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

Band: 7 (1900)

Heft: 21

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

Gratisbeilage zu Nr. 49 des „Schweizer Frauenheim“.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau C. 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. 21. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 8. Dezember 1900.

Ruhig tätig.

Die Tage nach dem Tag, wo du gepflanzt den Baum,
An dem du blühen siehst der Zukunft goldnen Traum,
Die Tage wünschest du, daß sie geflügelt seien,
Um nur mit einem Mal zu sehn des Baums Gedeihen.
Doch geben kann dein Wunsch den Tagen keine Flügel;
Die starke Hand der Zeit führt sie am festen Zügel
Und desto langsamer siehst du dahin sie schreiten,
Je ungeduldiger du wünschest ihr Entgleiten.
O wünsche nichts vorbei und wünsche nichts zurück!
Nur ruhiges Gefühl der Gegenwart ist Glück.
Die Zukunft kommt von selbst, beeile nicht die Fahrt,
Sogleich Vergangenheit ist jede Gegenwart.
Du aber pflanz' ein Kraut an jedem Tag im Garten,
So kannst du jeden Tag auch eine Blüt' erwarten.

Friedrich Rückert.

Aus dem Leben.

Vor ihrem Laden saß gemütlich Frau C., etwaiger Kunden harrend und beobachtete ihre junge Nachbarin, die im Gärtchen daneben eine kleine Wäsche aufhing und sich verstohlen die Tränen wischte. Frau C. hatte die junge Frau gern, ihr Kummer bewegte sie und an den Zaun tretend, fragte sie mitleidig, was ihr fehle.

„Ach Gott“, klagte nun die betrübte Frau, „ach Gott, mein Mann ist so böse und ich weiß mir nicht zu helfen, denn er hat ja Recht, zehnmal Recht, aber ich habe es doch so gut gemeint.“

„Ja, was hats denn gegeben?“

„Sie wissen ja, letzten Donnerstag war Feiertag: ich wollte so gerne in die Kirche gehen, nicht nur zur Messe, auch zur Predigt bleiben. Meiner Meinung nach hatte ich alles gut eingerichtet, das Fleisch übergetan und einen großen Holzklotz in den Herd, der gewiß ein paar Stunden brennen sollte. Es war so schön in der Kirche, so feierlich, ich vergaß alles sonst und blieb ruhig bis ans Ende und ging in freudig erregter Stimmung nach Hause. Aber mein Gott, wie mußte ichs büßen. Kaum daheim, kam auch mein Mann und wollte essen. Doch mein Feuer war ausgegangen, weder Fleisch noch Gemüse oder Suppe auch nur eßbar, es hatte gewiß keine halbe Stunde gekocht. Mein Mann war ärgerlich, aber da wir noch gute Suppe von gestern hatten, gings, ich konnte ihn wenigstens genügend sättigen, aber einen tüchtigen Verdruß hatte es doch gegeben und mir die Lust zum Kirchengehen total verdorben. Heute nun hatte ich eine Wäsche, das Waschhaus ist weit unten im Dorf. Ich hatte mich eingerichtet, daß ich um 11 Uhr daheim sein wollte und dann noch in aller Ruhe mein Mittagessen, Suppe, Verdämpftes und Kartoffeln übertun. Aber unglücklicherweise kommt gerade heute mein Mann um 1/2 12 heim, weil er fürs Geschäft mit dem Zug fort mußte, will essen und wieder sind Fleisch und Kartoffeln hart, die Grützsuppe noch nicht einmal recht im Kochen. Und nun ist er so böse von mir gegangen, meint, ich verstehe nichts vom Haushalt und ich weiß mir nicht zu helfen; ich kann doch nicht immer nur den ganzen Morgen ans Kochen denken.“

Schon während der ganzen Erzählung der jungen, bitterlich weinenden Frau hatte die Zuhörerin hie und da leise den Kopf gewiegt, jetzt sagte sie bedeutsam:

„Da habe ich's doch gut. Eine halbe Stunde nach dem Kaffeemachen ist auch mein Mittagessen fertig, ich kann dann ganz ruhig meinen Laden besorgen, bis mein Mann aus der Schule kommt und mich ablöst und ob mein Mann eine halbe Stunde früher oder später heimkommt, mir ists gleich, mein Mittag- oder Abendessen ist allzeit bereit und seit 8 Jahren hats daran bei mir nicht ein einzig Mal gefehlt."

Erstaunt schaute die junge Frau auf. „Ja, um Gotteswillen, wie machen Sie es denn? Ich habe es schon oft bemerkt, ohne es zu verstehen. Mitten in der Woche gehen Sie in die Morgenmesse oder in den Rosenkranz, an Sonn- und Feiertagen immer in die Predigt, den ganzen Tag sitzen Sie im Laden und letzthin hörte ich, wie Ihr Mann rühmte, wie wenig Holz und Kohlen Sie brauchten, während ich kaum weiß, wie genug herschaffen. Wie macht Ihr's denn nur?"

Frau C. schaute die Fragerin ernsthaft an und sagte: „Haben Sie nie vom ‚Selbstkocher' gehört?"

„Selbstkocher? Nein, was ist das?"

Wieder schüttelte Frau C. das kluge Haupt.

„Sie lesen wohl abends die Zeitung, so viel schöne Geschichten drin stehen und richtig bringts die auch jedesmal, wenn irgendwo einer wieder irgend eine neue Kanone erfunden oder sie in China drin sich die Köpfe abschlagen oder wenn einer sonst eine Narretei sich ausgedacht, aber etwas wichtiges für's Haus, eine Erfindung von unsagbarem Nutzen für's tägliche Leben in allen Kreisen, darüber berichten sie nichts, besonders wenn es noch gar die Erfindung einer armen, unbekannten Frau ist. Also: vor mehr als 18 Jahren schon hat in Zürich eine wahrhaft wohlgesinnte Frau, Susanna Müller, auf einer Ausstellung einen Apparat gebracht, in dem alle Speisen ohne Feuer nur in der eigenen Hitze gar gekocht werden können. Jahre und Jahre hat die kluge Person das Ding immer wieder verbessert und damals habe ich mir schon einen angeschafft, nachdem ich einmal in Chur einen gesehen hatte bei meinem Doktor, dessen Frau mir die Sache klar machte. Und seit jener Zeit ist wohl kein Tag vergangen, daß ich nicht dankbar an Susanna Müller gedacht, wenn ich so durchaus keine Unruhe oder Hast haben muß des Essens wegen. Ist mein Kaffee am Morgen fertig, setze ich Fleisch, Suppe, Gemüse oder was es ist, über, lasse es je nach dem eine halbe Stunde in den zum Kocher gehörenden Töpfen sieden, setze diese dann in den Kocher und habe mich nun nicht weiter darum zu bekümmern, bis es Essenszeit ist und ich mein ganzes Mittagsmahl fertig und gut herausnehmen kann. Mittags tue ich die Suppe für den Abend, Polenta, Schnitz, Kastanien 2c. wieder in den Kocher, auch zugleich den Kaffee, der schön heiß bleibt bis um 4 Uhr und habe dann den ganzen Nachmittag frei."

Die Tränen der erstaunten Zuhörerin waren versiegt ob der Wunderkunde und sie fragte eifrig:

„Ja, aber wo bekommt man denn diesen Wunderkessel und ist er auch zu erschwingen für uns?"

„Man kann die Kocher von Zürich von der Erfinderin selbst, Frl. Susanna Müller, Konradstraße 49 kommen lassen, oder dann aus den Depots. Hier in der Nähe ist ja auch eines. Reden Sie nur mit Ihrem Manne, junge Frau, kommen Sie mit ihm zu mir herüber, damit ich Euch alles zeige und erkläre und dann bin ich sicher, daß er den Vorteil versteht und wenn Sie auf Weihnachten nicht einen Selbstkocher im Hause haben, so müßte mich alles trügen. Die Männer sind in solchen Dingen oft viel einsichtiger als wir, die wir nur zu gerne am alten kleben. — Und über die Festtage können Sie zur Kirche, so oft und so lange Sie wollen."

Der Schmuck des Weihnachtsbaumes.

Nur noch kurze Zeit trennt uns von dem schönen Weihnachtsfeste, das die Herzen der Kinder schon freudig klopfen, die Hände der Erwachsenen sich regen läßt in nimmermüder Geschäftigkeit. Da und dort sorgt sich die Hausfrau überdies noch um die Ausschmückung des Tannenbaumes, klagt über die vielen Ausgaben und ahnt vielleicht nicht, mit wie wenig Kosten eigenhändig sich so mancher reizende Schmuck verfertigen läßt, der im Vereine mit den leuchtenden Kerzen, den verschiedenen Obstarten, den selbstfabrizirten Süßigkeiten den Baum erst zu einem harmonischen Ganzen machen.

Gerne will ich hier einige Winke darüber erteilen. So z. B. sind die vergoldeten Nüsse, Eicheln, Haselnüsse ein gern verwendeter Schmuck, der wenig kostet. Wer sie mit Stecknadeln versehen, deren Köpfchen nach außen gehen, mit einem dunkeln Baumwollfaden verbindet und Nuß an Nuß reiht, bis lange Ketten entstehen, die man malerisch um die Zweige schlingt, hat schon viel zur Verzierung des Baumes getan. Natürlich müssen diese Nüsse mit Dextrin bestrichen und mit Gold- und Silbersternen beklebt werden oder, ehe sie aufgezogen werden, wickelt man sie gut in Staniol. Ein sehr billiger Schmuck sind auch ausgeblasene Eier, die man mit Eiweiß bestreicht und in Brillantine umwendet. Aus kleinen Holzstäbchen, auf gleiche Weise behandelt, kann man glitzernde Eiszapfen täuschend ähnlich nach machen. Die Wolle zum Anhängen klebt man auf. Ein ebenso billiger Schmuck sind die verschiedenen Pappformen, die man um wenig Geld zum Ueberhäkeln kauft, man behandelt sie wie die Eier oder vergoldet und versilbert sie mit flüssiger Bronze. Ein Gold- oder Silberfaden oder rote Wolle durchgezogen und eine reizende Baumverzierung ist fertig! Statt der Netze, die gewöhnlich aus Papier geschnitten werden, tut man besser, solche in weiten Luftmaschenbogen aus Wolle oder Goldfaden selber zu häkeln, so lassen sie sich jedes Jahr

wieder zur Aufnahme von Konfekt 2c. verwenden. Das Reich der Natur bietet unendlich viel des Schönen, das wir in den Dienst unseres Weihnachtsbaumes stellen können. Mit etwas Eiweiß oder Copallack und Bronze, flüssig oder in Pulver, ab und zu auch nur mit dem gewöhnlichen Salz versehen, schimmert auch der einfachste Gegenstand von hübscher Form gar freundlich im Lichte der Kerzen. Das beste Verfahren, zu bronziren, besteht wohl darin, daß man das trockene Bronzepulver gleich unter den Copallack mischt und dann mit dem Pinsel aufträgt. Vom bescheidenen Moos bis zur Kastanie, die vergoldet und versilbert sehr hübsch aussieht, macht sich uns alles dienstbar, wenn wir unsere Phantasie nur ein wenig in Anspruch nehmen wollen.

Auch jedes Endchen Zigarrenband, Wollresten, Perlen, Draht, Gelatine, Staniol ist verwendbar, man formt daraus Schmetterlinge und Phantasiegegenstände aller Art.

Eine selbstlaufende Sonne für den Christbaum ist auch ohne große Mühe herzustellen. Man nimmt ein viereckiges, sehr dünnes Stück Blech und zeichnet darauf einen Kreis von 36 cm Durchmesser. Der Zirkel muß den Mittelpunkt eindrücken, aber nicht durchbohren. In der Mitte kommt ein zweiter Kreis von 6 cm Durchmesser. Nun teilt man von der Mitte aus den Kreis in zwölf gleichmäßig große Fächer, indem man erst ein gleichmäßiges Kreuz zieht und jede dieser 4 Zwischenflächen noch zwei Mal teilt. Der äußere Kreis wird nun mit der Scheere ausgeschnitten und alle zwölf Linien ebenfalls bis zum kleinern Kreis. Nun hat man nur noch die „Strahlen" auf einer Seite etwas schräg abwärts zu biegen, damit die Hitze besser wirken kann. Sie werden nun mit Leim bestrichen, mit Gries bestäubt und verschiedenfarbig bronzirt. Zur Befestigung schlägt man in die Spitze des Baumes einen langen, kopflosen Nagel und setzt die Vertiefung, welche der Zirkel in der Mitte gemacht, darauf. Sobald die Lichter am Baume brennen, dreht sich die Sonne lustig im Kreise. — Das Bestreuen der Zweige mit Watte oder Brillantine, Kochsalz 2c. kennt man wohl überall, bei den beiden letztern müssen natürlich die Zweige vorerst mit einem Klebestoff bestrichen werden.

Ein großer weiter Spielraum ist der Phantasie gelassen bei der Ausschmückung des Tannenbaums. Viele lieben den Baum recht bunt, andere möglichst in einer Farbe gehalten. Wer schon ganz in Weiß geschmückte Tannenbäume sah, wird wissen, daß sie von prachtvoller Wirkung sind.

Der Baum allein bringt natürlich, so schön er auch geschmückt sein mag, die rechte Weihnachtsfreude nicht immer hervor, das ganze Zimmer sollte auch der erhebenden Feier angemessen mit frischem Grün bekränzt werden. Was aber noch viel weniger fehlen darf, das ist die echte, frohe Herzensstimmung, die dann aber auch im engen Raume, wo nur ein einfaches Bäumchen steht, zu beglücken vermag.

Fr. O.

Zur Wurstfabrikation.

Den Hausfrauen auf dem Lande, welche den Fleischbedarf für den Haushalt zum großen Teile den selbstgemästeten Schweinen entnehmen, wird es willkommen sein, in nachstehendem ein empfehlenswertes, in hiesiger Gegend wenig bekanntes Mettwurstrezept zu finden. Als Spezialität zubereitet, könnte diese Wurst überdies da und dort einen hübschen Nebenverdienst sichern. Die Vorschrift entstammt der Mairie der Stadt Göttingen, die anno 1811 den guten Ruf der Göttinger Blasenwürste durch Veröffentlichung eines nach jeder Richtung guten Rezeptes wahren wollte. Laut „Prakt. Wegweiser" lautet die Vorschrift wie folgt:

Eine in jeder Hinsicht tadelfreie, das heißt wohlschmeckende, saftige, ansehnliche und eine wohl mehrere Jahre sich in ihrer Güte erhaltende Mettwurst läßt nur dann sich erwarten, wenn die Bestandteile, aus denen sie verfertigt werden soll, so geeigenschaftet sind, daß sie dem vorgesetzten Zweck völlig entsprechen. Hiebei ist das erste und Haupterfordernis gutes, frisches und gesundes Fleisch von wohl ausgemästeten — d. h. wo nicht ganz — doch wenigstens zum Teil und besonders in der letzten Mastzeit mit Frucht — und nicht blos mit Kartoffeln oder sonstigen Erdfrüchten — genährten Schweinen, von dem alle sehnigen und zähhäutigen Teile sorgfältig abgesondert sind und wobei die gehörige Mischung von Magerem und Fettem genau beobachtet ist. Jedes andere Fleisch und von anderen Tieren ist dazu ohne Ausnahme durchaus unbrauchbar. Das zweite Erfordernis besteht in den sogenannten Zutaten oder dem Gewürz, deren es keiner andern als Salz und Pfeffer bedarf. — Jenes muß trocken, rein und pikant sein, dieser, von erforderlicher Güte, darf nur gröblich zerstoßen und beides nicht zu reichlich, sondern in dem gehörigen Verhältnis, d. h. nur so viel als zur Konservation und zum Wohlgeschmack der Würste nötig ist, hinzugefügt werden.

Bei der Verfertigung hingegen, wobei die Beobachtung der höchsten Reinlichkeit sich von selbst versteht, kommen nun nachfolgende Punkte hauptsächlich in Betracht.

Das Zerhacken der Bestandteile kann nie fein genug geschehen, nur dadurch kann die absolut erforderliche gehörige Mischung des Magern und Fetten, sowie eine gleichmäßige Verteilung der Zutaten bewirkt werden. Das Machen oder Stopfen der Würste selbst — in gehörig eingeweichte, gereinigte und unverdorbene Kälberblasen, erfordert die größte Sorgfalt, und nur durch die Festigkeit derselben und durch die Vermeidung loser oder leerer Stellen kann deren frühzeitiger Verderbnis vorgebeugt werden. Für die fernere Behandlung derselben ist es zunächst von der äußersten Wichtigkeit, daß solche, wo nicht sofort, doch spätestens den andern Morgen, nach vorgängiger Reinigung von allen daran etwa befindlichen Anhängseln von Fleisch oder Fett und Abtrocknung mit einem Tuche

an einem luftigen Orte aufgehängt und hierauf in den nächsten Tagen in eine gute, mit durchziehender Luft versehene Rauchkammer zum sogenannten Räuchern auf 6 bis höchstens 8 Wochen gebracht, hiernächst und zuletzt aber an einem trockenen und nicht dumpfigen Orte ferner aufbewahrt werden.

Uebrigens möchte das quantitative Verhältnis für das Material und die Zutaten am besten in dem Maße zu bestimmen sein, daß zu einem Mettgute von 30 Pfunden, worauf man von einem fetten Schweine — ohne die Schinken — in der Regel wohl rechnen kann, 1 bis 1¼ Pfund Salz und 50 bis 60 Gramm Pfeffer genommen werden müssen, sowie auch 3 bis 4 Teile mageres Fleisch und 1 Teil fettes Fleisch zur vorzüglicheren Mischung gehören. Auf 1 Pfund einer solchen Masse kann man daher rechnen 15 bis 20 Gr. Salz und 3 bis 6 Gr. Pfeffer.

Diese Vorschrift schließt mit dem Hinweise, sich dieselbe zur genauesten Richtschnur dienen zu lassen, da es sich von selbst versteht, daß man für ein Produkt dieser Art von vorzüglicher Güte eine bessere Bezahlung sowohl zu fordern berechtigt ist, als auch unverweigerlich zu gewärtigen haben wird. Wenn man auch nicht für den Verkauf Würste herstellt, hat diese Vorschrift trotz ihres Alters doch noch nicht die Gültigkeit verloren, denn eine wohlschmeckende, dauerhafte „Hausgemachte" findet auch in Familienkreisen die richtige Würdigung und genügenden Zuspruch.

Weihnachten.

Den Schülerinnen der staatlichen Haushaltungsschule in Genf gewidmet
von Frau L. Schenker-Amlehn.

Es leuchten des Christbaums Lichter so schön,
Wie goldene Sternlein in Himmelshöh'n,
Die nie genug man sehen kann,
Und Elternliebe zündet sie an.

Tritt dann Sylvester ernst hervor,
Schließt auf dem neuen Jahr das Tor,
Die Elternliebe warm und treu,
Sie wird mit jedem Jahre neu.

Drum wollen wir recht artig sein,
Die guten Eltern zu erfreu'n,
Wir wollen lernen kochen und braten
Und flicken und sticken nach allen Arten,

Dabei auch Rechnen und Geographie,
Zu viel lernt ja ein Mädchen nie,
Gar manches wird von uns verlangt,
Das Großmama nicht hat gekannt.

So bringen wir zum neuen Jahr
Den Eltern nicht nur Wünsche dar,
Wir bringen Freude und Sonnenschein
Ins liebe Elternhaus hinein.

Haushalt.

Schuhwerk gegen die Nässe widerstandsfähig zu machen. 75 Gr. Vaseline, 25 Gr. Paraffin wird in einer alten Cacaobüchse auf der Herdplatte erwärmt und gut durcheinander geschüttelt. Mit einem alten Handschuh reibt man dann das feuchte Schuhwerk gründlich ein, so daß die Crême auch bei den Nähten eindringt. Man fahre fort, bis das Fett eingetrocknet ist.

Gutes Putzpulver für Spiegel und Fenster. Eine Mischung von 12 Teilen pulverisirter Kreide, 6 Teilen Trippel und 3 Teilen Bolus wird gut untereinander gemengt. Man befeuchte das Glas, tauche ein zweites Läppchen in das Pulver, wasche mit einem Schwamm das Pulver ab und trockne die Scheiben gut nach.

Maschinenölflecken werden mit Aether aufgelöst. Man darf die Manipulation aber weder bei Licht noch nahe am Ofen machen.

Mehlprobe. Mehl läßt sich auf seine Güte prüfen durch eine kleine Wasserprobe. Man nimmt je 10 Gr. von verschiedenen Sorten Mehl, mischt jede mit dem gleichen Quantum Wasser und läßt die Teige einige Zeit stehen. Nur gutes Mehl liefert festen Teig, während eine minderwertige Qualität nur einen dünnen Teig gibt. Es soll das Mehl auch auf Ungeziefer hin auf einfache Weise erprobt werden können. Man formt am Abend von verschiedenen Sorten mittelst Trichter spitze Häufchen; sind sie am Morgen noch spitz, so kann man annehmen, daß das Mehl rein ist, sind sie aber eingefallen oder von Rinnen und Furchen durchlaufen, so findet sich Ungeziefer darin. Das Mehl darf dann nur für Viehfutter Verwendung finden.

Ofenruß wirft man nicht weg, sondern tut ihn in ein Gefäß, übergießt ihn mit kochendem Wasser und macht ihn durch einen Zusatz von 20 Gr. Soda leichter löslich, läßt ihn 8 Tage stehen und rührt ihn jeden Tag um. Auf diese Weise wird er zu einem äußerst wirksamen flüssigen Dünger für Topfpflanzen.

Gefrorene Fensterscheiben aufzutauen. Will man gefrorene Fensterscheiben auftauen, so empfiehlt sich dazu eine Lösung von Kochsalz oder Alaun in warmem Wasser. Die Mischung muß so stark sein, daß sie ein Ei trägt, was erreicht wird, wenn man auf einen halben Liter Wasser eine Hand voll Alaun oder Salz nimmt. Diese Flüssigkeit streicht man mit Hülfe eines Schwammes oder eines Lappens auf die betreffende Fensterscheibe, wodurch das Eis sofort verschwindet. Notwendig ist es jedoch, das Glas sogleich abzutrocknen.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Sagosuppe, *Schweinspfeffer, Kartoffelstock, gebranntes Apfelmus.

Dienstag: Juliennesuppe, Lachs mit Salzkartoffeln, Kalbskoteletten, *Stachisgemüse.

Mittwoch: Nudelsuppe, Rindfleischragout, Knöpfli, Endiviensalat.

Donnerstag: Erbssuppe mit geräuchertem Schweinefleisch, Salzbohnen, Pflaumenkompott.

Freitag: Mehlsuppe, Beefsteak, gebratene Kartoffeln, *Kastanienauflauf.

Samstag: Sternlisuppe, Rindszunge in brauner Sauce, Rosenkohl, *Kaffeegelée.

Sonntag: *Ochsenschwanz-Suppe, *Wiener Pastetli, *gefüllte Gans (mit Maccaroni), gemischter Salat, *gefüllte Linzertorte.

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

Koch-Rezepte.

Ochsenschwanz-Suppe. Für 8—10 Personen. Ein abgezogener Ochsenschwanz von 1—1½ Kilo, welchen man beim Metzger in runde Stücke geteilt bestellt, 250 Gr. dürres, mageres Federstück oder rohen Schinken, 1 Flasche weißen Wein, 3 Eßlöffel voll Essig oder Zitronensaft, 2 Lt. Wasser, Salz, 10 Pfefferkörner, 2 Nelken, ½ Zwiebel, 1 Rotgelbrübe, 30 Gr. süße Butter, 30 Gr. Speck.

Zwiebel, gelbe Rübe, Butter und Speck werden zu Scheiben zerschnitten und nebst dem Gewürz in eine Pfanne oder Casserole getan; die Ochsenschwanzstücke nebst Salz schön gelb darin gebraten, obige Flüssigkeiten daran geschüttet und auf Kohlenfeuer oder der Herdplatte 4 bis 5 Stunden langsam zugedeckt gekocht.

Unterdessen rüste man gelbe Rüben, Kohl, Rübkohl, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und Lauch, von jeder Art eine kleine Obertasse voll, von Sellerie, Lauch und gelber Rübe weniger und dämpfe sie in 30 Gr. süßer Butter, gieße 8 Deziliter Fleischbrühe daran und koche sie bis sie weich sind.

Hierauf röste man wieder in einer andern Pfanne 60 Gr. Mehl in 60 Gr. süßer Butter hellbraun, rühre 3 Liter Fleischbrühe daran, zuerst aber nur langsam der Knollen wegen, und lasse dies eine Stunde kochen, tue die weichgedämpften Gemüslein samt der Brühe hinein, lasse sie nochmals aufkochen und stelle sie zur Wärme, bis der Ochsenschwanz fertig gekocht ist.

Die weichgekochten Ochsenschwanzstücke nehme man behutsam aus ihrem Saft, lege sie nebeneniander auf ein Brett, ziehe die Knöchlein sorgfältig aus der Mitte jeder Tranche heraus, daß diese ganz bleiben und ein Ringlein bilden und stelle sie zur Wärme bis angerichtet wird. Nun passiere man die Ochsenschwanzbrühe, entfette sie und koche sie samt der Suppe, welcher man sie zugegossen, auf. Sollte die Suppe zu dick sein, so fülle man mit heißer Fleischbrühe so viel als nötig auf, lege die Ochsenschwanzstücke in die Suppenschüssel und richte die kochendheiße Suppe darüber an. Wenn man will, kann man den mitgekochten Schinken in Würfel schneiden und der Suppe beifügen.

Will man diese Suppe ohne Gemüslein, so nimmt man beim Rösten etwas mehr Mehl und legt beim Anrichten Brotwürfel hinein. Basler Kochschule.

Lachs à la Glaser. Da der Lachs oder Salm in der Laichzeit magerer ist, so wird ihm durch das Absieden Kraft und Geschmack entzogen und ist er daher viel schmackhafter, wenn er von Oktober bis Dezember auf nachstehende Art zubereitet wird.

Der Fisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gewaschen, abgetrocknet und mit Pfeffer und Salz eingerieben. Dann läßt man die Scheiben in einer Omelettepfanne in heißer ausgesottener Butter auf starkem Holzfeuer rasch zuerst auf einer Seite gelb werden, kehrt sie dann und gibt zugleich länglich oder in Würfel geschnittene Zwiebeln hinzu und läßt alles gelb werden. Wenn der Fisch gar ist, — was man am besten mit einem Messer bei den Gräten probirt, ob sich das Fleisch bei denselben ablöst — nimmt man ihn heraus, läßt die Zwiebeln mit etwas Fleischbrühe noch 5 Minuten kochen und richtet diese Zwiebelsauce über den Fisch an. Zubereitungszeit zirka ½ Stunde.

Fischkochbuch der Firma Glaser, Basel.

Wiener Pastetli. Runde oder ovale ausgezackte kleine Blechformen oder Wandeln werden mit Butter ausgestrichen, mit mürbem Teig oder Blätterteig ausgefüttert und mit einer Fülle von 250 Gramm gehacktem Kalbs- oder Hammel-, Wild- oder Geflügelbraten, wozu sich auch Ueberbleibsel trefflich verwerten lassen, etwas gehackter, in Butter geschwitzter Petersilie nebst 1 bis 2 Chalotten, gut mit dick eingekochter brauner Coulis, einem Stückchen Sardellenbutter, sowie ein wenig Pfeffer und Salz verrührt, angefüllt, mit einem Teigdeckel versehen und bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde langsam gebacken, um sie sogleich warm aufzugeben. Eine sehr beliebte Fülle zu dieser Art Pastetchen besteht aus feingehacktem gekochtem Schinken, der mit saurem Rahm, einigen Eidottern, sowie etwas Pfeffer und Salz vermischt wird.

Gefüllte und ausgebeinte Gans (mit Maccaroni). Eine gereinigte und ausgebeinte Gans wird inwendig mit Salz und Pfeffer eingerieben, dann läßt man 250 Gr. kleingebrochene Maccaroni in Salzwasser einmal aufkochen, auf einem Siebe ablaufen, vermischt sie mit 125 Gr. geriebenem Parmesankäse und 70 Gr. frischer Butter, füllt sie in die Gans, näht dieselbe zu, salzt sie, bedeckt sie mit einem gebutterten Papier, legt sie auf einer Unterlage in eine Pfanne mit ¾ Liter heißem Wasser und brät sie unter fleißigem Begießen 1½ Stunden, worauf man sie mit der eigenen Sauce, einer Madeira- oder Trüffel-Sauce aufgibt.

Schweinspfeffer. Nicht zu starkes, fettes Schweinefleisch wird roh in Würfel geschnitten, mit Salz, ganzem Pfeffer, einigen Gewürznelken, 1 Löffel Wachholderbeeren, geschnittenen Rübli, 1—2 Lorbeerblättern in ein Geschirr mit Zwiebeln gelegt und alles mit nicht zu starkem Essig übergossen und 2—8 Tage an die Kühle gestellt. Dann wird 1 Löffel Zucker gelb geröstet, 2 Löffel Speckwürfel, 3 Löffel Mehl und eine geschnittene Chalotte damit zur dunklen Farbe gerührt, mit einem Teile des Beizessigs aufgelöst, 2 Schöpflöffel heißes Wasser, das Fleisch und nach Belieben 1 Sträußchen Zitronenkraut zugefügt und zugedeckt weichgedämpft.

Stachis. Ein noch zu wenig bekanntes, sehr feines, knollenartiges Gemüse, das sorgfältig geschabt und in Salzwasser weich gekocht wird. Zur Sauce wird ein Stück frische Butter mit 1—2 Löffel Mehl gedämpft, mit kaltem Wasser abgelöscht, die nötige Fleischbrühe samt Salz und Muskatnuß beigegeben und die Stachis noch kurze Zeit darin gekocht.

Kastanien-Auflauf. Auf einfache Art stellt man den Auflauf her, indem man 375 Gr. Kastanien röstet, schält, auf dem Reibeisen reibt, mit 30 Gr. feinem Mehl und ½ bis ¾ Liter Milch, sowie 100 Gr. frischer Butter vermischt und über dem Feuer zu einem dicken Brei abrührt, den man nach dem Erkalten mit sechs Eidottern, 125 Gr. gestoßenem Zucker, etwas gestoßener Vanille und dem Schnee der Eiweiße vermengt und in der butterbestrichenen Form eine knappe Stunde bäckt.

Kaffee-Gelée. ½ Liter kochende Milch wird durch einen Filtrirsack mit 90 Gr. frischgemahlenem Kaffee geseiht und bei Seite gestellt; dann tut man 45 Gramm Gelatine nebst ½ Liter kalter Milch, zwei Eßlöffeln Zucker und einem Stück Zimmt in ein Casserol, bringt alles langsam zum Kochen und verrührt es, bis die Gelatine aufgelöst ist. Man nimmt dieselbe vom Feuer, verrührt sie mit dem Kaffeeaufguß und zwei bis drei Eidottern und füllt die Mischung in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, wonach man das Gelée im Kalten erstarren läßt.

Gefüllte Linzer Torte. 250 Gr. Mehl, 250 Gr. süße und 30 Gr. bittere geriebene oder gestoßene Mandeln, 250 Gr. Zucker, 200 Gr. frische Butter, zwei rohe und drei hartgekochte, durchpassirte Eidotter, die kleingeschnittene Schale einer Zitrone und zwei Eßlöffel feiner Rum werden zu einem Teige vermischt, den man vor dem Verarbeiten eine Stunde kalt stellt, dann zu zwei dünnen Platten ausrollt, die man auf einer Seite mit Obstmarmelade bestreicht und aufeinander legt, mit Ei bepinselt, mit Zucker bestreut und bei mäßiger Hitze ½—¾ Stunde bäckt.

Weihnachtsgebäck.

Mandelkrapfen. Aus einem Butterteig mit Wein und Zucker bilde Krapfen und fülle sie mit folgender Masse: 125 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln, 125 Gr. gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone werden mit 2 Eigelb und dem Schnee von 1 Eiweiß angerührt. Sind die Krapfen gebildet, so streiche sie vor dem Backen mit feingestoßenem und mit Wasser angefeuchtetem Zucker an.

Haselnußleckerli. 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen, 200 Gr. Zucker, 65 Gr. rohgestoßene Mandeln und 65 Gr. gestoßene Haselnüsse dazu genommen, mit ganz wenig Mehl zu einem Teig gewirkt, mit den Leckerlimodeln gemodelt und in nicht zu heißem Ofen gebacken.

Zimmtsterne. 375 Gr. Zucker werden mit 6 Eiweiß und etwas Zitronensaft eine halbe Stunde lang gerührt; von diesem Schnee wird etwas zum Anstreichen der Zimmtsterne beiseite getan, in das übrige werden 375 Gr. roh gestoßene Mandeln und 25 Gr. feinster Zimmt genommen, zu einem Teig verarbeitet, auf ein mit Zucker und Mehl bestreutes Blech gelegt und gebacken. Nachher überstreicht man sie auf der obern Seite mit dem zurückbehaltenen Schnee und trocknet sie noch einen Augenblick im Ofen.

Tirolerbrot. 250 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln, 125 Gr. Zucker, 250 Gr. Mehl, etwas Anis mit 4 Eigelb und einem halben Glase altem, weißem Wein zu einem Teig verarbeitet, 250 Gr. Butter hineingeschafft, 2 Messerrücken dick ausgewellt, überschlagen, Dreiecke ausgeschnitten, diese auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, mit Zucker übersiebt und in einem warmen Ofen lichtgelb gebacken.

Anishöckli. 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. Nun 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.

Eiweiß ist schädlich und kann sogar zu Vergiftung führen, wenn es einige Tage lang aufbewahrt wird. Es findet dabei eine faulige Zersetzung des Eiweißstoffes statt, die um so früher eintreten wird, je weniger frisch die Eier waren. In Berlin ist seinerzeit eine Familie von 6 Personen an Vergiftungserscheinungen erkrankt, da aus Eiweiß, das seit 8 Tagen gestanden hatte, eine Sauce bereitet wurde. Da sich dasselbe durch faden Geruch auszeichnete, eine trübe Farbe hatte und sich nicht zu Schnee schlagen ließ, wurde frisches Eiweiß beigegeben und die Speise fertig gestellt. Sie wurde gegessen, ohne daß sich irgend ein unangenehmer Beigeschmack gezeigt hätte. Erst nach 15 Stunden traten bei sämtlichen Mitgiedern der Familie Vergiftungserscheinungen ein, die sich in lähmungsartiger Schwäche der ganzen Körpermuskulatur, beschleunigter Herztätigkeit und starkem Uebelbefinden äußerten und erst durch energisches Einschreiten des Arztes gehoben werden konnten. Die Hausfrauen mögen durch solche Fälle sich warnen lassen und nicht durch übergroße Sparsamkeit die Gesundheit ihrer Familie gefährden.

Krankenpflege.

Kamillendämpfe erweisen sich eingeatmet als wirksam bei verstecktem Schnupfen.

Kampher, mit Süßöl und Chloroform vermischt, kann bei steifen Gliedern gute Dienste leisten.

Glycerin als Gurgelmittel dürfte nur wenigen bekannt sein und doch genügt ein kleiner Löffel reinen Glycerins in einem Glase heißen Wassers, um ein gutes Gurgelwasser herzustellen, das bei mehrmaligem Gebrauch Heiserkeit und Halsschmerzen schnell vertreibt.

Krankenbesuche werden oft auf ganz unzweckmäßige Weise ausgeführt. Auch in der Zeit der Genesung werden solche über Gebühr lange ausgedehnt und ermüden den Reconvaleszenten sehr. Viele Besucher glauben, den Kranken eine Wohltat zu erweisen, indem sie denselben möglichst viel von allen möglichen Krankheitsfällen, die mit dem vorliegenden eine Aehnlichkeit haben, erzählen, und können sich im Hinweis auf nötige Operationen, ja auf den Tod, nicht genug tun. Aber auch Pflegerinnen und Krankenschwestern verfallen oft in den ersten Fehler, wohl um dem Patienten die wenig trostreiche Versicherung zu geben, daß er nicht allein zu leiden habe. Andere Besucher wissen nichts besseres zu tun, als die ärztliche Kunst in Frage zu stellen und ermüden den Patienten mit der Anpreisung von eigenen „erprobten" Hausmitteln. Es ist sehr unklug, das Vertrauen in den Arzt, das der Kranke doch so sehr bedarf und das ihm allein Halt gewährt, zu erschüttern. Da und dort wissen auch, besonders weibliche Besuchende im Krankenzimmer, das ermüdende Dienstbotenthema nicht oft genug zu variiren und verbittern der weiblichen Kranken die Genesungsstunden mit dem Hinweis, daß das den Haushalt allein besorgende Mädchen ohne die Kontrolle der Hausfrau, gewiß viel zu wünschen übrig lasse. ꝛc.

Bei Krankenbesuchen suche man sich immer in die Lage und Stimmung des Patienten zu versetzen; man bleibe nur kurze Zeit und suche nur Angenehmes und Erheiterndes zu erzählen. Ein paar Blumen oder auch Früchte, die der Patient genießen darf, oder sonstige kleine Aufmerksamkeiten sind immer willkommen, besonders wenn man sich dabei nicht lange aufhält. Unpassende Gespräche von langer Dauer schaden dem Kranken an Geist und Körper und stellen dem Besucher ein Armutszeugnis aus. -n-

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Dezember. Das Ausputzen und Reinigen, sowie das Verpflanzen der Obstbäume, besonders der ältern, kann auch im Dez. bei schneefreiem Wetter noch stattfinden. Bäume und Sträucher, besonders Weißdornhecken, müssen von Raupennestern befreit werden. Da die eigentliche Gartenarbeit ruht im Dezember, so benütze man diese Zeit um die Schäden an den Umzäunungen, Spalieren, Gartengeräten auszubessern. Auch für den Ziergarten verfertigt man Blumenstäbe, Rosenpfähle und Namenzettel für das nächste Jahr. Bei gutem Wetter kann man mit dem Graben, Düngen und Rigolen im Gemüsegarten fortfahren. Das eingewinterte Gemüse muß, so oft es das Wetter erlaubt, gelüftet werden. Die Blumentreiberei im Zimmer ist eine Hauptbeschäftigung im Dezember. Die in Töpfe gepflanzten, beziehungsweise in Gläser gesetzten Blumenzwiebeln werden aus den dunklen Räumen ins Zimmer gebracht und können leicht bedeckt am Fenster aufgestellt werden. Alpenveilchen, Azaleen, Primeln, Kamelien sind außer den Blumenzwiebeln jetzt im Flor. Man stelle sie, um sie lange blühend zu bewahren, abseits vom Ofen, möglichst in die Nähe des Fensters. Da die Knospen der Alpenveilchen durch zu große Trockenheit wie durch die Nässe leiden, ist es empfehlenswert, die Töpfe dieser Pflanzen in Untersetzer zu stellen, die mit feuchtem Sand gefüllt sind. Frühbeete, in denen man Gemüse und Blumenpflanzen überwintert, müssen bei günstiger Witterung einige Stunden per Tag gelüftet werden.

Kranke Zimmerpflanzen. Auch Pflanzen unterliegen verschiedenen Krankheiten und werden bei vernünftiger Pflege geheilt. Philipp Held, Würzburg, Vorstand der Gartenbauschule, sagt darüber: Wurzelfäule kommt von zu vielem Gießen. Hier wird alles Schlechte der Wurzel abgeschnitten und die Pflanze sofort in sandige Erde verpflanzt. Gelb- oder Bleichsucht entsteht durch unrichtige Zufuhr von Nährstoffen; man untersuche die Wurzeln, entferne das Kranke, versetze die Pflanze und nähre sie sorgfältig mit Pflanzendünger. Stamm-

fäule, Herzfäule und Wassersucht kann geheilt werden indem man die kranken Stellen abschneidet, die Wurzeln mit Kohlenpulver dick bestreut und frisch einsetzt. Bei Wassersucht der Pflanzen schneide man das Faule ab, setze die Pflanzen in andere Erde und gebe so lange gar kein Wasser, bis die Erde trocken geworden und das Wasser aus der Pflanze aufgesogen hat.

Tierzucht.

Winterfütterung der bei uns zurückgebliebenen Singvögel. Der größte Teil der über Winter bei uns lebenden Vöglein gehen nicht, wie man gewöhnlich annimmt, aus Kälte, wohl aber aus Mangel an Nahrung zu grunde. Hunger ist also die Todesursache. Wenn ein Vöglein vor Hunger so schwach wird, daß es sich nicht mehr bewegen kann, ist natürlich das Erfrieren die Folge hievon, denn Bewegung erzeugt Wärme. Sorgen wir also im Winter für reichlich passende Fütterung für unsere Lieblinge, dann braucht es uns auch bei großer Kälte im Winter um ihr Leben nicht bang zu sein.

Es ist aber von größter Wichtigkeit, was für Futterstoffe wir den Vöglein verabreichen, denn schon manches derselben ist einer unzweckmäßigen Fütterung zum Opfer gefallen. Wie leicht sind wir z. B. geneigt, den Vöglein Abfälle vom Mittagstisch oder Abendbrot hinzustreuen, wir können aber keinen größern Fehler begehen, als wenn wir denselben Brotkrumen, Kartoffeln und andere Mehlspeisen zu fressen geben, denn diese Nahrung kann ihnen insofern sehr leicht den Tod bringen, indem sie durch Nässe sehr bald sauer wird und den Tierchen dann Durchfall verursacht, woran sie häufig sterben. Den Sperlingen darf man dagegen ohne Schaden Brot füttern und besonders dann, wenn es gilt, diese frechen Gesellen dadurch vom Futterplatz der andern Vögel abzuhalten.

Die meisten insektenfressenden Vögel lieben und vertragen ölige Samen sehr gut und können sich auch in Ermangelung anderen Futters damit ausschließlich ernähren. Hanfsamen, Hafer, Nuß- und Kürbiskerne und namentlich auch die Samen der Sonnenblumen fressen alle edlern Vogelarten, die bei uns verbleiben, sehr gern; daneben reiche man ihnen auch stets etwas Fett, z. B. Rindsfett, Speckstückchen u. dergl. Wahre Leckerbissen für sie bilden Ameisenpuppen, Mehl- nnd Mistwürmer 2c. Den körnerfressenden Vögeln (Amseln, Finken 2c) kann nebst obigem Futter noch gekochtes aber nicht stark gesalzenes Fleisch, sowie geschabte gelbe Rüben, Wachholder-, Vogel- und Heidelbeeren (getrocknete), Hagebutten 2c. gereicht werden. All diese Futterstoffe sollen aber erst dann den Vögeln hingestreut werden, wenn der Boden anhaltend fest gefroren oder mit Schnee bedeckt ist. So lange der Boden nicht gefroren ist, hat man durchaus nicht nötig, die Vögel zu füttern, da sie alsdann noch genug Futter finden, durch zu frühe Fütterung würden wir dieselben aber nur der Arbeit der Insektenvertilgung entwöhnen, uns selbst zum größten Schaden. Bei regnerisch-kalter Witterung, auch bei offenem (ungefrorenem) Boden tun wir dagegen den Vöglein eine große Wohltat, wenn wir ihnen Fleischfett, Talg, Speck und dergleichen auf Brettchen auslegen, damit sie nicht frieren, denn Fett erzeugt Wärme im Tierkörper.

Bezüglich der Tageszeiten ist es am besten, am Vormittag Futter zu streuen, als erst nachmittags, weil man alsdann sicher ist, daß die Vöglein dasselbe noch fressen, denn im Winter suchen diese Tierchen eben sehr bald, schon nach 3 Uhr abends, ihre Schlupfwinkel für die Nacht auf und müßten dann hungrig „ins Stroh schlüpfen".

Die meisten edleren Vogelarten sind mehr oder weniger furchtsam und schüchtern und wagen sich daher selten in unmittelbare Nähe der Häuser (mit Ausnahme der Spatzen). Der geeignetste Futterplatz für diese edlern Vögel ist daher etwa 30—40 Schritte weit vom Hause entfernt in einem Garten oder einen Rasenplatz neben oder hinter dem Hause. Hier sucht man einen ebenen Platz aus, schafft von diesem sämtlichen Schnee sauber weg und befestigt dann ein Brett in schräger Richtung über ein auf den Boden gelegtes Futterbrett, wenn man nicht vorzieht, ein besonderes Futtertischchen zu dem Zwecke anzufertigen.

Immer muß man darauf bedacht sein. durch Anbringung von Dorngebüsch und Tannästen 2c. Katzen und Raubvögel von den Futterplätzen der kleinern Vögel fern zu halten und diese letzteru werden sich dann um so lieber und zahlreicher an diesen Orten einfinden, wenn sie wissen, daß sie dort vor ihren zahlreichen Feinden sicher sind. Aber nicht alle Vögel nehmen ihr Futter von solchen Brettern und Tischen weg, einige picken es lieber vom Boden auf. Für diese streue man das Futter einfach auf die vom Schnee befreite Erde. Um die Spatzen von solchen Futterplätzen wegzulocken, streue man diesen Brosamen 2c. dicht vor die Haustüre oder Fenster. -r-

Frage-Ecke.

Antworten.

89. Gehen Sie doch direkt in den 1- oder 2-Franken-Bazar in Zürich und kaufen Sie sich dort einige Sachen ein für die Verlosung. Arbeiten Sie selber etwas, so brauchen Sie immer allerlei Zutaten, die oft ebenso hoch kommen. W. B.

90. Gute, saftige „Birewegge". Möglichst steinfreie dürre Birnen ganz weich kochen, gut zerstoßen oder durch die feinere Scheibe der Fleischhackmaschine drücken, dann noch warm 1 Pfund süße Butter drein bröckeln, Nußkerne oder Mandeln, Zucker, Zimmt, Nägelipulver, Anis, Weinbeeren, alles gut durcheinander mengen — die Gewürze je nach Geschmack mehr oder weniger — und zuletzt, kurz vor dem Einfüllen, Kirsch, aber nicht blos ein Gläschen, sondern 1/2 bis 1 Liter, je nach der Quantität Füllung, auch noch gut darunter mengen und zudecken, bis Sie's backen oder dem Bäcker bringen. Mit gutem „Ankewegge"-teig ist dies ein sehr beliebtes Gebäck, das an kühlem Orte 3—4 Wochen saftig bleibt. Frau Pfr. B.

91. Der Vorstand der landwirtschaftlichen Genossenschaft Winterthur wird Ihnen am besten Auskunft geben können. Landwirt in F.

92. Ich habe in einem solchen Falle das Gewinde der Lampe mit Seife eingerieben und dann festgedreht; natürlich wird das Ueberflüssige weggewischt. Nach dieser Prozedur hat das lästige Ausschwitzen aufgehört. Fr. E.

Fragen.

93. Gibt es kein empfehlenswertes, durchaus probates Mittel gegen Kopfschuppen? Ein Verwandter von uns kann die seinen nicht los werden, trotzdem er schon alle möglichen Wässerchen und Salben dagegen angewendet. Für eventuelle gute Auskunft wäre dankbar und zu Gegendiensten gerne bereit Frau W. in Z.

94. Was soll ich meiner Frau auf Neujahr schenken? Es müßte etwas sein für den Haushalt, was sie freut und ihr Mühe erspart. Da sie bis zu der Zeit fort ist, können mich die lieben Leserinnen im Ratgeber schon aufklären. Etwa 30 Fr. wage ich gerne. Herzlichen Dank zuvor! Glücklicher Ehemann in bescheidenen Verhältnissen.

95. Ich las kürzlich, der Thee sei ein viel schädlicheres Genußmittel, als man gewöhnlich annehme, man tue nicht gut, solchen als Ersatz für Wein und Bier unbedingt zu empfehlen. Ich wäre froh, wenn mich einsichtsvolle Leute darüber aufklären würden, ob das wahr ist. Hausmutter in K.

96. Wie tötet man Fische und Geflügel, so daß die Tiere am wenigsten Schmerzen leiden? Ich kann mich nicht entschließen, die armen Tiere so zu quälen, wie es manchmal vorkommt und wäre dankbar für guten Rat. Angehende Köchin.

Reese's Backpulver

f. Kuchen, Gugelhopf, Backwerk, etc.

anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.

in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.

Fabrikniederlage bei Car. F. Schmidt, Zürich.

Sehr geehrte Dame!

Wollen Sie Ihrem Herrn Gemahl, Bruder, Vater ꝛc. eine rechte **Weihnachtsfreude** bereiten? Für nur Fr. 1. 50 erhalten Sie ein ganz neues, reizendes und prakt. Geschenk, das jedem Herrn mehr Freude macht, als sonst etwas, wof. Sie d. 5fache ausgeben. Verlangen Sie sofort ill. Prospect von **Patentverwertungsgesellschaft Wolfstein (Pfalz).**

(Rückmarke beifügen.) (W1206) H63950 e

ist die beste.

(W587)

Hauptdépôt

der Chocoladen von LINDT & SPRÜNGLI

Bonbons fins — Liqueurs — Fruits confits — Glaces

ZÜRICH

Conditorei Sprüngli

am Paradeplatz

Haus ersten Ranges

T 1289 **Theehandlung.**

Zur Herbst- und Winter-Saison

empfehle mein reich assortirtes Lager in

Wand-, Steh- und Zuglampen

mit prima Brennern.

Neu! Strahlenbrenner! Neu!

Petrolherde, völlig geruchlos, auf jeden Koch- und Gasherd passende **Geschirre** in **Nickel, Kupfer, Messing, prima Email** und steyrischen **Stahlpfannen, Waffel-** und **Bretzeleisen**, neueste **Apfelschäl-, Reib-** und **Fleischhack-Maschinen, Kaffeemühlen, Kaffeeröster**, hochfein vernickelte „**Ideal**"-**Spiritus-Bügeleisen, Kohleneisen, Kohlenkessel, Kehricht-** und **Aschenimer, Bettflaschen** in Nickel, Kupfer und Eisen verzinnt mit Gußschrauben, **Backofen**, verbesserte Konstruktion, sowie alle übrigen

Haus- und Küchengeräte.

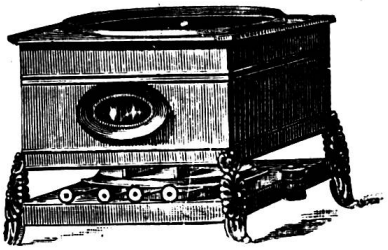
Anerkannt solide Ware! Anerkannt billige Preise!

Ed. Schwyzer, Kupferschmied,

44 Limmatquai 44, Zürich. (W 1297)

B. Huber-Hotz, Zürich

6 Grossmünsterplatz 6.



Fabrik der neuesten und besten

Petrol-

Kochapparate,

Lampen und Lichter.

Komplete Kücheneinrichtungen.

Email-Gesundheitskochgeschirr

eingetroffen in feiner Auswahl. (T 1299)

Aller Arten **Spiritusmaschinen.**

Lackirte und ord. **Blechwaren, Waschhafen, Kupfer-, Messing-, verzinnte Eisen-** und **Holzwaren.**

Reparaturen prompt.

Direkte Sendungen an die **bekannte erste**

Kleiderfärberei und Chem. Waschanstalt

von

Terlinden & Co.

vorm. **H Hintermeister in Küssnacht-Zürich**

werden in **kürzester Frist sorgfältigst** effektuiert

und in solider T. No. 540

Gratis-Schachtelpackung

retourniert.

Zur gefl. Benützung **jeder Familie** bestens empfohlen.

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