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

Band: 7 (1900)

Heft: 13

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 20.08.2025

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

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. 13. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 4. August 1900

Empor!

Seele, was zagest du?
Fesselt das Leid dir die Schwingen?
Such' dich mit stolzem Mut
All' deines Grams zu entringen!

Was dir die Erde beut,
Wolle getrost d'rauf verzichten
Und den geklärten Blick
Nur nach dem Ewigen richten!

Wage den kühnen Flug
Erdab, zu weiten Fernen!
Schwinge dich frei empor,
Auf zu den leuchtenden Sternen!

Ob du umfangen auch
Noch von der Endlichkeit Schranken,
Lösen aus Leid und Qual
Wird dich der Flug der Gedanken!

Seele, drum zage nicht!
Fessellos bist du geboren!
Und von dem ewigen Gott
Zu höherem Leben erkoren! —

Hedwig Matthes.

Was ich von meinen Kindern lerne.

Von Dr. H. E.

Von deinen Kindern lernst du mehr als sie von dir:
Sie lernen eine Welt von dir, die nicht mehr ist:
Du lernst von ihnen eine, die nun wird und gilt.
Rückert.

Was ich von meinen Kindern lerne, respektive lernen kann, ist unvergleichlich bedeutsamer als dasjenige, was sie von mir lernen können. So paradox dies auch klingen mag, so wahr ist es. Und mir schwebt bei dieser Behauptung sogar dasjenige Kindesalter vor, bei welchem vom Lernen und Lehren im gewöhnlichen Sinne des Wortes noch gar nicht die Rede sein kann.

Wohl lernt es später bei mir, was es wissen muß für das Leben — aber welchen Gebrauch es davon machen wird, kann ich nicht vorausbestimmen. Ich streue Saatkörner aus, aber sie besitzen nicht die Wunderkraft, sofort Früchte zu tragen. Ueber solche Wunderkörner verfügen aber unsere unmündigen Kleinen in Fülle. Lassen Sie mich dies an einem Beispiele beweisen.

Wenn man von dem Reichtum dieser kleinen Krösusse etwas profitiren will, so darf man es natürlich nicht verschmähen, zu ihnen hinunter zu steigen und recht viel mit ihnen zu verkehren. Mein brauner, dreijähriger Lockenkopf ist daher so viel er nur immer will in meinem Arbeitszimmer. Wenn ich es auch noch nicht so weit wie Jean Paul gebracht habe, der mit der einen Hand seine herrlichen Werke schrieb, während die andere die Wiege schaukelte, so kann ich doch allen meinen Arbeiten nachgehen, ohne durch die Streif- und Querzüge gestört zu werden, die mein kleiner Wildfang inzwischen in meinem Zimmer veranstaltet. Er hat strenge Weisung, meine Bücher und Schreibereien nicht zu berühren und er leistet dem Folge. Darauf kann ich mich verlassen, wenn er auch einen ganzen Tag allein auf meinem Zimmer wäre. Mein Papierkorb ist seine Domäne. Wenn er von da ein Briefkouvert holen und es bemalen, oder aus einem Zeitungsblatt sich eine Trompete konstruiren oder, wenn es hoch geht, meinen Spazierstock in ein Reitpferd verwandeln kann, so ist er hinlänglich beschäftigt, um auch mir meine Beschäftigung zu gestatten. Von Zeit zu Zeit präsentirt er mir allerdings seine Hieroglyphen mit der Frage, ob das schön geschrieben sei, oder er ersucht mich um Reparatur seines Blasinstruments; hin und wieder beeehrt er mich auch mit einer Einladung zu einem gemeinschaftlichen Ritt durch das Zimmer; aber es

kostet mich längst keine Ueberwindung mehr, auf diese Wünsche einzugehen, oder wenn eine dringende Arbeit es schlechterdings nicht gestattet, in aller Ruhe und Freundlichkeit diese Anträge von der Hand zu weisen und den Antragsteller auf eine geeignetere Zeit zu vertrösten.

Einmal nur fing der Knabe Karl an, mir fürchterlich zu werden. Es war ein recht griesgrämiges Regenwetter und ich hatte mir auch eine starke Dosis von dieser Stimmung angeeignet. Eine ganze Anzahl von Widerwärtigkeiten und Verdrießlichkeiten hatte sich just an diesem Tage ein rendez-vous bei mir gegeben. Die Kobolde des Zornes und des Aergers grinsten aus den finstern Furchen, die sie mir in die Stirne gegraben hatten, und jagten mich im Sturmschritt aus einer Zimmerecke in die andere, warfen mich wieder auf meinen Stuhl, drückten mir die Feder in die Hand, um sie in der nächsten Minute wieder wegzuwerfen; kurz, ich war unausstehlich und zwar in dem Grade, daß ich meinen kleinen Kontrolleur in der Ecke ganz vergessen hatte. Dieser aber hatte um so lebhafter an mich gedacht und folgte allen meinen Extravaganzen mit gespannter Aufmerksamkeit. Als ihm das Spiel doch zu lange dauerte und zu bunt wurde, trat er mir plötzlich in den Weg, faßte mich an den Rockschößen, hob seine treuen Augen zu mir auf und richtete ganz verzagt die Bitte an mich: „Vater, lach' doch einmal!" Eine Sekunde lang sah ich den Störenfried, oder richtiger Störenunfried, mit wirrem, finsteren Blick in die umflorten blauen Augen und wollte ihm schon ärgerlich den Rock aus den Händchen reißen, um meine wilde, stumme Jagd weiter fortzusetzen, da fragte das traurige, verschüchterte, aber immer noch silberhelle Stimmchen: „Kannst du gar nicht mehr lachen?"

Damit war der Bann gebrochen. Der Dämon, der mir während der ganzen Sturm- und Drangperiode die Lippen zusammengepreßt hatte, mußte sie freigeben, ich drückte sie auf die Stirn meines kleinen Geisterbanners, hob ihn hoch in die Höhe und fing nun laut an zu lachen, noch nicht aus innerem Drang, sondern nur zur Konstatirung der Tatsache, daß ich noch lachen könne. Erst als der Kleine mit einstimmte, war das letzte Eis vollständig geschmolzen und ich war wieder ganz der Alte, als ich das Zeugnis ausgestellt erhielt: „Jetzt bist du wieder lieb, aber vorhin habe ich mich so sehr vor dir gefürchtet."

Mein erstes Gefühl nach jener Szene war das der Scham. Ich schämte mich der Blößen, die ich mir vor meinem Kinde gegeben hatte, indem ich einer verdrießlichen Grille nachhängen und sie Herr über mich werden lassen konnte. Und diese Herrschaft, die ich als etwas ganz Selbstverständliches ertrug, dem entgegenzutreten ich nicht einmal den Versuch wagte, hat der kleine Knirps durch seine plötzliche Intervention so vollständig gebrochen!

Sie sehen nun, was wir von unsern Kindern lernen; wie sie uns erziehen, diese Kleinen. Und jeder Tag gibt uns solche Lehren, wenn wir aufmerksam beobachten. Muß uns diese Tatsache nicht zum Nachdenken bringen?

Aus dem Reiche der Natur.

Ohne Atmung, ohne Herzschlag kein Leben! Aber diese Aeußerungen der Tätigkeit der Organe können sogar bei Säugetieren außerordentlich vermindert sein. Dies beobachtet man zumal an den Winterschläfern. Die Körperwärme winterschlafender Murmeltiere sinkt bis zu solcher von Kaltblütern, etwa 4 Grad; das Tier atmet nur sehr selten und flach, sein Herz schlägt etwa zehn mal in einer Minute. Das Tier ist ganz gefühllos. Man kann ihm den Kopf abschneiden, ohne daß es sich rührt. Es kann selbst unter Wasser lange Zeit fortschlafen. In Sibirien hat man Murmeltiere sechs Meter unter der Erde schlafend gefunden. Starke Kälte weckt sie auf, wonach sie dann sogleich Warmblüter werden, zugleich aber schnell kältesichere Schlupfwinkel aufsuchen. Derartige Vitae minimae findet man bekanntlich auch bei Igeln, Haselmäusen, Fledermäusen, Maulwürfen, Hamstern ꝛc., in minderem Grade beim Bären.

Auch sehr viele sogenannte kaltblütige Tiere verfallen in Winterschlaf, manche in tropischen Gegenden auch in Sommerschlaf. Der Alligator schläft im nördlichen Amerika während der Winterkälte, im tropischen Amerika während der trockenen und heißen Jahreszeit. Da vergraben sich auch die großen Schlangen für mehrere Monate im Schlamm. Unter den Vögeln finden sich keine Winterschläfer. Diejenigen, die den nordischen Winter nicht vertragen, ziehen nach dem Süden. Von Pflanzen ist die Winterruhe allbekannt. Samenkörner erhalten sich viele Jahre, türkischer Weizen über 300 Jahre keimfähig. Manche Moose, die zehn Jahre lang im Trockenen (z. B. in Herbarien) gelegen haben, können durch Wasser wieder zum Wachsen gebracht werden. Die Ruhe ist also kein Tod, sondern nur ein äußerst sparsames Leben.

Auch das sichtbare Leben kann Jahre lang bestehen. Während eine Eintagsfliege nicht viel über sechs Stunden lebt, manche Korallentiere nur einige Tage, Wochen oder Monate vegetiren, können Spinnen einige Jahre, Fische über hundert Jahre alt werden. Im Sommer 1497 wurde bei Kaiserslautern ein drei Zentner schwerer Hecht gefangen, der nach der Inschrift auf einem an den Kiemendeckel gehefteten Kupferring 267 Jahre zuvor gefangen und wieder ins Wasser gesetzt worden war. Adler und Raben können 100 Jahre alt werden, Papageien noch viel älter, Elephanten bis 200 Jahre. Als die ältesten Menschen aus historischer Zeit werden von Hufeland der Schotte Kintingern und der Ungar Peter Czartan genannt, die das Alter von etwa 180 Jahren erreicht haben sollen

— Bäume können viel länger vegetiren. Aus der Stärke der Stämme, aus der Zahl der Jahresringe und aus historischen Ueberlieferungen hat man erfahren, daß Cypressen und Ulmen über 200 Jahre, Epheu 450, Bergahorn 500, Lärchen 570, Kastanien 600, Oelbäume und Platanen 700, Cedern und Orangenbäume 800, Linden 1000, Eichen 1500, Eiben 2000 Jahre alt werden können. Einer virginischen Cypresse wird das Alter von 6000 Jahren zugesprochen.

Pflanzen widerstehen im allgemeinen schädlichen Einflüssen besser als Tiere. Professor Tavel hat im bakteriologischen Institut der Berner Universität die Beobachtung gemacht, daß Sporen von Wasserbakterien 16 Stunden lang im strömenden Wasserdampfe von 100 Grad noch entwicklungsfähig blieben; manche Fettpflanzen sah man noch vegetiren, nachdem sie in kochendem Wasser abgebrüht und einige Wochen lang unter der Presse gewesen waren. Aber auch Tiere können unter den schädlichsten Bedingungen ihr Leben fristen. Schnecken, Fische und Amphibien kommen in heißen Quellen vor. Insekten und Frösche, die eingefroren sind, leben wieder auf, wenn der Eisklumpen, der sie eingeschlossen, aufgetaut wird. Franklin sah Fliegen, die auf Madeira im Wein ertrunken waren, in Amerika an der Luft wieder lebendig werden. Wie lange Kröten, die man in Marmorblöcken und anderen Steinen eingeschlossen gefunden hat, ohne Zutritt von Luft gelebt haben, ist nicht zu berechnen. Kleine Karpfen, die von Störchen verschluckt worden waren, sollen bisweilen lebendig wieder entleert worden sein, und ausgetrocknete Rädertierchen sah Leeuwenhoeck nach 2 Jahren, Spallanzani nach 4 Jahren wieder aufleben. „Echo."

Das Einkochen der Früchte.

(Nachdruck verboten.)

Jedes Jahr, wenn die schwellenden Früchte, die uns die heiße Jahreszeit bringt, zum Genusse einladen, tritt an die Hausfrau auch die Sorge heran, den Ueberfluß, den der Sommer und Herbst nach dieser Richtung bietet, auf verschiedene Arten zu konserviren. Um nun auf möglichst zweckmäßige Weise darin vorzugehen, bedarf wohl da und dort eine noch wenig geübte Hausfrau guter Ratschläge. Die Kunst des Einmachens ist nicht so schwer, wie es auf den ersten Blick scheinen mag, aber große Pünktlichkeit und Reinlichkeit muß man sich dabei zur Regel machen. Man lasse es sich auch angelegen sein, nur tadelloses, reifes und frisches Obst zu verwenden und eine ganz gute Qualität Zucker. Auch dem Geschirr, das den Einkochzwecken dient, wende man seine Aufmerksamkeit zu. In der Regel bedient man sich einer Messing- oder auch einer gut verzinnten Kupferpfanne. Man unterhalte beim Einkochen von Früchten kein allzustarkes Feuer; nur die Gelées dürfen etwas rasch bereitet werden. Alle Gläser und Töpfe, welche bestimmt sind, die Früchte aufzunehmen, werden unmittelbar vorher mit heißem Sodawasser gereinigt, gut ausgetrocknet und mit Kirschwasser, Rhum oder gutem Weingeist so ausgespült, daß Boden und Wände gleichmäßig von der Flüssigkeit berührt werden. Zum Umrühren benütze man keine Blechlöffel, sondern vorzugsweise silberne oder emaillirte, und liegt dann auch noch der Email- oder Porzellan-Schaumlöffel zur Hand, so kann zur Einkocharbeit geschritten werden.

Selbstverständlich darf während des Einkochens auf dem gleichen Herd nichts zubereitet werden, das einen starken Geruch ausströmt, wie Gemüse, Braten, Backwerk 2c., denn diese Dämpfe und Ausdünstungen beeinträchtigen das feine Aroma der Frucht. Es ist daher am besten, die Nachmittage zum konserviren zu benutzen. Ueber das Verhältnis des Zuckers zur Frucht und die Dauer des Einkochens 2c. geben in der Regel die Rezepte Aufschluß, wir treten daher nicht näher darauf ein. Im „Ratgeber" erscheinen fortwährend eine Anzahl selbsterprobter Vorschriften zum Einmachen, die, wenn genau befolgt, immer sehr schöne, haltbare, im Geschmack vortreffliche Konfitüren, Gelées 2c. ergeben. Man lasse sich durch falsche Sparsamkeit aber nie verleiten, eine weniger große Quantität Zucker 2c. zu verwenden als angegeben ist, da in diesem Falle die Früchte bald schimmeln und ein erneutes Aufkochen mit Zuckerzusatz zur Folge haben würde, was dann teurer zu stehen kommt, als wenn gleich zu Anfang auf die richtige Weise vorgegangen wird. Nimmt man dagegen zu viel Zucker, so bekommen die Früchte eine dicke Zuckerkruste und das jeder Frucht eigene Aroma geht dabei verloren. Alles Obst soll gut eingefüllt werden in die Gläser, Töpfe, Porzellanbüchsen und Krüge 2c. und muß von dem Saft völlig bedeckt sein. Dieser nun hält sich um so besser, je kürzer und dicker er eingekocht wurde. Die Früchte werden in der Regel mit einem weißen Papier, das zuvor in Rhum oder Franzbranntwein angefeuchtet wurde, bedeckt und man überbindet sie dann mit feuchtem Pergamentpapier oder Schweinsblase, welch letztere aber gründlich gereinigt worden sein muß. Vielerorts wird das Ueberbinden der Früchte gleich nach dem Einfüllen besorgt; in den meisten Fällen aber wartet man das Erkalten derselben ab. Sollte sich nach einigen Tagen erzeigen, daß die Früchte sich nicht halten und der Saft zu dünn erscheint, so müssen sie mit Zucker neuerdings aufgekocht und eingedickt werden. Es wird aber selten nötig sein, wenn mit großer Genauigkeit alle Vorschriften befolgt werden und wenn alle verwendeten Zutaten von bester Qualität waren. Gelées und Konfituren füllt man vorzugsweise in kleine Gläser und versieht jeden Topf oder Glas mit der Bezeichnung des Inhalts und mit dem Datum des Einmachtages.

Auf diese Weise kann es nicht fehlen, daß der Vorrat an schönen, richtig eingekochten Früchten

sich von Woche zu Woche mehrt. Wenn der Schrank, wo diese Gläser und Früchte verlockend prangen, noch eine stattliche Anzahl mit dem Weck'schen Frischhalter konservirter Gemüse in sich aufnehmen kann, dann darf die Hausfrau, wenigstens nach dieser Richtung hin, getrost der Winterszeit entgegensehen.

Vom Baden.

Die sommerliche Hitze und die angenehme Wärme des Wassers veranlassen auch manchen, der sonst nicht gerade große Sympathie für das nasse Element besitzt, die kühlende Flut aufzusuchen. Für derartige Leute ist die Beachtung einiger wichtiger Regeln sehr zu empfehlen, umsomehr, da sie ja bei irgend einem Mißgeschick, z. B. einem Schnupfen, Rheumatismus u. dgl. in eifrigster Weise das Bad in Mißkredit zu bringen versuchen, nachdem es ihnen durch eigenes Verschulden schlecht bekommen ist.

Vor allem bade man nie in Flüssen oder sonstigen Gewässern, in denen das Baden lebensgefährlich oder behördlicherseits verboten ist. Wenn man nicht schwimmen kann, tue man es auch nicht an den tiefen Stellen öffentlicher Schwimmanstalten u. Badeplätze. Man bade nie mit vollem, auch nicht mit leerem Magen, weil es einem dabei übel ergehen kann. Vor dem Bade soll man sich leicht abkühlen und ausruhen, damit das durch rasches Gehen oder Radfahren erregte Herz und der Atem etwas ruhiger wird, dann sich schnell entkleiden und ohne Zögern ins Wasser gehen. Das Douchen und Untertauchen des Kopfes sollten jene, die an rheumatischen Kopfschmerzen laboriren, ganz unterlassen. Es ist auch bei vollständig gesunden Menschen nicht notwendig. Im Wasser sind kräftige Arm- und Beinbewegungen vorzunehmen, damit die Blutzirkulation angeregt wird. Die Dauer des Bades soll bei 12—14° R. Wasserwärme nicht über 4 Minuten betragen; bei wärmerem Wasser kann sie sich auf 8—11 Minuten ausdehnen. Eine zu lange dauernde Abkühlung ist dem Körper schädlich. Die günstigste Zeit zum Baden ist der Morgen und Abend. Nach dem Baden hülle man sich schnell abtrocknend in ein großes, grobes Laken und beeile sich, wieder in die Kleider zu kommen. Erkältungen entstehen nur bei zu langem Verweilen vor dem Baden, im Wasser oder nach dem Baden beim Abtrocknen. Man vermeide alkoholische und erregende Getränke vor dem Baden, weil diese die Herztätigkeit anspornen. Wer selten badet, hüte sich, nach dem Baden, besonders bei windigem Wetter, lange untätig an einem Orte zu stehen. Leichte Bewegung ist auch nach dem Bade zu empfehlen. Eine Kleinigkeit sollte, entsprechend dem sich regenden Appetit, immer nach dem Baden genossen werden, damit das Gefühl der Mattigkeit nicht aufkommt. Man bade niemals bei Unwohlsein im freien Gewässer. Ob das Bad täglich einmal oder wöchentlich zwei- bis dreimal genommen werden soll, richtet sich nach dem Bedürfnis und der Konstitution des Individuums. Auch hiebei gilt das Sprüchwort: „Allzuviel ist ungesund", denn der Mensch ist kein Amphibium.

(Prakt. Wegw.)

Billiger Eisschrank. Für diejenigen, welche über keinen Eisschrank verfügen, empfiehlt es sich, einen solchen auf folgende zweckmäßige Weise selber herzustellen. Man nimmt zwei Fässer (oder Kisten), von denen das eine etwa 15 Cm. höher und weiter ist als das andere. Den Boden des größern bedeckt man mit einer Lage Sägespähne oder Holzkohlenpulver. Das kleinere wird nun hineingestellt und mit Eis gefüllt, das möglichst gut eingeschichtet sein muß. Die Zwischenräume zwischen den beiden werden nun ebenfalls mit Kohlenpulver oder Sägespähnen ausgefüllt. Man stopft sie gut aus und bedeckt die Fässer mit einem Deckel oder auch mit einem Packtuch, das mit Spreu oder dergl. gepolstert ist. Eine dicke Wolldecke schließt das Ganze ab. Die Fässer kommen erhöht auf eine Unterlage zu stehen. Nahe am Boden wird eine kleine Oeffnung durch beide hindurch gemacht und mit einem Kork geschlossen. So kann von Zeit zu Zeit das Wasser von dem geschmolzenen Eis abgelassen werden. Das Eis hält sich in dieser einfachen Vorrichtung sehr gut.

Spitzenvorhänge können auf folgende Weise sehr schön gewaschen werden. Man weicht sie, vom Staub gereinigt, in lauwarmem Wasser mit Hinzugabe von einem Eßlöffel pulverisirtem Borax einige Stunden vor dem Waschen ein, drückt sie — ohne das Gewebe auszuwinden oder zu drehen — zwischen beiden Handflächen aus und bedeckt sie zweimal nacheinander mit frischem, warmem Seifenwasser, schlägt die zusammengelegten Vorhänge behutsam in diesem Seifenwasser hin und her, läßt sie darnach in zwei Spül- oder Schwenkwasser gut ausziehen und bläut sie (nur „angehaucht mit Bläue"), falls es aber rahmfarbene Vorhänge sind, unterläßt man das Bläuen. Nun spannt man auf dem Teppich eines staubfreien Zimmers ein Betttuch aus; kleine Nägelchen müssen es recht stramm ausgebreitet halten. Auf diesem Bettlaken befestigt man die Gardinen fadenliniengerade mittelst Stecknadeln, so daß jede Zacke an dem Außenrande schön hervortritt. Es können mehrere Vorhänge genau übereinander aufgespannt werden. Wenn, ohne Staub herbeizulassen, das Fenster geöffnet werden kann, so trocknen sie etwas schneller. Man stärkt Vorhänge nur noch selten, weil die Falten der ungestärkten besser fallen.

Die Monate August und September sind zur **Aufbewahrung der Eier** für den Winter besonders geeignet. Am einfachsten und saubersten läßt sich die Konservirung bewerkstelligen, indem man die Eier mit dem schmalen Ende nach unten in mit trockenem Salz gefüllte Fässer oder Kisten packt und diese an kühlem Orte verwahrt. Auch durch das Bestreichen mit Wasserglaslösung, Butter, Schmalz, durch das Einlegen in Kalkmilch oder Salzwasser lassen sie sich konserviren. Eier, die man aufbewahren will, darf man nicht auf die Seite legen und muß sie von Zeit zu Zeit umwenden, damit sich das Gelbe nicht ansetzt. Empfohlen wird, die Eier in einem Sieb einen Augenblick in kochendes Wasser zu halten, ehe man sie einpackt. In England geht man auf folgende Weise vor: Sobald das Ei aus dem Nest kommt, wird die obere Hälfte mit nicht zu dünner Gummilösung bestrichen und trocknen gelassen. Nachher verfährt man ebenso mit der untern Hälfte. Es darf dabei keine Stelle unbestrichen bleiben oder durch die Berührung mit den Fingern abgewischt werden. Nach andern Ratschlägen

soll man den Zweck auch erreichen, indem man ein Gemisch von borsaurem Kalinatron, salpetersaurem Kali und Chlornatrium (Konservesalz) verwendet. Beim Versand der Eier sollen diese in ein Gemisch von 6 Teilen Weizenkleie und 1 Teil Konservesalz verpackt werden. Andere gehen einfacher vor, sie nehmen recht frische September-Eier und stellen sie mit der Spitze nach unten auf ein vom Schreiner mit Löchern versehenes Brett an einen Ort, wo die frische Luft immer Zutritt hat.

Küche.

Koch-Rezepte.

Welschkohlsuppe. Man nimmt zarten Welschkohl, schneidet ihn ganz fein, gibt denselben mit Butter über's Feuer, läßt ihn kurze Zeit dämpfen, übergießt ihn mit warmem Wasser, gibt ein wenig Salz dazu und kocht ihn weich. Vor dem Anrichten gibt man noch zwei Eigelb, gut gerührt, in die Schüssel mit drei Eßlöffel saurem Rahm und richtet die Suppe über geröstete Brotschnitten an. (Kochbuch Fr. Buchli-Konrad.)

Gebackene Fischreste. (Zeit der Bereitung 40 Minuten.) Beliebige Fischresten, es muß das Gewicht 3/4 Kilogramm betragen, zerpflückt man fein, verrührt sie in 60 Gramm zerlassener Butter mit Salz, feinem Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuß zu einem Brei, den man mit 5 Eigelb und 3 Löffeln Reibbrot vermengt und durch den man den steifen Eiweißschnee von den Eiern zieht. Diese Masse, in eine Auflaufform gefüllt, wird 30 Minuten gebacken. – Indessen bereitet man die Sauce. Man bräunt in 40 Gramm Butter eben soviel Mehl, verkocht dies mit zurückgestelltem Fischwasser zu sämiger Sauce, gibt 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt daran, sowie 4 Löffel Tomatenbrei und 1 Löffel Rotwein und gibt diese Sauce über den gestürzten Fischauflauf.

Zungenkotelettes. Eine Rindszunge wird gewaschen, geklopft, mit Salz tüchtig eingerieben und einige Tage liegen gelassen. Darnach siedet man die Zunge in Salzwasser weich, entfernt die Haut und schneidet sie in 1 cm dicke Scheiben. Diese werden nun in gequirlten Eiern umgewendet, mit Semmelbröseln bestreut und in heißem Schmalz schön dunkelgelb gebacken.

Gurkensalat. Bei der Bereitung des Salates ist ein Haupterfordernis, daß die Gurken möglichst frisch, am besten eben erst oder doch wenigstens am selben Tage abgenommen sind, daß man sich nach dem Schälen überzeugt, ob sie nicht bitter schmecken, was häufig vorkommt, und daß man den Salat nur wenige Minuten vor dem Anrichten macht, denn es ist eine völlig irrige Meinung, er sei gesünder, wenn man ihn eine Stunde vor dem Anmachen einsalzt und dann ausdrückt und den Saft wegschüttet. Er wird dadurch nur zähe und schwerer verdaulich, auch verliert er den ihm eigentümlichen erfrischenden Wohlgeschmack fast gänzlich. Man schneidet die Gurken möglichst fein auf dem Gurkenhobel, vermischt sie mit Salz, reichlichem gutem Oel, Essig und gestoßenem Pfeffer und gibt ihn sofort zu Tische; durch eine Zutat von etwas feingehacktem Dill soll er leichter verdaulich werden, aber die vielfach gebräuchliche Vermischung mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch oder Petersilie ist gänzlich zu verwerfen, da sie nicht blos für den Magen schädlich ist, sondern auch den Gurkengeschmack zu sehr beeinträchtigt.

Gemüse aus Kopfsalat. Der minderwertige Salat wird reingeputzt, gewaschen und in siedendem Salzwasser schnell abgekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und einige Male überwiegt. Hierauf wird in einer Kasserole ein Stück Butter oder gutes Fett zerlassen, der Salat darin gedämpft, mit zwei Kochlöffeln Mehl eingestäubt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Alsdann rührt man denselben mit der nötigen Fleischsuppe an und nachdem er noch einige Mal aufgekocht, richtet man ihn an.

Stachelbeer-Kompott. Die nötige Anzahl unreifer Stachelbeeren werden von den Stilen und Blüten befreit, in siedendes Wasser getan und so lange darin gelassen, bis sie auf die Oberfläche des Wassers kommen, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und zum Abtropfen auf ein Sieb legt. Man kocht nun einen Sirup aus 250—375 Gramm Zucker mit 1/4—1/2 Liter Wasser, etwas ganzem Zimmt und Zitronenschale, schüttet die Beeren hinein, schwenkt sie behutsam um, läßt sie auf einer nicht zu heißen Stelle eine gute halbe Stunde ziehen, ohne zu kochen, nimmt sie vom Feuer, läßt sie erkalten, richtet sie auf einer Kompottschüssel an, liest Zimmt und Zitronenschale heraus und bestreut sie mit gestoßenem Zucker.

Reisküchlein. 1/4 Kilo Reis wird mit 1—1 1/2 L. Milch 1—1 1/2 Stunde langsam gekocht, bis der Reis weich und ziemlich dick ist. Nun wird eigroß Butter, einige Eßlöffel Zucker und eine Messerspitze Salz, sowie zwei Eier an den Reisbrei gerührt, vom Feuer genommen und in eine mit Butter bestrichene Platte gestürzt, fingerdick gleichmäßig auseinander gestrichen und bis zum vollständigen Erkalten zugedeckt. Man sticht nun mit einem Gläschen oder Ausstecher runde Küchlein heraus, verquirlt 2 Eier, kehrt sie darin um und bestreut sie mit Semmelmehl. Hierauf werden die Küchlein in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und zu einer Wein- oder Fruchtsauce servirt. Auf dieselbe Weise kann man auch Griesküchlein bereiten.

Johannisbeer-Auflauf. Man kann denselben von frischen Beeren, von eingemachten und von Gelée bereiten; man legt zu einem Auflauf von frischen Beeren etwa 1 Liter derselben, die man von den Stielen gepflückt, gewaschen und abgetropft hat, mit reichlichem Zucker untermischt in eine Form, quirlt 1 Liter sehr dicken sauren Rahm, 9 Eier, 4—5 Eßlöffel geriebene Semmel, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und 125 Gr. gestoßenen Zucker tüchtig durcheinander, schüttet es auf die Beeren und läßt den Auflauf eine halbe Stunde backen, sticht aber bei dem Herausnehmen desselben aus dem Ofen sogleich mit einer Gabel hinein, sonst würde er augenblicklich zusammenfallen.

Billiger Champagner läßt sich folgendermaßen bereiten: In eine Flasche leichten weißen Wein gibt man 5 Gramm Kandiszucker (gestoßen), 5 Gr. Weinstein- oder Zitronensäure und zuletzt 5 Gr. doppelkohlensaures Natron. Rasch wird die Flasche (am besten mit Patentverschluß) verkorkt und auf Eis gestellt. In kurzer Zeit ist der Wein genießbar und ergibt für diese heißen Tage ein sehr angenehmes, erfrischendes Getränk.

Eingemachte Früchte.

Schwarze Johannisbeeren einzumachen. Man wäscht die Beeren, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, pflückt Stiele und Blüten ab, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm Beeren 375 Gramm Zucker, siedet die Beeren darin weich, füllt sie in die Büchsen und übergießt sie mit dem noch etwas eingedickten Saft.

Eingemachte Preiselbeeren. Man erliest und wäscht die Beeren, läßt sie ablaufen, brüht sie mit kochendem Wasser, wodurch sie ihren herben Geschmack verlieren, gießt nach einigen Minuten das Wasser rein ab, vermischt mit gemahlenem Zucker (auf 5 Liter 1 Kilogr.) und einigen Stückchen feinem Zimmt, siedet sie langsam unter wiederholtem Abschöpfen des Schaumes, bis einzelne der Beeren zu platzen beginnen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie gleich in die Töpfe und füllt später den eingedickten Saft fast ausgekühlt darauf, wobei man die Beeren gut damit verrührt und die Töpfe nach völligem Erkalten überbindet und aufbewahrt.

Mixed-Pikles. Man nehme kleine, junge Salatböhnchen, geschälte Perlzwiebeln, kleine, grüne Gurken, Cornichons, junge Maiskolben, Samen von Kapuzinerkresse, Blumenkohl und festen, kleinen Rosenkohl, in Formen geschnittene Gelbrüben, an Würze: geschnittenen Meerrettig, Lorbeerblätter, Dill und Dragon, weißen Pfeffer und wenn man es sehr stark liebt, 1—2 Schoten spanischen Pfeffer und endlich guten, farblosen, starken Essig.

Bohnen, Röschen von Rosenkohl, Blumenkohl werden wie gewohnt zum Kochen vorgerichtet und jedes einzeln härtlich in gesalzenem Wasser abgekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und über Nacht auf ein Tuch ausgebreitet. Mais, Zwiebeln, Gurken und Kressesame werden gewaschen, mit Salz bestreut und über Nacht ebenfalls stehen gelassen. Sodann ordnet man alles durcheinander lagenweise je mit dem Gewürze in Gläser (die Zwiebeln werden roh geschält), gießt guten Wein- oder Speiseessig daran, bis er darob zusammengeht, verbindet dieselben mit Schweinsblase und stellt sie an die Kühle.

Jede der Zutaten kann auch einzeln in der Weise vorbereitet und so eingemacht werden. Zu kaltem oder warmem Rindfleisch vorzüglich.

Aus Sus. Müllers „Hausmütterchen"

Vorzüglicher Himbeer-Sirup. Schöne reife Himbeeren werden etwas zerdrückt, mit leichtem Rotwein oder zur Hälfte Wein, zur Hälfte Wasser übergossen, bis die Früchte bedeckt sind, 8—10 Tage in den Keller gestellt und nachher fest ausgepreßt. Auf 1 Liter Saft rechnet man 1¼ Kilo Zucker, welchen man zerbröckelt mit dem erstern auf's Feuer und in's Kochen bringt. Kochzeit vom Siedepunkt an 10 Minuten. Erkaltet in Flaschen gefüllt, mit einem Leinwandläppchen verbunden und erst nach 5 Wochen gut verkorkt und die Flaschen stehend aufbewahrt.

Gesundheitspflege.

Um Störungen der Gesundheit bei Gebirgswanderungen, auch bei leichteren, möglichst vorzubeugen, empfehlen wir folgende Grundsätze. Die Zahl der dafür geltenden Regeln ist damit natürlich lange nicht erschöpft.

1. Jeder sonst Gesunde prüfe sich zuvor, ob er zum Bergsteigen — es sind hier natürlich nicht nur ganz geringe Erhebungen von der Talsohle aus und kleine Sonntagstouren gemeint — die nötigen körperlichen und seelischen Eigenschaften besitze. Genügende Muskelkraft, namentlich auch des Herzens, gehörige Elastizität und Zuverläßigkeit in den Gelenken, zumal der Beine und Füße (sog. Gangsicherheit), für gefährlichere Partien absolute Schwindelfreiheit, Zähigkeit und Ausdauer im Ertragen von Anstrengungen und Mühseligkeiten beim Begehen oft sehr steiler und steiniger Bergpfade sind durchaus nötige Erfordernisse.

2. Man hüte sich vor Ueberanstrengungen im Gehen, d. h. vermeide Uebermüdung des Körpers durch forcirtes oder zu langes Wandern hintereinander. Als tägliche durchschnittliche Leistung der Beine darf man nur 8—10 Stunden Gehezeit rechnen.

3. Für die Schonung von Lungen und Herz, auch der Füße und Schenkel, ist es absolut nötig, sich an ein gleichmäßiges, langsames Schritttempo beim Ansteigen auf einen Berg, und sei es auch nur ein ganz niedriger, strenge zu gewöhnen. Daran erkennt man am besten den routinirten Berggänger und den unerfahrenen Bergstürmer.

4. Außer zweckmäßiger Kleidung, namentlich Tragen von soliden, fußgerechten Schuhen, guten Strümpfen und Hemden aus Wolle oder Flanell ist die größte Vorsicht im Essen und Trinken besonders nötig, um sich den Appetit nicht zu stören und die Gesundheit der Verdauungswerkzeuge zu erhalten, die sonst auf Bergtouren leichter empfindlich sind. Mäßigkeit heißt auch hier die goldene Regel. Während der Wanderung ist nicht Alkohol, sondern Thee oder schwarzer Kaffee ohne Kirsch oder Kognac aus der Feldflasche das beste. Mit Recht gewinnt die „Abstinenz" auf Bergtouren immer mehr Anhänger.

5. Für jede schwierige Bergreise nehme derjenige, welcher sie zum ersten Male macht, mindstens einen zuverläßigen, ortskundigen Führer mit. Für manche halsbrecherische Touren sind von den Behörden deren mehrere vorgeschrieben.

6. Kränkliche Personen mit organischen Fehlern, zu Vollblütige, Fettleibige, Herzleidende, die bei Wanderungen in den Bergen viel leichter Gesundheitsgefahren ausgesetzt sind, als kräftige, müssen Bergbesteigungen entweder ganz unterlassen oder dabei das größte Maß beobachten.

(Schweiz. Blätter f. Gesundh.-Pflege.)

Kinderpflege und -Erziehung.

Ein Wort zur Erziehung. Es gibt leider viele Eltern, die im krassen Gegensatze zu den indifferenten, in der Kindererziehung durch fortwährendes Befehlen, Korrigiren, strengste Zucht, des Guten zu viel tun und die Kinder daher an einer freien, harmonischen Entwicklung ihrer Leibes- und Geisteskräfte hindern. Diese fortwährenden Warnungen, die beengende Aufsicht, das stete: „tue das und jenes nicht", verbittern das Kind und nehmen ihm seine Unbefangenheit und Natürlichkeit. Man gehe in der Erziehung vor wie die Natur — sie läßt jeder Pflanze ihre Zeit zum Wachsen und Blühen und sorgt durch Sonnenschein und Wärme für das Gedeihen derselben.

Man warne die Kinder immer vor dem **Verschlucken der Kirschensteine** beim Genusse dieser Frucht. Es genügen oft nur sehr wenige, um eine Blinddarmentzündung zu verursachen. Die Gefahr ist um so größer da, wo die Blinddarmentzündung schon einmal durchgemacht worden ist, weil sich diese Krankheit bekanntlich sehr leicht wiederholt.

Krankenpflege.

Erste Hülfe bei Blutenden. Esmarch, dem wir so manche Bereicherung der Chirurgie und viele Belehrung in Schule und Leben verdanken, hat für Operationen wie für Unglücksfälle eine blutsparende Behandlung erfunden, welche darin besteht, das betreffende Glied vom äußersten Ende bis über die Wunde oder Operationsstelle mit einer Binde fest einzuwickeln, damit das vorhandene Blut in den Körper zurückzudrängen und dann erst eine Hemmungsbinde anzulegen. Man wird auf diese Weise jeder Blutung an Armen und Beinen Meister; aber wehe dem, der sich nun damit zufrieden gibt und diesen Verband lange liegen läßt, der Brand und die Amputation des Gliedes, oder der Tod des Kranken kann sein Werk sein. Darum sprechen wir hier eben von der ersten Hülfe bei Blutenden. Die fernere Hülfe bleibt Aufgabe der ärztlichen Kenntnis und Uebung.

Bei Blutungen an Armen und an Beinen erweist sich oft schon eine starke Beugung, mit Festhalten in dieser Stellung, als hülfreich. Die scharfe Knickung der Gefäße hemmt den Blutstrom.

Um eine elastische Binde möglichst oft und leicht zur Hand zu haben, hat Esmarch einen, jetzt vielfach gebrauchten Hosenträger konstruirt, welcher ganz vortreffliche Dienste tut und sich sehr oft als „ein Freund in der Not" bewährt hat.

Man gebraucht ihn: 1. zur Stillung einer Blutung bei Wunden an den Gliedmaßen, wo er ganz sicher wirkt; 2. bei Scheintod durch Verblutung, indem man alle Gliedmaßen — selbstverständlich mit mehreren Hosenträgern — einwickelt und so das Blut zu den ersterbenden Zentralteilen: Herz und Lunge, treibt, und endlich 3. bei vergifteten Wunden, um zu verhindern, daß das Gift mit dem Blutstrome weiter geführt werde.

Also die blutende Stelle aufsuchen, den Finger fest

auflegen, oder fest zusammendrücken und wo es angeht, fest verbinden, das ist die ganze Hausapotheke bei Blutungen; alles andere ist Phantasie und Verderben!

Wo möglich noch schrecklicher als Blutungen sind Wunden, welche Körperhöhlen aufgerissen haben und Teile von deren Inhalt heraustreten lassen. Wir können so ein bloßgelegtes Gehirn, hervorquellende Därme treffen und dann sehr leicht durch wohlmeinende Geschäftigkeit den Tod des ohnehin bedrohten Kranken herbeiführen. Bedeckung dieser Teile mit einem sehr reinen, weichen, in lauwarmes Wasser getauchten Tuche ist alles, was wir tun können, bis der Chirurg sein Amt antritt. Damit der feuchtwarme Umschlag nicht vertrockne, bedeckt man ihn mit Guttapercha, Wachstaffet oder einem in Oel getauchten Tuche. Der rasche Wechsel dieser Verbände ist so wenig erlaubt wie bei Verbrennungen.

Sonderegger, Vorp. d. Ges.-Pfl.

Arbeitskalender für den Monat August. Im Obstgarten werden die Pflaumen- Kirschen- Apfel- und Birnwildlinge auf das schlafende Auge veredelt. An den Himbeersträuchern entfernt man nach der Ernte alle überflüssigen Triebe. Die reifenden Weintrauben schützt man gegen Vögel und Wespen entweder durch engmaschige Netze die die Spaliere ganz bedecken, oder mit Traubensäckchen aus Gaze. Neue Erdbeerbeete werden angelegt. Im Gemüsegarten sät man Herbstrüben, Winterspinat, Rosenkohl, Krauskohl und Winterkopfsalat ꝛc. Bleichsellerie wird mit Stroh umwunden und mit Pferdedünger behäufelt. Winterendivien bindet man 4 Tage vor dem Gebrauch zusammen. Im Ziergarten schneidet man von den Rosen die verblühten und die wilden Triebe ab. Man teilt und verpflanzt Staudengewächse, nimmt Zwiebelgewächse, Lilien, Hyazinthen ꝛc. aus dem Boden, reinigt sie von Ungeziefer und pflanzt sie sofort wieder; Vergißmeinnicht, Stiefmütterchen ꝛc. können jetzt noch angesät werden.

Verwelkte abgeschnittene Blumen leben wieder auf, wenn man die Stengel etwas abschneidet und sie alsdann kurze Zeit in warmes Wasser eintaucht. Mit dem gleichen einfachen Mittel kann man auch erkrankte Topfpflanzen behandeln, falls die Krankheit nicht schon zu weit fortgeschritten ist; man begießt sie mit warmem Wasser (ca. 40 Grad R.) oder taucht auch blos die Töpfe öfters einige Augenblicke in dasselbe. Auf diese Weise kann man Oleander-, Granat- und sonstige Zierbäume, die von selbst nicht blühen wollen, dazu bringen.

Das Sandbad der Hühner ist ein unerläßliches Bedürfnis für diese. Es bezweckt vor allem eine gründliche Reinigung der Haut von Ungeziefer und bereitet dem Huhn auch sonstiges Wohlbefinden. Man muß nur einer Henne zusehen, wie behaglich sie sich in den Boden einbettet, ihr Gefieder lüftet und mit Füßen und Flügeln Sand aufwirbelt, wobei ein wahrer Sturzregen von Erde auf das Gefieder niederfällt und ohne Zweifel viele der kleinen Plaggeister tötet oder entfernt. Hühner, die sich derart säubern können, werden stets gesünder sein als solche, die sich kein Sandbad verschaffen können, und werden auch reichlicher legen. In Ställen, wo die Hühner stets auf kaltem, nassem Boden sich aufhalten müssen, ohne ein Sandbad nehmen zu können, wird sich nie eine gedeihliche Geflügelzucht entwickeln können. Allen den kleinen Bedürfnissen der Hühner ist bei gutem Willen bald Genüge geleistet, und so auch ein Sandbad an gedeckter Stelle des Laufraumes angebracht. Dasselbe dient auch zur Unterhaltung der Hühner in ihrer einförmigen Gefangenschaft. Die Grube muß entsprechend groß und mit Flußsand, gemengt mit etwas Asche, gefüllt sein.

Antworten.

52. Das treffliche Büchlein „Heim, Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" ist erhältlich bei der Redaktion dieses Blattes à 15 Cts. oder in schöner Ausstattung à 1 Fr. Bei größeren Bezügen wende man sich an Frau Clara Hünerwadel in Lenzburg.

53. Sie sind ganz recht berichtet, werte Fragestellerin. Die erwähnte praktische kleine Buttermaschine ist zu dem genannten Preise zu haben. Sie können aber nicht nur damit buttern — auch Rahm und Eiweiß schlägt der Helfershelfer rasch und mühelos. Die Maschine für 1 L. Inhalt berechnet kostet Fr. 4.—, für 2 L. Fr. 7.—, für 3 L. Fr. 9.50 und für 4 L. Fr. 12.50. Lieferant ist die Firma Hermann von Arx, Molkereitechnisches Büreau, Gotthardstraße 49, Enge-Zürich.

Hausfrau in Z.

54. Gartenbauschulen existiren in der Schweiz noch keine, es ist aber nicht ausgeschlossen, daß Sie doch bei ersten Firmen, vielleicht bei Fröbel in Zürich, sich in der Gärtnerei ausbilden lassen könnten. An Ihrer Stelle würde ich eine Anfrage dorthin richten. Werden Sie abschlägig beschieden, so steht Ihnen immer noch frei, die Gartenbauschule Marienfelde bei Berlin zu besuchen. Verlangen Sie dann von dort Prospekte, die alles nähere besagen werden. F. in K.

55. Ihre Wäsche (Indienne) ist jedenfalls nur aus dem Grunde fleckig geworden, weil Sie entweder zu dicke Stärke oder überhaupt nur minderwertiges Stärkemehl verwendeten. Flocken, Streifen und dergl. entstehen auch dann, wenn die Wäsche nach dem Stärken nicht geklopft wurde. Das ist nämlich unbedingt notwendig, damit sich die Flüssigkeit gut auf das Gewebe verteilt. Anna.

Fragen.

56. Ich höre von einem Büchlein, nach dessen Anleitung man vorzüglich Bettfedern waschen kann. Wüßte mir eine freundliche Leserin Adresse und Namen der Verfasserin zu nennen? Herzlich dankt zum voraus

Unwissende Hausfrau.

57. Kann mir jemand eine hübsche kleine Sammlung von Dialektdichtungen angeben, die nicht zu hoch zu stehen käme? Ich bin eine große Liebhaberin von Poesien in der Volkssprache. In unserer abgelegenen Gegend vernimmt man aber nicht, was Neues auf den Markt kommt. Danke herzlich für guten Rat. Elise.

58. Es ist eine etwas heikle Frage, aber ich muß sie doch stellen. Weiß mir jemand ein Mittel gegen die braunen Plagegeister, genannt Flöhe? Wir bewohnen ein neues Haus, das peinlich reinlich gehalten wird, leider aber in hohem Grade durch diese Ungezieferplage heimgesucht wird. Alles mögliche, Zacherlin und was sonst noch „unfehlbar" helfen soll, ist ohne Erfolg verwendet worden. Teppiche legen wir nur äußerst wenig, um den Tieren keine Unterkunft zu gewähren, auch der Hund wurde weggeschafft, um die Plage zu unterdrücken — aber alles umsonst. Ich wäre von Herzen dankbar für gute Ratschläge aus den Ratgeber-Leserkreisen

Frau A. in H.

59. Alle Fruchtkuchenrezepte, die man zu Gesichte bekommt, sind etwas teuer in der Ausführung. Gibt es keine, die auch einem einfachen Hausmütterchen ermöglichen würden, mit wenig Auslagen etwas Gutes herauszubringen, um damit ihre Jungmannschaft zu erfreuen?

Frau K.

60. Wie bereitet man Essig ohne Essenzen aus Wein, der schon ein wenig stichig ist? M. H. in C.

Brillant-Seife & -Seifenpulver

werden von sparsamen Hausfrauen immer angewendet, wo es sich darum handelt, eine regelmäßig schöne und tadellose Wäsche zu erhalten; denn die Hausfrauen ersparen mehr durch den Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifensorten die Wäsche bald ganz ruiniren. (H 2300 Q) (W 1111)

Ueberall zu haben. Alleinige Fabrikanten: Beck u. Cie. Basel.

Druckarbeiten
jeder Art
in Schwarz- und Buntdruck
liefert prompt und billig
W. Coradi-Maag
Buchdruckerei
Zürich III
58 Bäckerstrasse 58.

---

ist die beste.

(W587)

J. Andèls

neuentdecktes, überseeisches Pulver zur raschen u. sicheren Vertilgung der Schwabenkäfer und aller Insekten, in Büchsen à 60 Cts. und Fr. 1. 20.

Aphanizon,

best. Fleckenreinigungsmittel, Tuben à 40 und 70 Cts.

Hühneraugen-Tinktur

sicher und rasch wirkend, Flacons à 50 Cts.

empfehlen bestens (T 1256)

Haug & Hauser,

Droguerie zum Erzberg,
Rennweg 7, Zürich.

Schweizer-Obst.

Vorzügliche Qualität & billig.

Unentgeltliche Auskunft über direkte Bezugsquellen von Wirtschafts- und Tafelobst erteilt jederzeit die staatliche, schweizerische Zentralstelle für Obstverwertung in Wädensweil bei Zürich.

(W 1154) (Za 2120 g)

Blumenzwiebeln:

Hyacinthen, Tulpen, Crocus, Narzissen, Kaiserkronen, Scilla, Maiblumen und Schneeglöckchen liefert zu billigen Preisen

G. Landolt, Wanderlehrer für Gartenbau,
und Samenhandlung untere Rotstraße 4, Zürich IV.

NB. Kulturanweisung und Preisliste gratis und franko auf Verlangen.

I. Zürcher Kochschule.

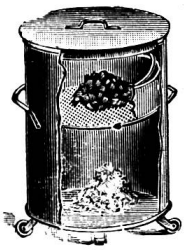
Persönlich geleitet von Frau **Engelberger-Meyer,**

Zeltweg 5, Zürich.

Der 118. Kurs beginnt am 20. **August** 1900 und umfaßt die einfache wie die feine Küche; der Unterricht wird auf praktische und leichtfaßlichste Art erteilt. Besonders günstig ist dieser Kurs für das Einmachen der Früchte. W 1062 (O. F. 4200)

Prospekt gratis. (Schülerinnenzahl bis heute 2000.)

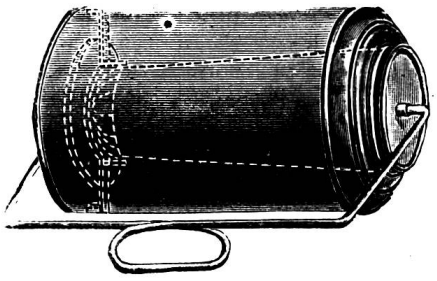
Zugleich empfehle das von mir herausgegebene **Kochbuch,** in zweiter, vermehrter und verbesserter Auflage, elegant gebunden zum Preise von Fr. 8.—. Hochachtungsvoll Obige.



Kein Kohlenverlust mehr! bei Gebrauch des

Patent-Aschen-Kessel.

Zu beziehen durch folgende Firmen: (T 1079)
Altdorf: Jos. Nell-Ulrich; **Bern:** Kuenzli, Hafnermeister; **Bülach:** G. Friedli; **Glarus:** F. & J. Dürst; **Lausanne:** H. Moulin; **Lichtensteig:** A. Bremer, Eisenhandlung; **Lugano:** P. Molinari & Co.; **St. Gallen:** C. Vogel, **Stammheim:** Wirth, Schlossermstr.; **Stein a. Rh.:** Sulger, Schlossermeister; **Winterthur:** Geilinger, Schlossermeister; **Horgen:** Knecht, Eisenwarenhdlg.; **Aadorf:** Baiter-Fischer, oder direkt bei **Gebrüder Lincke, Zürich.**
Fabrik: Industriequartier. Ausstellung: Seilergraben 57-59.



Glacé-Maschine

einfach, praktisch, billig,
macht in 10 Minuten fertige Glacé.

Petrol-Kochapparate

Ia. Systeme
billig

Carl Ditting, vorm. H. Unholz Wwe.

(W 740) Rennweg. - **Zürich.** - Rennweg.

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