelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 4. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 3. März 1900.

Ein Wort.



Ein gutes Wort zur rechten Zeit,
Wirkt mehr oft als Beredsamkeit,
Ein liebevoll Wort in schwerer Stunde,
Wie Balsam wirkt's auf eine Wunde.

Dem Samenkorn gleich ist das Wort;
Wo's Wurzeln faßt, da wächst es fort,
Und zeitigt gute, böse Frucht,
Je nach dem Boden und der Bucht.
Auch nicht wenn Sturm tobt soll man sä'n,
Laß erst den Sturm vorüber geh'n;
Legst du in Ruh' den Samen ein,
Wird um so besser er gedeih'n.

Oft ist wie Eis so kalt das Herz,
Dann dringet ein nicht Ernst, nicht Scherz.
Geduld! ein Sonnenstrahl vermag
Das Eis zu schmelzen auf ein' Schlag;
Dann dringt der Liebe Wort zu Grund
Und fasset Wurzel schon zur Stund.

Bald ist ein böses Wort gesagt,
Das tief des Nächsten Herz zernagt,
Die Ruhe und den Frieden stört
Und Freundschaft jäh in Feindschaft kehrt,
Drum prüf' und wäge erst das Wort,
Nichts bringts zurück, ist's einmal fort.
Der Wirkung, die es hat gebracht,
Hat oft der Böse froh gelacht.

Ein Wort, das warm von Herzen kommt
Ist, was bedrängter Seele frommt;
Ein gutes, ein versöhnend Wort,
Treibt Bitterkeit und Groll draus fort,
Läßt wieder aufblühn Freud und Lust,
Weckt wieder Liebe in der Brust.
Oft weckt's der Hoffnung tröstlich Licht,
Wenn's durch die Nacht der Trübsal bricht.
Und wie Erlösung manchmal dringt
Der Laut, der sich vom Herzen ringt,
An welchem hängt ein Lebensglück,
„Ein Wörtlein“, das es bringt zurück.

Ines.



Welschlanderinnerungen.

von Louise Fragnière.
(Fortsetzung.)

(Nachdruck verboten.)

Schon glaubte ich mich am Ziele meines Wunsches, ich wußte wohl wie daheim Mütterchen sehnsüchtig nach einem Stephansboten aussah — als Monsieur nach längerem Umherwandern ein Delikatessenmagazin öffnete, worin ich mich einer kleinen dicken Frau gegenüber sah — nicht aber einer Telegraphenstation. Monsieur stellte mir dieselbe als seine Schwiegermama vor. Sie betrachtete mich von oben bis unten, als ob sie den Wert einer Ware bestimmen wollte, und bot mir einen Stuhl an. Auf ihr Rufen erschienen noch einige Schwägerinnen und ein Schwager von Monsieur, deren prüfenden, neugierigen Blicken meine arme Person auch noch ausgesetzt wurde und das Urteil derselben gewärtigen mußte. Eine dieser richtenden Holden sprach zum Glück etwas deutsch und dieser konnte ich begreiflich machen, daß ich zu telegraphieren wünsche, wovon sie Monsieur in Kenntnis setzte. Nach kurzer Zeit konnte ich endlich meinen besorgten Eltern meine glückliche Ankunft melden. Unterdessen war die Nacht angebrochen. Madame wartete schon etwas ungeduldig auf uns, auch der kleine Mimmi, wie er genannt wurde, hatte mir seine Freundschaft in Folge meines Ausbleibens schon gekündigt.

Blödsüchtig horchte ich erfreut auf. Töne eines Klaviers drangen an mein Ohr. Es waren zwar nur Fingertübungen, die da gespielt wurden, aber dennoch erweckten sie große Freude in mir. So begegnete sie mir also auch hier, meine liebe, alte Freundin, die Musik. Selbst mit den Tasten in Berührung zu kommen, daran wagte ich nicht zu denken, es berührte mich daher höchst angenehm, als mich Madame dazu aufforderte. Ob sie es in der gewissen Ueberzeugung, daß eine deutsche Volontärin keine Kenntnisse in der Musik besitze,

getan hat, ich weiß es nicht bestimmt, wenigstens wurde sie ganz ärgerlich gestimmt, als ich ihrer Aufforderung Folge leistete. Ich erklärte somit pflichtschuldigst, daß meine Weisheit im Auswendigspielen zu Ende sei. Schon zeigte die Uhr über zehn, ich wußte aber noch nicht, wo ich diese Nacht meinen Kopf zum Ausruhen hinlegen sollte. Ohne hin schon matt und müde durch die Reise wollten mir nun auch die Augen ihren Dienst versagen, indem ich Mühe hatte, sie offen zu halten.

Endlich — um 11 Uhr — deutete mir Madame mit einer Kerze, die sie anzündete, an, daß ich ihr in mein Zimmer folgen solle. Wie gern ich gehorchte, wußte ich allein. Sie führte mich wieder in die Küche. Hier befand sich neben dem Kochherd eine Türe, die oben mit einer matten, gerippten Glasscheibe versehen war. Ich hatte vorhin hinter ihr einen Glasschrank vermutet, da sie nur mit einem kleinen Schloßchen ohne Griff versehen war. Zu meinem Schrecken öffnete Madame dieselbe und vor mir erblickte ich einen winzigen Raum, den ein Bett mit einer eisernen Bettstelle ausfüllte. Sollte dies etwa mein Zimmer sein? Kein Fenster, nur die schmale Türscheibe spendete, oder sollte etwas Licht von der Küche hineinspenden, die daran selbst keinen Ueberfluß besaß. Madame bemerkte mein Zögern, da hinein zu gehen und lächelte, indem sie etwas von „nid groß!“ murmelte. Doch froh, endlich einmal allein zu sein und die empfangenen Eindrücke etwas zurecht legen zu können, suchte ich mich in diesen „Kasten“ hineinzuschleichen. Der Raum zwischen Bett und Türe gestattete mir gerade noch das Auskleiden. Meine Nachtoilette nahm nicht viel Zeit in Anspruch und eilends schlüpfte ich unter die Decke, um endlich einmal von den Reise- und Bewillkommungsstrapazen auszuruhen. „Doch mit des Geschickes Mächten ist kein ew'ger Bund zu flechten.“ Indem ich es mir so recht behaglich machen wollte, fühlte ich, daß meine Beine viel zu lang waren für die allzu kurze Decke. Tränen schossen mir bei dieser Entdeckung in die Augen, besonders als ich an mein warmes, großes Bett zu Hause dachte. Ich suchte mit meinen Kleidern diese Unannehmlichkeit zu verbessern so gut es ging, und Morpheus, der gute Menschenfreund, umschlang mich dann auch bald mit seinen Armen und führte mich zurück zu meiner guten, besorgten Mutter daheim. Ans Frühaufstehen war ich zwar gewohnt, doch weckten mich die kalten Füße noch bedeutend früher als nötig gewesen wäre. Gern verließ ich daher mein Lager und machte Toilette. Das Werkzeug dazu stand auf einem zwischen Türe und Bett eingepferchten Stuhl. Daß ich mich in einem gar beschränkten Raume befinde, daran erinnerte mich auch die Wand, die mir bei nur einigermaßen starker Bewegung meine Armnerven in elektrische Bewegung setzte, was dann ein „Ach“ und „Oh“ zur Folge hatte. Eine geraume Zeit harrete ich noch der Dinge, die kommen würden. Da erschien endlich Madame in der Morgenjacke.

„Bon jour ma chère, avez-vous bien dormi?“ Ihre Frage so ziemlich erratend, sagte ich „Oui“, obgleich ein großes Fragezeichen dahinter am Platze gewesen wäre.

Diesen ersten Tag half sie mir getreulich, unterrichtete mich, was ich zu tun hätte, und ich suchte mir ihre vielseitigen Lehren nach besten Kräften beizubringen. Was wohl Polbi macht! Ob sie wohl auch in solch einem „Rauchfang“ die Ruhe auffuchen muß! so dachte ich mehrmals des Tages.

Am Abend, das heißt um 11 Uhr nachts, stand ich dann wieder seufzend vor meiner kurzen Decke, aber am Morgen wagte ich nochmals nicht mich darüber zu beschweren; Madame hätte mich ja wahrscheinlich nicht einmal verstanden. Nun hatte ich schon nicht mehr nötig auf ihr Erscheinen zu warten, denn sie hatte mir die Zeit während der Zubereitung des Morgenkaffees reichlich mit Arbeit ausgefüllt. Da mußte der Tisch gedeckt, genügend Wasser für den Tag getragen, draußen der lange, steinerne Korridor samt der Treppe zuerst mit dem Besen hernach mit Wasser und Scheuertuch bearbeitet werden, vor der Türe stand eine lange Reihe Schuhe, größern und kleinern Kalibers, die ihrer Reinigung entgegenstehen und nebenbei sollte ich mein prunkvolles Schlafgemach noch in Ordnung bringen. Zu diesen Arbeiten kam später noch das Heizen des Ofens hinzu. Für alles dies mußte die Zeit während des Kaffeekochens ausreichen. Die Milch freilich machte dann öfters, trotz meines Aufpassens, ihre eigenen Spaziergänge, mit denen sie mir natürlich keine Vorbeeren von Madame einbrachte. Nach dem Morgenessen wurde der ältere der Jungen zur Schule befördert, der jüngere meiner Sorge überlassen. Auch die Hausgeschäfte alle wanderten bald auf meine Schultern, denn Madame schliff den ganzen Tag kleine Uhrendingerchen. Nur hin und wieder machte sie eine rekognoszierende Runde, bei der sie mir einige Male „dépêchez-vous“ zurief. Dies waren die ersten Worte, die ich so recht verstehen lernte. So vergingen einige Tage. Eines abends, es war Freitag, brachte der Metzger zu meinem Erstaunen zirka 40—50 Pfund Rutteln und Madame lehrte mich dieselben hübsch reinigen und zuschneiden. Samstag wurden diese dann den ganzen Tag gekocht nebst den üblichen Samstagarbeiten, was ich alles allein verrichten mußte. Dies wiederholte sich jede Woche und ich hatte somit das Vergnügen, jeden Freitag Abend den vielgepriesenen Mond oder dann ägyptische Finsternis bis nach Mitternacht bewundern zu können. Die Herren der Vereinigung hielten nämlich alle Samstag Abend eine gemütliche Zusammenkunft, verbunden mit einem einfachen Nachtessen, was bis gegen Morgen dauerte. Jeden Sonntag begrüßte ich daher morgens 2 Uhr mit Tellergeklapper, da das benutzte Geschirr noch in der nämlichen Nacht in Ordnung gebracht werden mußte. Wenn dann wieder alles blink und blank war in der Küche, durfte ich meinen „Kumpelkasten“ auffuchen, der sich mir aber bald als ein wahres

Paradies präsentirte. 3—4 Stunden hatte ich dann immer noch zum Schlafen Zeit.

Sonntag nachmittags kam ich wieder mit Polbi zusammen, indem sie mich zu einem Spaziergang mit ihren Demoiselles eingeladen hatte. Ich erhielt auch wirklich zwar mit etwas saurer Miene die Erlaubnis hiezu.

„Hast Du auch so ein niedliches Zimmerchen?“ fragte ich Polbi, indem ich ihr das meine aufschloß.

„Uns Himmels Willen, das soll doch nicht etwa Dein Zimmer sein?“ rief sie erschreckt.

„Ich wollte gerne mit dem Zimmer zufrieden sein, wenn nur die Decke dort einen Meter länger wäre“, fügte ich hinzu.

„Armes Ding, das hält ja kein Mensch aus“, meinte sie entrüstet.

„O doch, aber er müßte seine Geburtsstätte unter dem Zwergvolke zu verzeichnen haben.“

Indem wir uns anschickten, den Spaziergang anzutreten, begannen wir uns natürlich zuerst die Erlebnisse der vergangenen Woche zu erzählen.

Die Familie, bei welcher Polbi war, bestand aus vier Geschwistern, drei alten Jungfern und einem Junggesellen. Warum diese erstern nicht zu des Weibes Bestimmung gekommen und letzterer in den Junggesellenverein eingetreten war, suchten wir nicht zu ergründen. Sie betrieben ein Konfektionsgeschäft verbunden mit einem Schneideratelier. Polbi hatte auch den Haushalt zu besorgen, da ihre Patroninen nun ganz dem Geschäft oblagen; aber ihre Stelle war trotz ebenfalls schwerem Arbeiten in jeder Beziehung die bessere. Bei ihr begann der Feierabend wenigstens schon um zehn Uhr, auch erhielt sie wirklich französischen Unterricht, während ich solchen bei einem Lehrer mit einem Franken pro Stunde bezahlen mußte. Durch unser gegenseitiges Erzählen hatten wir bald das Städtchen hinter uns. Mit den liebenswürdigen Jungfrauen, die wirklich eine liebevolle Besorgnis für Polbi an den Tag legten, indem sie, um sie vor rauher Luft zu schützen, Polbi's Gesicht in einen Schleier einhüllten, konnten wir uns natürlich nicht in ein Gespräch einlassen, was uns zwar damals nicht unlieb war. Die arme Polbi kämpfte immer mit den Tränen. Das Heimweh hatte sich bei ihr mit seiner ganzen Macht eingestellt. Ich hatte Mühe, ihr ein Lächeln abzugewinnen, dennoch versprach sie mir, als wir uns am Abend trennten, demselben etwas Trost bieten zu wollen. Zwar erfaßte dasselbe auch mich und die Kumpelkammer konnte von mancher Träne erzählen, die unter der kurzen Decke vergossen worden war, aber auch dieses Weh ging vorüber.

(Fortsetzung folgt.)



Siehst du eine Fledermaus,
Mache kein Gespenst daraus.

Zur Wundbehandlung.

Man nahm bisher an, daß jede Wunde, bevor sie zur Heilung gelangte, erst einen Eiterungsprozeß durchzumachen habe, daß dieser nicht nur etwas ganz Natürliches, sondern sogar etwas direkt Erforderliches sei. Heute wissen wir, daß die Eiterung keineswegs eine notwendige Erscheinung ist, haben kennen gelernt, daß gerade sie es ist, welche den Heilprozeß einer Wunde verlangsamt und verschleppt, daß ihr somit auch mit allen uns zu Gebote stehenden Mitteln entgegenzuwirken ist. Eiterung einer Wunde ist nichts anderes als die Folge des Eindringens und Entfaltens von Bakterien in derselben. Da nun diese Eiterbakterien geradezu allgegenwärtig sind, sich in jedem Schmutze, an jedem unsauberen Gegenstande befinden, am Nagel haften, der eine leichte Ritzwunde bewirkt, am Messer, am Beil, die eine klaffende Wunde ergaben, so ist es auch ganz erklärlich, warum früher, als man antiseptische Mittel noch nicht kannte, auch fast ausnahmslos jede Wunde einen Eiterungsprozeß durchzumachen hatte.

Aber nicht nur im Momente der Verwundung gelangen diese kleinen, sich überaus schnell entwickelnden und vermehrenden pflanzlichen Lebewesen in eine Wunde, sondern selbst durch gewisse Maßnahmen, die noch gar viele bei einer Wunde in Anwendung bringen, sei es, daß sie die Wunde mit nicht ganz reinem Wasser reinigen, sei es, daß sie dieselbe mit zweckwidrigem Verbandmaterial, alter Leinwand, Charpie zc., verschließen.

Das Erste, was bei einer Wunde sofort zu erfolgen hat, ist die sorgfältige Reinigung derselben. Nach dieser ersten Maßnahme aber heißt es, sofort die Wunde zu verschließen. Dieser Verschluß hat mit besonderer Sorgfalt und unter Anwendung antiseptischen Materials zu erfolgen, teils um jeglichem Eindringen von Bakterien von außen her vorzubeugen, teils um die schon eingebrungenen an weiterer Entwicklung zu hemmen, einer Eiterung und damit verbundenen Verlangsamung des Heilprozesses entgegenzuwirken.

Zu diesem Zwecke empfiehlt sich unter vielen gegenwärtig angebotenen Mitteln das Orthoformstreupulver, weil es nicht allein gefahrlos in der Hand des Laien ist, nicht den penetranten Geruch anderer Streupulver, wie besonders der Jodoformpräparate gewahren läßt, in hohem Grade antiseptisch wirkt, sondern auch ein ausgezeichnetes schmerzstillendes Mittel darstellt. Die schmerzstillende Wirkung des Orthoformstreupulvers ist eine ganz erstaunliche, aber auch seine Heilwirkung auf Wunden aller Art ist eine eklatante. Die Anwendung des Orthoformstreupulvers geschieht in der Weise, daß man es sofort nach erfolgter Reinigung der Wunde dick auf dieselbe streut und darüber Orthoformgaze befestigt. Ein solcher Verband ist bei Wunden aller Art, bei Verbrennungen und Verbürhungen, gegenüber welchen bekanntlich der Laie

meistens im ersten Momente völlig ratlos ist, das Beste. Er braucht keine öftere Erneuerung; die Wunde bleibt stets längere Zeit ungestört sich selbst überlassen.

Bei der hohen, Eiterung verhütenden und Eiterung beschränkenden Kraft des Orthoformstreupulvers lag es natürlich nahe, es auch bei eitrigen Geschwüren zu versuchen. Diese Versuche zeitigten vorzügliche Erfolge sowohl bei nässenden Haut-ekzemen, schlaffen, von Ekzemen umgebenen Geschwüren, Fuß- und Unterschenkelgeschwüren zc., als bei infektiösen Geschwüren. Stillstand der Sekretion und Heilung der Geschwüre erfolgte stets ohne jegliche Reizung und Beschwerden. Die Orthoformpräparate sind mithin Hausmittel in des Wortes bester Bedeutung, denn gefahrlos in der Hand des Laien, erweisen sie sich bei all den kleinen Hautleiden, dem oft so qualvollen Wundsein der Frauen und Kinder, bei aufgesprungenen Händen, Frostschäden zc. von prompter Heilwirkung. Bei Zahnschmerz pflegt der Schmerz bald, nachdem man ein kleines Bäschchen solcher Watte fest in den schmerzenden hohlen Zahn gedrückt hat, zu verschwinden.

„Das Rote Kreuz.“



Der winterharte Zitronenbaum aus Japan.

Die in unserm Haushalt so vielfach verwendeten Früchte des Zitronenbaumes müssen bekanntlich aus südlichen Ländern bezogen werden, da diese Pflanze in unserm nördlichen Klima nicht gedeiht.

Erst in neuerer Zeit hat man herausgefunden, daß eine in Japan heimische Zitronenart selbst strenge Winter mit Kälte Temperaturen von über 20 Grad Réaumur ohne Bedeckung im Freien aushält und auch in kälteren Ländern mit Erfolg im Freien gezogen werden kann.

Die ersten Anbauversuche mit diesem winterharten Zitronenbaum wurden im nördlichen Amerika gemacht. Professor W. F. Masscy vom North Carolina College of Agriculture berichtete damals in der Zeitschrift „Orchard and Garden“, daß selbst ganz kleine Exemplare, die er zwischen die Hügel von Nordmaryland pflanzte, sehr gut gediehen und später auch Früchte getragen haben, trotzdem sie im Winter ohne jeglichen Schutz einer andauernden Kälte von 18 Grad Fahrenheit unter Null (mehr als 20 Grad Kälte nach unserm Réaumur-Thermometer) ausgesetzt waren. Jetzt werden diese Zitronenbäume dort drüben schon sehr viel zur Ausschmückung der Gärten verwendet und jedenfalls auch als Kulturpflanze zum Massenbau einmal eine große Rolle spielen, wenn die in neuerer Zeit vom Ackerbauministerium der Vereinigten Staaten angestellten Versuche, durch

Befruchtung dieser winterharten Zitrone mit anderen Orangenarten, auch von letzteren, besonders der Apfelsine, winterharte Rassen zu erzielen, ein günstiges Resultat ergeben.

Auch in Deutschland versucht man jetzt, diese winterharte Zitrone einzuführen. Einer bekannten gärtnerischen Exportfirma ist es im vorigen Herbst gelungen, eine große Anzahl solcher Zitronenbäume aus Japan zu importieren und haben sich dieselben auch in Deutschland als vollständig winterhart erwiesen.

Wahrscheinlich werden nun auch viele schweiz. Gärtnereien diese Zitronenbäume in ihre Bestände aufnehmen, denn die verlockende Aussicht, sich im eigenen Garten am köstlichen Duft der Zitronenblüte erfreuen, die goldigen Früchte selbst vom Baume pflücken zu können, dürfte manchen Gartenbesitzer zum Ankauf eines solchen Zitronenbaumes veranlassen.



Wasserfester Leim. Man übergießt gewöhnlichen guten Leim mit Wasser und läßt ihn eine Zeit lang ziehen, doch nicht so lange, daß er in einen gallertartigen Zustand übergeht. Dann gießt man Leinöl über denselben, bringt ihn über langsames Feuer und läßt ihn darüber, bis er vollkommen aufgelöst ist, worauf man ihn in Gebrauch nehmen kann. Dieser Leim wird nach dem Trocknen außerordentlich hart und widersteht jedem Einfluß von Feuchtigkeit.

Baumwolle in Leinwand zu erkennen. Die nachstehenden beiden Proben können im Handel untrüglich angewendet werden, z. B. beim Einkauf von Stücken. 1. Man halte den Stoff vor eine brennende Kerze und man wird finden, daß die Baumwollfäden eine durchaus gleichmäßige Form haben, Leinenfäden hingegen zeigen Unregelmäßigkeiten in der Stärke, nach welcher Art sie auch gesponnen sein mögen. 2. Man nehme einige Fäden und zerreiße sie mit einem Nuck; die Baumwollfäden werden sich kräuseln und zersplittern, die Leinenfäden aber bleiben steif und glatt.

Mittel gegen Rost. Selbst der älteste, stärkste Rostüberzug läßt sich nach der „Eisenzeitung“ von eisernen Gegenständen, die sich leicht erwärmen lassen, in kürzester Zeit beseitigen, wenn man ein Stück gewöhnliches Bienenwachs in einen dünnen Baumwollappen wickelt und damit den gut erwärmten Gegenstand tüchtig abreibt. Hierauf taucht man einen zweiten, etwas feuchten Lappen in pulverisiertes Kochsalz und reibt damit Wachs und Rost gründlich weg; die Wirkung ist eine ganz überraschende. Um eiserne Gegenstände vor Rostansatz zu bewahren, braucht man nur die betreffenden Gegenstände gut mit Del, Fett, starker Sodalösung oder Petroleum einzureiben.

Das Alter der Eier zu erkennen. Frischgelegte Eier sind nach der Mitte zu am klarsten, ältere gegen das spitze Ende hin. Gegen das Licht gehalten, können wir dann mehr oder weniger große und scharfbegrenzte dunkle Flecken erkennen. Je größer und je dunkler und scharfer abgegrenzt diese Flecken nun sind, desto älter ist das Ei. Faule Eier sind bekanntlich ganz undurchsichtig. Wenn Eier längere Zeit schon gelagert wurden, so setzt sich allmählig der Dotter nach unten an die Schale fest, woraus man ebenfalls das

Alter der Eier ungefähr ermitteln kann. Ganz zuverlässig ist aber diese Erscheinung nicht, da man durch öfteres Ummenden selbst bei alten Eiern den Dotter immer schön in der Mitte erhalten kann.

Die künstliche Färbung des Rotweins erkennt man daran, wenn man einen Tropfen des zu prüfenden Weines auf ein reines weißes Blatt Papier fallen und hierauf denselben eintrocknen läßt. Untersucht man nun hernach den entstandenen Fleck, so zeigt sich bei ächtem Rotwein überall eine gleichmäßig rote Färbung, bei künstlich gefärbtem Rotweine aber sieht der Farbstoff unter dem Vergrößerungsglase wie gewonnen aus und das Papier zeigt Stellen im Fleck, welche nicht gefärbt sind.



Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Grünkernsuppe, Gebratene Leber, Büchsen-erbsen und Nüßli, Gedämpfte Kartoffeln.

Dienstag: Reisuppe, Felchen mit brauner Sauce*, Wairisch Kraut, Salzkartoffeln, braune Torten*.)

Mittwoch: Erbsuppe, Gepökeltes Schweinefleisch, Spinat*), Grieswürstchen.

Donnerstag: Tapiocassuppe, Gefüllte Kalbsbrust, Risotto, Apfelpfeife*.)

Freitag: Klare Fleischsuppe, Rindfleisch mit Sardellen-sauce, Blumenkohl mit Guß, Orangenauflauf.

Samstag: Mehlsuppe, Gebackene Schweinsfüße*), Mac-caroni, Mandensalat.

Sonntag: Kastanienuppe*), Gebeizter Schaffschlegel, Kartoffelcroquettes, Vanillecrème, Gußbrötchen.*

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

Koch-Rezepte.

Kastanienuppe. 250 Gr. gebrühte und geschälte Kastanien gibt man mit einem Stückchen Butter in eine Kasserolle und dämpft sie vollständig weich; dann gießt man Fleischbrühe daran und treibt sie durch, gibt das Durchgetriebene wieder in die Kasserolle, füllt die nötige Fleischbrühe auf und läßt die Suppe noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; vor dem Auftragen wird sie mit einem Eigelb und einigen Eßlöffeln voll süßen Rahmes abgezogen.

Man kann auch kleine, gekochte oder gebackene Suppen-klößchen dareingeben, oder die Suppe über kleine, geröstete Weißbrotwürfelchen anrichten.

Gebackene Schweinsfüße. Die sauber gereinigten und gepuzten Schweinsfüße werden in Wasser mit Salz, Gewürz und Lorbeerblättern weich gekocht, ausgebeint, in geschlagenem Ei und geriebenem Semmel umgekehrt und in heißem Schmalz gebacken, um sie als Beilage zu kraut- und kohlrartigen Gemüsen, zu Erbsen-Purée, Kartoffel-brei u. s. w. zu geben. — Oder man legt sie, nachdem sie weich gekocht und von den Knochen befreit sind, in eine vertiefte, die Hitze ertragende Schüssel, beträufelt sie mit zerlassener Butter, würzt sie mit ein wenig Pfeffer, feingehackter Petersilie und Schnittlauch, bestreut sie dann dicht mit einer Mischung von geriebenem Milchbrot und Parmesankäse, gießt etwas zerlassene Butter darüber und bäckt sie in einem Ofen mit guter Oberhitze hellbraun.

Felchen mit brauner Sauce. Der Felchen wird geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen, mit einem Tuch gut abgerieben und gesalzen. Dann legt man den Fisch auf eine mit Butter bestrichene und mit einer gehackten Charlottezwiebel bestreute Platte, übergießt ihn mit etwas brauner, mit Rotwein abgekochter Sauce und schiebt ihn in den mäßig heißen Ofen. Nachdem man sich überzeugt hat, daß der Fisch gar ist (was am besten durch einen kleinen Einschnitt in den Rücken geschieht), wird er sorgfältig herausgehoben und angerichtet. Die

Sauce wird noch einige Minuten abgekocht, wonach ihr außerhalb des Feuers ein Stück frische Butter, ein Güzchen Maggi, etwas Zitronensaft und eine Prife gehackte Petersilie einverleibt werden. Ein Teil dieser Sauce wird über den mit Salzkartoffeln zu garnierenden Fisch gegossen, der Rest in einer Saucière serviert. J. W.

Spinat. Man wäscht und wächt den Spinat, kocht ihn in schwach gesalzenem, stark wallendem Wasser einige mal auf, schüttet ihn auf einen Durchschlag, übergießt ihn mit kaltem Wasser, drückt ihn leicht aus und hackt ihn fein. Dann macht man ein Stück Butter oder Rindsfett heiß, schwitz eine feingehackte kleine Zwiebel darin hell-gelb, tut den Spinat hinzu, schmort ihn eine Weile damit durch, stäubt einen Löffel Mehl darüber, würzt ihn mit Salz und Muskatnuß und kocht ihn mit Fleischbrühe zu einem dicken Gemüse an. Beim Aufgeben belegt man den Spinat häufig mit Sezeiern, was sehr hübsch aus-sieht, oder umgibt den Schüsselrand mit zerschnittenen hartgekochten Eiern oder geschmorten Kartoffelchen; außerdem reicht man Schinken, Coteletten, Fricandellen, Brat-wurst u. dazu.

Apfelpfeife. Zwei säuerliche Äpfel schält man und kocht sie in Wasser und etwas Wein weich und streicht sie durch das Sieb. In etwas Apfelsaft löst man rote Gelatine (5 Gramm) und rotes Pflanzengelée (1 Bäckchen) auf und gibt es mit 40 Gramm Zucker, 1 Theelöffel Zitronensaft, etwas Zimmt in die warmen Äpfel, füllt eine Form damit und stürzt die Speise nach einigen Stunden.

Gußbrötchen. Für den Kaffee- oder Theetisch sind auch die Gußbrötchen sehr beliebt. Man reibt die Kruste von frischem Milch- oder Schildbrot und schneidet oben ein Deckelchen weg, macht eine kleine Höhlung und füllt mit beliebigem Eingemachtem. Dann legt man die Deckelchen wieder auf, wendet die Brötchen in versüßter Milch und legt sie auf ein Backblech. Nun schlägt man drei Eiweiß und verrührt dies gut mit drei Eßlöffeln voll gesiebttem Zucker, bestreicht die Brötchen damit, aber erst bevor man sie in den Ofen schiebt und bäckt sie schön gelb wie Biscuit (in mittlerer Hitze).

Braune Torten. Zu 125 Gramm schaumig gerührter Butter mischt man nach und nach sechs Eidotter, 70 Gr. geschälte und gestoßene Mandeln, 250 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, einen gehäuften Eßlöffel Zimmt, den steifen Schnee der Eiweiße und 200 Gramm feines Mehl hinzu, füllt die Masse in ein gebuttertes, mit Semmel ausgeiebtes Tortenblech, streut Zucker und geschälte, feingeschnittene Mandeln darauf und bäckt die Torten eine Stunde bei mittlerer Hitze.



„D, es sind ja nur die Masern,“ so sprechen mit strafwürdigem Leichtsinne jetzt so manche Eltern von den Masern. Wenn auch die meisten Masernkranken schnell sich erholen, so gibt es doch eine zu große Zahl von Opfern, die deswegen dem Tode verfallen, weil die Masern als zu leichte Krankheit angesehen oder mit Scharlach verwechselt werden.

Die Masern selbst, soweit sie die Auschlagskrankheit betreffen, sind nicht sehr gefährlich, denn innerhalb acht Tagen kann ein masernkrankes Kind wieder scheinbar gesund sein. Ich sage scheinbar, denn die Nachkrankheiten sind die Gefahren, welche die Masern begleiten, so die Ohrenentzündungen, Herz-, Lungen- und Nierenkrankungen. Sie alle werden meist hervorge-rufen durch eine Erkältung, wie sie allzu leicht zuge-zogen wird, wenn das kranke Kind die Zugluft, das Raßwerden der Füße, das allzu frühe Springen, ja Rennen, und nachheriges Sitzen auf eiskalten Treppen oder an offenen Fenstern und Türen nicht in Acht nimmt. Scheuet Euch nicht, bei auffällig anhaltendem

Husten Euer Kind durch den Arzt untersuchen resp. behandeln zu lassen, denn oft zeigt sich noch nach 14 Tagen, ja 3 Wochen, eine Lungenentzündung, welche gar nichts anderes ist, als eine Folge der Masern.

Merkt Euch auch die Haupt-Unterscheidungspunkte zwischen Masern und Scharlach, denn letzterer gehört zu den nichtswürdigsten Hautkrankheiten, die es gibt, sein Gift bleibt ansteckungsfähig noch nach vielen Wochen.

Masern: Die roten Flecken, zwischen denen stets normal gefärbte Haut bleibt, zeigen sich zuerst an den Schläfengegenden, auf den Wangen und der Nase; Katarth der Brust und der Augen; mäßiges Fieber.

Scharlach: Die roten Flecken dehnen sich zu großen Flächen aus und zeigen sich zuerst am Halse und auf der Brust. Starke Halsbeschwerden; hohes Fieber.

Beherriget Obiges, bevor schwere Neue Euch erfasst!



Der Meerrettigwein, ein vortreffliches Heilmittel. Eine dicke Meerrettigwurzel wird, nachdem sie fein zerschnitten, in einen Doppelliter alten, guten Weißwein gelegt und 10–12 Tage darin stehen gelassen. Täglich einmal soll der Flascheninhalt tüchtig geschüttelt werden, damit sich die Meerrettigschärfe dem Wein gehörig mitteilt. Nach oben angegebener Zeit wird der Wein von den Wurzelstücken abgeseiht. $\frac{1}{2}$ Kilo brauner Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo echter Bienenhonig werden zusammen in 1 Liter heißem Wasser aufgelöst und unter die zwei Liter Meerrettigwein gemischt, dann in Flaschen gefüllt. Wer den Trank recht fein und klar haben will, mag ihn vor dem Einfüllen filtriren. Im Laufe des Vormittags und abends vor Schlafengehen ein kleines Stiefelglas davon trinken, ist ungemein stärkend, reinigend und heilend für angegriffene Lungen. Längerer Gebrauch dieses Mittels hat schon wahre Wunder gewirkt.

Von einer Abonnentin.

Mittel gegen Frostbeulen. Auf 25 Tropfen Petroleum nimmt man 20 Tropfen Pfeffermünzöl und einen Theelöffel Gänsefett und verrührt dies zu einer Salbe, mit der man die erfrorenen Stellen bestreicht.



Arbeitskalender für den Monat März. Wenn der Frühjahrsschnitt der Obstbäume und Sträucher noch nicht beendet ist, so hat man diese Arbeit nun schleunigst nachzuholen. Erdbeeren pflanzt man auf gut zubereitete Beete. Im Gemüsegarten pflanzt man Bohnen, Rüben, Erbsen, Schwarzwurzeln, mittelfrühen Kopfsalat, Radieschen, Sommerrettige zc. In der zweiten Hälfte des Monats hat man bei zeitig eintretendem Frühjahr alle Kohlarten mit Ausnahme des Winterkohls auf gut zubereitete Anzuchtbeete des freient Landes zu säen. Frühkartoffeln werden gelegt, die Spargelbeete umgegraben die übrigen Quartiere des Gemüsegartens zur späteren Bepflanzung hergerichtet. Bei schwerem nassem Boden empfiehlt es sich aber, mit diesen Pflanzarbeiten nicht zu früh zu beginnen. Der Boden muß gut durchwärmert sein, wenn der Samen gedeihen soll.

Wenn es nicht im Herbst schon geschehen ist, so werden die Blumenbeete jetzt mit Pensees, Vergißmeinnicht zc. bepflanzt. Die im Herbst gelegten Blumenzwiebeln entfalten ihre prächtigen Blüten. Levkojen, Asters, Zinnien, Phlox, Sommernelken und andere Blumen, die eine Vor-

kultur bedürfen, werden in Frühbeete oder im Zimmer in Holzkästen und Schalen gesät und pikirt. Beliebte Schlingpflanzen wie Cobaea scandens, Maurandia, Thunbergia, Kapuzinerkresse, wie auch Blattpflanzen für Gruppen werden in Töpfen gezogen. Man beendet das Versehen aller Blattpflanzen.

Schildläuse an Zimmerpflanzen. Wenn plötzlich Schildläuse an Zimmerpflanzen vorhanden sind, die früher vollständig frei davon waren, so kommt dies in der Regel daher, weil die Schildläuse in ihrer Jugend eine Zeit lang unruhig und unstet umher irren, bis sie ein zum Einnisten günstiges Plätzchen gefunden haben. Es können somit in dieser Lebensperiode sehr leicht Schildläuse durch einen abgebrochenen Zweig oder ein abgefallenes Blatt u. s. w. von einer Pflanze zur andern gelangen, sowie auch dann, wenn man frische Topfpflanzen oder Stecklinge zukauf, welche, ohne daß man's beachtet, mit Schildläusen behaftet sind, die dann auch auf die andern Topfpflanzen übersiedeln. Die Schildläuse können zerstört werden durch Abbürsten der Zweige mit starkem Seifenwasser oder auch durch öfteres Besprühen derselben mit solchem. Sollten aber (was namentlich bei Oleander oft vorkommt) auch die Blätter noch stark mit diesen Schmarokern behaftet sein, so hilft hier nur ein Rückschnitt im Februar oder März. Eine gründliche Reinigung ist aber trotzdem noch vorzunehmen wie oben angegeben. Die abgeschnittenen Blätter resp. Zweige müssen natürlich sogleich verbrannt werden.



Die Hauptforge des Geflügelzüchters zur jetzigen Zeit ist immer noch **Schutz der Tiere gegen Erkältung.** Die Hühner, welche schon zu legen begonnen, sind gegen Kälte besonders sehr empfindlich; der Hühnerstall ist daher besonders über Nacht warm zu halten; niemals darf in demselben die Temperatur unter 5° C. sinken, wer nicht heizbare Hühnerställe hat, der verbringe die Hühner über Nacht in einen abgetheilten Schlag im Viehstall, lasse dieselben bei gelinderem Winterwetter schon Morgens, bei strenger Kälte erst gegen Mittag, und bei Schneegestöber und anhaltendem Regenwetter überhaupt gar nicht ins Freie. Der Laufraum (Hühnerhof) ist stets trocken zu halten. Um bei großen, kämigen Hühnern im Winter das Erfrieren des Kammes zu verhüten, reibe man denselben hie und da mit Glycerin oder Vaselin ein. Weichfutter und Trankwasser gebe man warm, aber nicht heiß und sorge für Grünfütter, Kohl, Rüben zc. ebenso Kalk für die Winterleger. Behufs Erziehung von Frühbruten werden nun die Zuchtstämme zusammengestellt; auch sammle man jetzt die zu Frühbruten benötigten Eier, versehe sie mit dem Legedatum und bewahre sie dann an halbdunkeln, trockenem nicht zu warmem Orte auf. Zeigt sich bei mehreren Hennen jetzt schon Brütelust, so setze man solchen nur dann Eier unter, wenn man zur Bebrütung und Aufzucht der Küchlein genügend warme und geschützte Räume zur Verfügung hat, verwende keine Eier zum Brüten, die mehr als 2 bis 3 Wochen alt sind. Danebst halte man den Stall, die Legnester und Futtergeschirre stets rein und forge dafür, daß die Hühner stets Gelegenheit zum Scharren finden, denn Bewegung und Arbeit erhält die Körperwärme und schützt vor Verfertung.

Sorget jetzt schon für Nist- und Brutplätze für die Singvögel, dann werdet Ihr nicht mehr nötig haben, so viel über Raupenfraß und Insektenschaden während der wärmern Jahreszeit zu klagen; in neuester Zeit sind in Feld und Wald überall die unnützen Sträucher und Hecken und damit auch die natürlichen Nistplätze der Vögel massenhaft entfernt wurden. Diese insekten-

fressenden Vögel werden daher solche Gegenden meiden, wenn nicht rechtzeitig für Anbringung künstlicher Nistplätze auf unsern Obstbäumen gesorgt wird. Manach ausgehöhlter alter Baumstumpf, manch hohler dürrer Ast vom Birn-, Apfel-, Kirsch- oder Nußbaum läßt sich auf einfachste Weise in Nistkästchen verwandeln, indem man solche Astrohren in passende Stücke zerlegt, bei letztern auf beiden Seiten alte Brettstücke aufnagelt, handbreit über dem untern Brettstück (als Boden) ein Flugloch bohrt, darunter ein Anflughölzchen anbringt. Das obere Brettstück muß seitlich dachförmig abgeschragt sein, damit der Regen ablaufen kann; es soll auch vorn vorstehen, eine Art Vordach bilden, ferner darf es nicht neu aussehen und soll daher, wenn man es aus neuen Brettern gefertigte, mit nassem Kohlenstaub alt gemacht werden, dann gehen die Vögel viel lieber hinein. Dann hänge man diese künstlichen Brutplätze an geeigneten Orten z. B. im Hausgarten, an Obstbäumen, Sträuchern zc. aus, dann haben wir schon sehr viel zur Pflege der Singvögel getan. Das Nistkästchen muß aber recht fest am Baum befestigt werden, denn sobald es wackelt, geht kein Vogel hinein, auch soll es mit Dorngebüsch umgeben sein, um Katzen und große Raubvögel davon abzuhalten. Für Meisen ist das Nistkästchen in einer Höhe von drei, aber nicht über fünf Meter vom Boden anzubringen. Für die übrigen Höhlenbrüter (Rotchwängler, Schwalbe, Fliegenschnapper) kann auch unter dem Dach des Gartenhäuschens für Offenbrüter durch dichtes Gebüsch für Nist- und Brutgelegenheit gesorgt werden. —r.

Hal tung und Pflege des Kaninchens. Wie das Nutzgeflügel, so sind auch die Kaninchen jetzt noch warm, rein und trocken zu halten, ebenso sind die Tierchen vor Zugluft und Nässe zu schützen; der Besitzer von Kaninchen muß also dieselben im Winter entweder im Viehstall plazieren oder den Kaninchenstall durch zweckmäßige Heizungs-Einrichtung beständig auf einer mittlern Temperatur von 10—15° C. zu erhalten suchen. Die Ställe brauchen nicht so oft ausgemistet zu werden wie im Sommer, dafür soll aber um so öfters weiche Einstreu gegeben werden. Als Futter reiche man abgerührten Getreideschrot, gutes zartes Heu, Runkelrüben, gekochte Kartoffeln u. s. w. Die Abendkost soll womöglich aus warmem Weichfutter (Getreideschrot, Kartoffelnz.) bestehen.



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.

12. Das Unrecht ist entschieden auf Seite Ihres Mannes. Das ist doch für jeden Denkenden klar, daß das gewaltsame Aufwecken, aus dem für Kinder so notwendigen gesunden Schlaf, sehr nachteilig auf den zarten Organismus eines Kindes wirken muß. In meinem Bekanntenkreise hat ein Mann dieselbe Unsitte angefangen, und was ist der Lohn? Ein krankhaftes, überreiztes Nervensystem des Kindes. Also ganz entschieden dagegen kämpfen!
Fr. B. C.

12. Natürlich schadet das Wecken des Kindes seinem Gehirn sehr und tun Sie sehr gut daran, jede Störung des Schlafes zu vermeiden. Andererseits ist aber der Wunsch des Vaters sehr begreiflich und sollten Sie Ihr Möglichstes tun um denselben zu erfüllen. Mein Rat wäre folgender: da Sie die Zeit der Heimkehr des Vaters kennen, legen Sie den Kleinen so früh zu Bett, daß derselbe zu diesem Zeitpunkt von selbst erwacht. Auch wäre

nach mehrstündigem Schlafe ein sanftes Wecken weniger schädlich. Nach diesem Gesichtspunkte suchen Sie nun die Zeit des Wachens und Schlafens während des Tages einzuteilen, vielleicht muß auch die Stunde des Bades oder des Abwaschens auf eine andere Zeit verlegt werden. Wenn Ihr Mann sieht, daß Sie sich bemühen, ihm recht häufig die Freude zu gewähren, wird er dann gewiß gerne einmal darauf verzichten, wenn es nicht anders geht. Guten Erfolg wünscht Ihnen eine Mutter

13. Am gerupften Geflügel wird der zurückgebliebene Flaum mittelst Strohpapier oder Spiritusfeuer abgefangt, doch darf dies Feuer nicht lange einwirken, sonst wird die Haut spröde. Es geschieht dies unter stetigem, raschem Wenden und Drehen des Geflügels in der Hand. Nachher zieht man die Stoppeln noch mit dem Messer und vorgehaltenem Finger aus.
S. M.

14. Die Zimmerbrenner „Shamotte“ von Gebrüder Linde in Zürich, inwendig mit Lehm ausgestrichen und außen mit einem Mantel von Kacheln (ca. Fr. 100), sind sowohl ökonomisch als gesundheitlich sehr zu empfehlen. Ich habe einen solchen seit 7 Jahren und habe erprobt, daß, wenn er sorgfältig reguliert wird, derselbe sich vollkommen bewährt.
J. S.

14. Ich bin seit drei Jahren im Besitze von zwei Zimmerbrennern, eine der kleinsten Nummern, welche auch vollständig zur Erwärmung der Lokalitäten genügen würden. Ich bin aber dieser Defen vollständig müde, weil das „Zimmerbrennen“ trotz Anwendung des besten Anthracites illusorisch ist. Wenn wir nicht alle paar Stunden nachsehen, was des Nachts oft eine Plage ist, so sind die Defen ausgelöscht. Das Anfeuern dieser Defen ist aber nicht so leicht wie bei andern. Ich wäre sehr begierig, ob andere ähnliche Erfahrungen gemacht haben.
M. L. in L.

Fragen.

15. Meine Schwester, eine große Katzenfreundin, kränkelt seit einiger Zeit und der Arzt kann trotz genauer Untersuchung keine eigentliche Krankheit herausfinden. Nun habe ich einmal von einer alten Frau sagen hören, daß Haare und hauptsächlich Katzenhaare, welche durch Liebeslungen in das Gesicht gelangen und verschluckt werden, gesundheitsgefährlich sind. Meine Schwester glaubt dies nicht und mit ihrem Einverständnis wende ich mich an die geehrten Mitabonnetinnen des Ratgebers um ihre Ansicht bittend. Sind Katzen wirklich gesundheitsgefährlich und kann das Unwohlsein (Kopfschweh, Ueblichkeit) meiner Schwester von dort her rühren?
Rosa M.

16. Könnte mir vielleicht eine verehrl. Abonnetin mitteilen, ob sich getragene hellfarbige Glacéhandschuhe nicht schwarz färben lassen, ob und wie man dies selbst besorgen, oder ob man sie jeder Färberei übergeben könnte? Zum voraus besten Dank.
J. S. in U.

17. Könnte ein gütiger Abonnet uns Auskunft erteilen, was drei Schwestern anfangen könnten, um für sich und ihre Eltern ihr Auskommen zu finden, ohne daß sie auseinandergehen müssen? Wäre es nicht möglich, Stellung auf einem Telegraphen- oder Telephonbureau zu bekommen? Und wohin könnte man sich zu dem Zwecke wenden? Zum voraus bestens dankend
drei Geschwister.

18. Wer ist so freundlich und gibt mir ein gutes Rezept für Lingertorte und Schenkeli? ;

19. Wer kann mir genau sagen, wie ich die Stärke für weiße Mouffelin-Vorhänge machen muß, und ob ich beim Bügeln etwas besonderes beachten muß?

20. Unsere Hühner sollen zu fett sein. Welches Gewicht an Futterstoff soll man einem Huhn täglich zu fressen geben?
Violette.

21. Ich wäre dankbar für Erklärung, welche Pflanze unter dem Namen „gelber Winterstern“ gemeint ist.
M. L. in L.



Es ist unmöglich,

sich ohne Erfahrung eine Vorstellung von den unvergleichlichen Wirkungen gegen alle Hautunreinigkeiten, Ausschläge, rauhe, aufgesprungene Haut und Lippen, Frostbeulen, Wunden jeder Art etc. her

Okic's Wörishofener Tormentill - Crème

zu machen. (T 604)

Rein Schmerz, kein Brennen bei wunder Haut, sondern angenehme Kühlung und auffallend rasche Heilung!

Garantiert absolut unschädlich!

Breis Fr. 1. 20 pr. Topf, enorm ausgiebig, in den Apotheken und Droguerien.

Generalvertreter:

F. Reinger-Bruder, Basel.

Sage-Femme de 1^{re} classe

Mme Vve RAISIN

(T 616) Reçoit des Pensionnaires à toute époque. Traitement des maladies des dames. — Consultations tous les jours. — Confort moderne. Bains. Téléphone. 1, Rue de la Tour-de-l'Île, 1 Genève. Man spricht deutsch. Engl. spoken.

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.

Toilette-Abfall-Seifen

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

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

T. A. U. S. E. N. D.
E. i. n. a. k. t. i. e. r.
bietet inhaltlich beschrieben für
1 Mark 25 Pfennig
der „Hauptführer“ des Theaterverlag
E. D. U. A. R. D.
B. L. O. C. H.
Berlin C. 2 Brüderstr. 1.

Spécialités renommées **J. KLAUS**
Fabriques LE LOCLE (SUISSE) MORTEAU (FRANCE)

CACAO SOLUBLE J. KLAUS
CHOCOLAT J. KLAUS
Extra fondant

Caramel mou J. KLAUS
à la Crème

Caramels fourrés J. KLAUS
et acidulés

Gaufrettes J. KLAUS
aux fruits

Pâte Pectorale J. KLAUS
fortifiante



ist die beste.
(W 587)



Grösstes Spezialhaus der Schweiz. Niederlage bedeutendster Tuchfabriken.

Frankoversandt von Herrenkleiderstoffen

reinwollen, p. Meter Fr. 3. 70, 4. 30, 5. 60, 6. 20 bis 15.—
halbwollen, p. Meter Fr. 2.—, 2. 20, 2. 60, 3. 20, 4. 50, 4. 70.
Damenkonfektionsstoffe v. Franken 2. 40 an.

Stets das Neueste der Saison. Muster franko. Tausende von Anerkennungen.

◉ Jede Dame ◉
prüfe meine T. 605

Corsets

in Preis und Qualität vom einfachsten bis zum feinsten.

Preiscurant franko.

Corset-Versand

J. Haibucher,
Lenzburg.

Damen-Tuche

feine u. feinste Qualitäten renommirtest. hiesiger Spezialfabrikation. Damenlöden. Muster frko. Frau Louise Schultze, W. 1083 Züllichau (Neumark).

Herren-, Damen-, Knaben-

LODEN (EINZIGES SPECIAL-GESCHAFT DER SCHWEIZ)
ZÜRICH BAHNHOFSTR. 17 **Jordan & Co.**
meterweise! Massanfertigung.

Druckarbeiten jeder Art

in Schwarz- und Buntdruck liefert prompt und billig

W. Coradi-Maag

Buchdruckerei
Zürich III
58 Bäckerstrasse 58.