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

Band: 8 (1901)

Heft: 1

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. 1. VIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 5. Januar 1901.

Blick in die Zukunft.

Rufe nicht vergang'ne Tage,
Nicht verschwund'ne Zeit zurück;
Leb' der Gegenwart und klage
Nimmer um entschwund'nes Glück.

Liegt die Welt doch vor dir offen,
Lenke kühn des Schiffes Kiel,
Du sollst kämpfen, dulden, hoffen,
Und erreichst das ferne Ziel.

Weh dem Manne, der, verzagend,
Auf verfloss'ne Stunden schaut,
Der, die Gegenwart verklagend,
Nicht der eignen Kraft vertraut;

Der mit Wehmut und voll Bangen
Rückwärts hält den Blick gewandt,
Glänzend liegt, du mußt's erlangen,
Vor dir das gelobte Land!

Vorwärts, vorwärts, immer weiter!
Such' der Sehnsucht goldnes Vließ,
Dann erkämpfst du siegesheiter,
Was die Jugend dir verhieß.

Rufe nicht vergang'ne Tage,
Nicht verschwund'ne Zeit zurück,
Leb' der Gegenwart und klage
Nimmer um entschwund'nes Glück!

Heinrich Zeise.

Chemische Reinigungsmittel.

Unter chemisch-trocken Reinigen versteht man das Entfernen des Schmutzes aus getragenen Stoffen, ohne Anwendung von Wasser und Seife, mit Hülfe von Benzol, Petroleumbenzin, Terpentinöl oder einer anderen Flüssigkeit, welche Fett aufzulösen imstande ist und zwar so, daß in Façon genähte Kleider nicht zertrennt werden dürfen, Damenkleider nur dann, wenn man einzelne Teile nicht gründlich genug vornehmen könnte. Da keine Rücksicht auf die Echtheit der Farben beim Trockenreinigen zu nehmen ist, so ist diese Art der mittels Wasser und Seife herzustellenden Reinigung vorzuziehen. Die meisten Schmutzflecke bestehen aus Fett oder Harz, welches sich am leichtesten mit Staub überzieht. Entfernt man das Fett oder Harz, verliert der Staub seinen Halt und der Fleck verschwindet.

Hauptreinigungsmittel bei diesen trockenen Waschverfahren sind, wie bereits oben angegeben: Benzin, Benzol, Terpentinöl.

Unter dem Namen Benzin kommt eine farblose, ätherartige, sehr feuergefährliche Flüssigkeit in den Handel, welche aus den rohen Petroleumsteinkohlen durch fraktionirte Destillation in großen Mengen gewonnen wird. Man verwendet zum chemisch Reinigen verschiedene Qualitäten von Benzin, das beste hierzu ist jedoch weitaus das chemisch reine Steinkohlenbenzin; dasselbe hinterläßt, wenn man einige Tropfen auf eine Porzellanschale gießt, gar keinen Rückstand, sondern verdunstet vollständig, auch darf demselben ein merkbarer Geruch nicht anhaften. Benzin ist das beste chemische Reinigungsmittel für seidene, wollene und halbwollene Stoffe, die von Oel oder Fett beschmutzt sind; alle andern Verunreinigungen, die nicht fettiger Natur sind, bleiben von Benzin unberührt. Es ist deshalb eine irrige Ansicht, zu sagen, mit Benzin kann man alle Flecken beseitigen. Nach Vorgenanntem kann also Schmutz oder Staub, welcher sich häufig an den Rändern und Kragen der Herren- und Damenkleider ansetzt, nicht mit Benzin beseitigt werden; die Reinigung mittels Benzin darf nie bei Licht vorgenommen werden, auch soll man, des stark ätherischen Geruches wegen, eine

Reinigung mit Benzin nie in einem Zimmer vornehmen, sondern immer im Freien oder an einem luftigen Ort. Die Aufbewahrung des Benzins soll an einem feuersichern Orte geschehen. Eine Vermischung des Benzins mit andern chemischen Verbindungen ist äußerst schwierig.

Das Benzol. Dieses wird aus leichtem Steinkohlentheer gewonnen, ist farblos, stark lichtbrechend, beweglich und von einem eigentümlichen, nicht unangenehmen Geruch, brennt mit leuchtender, stark rußender Flamme. Mit Benzol würden ausgezeichnete Resultate erzielt werden, es kommt aber zu teuer für unsere Zwecke.

Terpentinöl. Von den verschiedenen Terpentinsorten ist das französische Terpentinöl wegen seines etwas feineren Geruches das beste, das deutsche Terpentinöl das schlechteste. Das Terpentin ist ein vorzügliches Reinigungsmittel. Man sagt, daß bei Benutzung von Terpentinöl zur Reinigung von seidenen Stoffen diese einen weichen Griff, erhöhten Glanz und Geschmeidigkeit erhalten; es ist dies aber durchaus nicht stichhaltig.

Spiritus, Weingeist, Alkohol. Derselbe wird ebenfalls zur Entfernung verschiedener Flecke benützt. Der einzige Unterschied zwischen Alkohol und Spiritus besteht nur darin, daß letzterer mehr Wasser enthält als ersterer. Derselbe ist in reinem Zustande eine wasserhelle Flüssigkeit; er hat die Eigenschaft, alle Harze zu lösen und hauptsächlich alle jene Flecken auf chemischem Wege zu beseitigen, die von härterer Beschaffenheit sind als Oel und Fett, besonders aber Flecken von Stearin, Siegellack, Theer, Pech, Harz, Wagenschmiere, Paraffin, Wachs.

Schwefeläther. Der reine Aether ist eine farblose Flüssigkeit von eigentümlichem, erfrischendem Geruche und starkem, brennendem Geschmacke. Aether ist ein vorzügliches Lösungsmittel für Fette und Harze.

Chloroform. Diese allbekannte, klare, farblose Flüssigkeit ist weniger gefährlich als Aether, mit einem eigentümlichen, ätherartigen Geruche und anfangs süßlichem, später brennendem Geschmacke. Chloroform ist das beste Reinigungsmittel für Oelflecke, Wachs, Harz und Kautschuk 2c.

Um nun in erster Linie die Kleider, Stoffe, Teppiche, Uniformen u. s. w. von den Flecken zu reinigen, müssen sie staubfrei gemacht werden, was am besten durch Bürsten oder Klopfen geschieht; hierauf legt man den zu reinigenden Gegenstand auf eine Tischplatte und bürstet ihn mittels Benzin ordentlich durch. Sind die Kleider nicht sehr beschmutzt, genügt auch ein zusammengelegtes Stück Tuch, welches jedoch die Farbe des zu behandelnden Gegenstandes haben soll, z. B. helle Stoffe mit einem hellen Stück, dunkle Stoffe mit einem dunklen Stück; es müssen aber die zu verwendenden Stücke ganz rein und trocken sein. Recht hartnäckige Stellen — es sind dies solche, die stark mit Schmutz belegt sind — können nur mit einer Bürste gereinigt werden. Das Abreiben der Stoffe mit Benzin muß rasch und energisch geschehen. Nach Beendigung der chemischen Reinigung mit Benzin hänge man das Kleidungsstück in freie Luft, bis der Geruch des Benzins verschwunden ist, was nicht allzulange dauert. Treten nun noch Schmutzflecken hervor, welche das Benzin nicht wegbrachte, so ist ein anderes Mittel anzuwenden. Die Flecken in farbigen, wollenen, halbwollenen und seidenen Stoffen unterscheiden sich nach ihrer Beschaffenheit wie auch nach der Natur ihrer Entstehung.

K. Bauer, die Kunst- und Feinwäscherei.

Kalte Kalbfleischgerichte.

Das Kalbfleisch findet in der bürgerlichen und feinen Küche manigfache Verwendung, aber gleichwohl ist manches Hausmütterchen in Verlegenheit, wenn es allfällige Resten in kaltem Zustande wieder als hübsche Platte auf den Tisch bringen soll. Aus dem Schatze meiner Erfahrung gebe ich deshalb im Nachstehenden gerne einige Rezepte an.

Die einfachste Art, Kalbsbratenresten zu verwenden, ist kalter Aufschnitt davon. Man schneidet ansehnliche Scheiben davon und achtet darauf, daß an jeder etwas brauner Rand ist. Diese legt man derartig übereinander, daß die eine immer die andere zur Hälfte deckt, und legt auf jede Scheibe ein Streifchen, ein Sternchen von dem beliebten Kalbsbratenjüs. Man garnirt die Schüssel mit eingelegten Perlzwiebeln, Kapern, kleinen Gurken, Brunnenkresse, harten Eiern, Radieschen, krauser Petersilie 2c. Auch gestochene kleine Kugeln aus Rotrüben, zwischen die Petersilienblätter gelegt, machen sich als Verzierung an kaltem Aufschnitt ganz reizend.

Kalter Kalbsbraten in Essig und Oel ist besonders bei Herren zu Thee und Bier beliebt. Alle Kalbsbratenresten, die keine ansehnlichen Stücke mehr geben, schneidet man nach Art der gelben Rüben in längliche Scheibchen, begießt diese mit scharfem Esdragonessig, etwas Oel und setzt einige Perlzwiebelchen zu. Die Streifchen sollen nur eben feucht sein; man läßt sie deshalb abtropfen, ehe man sie auf eine Platte gibt. Werden wie im vorigen Rezept angegeben, garnirt.

Man kann auch Kalbsbratenresten kalt mit folgenden Saucen zum Thee geben:

1. Man verrührt das Gelbe von 4 hartgesottenen Eiern mit gutem Essig, giebt etwas gestoßenen Zucker dazu, 2 Eßlöffel Senf, 125 Gr. gereinigte, entgrätete und feingewiegte Sardellen, 1 Theelöffel voll feingewiegte Schalotten, eine Hand voll Kapern, 2 Löffel Oel, 1/4 Liter sauren Rahm, etwas Salz und Pfeffer dazu und rührt die Sauce, bis sie dick ist. Nimmt man mehr Sardellen, setzt man kein Salz mehr zu.

2. Auf 1/2 Kilo Resten rechnet man 2 Eier und kocht sie hart. Die Dotter nimmt man heraus, gibt einen rohen Eidotter, 2 feingehackte Sardellen, 1/2 Theelöffel guten Senf, den Saft einer halben Zitrone, etwas Salz, Pfeffer, eine Prise Staubzucker, Oel und Essig dazu und rührt, bis es eine dickliche Sauce ist. Diese wird durch ein Sieb gestrichen und mit den feingeschnittenen Kalbsbratenresten in eine Salatière gelegt; abwechselnd eine Lage Fleisch, dann Sauce und so fort, zu oberst Sauce. Das Fleisch gewinnt, wenn es längere Zeit in der Sauce liegt und hält im Winter 4 bis 8 Tage gut. In derselben Sauce lassen sich auch Wildbraten, Rinderbratenresten, selbst Rindfleischresten, servieren.

Appetitbrötchen. Der kalte Kalbsbraten wird mit einigen Sardellen und etwas Petersilie feingewiegt, mit Pfeffer, Salz, etwas Senf, reichlich Zitronensaft in einer Schüssel vermischt, mit der gleichen Menge guter Butter verrührt, und zwar muß die Masse so fein sein, daß sie sich gut streichen läßt. Damit bestreicht man geröstete Weißbrodschnitten, legt sie auf eine Platte, garnirt sie mit krauser Petersilie und servirt sie zum Thee.

Ein anderer Beleg von kalten Bratenresten macht man wie folgt: Man wiegt den Rest fein; 2—3 hartgekochte Eier werden mit etwas frischer Butter zu Brei verrührt, nach und nach Oel, Essig, Senf, etwas weißer Pfeffer, gehackte Sardellen, Schnittlauch, auch etwas geriebene Zwiebel und Petersilie dazu getan. In diese sehr dick gehaltene Sauce gibt man das feingewiegte Fleisch und mischt gut durcheinander. Wird auch auf geröstete Semmelscheiben gestrichen.

Kalbsbratensalat. Man schneide die Resten fein würfelig oder in Streifen, mache sie mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz, recht viel feingeschnittenen Zwiebeln, Petersilie und Schnittlauch an und verziere ihn mit Perlzwiebeln, in 4 Teile geschnittenen, hartgekochten Eiern und Kapern.

Woher kommen die Katarrhe?

Einen Katarrh zu bekommen, ist eine häufige und dabei unliebsame Acquisition, der man gerne aus dem Wege ginge, wenn es sich irgendwie tun ließe. Mindestens lohnt es sich, zu erfahren, woher der schlimme Gast stammt, dem selbst die Aerzte bis zur Stunde nicht wirksam zu Leibe gehen konnten. Dr. Adler in Breslau hat jüngst in den therapeutischen Monatsheften die Ursachen der Katarrhe zu erklären versucht. Er macht zunächst einen Unterschied zwischen solchen Katarrhen die auf Ansteckung beruhen, und denen, die sich bei vielen, vielleicht sogar den meisten Leuten regelmäßig während der beiden großen Witterungsveränderungen im Jahre einstellen, also am Anfang des Herbstes und des Frühlings. Man kann diese vorübergehenden Erkrankungen zweckmäßig als Uebergangskatarrhe bezeichnen, und zwar beziehen sie sich wesentlich auf die Nase, sind daher das, was man in gewöhnlichem Sinne Schnupfen nennt. Die Nase sondert Unmassen von Schleim ab, mit dem Geruchssinn ist es nicht weit her, dem Raucher schmeckt seine Zigarre nicht mehr, weil er ihr Aroma nicht recht genießen kann, während im Uebrigen das Allgemeinbefinden nicht so sehr in Mitleidenschaft gezogen wird. Es ist kein besonderes Schwächegefühl vorhanden, das Hinzutreten von Kopfschmerzen ist ebenfalls selten, und gewöhnlich ist die Erkrankung mit ihrem Nießreiz und der Schleimabsonderung nach wenigen Tagen gebessert und nach etwa einer Woche ganz gehoben. Der eigentliche Schnupfen, der von Ansteckung herrührt, ist ein weit schlimmerer Bruder des Uebergangskatarrhs, da er dem Menschen nicht nur das Geruchsvermögen auf Wochen völlig zu rauben vermag, sondern auch sein Allgemeinbefinden auf das Empfindlichste und auf lange Zeit schädigt. Die verhältnismäßige Harmlosigkeit der Uebergangskatarrhe und ihr geringer Einfluß auf das Gesamtbefinden spricht durchaus gegen eine Entstehung durch Ansteckung, sondern es ist wahrscheinlich, daß sie auf einer direkten Einwirkung des Witterungs- und besonders des Temperaturwechsels auf das Gewebe der Schleimhäute beruhen. Dr. Adler nimmt, auf einen einleuchtenden Gedanken fußend, an, daß auch die Schleimhäute in der Beschaffenheit ihres oberflächlichen Gewebes sich dem jahreszeitlichen Wechsel in gewisser Beziehung anpassen.

Tritt nun beim Scheiden des Sommers die endgültige Abkühlung ein, so werden die Schleimhäute sich dazu genötigt sehen, ihr für eine wärmere Witterung eingerichtetes Gewebe mit einem kräftigeren zu vertauschen und das kann nur auf die Weise geschehen, daß sich eben eine festere Haut bildet und die überflüssig und ungenügend gewordene abgestoßen wird. Dieses Abstoßen der zarten Sommerhaut geschieht nun eben wahrscheinlich durch den sogenannten Uebergangskatarrh oder Uebergangsschnupfen, denn der sich dann aussondernde Schleim ist eben nichts anderes als der Teil der Schleimhaut, der nunmehr zu Gunsten einer kräftigeren Bildung beseitigt werden soll. Ist der Witterungswechsel ein langsamer, allmäliger, wie wir ihn hoffentlich in diesem Jahre behalten, so hat auch die Schleimhaut Zeit, ihre äußere Bekleidung allmälig der kühleren Temperatur anzupassen und der Uebergangskatarrh bleibt überhaupt aus. Wenn aber der Anfang des Winters plötzlich mit einem heftigen Sinken der Temperatur eintritt, oder auch, wenn im Winter einige Tage Frühlingswetter oder im Sommer für kurze Zeit Herbstwetter sich einstellt, so geschieht die Veränderung der Schleimhaut so rasch, daß sie in einen katarrhalischen Zustand verfällt. Diese Anschauung ermöglicht auch die Erklärung verschiedener eigentümlicher Krankheits-

erscheinungen, z. B. des Heufiebers und der sogenannten Alterskatarrhe. Es gibt wahrscheinlich eine verhältnismäßig bedeutende Zahl von Menschen, bei denen die Schleimhäute sich überhaupt nicht dem jahreszeitlichen Wechsel anzupassen vermögen, und so entstehen auf der einen Seite die schweren katarrhalischen Zustände, an denen viele Leute fast den ganzen Winter hindurch leiden, auf der andern die sommerlichen Katarrhe, die als Heufieber bekannt sind. Im Sommer müssen nämlich die Schleimhäute, während sie in Folge der höheren Temperatur weniger angegriffen werden, wiederum gegen andere Reize geschützt sein, gegen stärkere Beleuchtung, gegen Staub u. s. w. Wenn nun bei einem Menschen die Schleimhäute kein für den Sommer geeignetes Gewebe zu bilden vermögen, so wird das vermehrte Licht und besonders der vermehrte Staub, sowohl der mineralische wie der Blütenstaub und die vielen durch die Luft wehenden Gerüche, einen starken Reiz auf die Schleimhäute ausüben und diese zu langwierigen Katarrhen reizen. Die mangelhafte Entwicklung eines kräftigen Schleimhautgewebes für den Winter ist besonders dem höheren Alter eigentümlich, und daher leiden so viele Personen in höherem Lebensalter an dauernden Katarrhen während der ganzen rauhen Jahreszeit. Wer die Erfahrung gemacht hat, daß seine Schleimhäute nicht disziplinirt genug sind, um sich dem jahreszeitlichen Wechsel in geeigneter Weise anzupassen, der muß eben, wenn es ihm seine Mittel gestatten, ein Klima aufsuchen, wo sich der Witterungsumschlag möglichst wenig bemerkbar macht. Wer aber in dieser Beziehung gesundheitlich besser gestellt ist, der soll aus dieser Erörterung die Lehre ziehen, daß er wegen eines starken Katarrhs während der Uebergangszeit, nicht zu verzagen braucht, da dieser einen ganz natürlichen Vorgang darstellt, der gar nicht auf einer Ansteckung beruht und bald vorüber geht.

Der Nährwert von Obst und Nüssen nach chemischer Beurteilung

kommt in einer wichtigen Abhandlung zum Ausdruck, die der Nahrungsmittelchemiker Balland während der letzten Sitzung der Pariser Akademie der Wissenschaften überreichte. Im allgemeinen besteht die Meinung, daß Baumfrüchte zwar als wohlschmeckende Abwechslung der Ernährung eine wertvolle Ergänzung geben, aber selbst nicht viel Nährwert besitzen. Diese Ansicht ist nach den neuesten Untersuchungen nur für einen Teil der bekanntesten Früchte zutreffend, da einige teils fett-, teils stickstoffhaltige Körper in beträchtlichen Mengen in sich haben. Es versteht sich außerdem von selbst, daß sie mehr oder weniger Zucker enthalten, der als Nährstoff ersten Ranges immer mehr anerkannt wird. Balland hat nun eine große Reihe von Baumfrüchten der chemischen Analyse unterworfen, und zwar hauptsächlich folgende: Weintrauben, Orangen, Aepfel, Birnen, Pflaumen, Kirschen, Granatäpfel, Aprikosen, Pfirsiche, Quitten, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Mispeln, Oliven, Bananen, Datteln, Feigen, Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln. Alle diese Früchte enthalten in reifem Zustande 72 bis 92 Prozent Wasser. Werden sie für den Versandt oder die Aufbewahrung getrocknet, so können sie ihr Wasser bis auf 10 Prozent verlieren, jedoch würde ein so geringer Wassergehalt nur von Nüssen und Mandeln erreicht. Stickstoffhaltige Verbindungen sind in der Regel nur in sehr geringen Mengen vertreten: zu 1/4 Prozent in Birnen, zu 1,45 Prozent in Bananen und zu 15—20 Prozent — schon ein geradezu wichtiges Verhältnis) in Mandeln und Nüssen. In letztern Früchten und ferner in den Oliven erreichen die Fettstoffe zusammen mit öligen und harzigen Bestandteilen einen Betrag von 58—68 Prozent. Säuren sind in den Himbeeren und Johannisbeeren am stärksten vertreten, nämlich bis zu 1,25 Prozent. Den meisten Zucker enthalten die fleischigen Früchte: Bananen, Datteln und Feigen, deren Genuß daher als hervorragend gesund zu bezeichnen ist. Ueberhaupt ist der Schluß berechtigt, daß Obst, Nüsse und andere Früchte nicht nur durch ihren Geruch, Geschmack und angenehmen Säuregehalt unserm Gaumen schmeicheln, sondern auch einen wirklichen und zuweilen sogar erheblichen Nährwert besitzen.

Der Schweiz. Obstbauer.

Fische lassen sich rasch abschuppen, indem man dieselben zuerst rasch mit einem Stiche hinter den Kiemendeckel tötet, wodurch die Trennung des Rückenmarks vom Gehirn erreicht wird. Dann reibt man sie schnell mit einem Tuche ab, um den Schleim zu entfernen und hält darauf den Fisch etwa 5 Sekunden lang in sehr heißes Wasser. In ganz kurzer Zeit wird nachher die Arbeit des Abschuppens beendet sein.

Das Waschen der Glacéhandschuhe. Um weiße Handschuhe mit schwarzen Nähten zu waschen, macht man sich eine Mischung von Benzin und Salz und wäscht in dieser die Handschuhe, welche wie neu werden. Bunte, dunkle Glacé-Handschuhe, ebenso ganz weiße, lassen sich auf gleiche Weise waschen und wie neu herstellen. Sind die Handschuhe, welche man erst in die Mischung einweichen, alsdann über die Hand ziehen und auf derselben mit einem Tuche fest reiben muß, völlig trocken, so reibt man sie noch mit einem Tuche, bis sie Glanz bekommen. Wer sie indessen sehr glänzend wünscht, kann das Tuch in etwas Olivenöl oder anderes Fett tauchen, auch das Abreiben mit

einer Speckschwarte gibt besonders den dunklen Handschuhen einen schönen Glanz. Statt aller dieser Mittel kann man die Handschuhe auch mit einem Tuche abreiben, das in pulverisirten Speckstein getaucht ist. Immer aber muß das Tuch sehr rein sein. Dieses Verfahren bei der Handschuhwäsche ist sehr zu empfehlen.

Um Stahl und Eisen von Rost zu reinigen, genügt wiederholtes Bestreichen der verrosteten Sachen mit Petroleum und nachheriges Abreiben mit einem wollenen Lappen und heißer Asche.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Ribelisuppe, * Dorsch auf Hamburger Art, Salzkartoffeln, Schafsbraten mit dürren Bohnen.
Dienstag: Braune Kartoffelsuppe, Hackbraten, Maccaroni, Birnenkompott.
Mittwoch: Brotsuppe, Bratwürste, * Rotkraut, gebratene Kartoffeln, * Chocoladeauflauf.
Donnerstag: Gerstensuppe, * Kaninchen, Kartoffelpürée, Rosenkohl.
Freitag: Erbssuppe, Restengericht von Kaninchenfleisch, * Kartoffelklöße mit Milch, Apfelmus.
Samstag: Weiße Mehlsuppe, Rindsbraten, Nudeln, eingemachte Pflaumen.
Sonntag: * Hühnersuppe mit Huhn und Reis, Beefsteak mit gebratenen Kartoffeln, * kalte Biscuitmehlspeise.

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

Koch-Rezepte.

Hühnersuppe und Huhn mit Reis. Für 6 Personen berechnet. Ein nicht zu altes Huhn wird gut gereinigt, ganz mit Leber und Magen und einer gelben Rübe in den Fleischtopf gelegt und mit wenig Salz gar gekocht. Vorzüglich wird es im Selbstkocher und kann nötigenfalls zweimal eingesetzt werden. Die Brühe ist, klar getrunken oder mit Eidotter abgerührt, für Kranke und Genesende sehr angenehm und heilsam; sie kann aber auch mit Gries und Reis oder einer beliebigen Suppeneinlage als Suppe bereitet werden. Etwa 3/4 Stunden vor Essenszeit schöpft man die fette Hühnerbrühe oben ab und bereitet damit einen Risotto. Dieser wird kreisförmig auf einer Platte angerichtet, das Huhn in passende Stücke zerschnitten, in die Mitte der Platte gelegt und eine weiße Sauce (von Butter, Mehl, Fleischbrühe [Hühnerbrühe] und Muskatnuß und mit Eigelb abgezogen) über das Ganze gegossen. Das Fleisch von ganz alten Hennen wird am besten gehackt verwendet, mit Schweinefleisch vermischt, zu Klößen, Hack- oder Netzbraten 2c. Aus Volkart's Kochbüchlein.

Dorsch auf Hamburger Art. Bereitungszeit 1 Stunde. Zutaten: 1 1/2—2 Pfund Dorsch, Salz, 100 Gramm Butter, 1/4 Liter Weißwein, eine halbe Zitrone, Pfeffer, Muskatnuß, 30 Gr. Semmelkrume, Sardellenessenz, Petersilie, 1 Dzl. Wasser, worin 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt gelöst sind.

Der frische Dorsch wird sorgfältig gereinigt und in Stücke geteilt, in kochendes Salzwasser gelegt und zum Sieden gebracht. Sobald er 2 Minuten kocht, gibt man ein Stückchen Butter, 1 Kochlöffel kaltes Wasser zu und stellt den Dorsch auf eine sehr heiße Herdstelle, wo er ziehen muß. — Dann bringt man 100 Gr. Butter, 1/4 Liter Weißwein (halb Wasser), 1/8 Liter Bouillon aus Liebig's Fleisch-Extract, Scheiben einer kleinen Zitrone, deren Kerne und gelbe Schale entfernt sind, weißen Pfeffer, Muskatnuß, ein Stückchen gelbe Zitronenschale, 50 Gr. geriebene Semmelkrume, 1 Eßlöffel Sardellenessenz zum Durchkochen, legt kurz vor dem Anrichten den Fisch auf, übergießt ihn mit der Sauce und verziert ihn mit Petersilienblätter.

Kaninchen. Für 6 Personen berechnet. Das Kaninchen wird in Stücke geschnitten, gesalzen und in Essigbeize gelegt. Nach 2—3 Tagen nimmt man das Fleisch aus der Beize, läßt es gut abtropfen und bratet es in 40 Gr. fein verwiegtem Speck und 20 Gr. Fett schön gelb. Die gebratenen Stücke werden auf eine heiße Platte gelegt, in demselben Fett 50 Gr. Mehl und je nach Belieben ein wenig Zucker schön gelb geröstet, mit der durchgesiebten Beizebrühe abgelöscht und je nach Quantum und Schärfe derselben noch etwas Wasser zugegossen, die Fleischstücke hineingelegt und zirka 1—1 1/2 Stunden sachte gekocht.

Rotkraut (Bayrisch Kraut). Für 6 Personen berechnet. 500 Gr. gereinigter und fein geschnittener Rotkabis (Blaukraut) wird gesalzen, in 20 Gr. Butter, gut zugedeckt, gedämpft, ein wenig Wasser mit Essig daran geschüttet und mit Pfeffer, nach Belieben mit ein wenig Kümmel gewürzt. Dann läßt man langsam gar kochen und sieht oft nach, daß es nicht ansitzt. Wer es liebt, kann in der Butter vorher etwas Zwiebeln rösten und auch nachher noch ein wenig Mehl über das Kraut streuen. Kochzeit 1 1/2 Stunden. Selbstkocher vorzüglich, dann ist aber keine Zutat von Wasser und auch kein Nachsehen nötig. Aus Volkart's Kochbüchlein.

Kartoffelklöße mit Milch. Einen reichlichen Liter geriebene, Tags zuvor abgekochte Kartoffeln nebst 1/2 Liter Weizenmehl, fünf Eiern, etwas Salz, Muskatnuß und 1/4 bis 3/8 Liter Milch werden sehr gut vermischt und so lange geschlagen und verrührt, bis der Teig, welcher nicht zu dünn sein darf, Blasen wirft; dann streut man etwas Mehl darüber, sticht mit einem ovalen, in kochendes Wasser getauchten Löffel Klöße davon ab, legt sie in das siedende Salzwasser, läßt sie kochen, bis sie an die Oberfläche kommen und servirt sie mit brauner Butter und geriebenem Parmesankäse oder zu Braten, zu gekochtem Obst u. dgl.

Fondue. 250 Gr. Emmenthalerkäse werden fein gerieben, mit drei Eidottern und 1/2 Liter Rahm verrührt, worauf man in einem tiefen Casserol oder einer die Hitze gut vertragenden Schüssel 40 bis 50 Gr. frische Butter schmelzen läßt, die Masse hineinschüttet und über ziemlich starkem Feuer so lange umrührt, bis sie ringsherum zu kochen und zu steigen beginnt; man muß sie dann sofort in derselben oder einer andern, sehr gut erwärmten Schüssel zu Tisch bringen.

Kalte Biscuit-Mehlspeise. Eine Orange wird auf Zucker vollständig abgerieben und auf den abgeschabten Zucker der Saft der Orange ausgepreßt, wozu man noch ein Glas Weißwein und 125 Gramm gestoßenen Zucker mischt. Dann legt man den Boden einer Blech- oder Porzellanform, ohne sie auszustreichen, mit Biscuitscheiben aus, feuchtet dieselben mit der Mischung an, legt darauf eine Schicht ausgekernter Orangenscheiben, sowie kleine Würfel von Apfel- oder Himbeergelée, dann wieder eine Schicht Biscuit, und so fort, bis die Form gefüllt ist, die man geschickt auf eine Schüssel stürzt und mit Fruchtgelée verziert.

Chocolade-Auflauf. In 1/2 Liter Milch kocht man 250 Gramm Vanille-Chocolade eine Viertelstunde lang unter fleißigem Umquirlen und läßt dies dann auskühlen; inzwischen werden 120 Gr. Butter schaumig gerührt, sechs bis acht Eidotter und 200 Gr. Zucker, die ausgekühlte Chocolade, zwei Eßlöffel voll geriebene Semmel, etwas gestoßene Vanille und der Schnee der acht Eiweiße hinzugemischt, die Masse in eine butterbestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Form gefüllt, drei Viertelstunden gebacken und mit Zucker bestreut servirt.

Gesundheitspflege.

Zur Haarpflege. Das Grundprinzip einer rationellen Haarpflege muß darauf basiren, daß der Mutterboden des Haares, die Papillen, lebenskräftig und bildungsfähig erhalten werden. Das ganze Geheimnis, dieser wichtigsten Anforderung zu genügen und zugleich das beste Mittel zur Erhaltung und Förderung des Haarwachstums ist eine ausreichende und vor allem zweckmäßig ausgeführte Reinhaltung der Haare und des Haarbodens.

Kämmen, Bürsten und Kopfwaschungen sind das beste Mittel zur Konservirung eines gesunden Haarbodens. Die Haare beginne man stets von unten an auszukämmen und halte die höher gelegene Partie der Haare mit der Hand fest, vermeide also jedes Zerren; im übrigen bediene man sich nur der Kämme und Bürsten von guter Beschaffenheit. Der gewöhnliche Kamm sei nicht zu eng gezähnt, um die Haare nicht zu zerren, seine Zinken seien nicht zu spitz, um die Kopfhaut nicht zu verletzen, er sei überall gut polirt. Die Haarbürste darf keine zu kurzen und zu steifen Borsten haben, weil diese mechanisch zu sehr reizen. Selbstverständlich müssen alle diese Gegenstände durchaus sauber gehalten und öfter in Soda- und Seifenwasser gewaschen werden. Zu weich gewordene Borsten kann man durch Benetzen mit Alaunlösung wieder hart und unnachgibig machen.

Mäßige Reize, wie vorsichtig ausgeführtes Kämmen üben einen günstigen Einfluß aus. Sehr wichtig ist auch das Waschen der Kopfhaut.

So wie Gesicht und Hände kann man sich auch den Kopf täglich waschen und muß das wenigstens einige Male im Monat tun. Der Kopf bedarf sorgfältiger Reinigung, da das natürliche Fett, welches die Talgdrüsen der Kopfhaut absondern, sich mit den aus der Luft sich ablagernden Staubteilchen und den Schuppen vermischt und dicke braune Krusten ansetzt. Erscheinen die Haare nach dem Waschen zu trocken, so werden sie mit gutem, nicht ranzigem Fett eingesalbt.

Nach Dr. Thiemme.

Kinderpflege und -Erziehung.

Man achte darauf, daß Kinder nicht in der Nase herumbohren. Abgesehen davon, daß diese Untugend höchst unappetitlich ist, wird nicht selten die Nasenschleimhaut durch das Bohren verletzt und entzündet. Dabei können aber die entstehenden Wunden durch den unter den Nägeln sich ansammelnden Schmutz verunreinigt werden und sich zu eiternden Geschwüren ausbilden. Ferner treten oft langwierige Nasenblutungen ein. Das gewohnheitsmäßige Nasenbohren muß zu einer Mißbildung und Erweiterung der Nasenlöcher führen. Wo energische Zurechtweisung nicht hilft, wende man unnachsichtlich strenge Bestrafung gegen diese Unsitte an, die später oft noch in der Pubertätsperiode gewohnheitsmäßig in ekelerregender Weise betrieben wird.

Krankenpflege.

Nervenleiden. Bei Nervenleiden sorge man für eine leicht verdauliche Kost, am besten in kurzen Zwischenräumen, esse reichlich Obst. Wenn mit dem Leiden Abmagerung verbunden ist, halte man sich an eine fettreiche Nahrung: Butter, Käse, Milch, Kumys, Kephir. Wird Fett nicht vertragen, so versuche man es mit einer vegetabilischen Kost für begrenzte Zeit. Bei völlig heruntergekommenem Zustand ist eine sogenannte Mastkur bei absoluter körperlicher und geistiger Ruhe das beste Heilmittel. Wo Widerwille gegen Milch besteht, muß man probiren, in welchem Zustande dieselbe am besten bekommt, ob roh oder abgekocht, frisch oder abgerahmt, kalt oder warm, eventuell mit einigen Körnchen Salz oder 1/2 Theelöffel Cognac oder etwas Kaffee oder Thee.

Mangel an Tätigkeit ruft ebensowohl der Nervenschwäche, als geistige oder körperliche Ueberanstrengung. Der geistige Arbeiter erstrebe einen mannigfachen Wechsel der Tätigkeit und vernünftige Anwendung von Ruhe und Erholung. Länger als zwei Stunden sollte eine bestimmte Richtung geistiger Tätigkeit nicht andauern. Die Erholung sollte nicht dem Geist oder dem Körper neue Strapazen auferlegen. Die vollendete Erholung ist der Schlaf. Seine Dauer richtet sich nach Alter, Arbeit und Gesundheitszustand. Je mehr geistige Arbeit, desto mehr Schlaf. Zu langes Schlafen macht träge, zu wenig Schlaf bewirkt Nervosität, Abgespanntheit. Das Bett ist das Nest einer Menge von Krankheiten, besonders Federbetten. So lange der Körper im Wachstum begriffen ist, ist das Bedürfnis nach Schlaf viel größer, als beim erwachsenen Menschen. Der Nervenschwache soll früh zu Bett und früh und schnell aufstehen. Mit Nervenschwachen habe ihre Umgebung Geduld, gehe fürsorglich auf ihre Beschwerden ein und halte alle schädlichen Einflüsse und Aufregungen fern.

Aus „Schweiz. Gewerbe-Kalender."

Blumenkultur und Gartenbau.

Frostempfindliche Sträucher vor Kälte zu schützen. Der „Prakt. Wegweiser" empfiehlt einen

Klotz von ungefähr 30 bis 40 Cm. Länge und Dicke neben den betreffenden Busch zu legen. Man biegt letzteren über den Klotz nieder und bedeckt ihn mit Erde, Laub, Streu u. dgl. Rosen, die auf diese Weise geschützt sind, werden im strengsten Winter unbeschädigt bleiben. Der Klotz dient dem Strauch als Stütze. Die Größe des Klotzes muß daher der des Busches angepaßt sein. Dieses Hülfsmittel eignet sich besonders für größere Sträucher und Buschformen, die entweder sich nicht vollständig zur Erde beugen lassen oder, aufrecht stehend eingebunden, doch unter der Kälte zu leiden haben.

Arbeitskalender für den Monat Januar.

Wenn die Kälte nicht zu groß ist, kann man schon im Januar mit dem Formschnitt der Obstbäume beginnen. Ebenso können bei milder Witterung im Gemüsegarten die ersten Frühbeete für Karotten, Salat, Radieschen und Blumenkohl angelegt werden. Ferner besorge man das Rigolen und Düngen der Rasenplätze und Gesträuchgruppen und Gehölze können verpflanzt werden. Um frühblühende Gloxinien und Begonien zu haben, sät man den Samen schon Mitte Januar aus. Gegen Ende des Monats wird mit der Vermehrung krautartiger Pflanzen, wie Fuchsien, Pelargonien, Heliotropium, sowie der Teppichbeetpflanzen begonnen. Wo Treibräume vorhanden sind, stelle man Hyazinthen, Tulpen, Rosen, Magnolien, Syringen 2c. in Zwischenräumen von je acht Tagen ein. Ueberwinterungskästen sind bei gelindem, sonnigem Wetter reichlich zu lüften.

Man versäume auch nicht, das gelagerte Obst fleißig durchzusehen.

Tierzucht.

Ein vorzügliches Mastfutter für Kaninchen besteht in gequellter Hafergrütze oder gebrochenem Mais, und einem Teil Grünzeug, welches aber nicht unter Frost oder Kälte gelitten haben darf. Außerdem ist eine tägliche und reichliche Portion Milch von großem Vorteil.

Winterarbeit im Bienenstand. Die Winterarbeiten des Imkers am Bienenstande beschränken sich auf folgende Vorsichtsmaßregeln: Schutz der Bienen vor Kälte, vor Feinden aus der Tierwelt, vor Beunruhigung und vor Luftmangel. Letztere zwei Punkte erfordern jetzt besondere Beachtung, daher sollte der Imker seinen Bienenstand öfters in der Woche besichtigen. Zu einer gesunden Ueberwinterung bedürfen die Bienen genügend sauerstoffreiche Luft, daher darf das Flugloch nicht allzu klein sein und muß vor dem Verlegen mit toten Bienen oder Eis geschützt werden. Da zur Winterruhe möglichste Dunkelheit förderlich ist, sollen die Fluglöcher während der ganzen kalten Zeit dicht verblendet werden, wodurch gleichzeitig auch die Bienenfeinde unter den Vögeln ferngehalten werden.

Frage-Ecke.

Antworten.

96. Dem Uebelstand der Feuchtigkeit in Ihrer Wohnung können Sie abhelfen, indem Sie gut heizen, eventuell mit amerikanischem Permanent-Brenner im Korridor bei geöffneten Zimmertüren und täglich gutes Lüften, besonders an trockenen und sonnigen Tagen. Sonst läßt sich wenig machen.

Man sollte vor Beziehen einer Wohnung die Trockenheit der Wände durch Hygrometer untersuchen. Sache der Behörden — wenn sie vor lauter statistischen Erhebungen und Formelkram Zeit fände zu praktisch nützlicher Tätigkeit — wäre übrigens die Salubrität der Wohnungen bezüglich normalen Feuchtigkeitsgehaltes zu überwachen. Feuchte Wohnungen sollten einfach geräumt und durch Verbesserung der Fundamente und Mauern, sowie allenfalls durch Drainierung trocken gelegt werden. bevor sie wieder vermietet werden dürften. Der Alte.

97. Diese zu Fondues, kleinen feinen Aufläufen, Biscuits u. dgl. häufig verwendeten Kästchen fertigt man aus starkem weißem Schreibpapier; man bricht dasselbe zu länglichen Vierecken, macht für gewöhnlich die Kästchen 10—12 cm lang, 6 cm breit und 3—4 cm hoch, biegt den obern Rand ein wenig nach außen herum und klebt die Seitenwände mit Eiweiß und Mehl zusammen. Runde Papierkästchen sind meist mit einem eingekerbten Rand versehen, den man besonders zuschneiden, kerben und um den glatten Boden festkleben muß. Frau E.

98. Ich empfehle Ihnen zum Studium folgende Bücher: 1. Bloch, Hühnerzucht für den Landwirt, Aarau, Verlag Wirz, 1900. (50 Rp.) 2. Rationelle Geflügelzucht, von und bei Mosimann und Klopfstein, Erlenhof, Nidau (Bern). Sonst Fr. 4 jetzt aber vermutlich billiger.

Fr. in Z.

99. In dem Büchlein „die Kunst und Feinwäscherei" von K. Bauer, das ich kürzlich durch die Vermittlung der Redaktion des „Frauenheim" bezog, habe ich verschiedene sehr zweckmäßige Verfahren kennen gelernt, wie man Wollsachen reinigt und wäscht und möchte Ihnen empfehlen, das Büchlein auch kommen zu lassen. Sie erhalten dann die Auskunft sehr ausführlich. Es kostet 70 Cts. ohne Porto.

Aus Ihrer Frage ist nämlich nicht genau zu ersehen, ob Sie die wollenen Halstücher gewaschen haben wollen, ich kann Ihnen deshalb hier keine näheren Angaben machen. Nanny.

99. Zum Waschen der Wollwäsche also auch von Tüchern, gebrauche man nur Regen-, Schnee- oder Flußwasser. Dieses wird heiß gemacht und die feingeschnittene Seife darin aufgelöst. Kaltwasserseife ist dabei sehr zu empfehlen. Bei Verwendung von Kernseife nimmt man auf 8—10 Liter Wasser 1½—2 Eßlöffel Salmiak. In das Seifenwasser, welches so heiß sein muß, als es die Hand erträgt, drückt man die Wäsche (nicht das Wasser über die Wäsche gießen) und läßt sie 15—20 Minuten weichen; hat man viele, so gibt man nicht alle gleichzeitig ins Wasser. Ehe man mit dem Waschen beginnt, gibt man in ein zweites Gefäß heißes, reines Wasser, ist die Wäsche sehr schmutzig, Seifenwasser. Beim Herauswaschen darf die Wäsche nicht gerieben, nur gedrückt werden. Aus dem ersten Wasser wird sie sofort in das zweite gelegt, hierauf noch einige Male in reinem, warmem Wasser geschwenkt, gut ausgedrückt, die Innenseite nach

außen gekehrt und langsam, weder im Sonnenschein noch am heißen Ofen getrocknet. Anna.

100. Eine erfahrene Erzieherin sagte mir einst, daß folgendes Mittel sehr gut sei: Butterbrot mit Butter, zu welcher fein zerstoßene Eierschalen gemischt worden sind. Ob es sich bewährt, weiß ich nicht; da es harmlos ist, verdient es probirt zu werden. Zuverlässig ist dagegen folgendes Verfahren: Von 4 Uhr abends bis zum Morgen nichts Flüssiges geben, sondern nur trockene Speisen; vor dem Zubettegehen Stuhlgang erzielen, notfalls durch Klystier; hierauf das Kind für 4 Sekunden in 10 cm. tiefes frisches Wasser setzen, was sofort durch Kontraktion zum Harn treibt; dann trockene wärmende, doch nicht allzu dichte Leibbinde anlegen und ins Bett. Im Anfang nach je zwei Stunden nach dem Bettgehen einmal wecken. Eine kühle (20° R.) kurze Waschung des Morgens hilft zur Kräftigung. Der Alte.

Fragen.

1. Wo könnte ich ein billiges einfaches Kochbüchlein beziehen, das für bescheidene Verhältnisse paßt und Kostenberechnung enthält? Ich muß sparsam wirtschaften und da wäre mir ein recht praktisches Büchlein, das mir kurz und bündig sagt, wie man gut und billig kochen kann, eine große Wohltat.

Ganz junges Hausmütterchen.

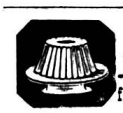
2. Woher mag's kommen, daß meine Aepfel im Keller schon zu faulen beginnen? Ich glaubte doch, dieselben nach Vorschrift eingekellert zu haben. Danke sehr für guten Rat. W. F.

3. Kann man selber eine haltbare schwarze oder rote Wäschetinte herstellen? Ich wäre froh über guten Aufschluß. Abonnentin auf dem Lande.

4. Gibt es in der Schweiz auch Fabrikanten, die Brutöfen für Geflügel fabriziren? Wenn ja, wohin hätte man sich zu wenden? Landwirt.

Ist die beste.

(W587)



Reese's Backpulver

f. Kuchen, Gugelhopf, Backwerk, etc.

anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.

in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.

Fabrikniederlage bei Gar. F. Schmidt, Zürich.

Messerputzmaschinen. (W1344)
Mangen, Wringer, Hydro.

1900er Bienenhonig

garantirt echt, versendet franko gegen Nachnahme

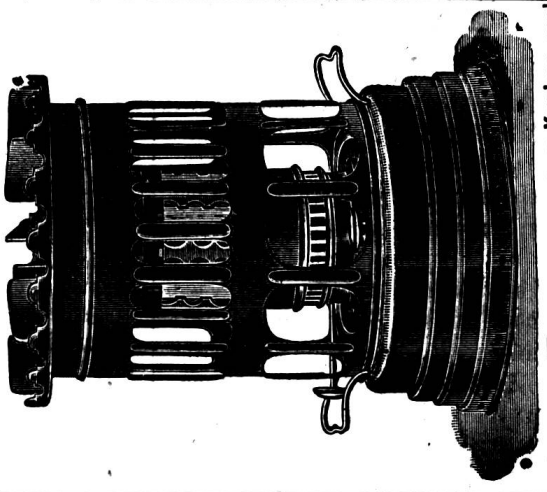
5 Pfund Büchse zu Fr. 4.90.

J. B. Rist,

W 507 **Altstätten** (Reinthal

Visitkarten

jeder Art liefert prompt und billig die Buchdruckerei W. Coradi-Maag, Zürich.



Ardent zum Kochen und Heizen, neuestes System, rauchlos, und geruchlos, grösste Heizkraft, empfiehlt (W 740)

Carl Dittinger,
vorm. H. Unholz Wwe.
Zürich, Rennweg 43, Zürich.

LONDON TEA COMPANY Ld

Basel (Schweiz). (T 1296)

Preisliste der neuesten Thee-Ernte.

		per Pfund Frs.
No. I.	Strong Good Congou, recht gut reinschmeckend	1.80
„ II.	Superb London Melange Assam, Souchong u. grün Imperial	2.50
„ III.	Hotel Thee Souchong Kräftig und vorteilhaft für grösseren Bedarf	2.50
No. IV.	Delicious Souchong Very pure China Tea	3.50
„ V.	Lapsang Souchong rough finest Russian Melange	3.75
„ VI.	Extra choicest Ceylon Pekoe Delicate in flavor and perfume	5.50
„ VII.	Choice Assam Pekoe Rein indischer Thee, sehr kräftig und gehaltvoll.	3.80

Die Preise verstehen sich per Pfund, garantirtes Nettogewicht, bei Abnahme von mindestens 1 Kilo franko geliefert nach allen Gegenden der Schweiz.

Verpackung 1/2 Kilo in Staniol, 1 Kilo in Blechbüchsen, von 4 Kilo an aufwärts in Originalkisten.

Wir empfehlen No. IV, eine Melange der feinsten chinesischen Qualitäten, das billigste und beste in Existenz, als Damen-Thee einzig in seiner Art, das Resultat einer 26jährigen Erfahrung; No. V herb, sehr gehaltvoll für Herren, No. VI feinster Gesellschafts-Thee, hoch aromatisch, reinste und vorzüglichste Mai-Ernte mit ausgezeichnetem Blumenaroma, wird selbst den verwöhntesten Theekenner befriedigen.

Filiale Zürich **Die** **obere Kirchgasse 13**

chem. Waschanstalt u. Kleiderfärberei

T 1151 **von Carl Hummel.**

Telephon. vorm. **Kasp. Brennwald, Wädensweil.** **Telephon.**

Vorzüglich eingerichtetes Geschäft, bekannt durch Lieferung schöner Arbeit, empfiehlt sich zum **Waschen** und **Färben** von **Herren-** und **Damenkleidern, Bettdecken, Vorhängen, Möbelstoffen** 2c. bei schneller und billiger Bedienung. Direkte Sendungen werden prompt ausgeführt und in Gratisschachteln retournirt.

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