Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 8 (1901)

Heft: 11

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



Schweizerische Blätter für Haushaltung, Rüche, Gesundheits:, Kinder: und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Berausgegeben unter Mitwirkung tuchtiger Mitarbeiter von Frau C. Coradi-Stahl in Jürich.

Abonnements preis: Jührlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerftraße 58, und jedes Bostbureau (bei der Bost bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Betitzelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Mr. 11. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 22 Nummern.

3urid, 15. Juni 1901.

Cebendiger fels.

as kalte, starre Velsgestein,

Auf wallt es neu im Sonnenschein,
Empor aus seinen Schaften blühn
Der Buchen Kronen goldengrün,
Aus seinen Halden dringt hervor
Der Gräser und der Blumen Flor,
Der Drosseln und der Amseln Chor,
And alle Zweige sind erschwungen,
And alle Flügel, alle Zungen
Dem, der mit Lust den Vels durchdrungen.

Wenn ich erblühe, sagt der Stein, Wie sollte dann gestorben sein, Was mehr denn Vögelsang und Blust Ist seines Schöpfers froh bewust? Ich grüne dem, der ruft herbei, Wie aus dem Winter jeden Mai, Dem, was da nicht ist, daßt es sei, Der Licht rief, und es ward geboren, Und aus gesprengten Felsenshvren Dem, der zum Heil der Welt erkoren.

A. E. Fröhlich.

Z,

Die Kresse.

Noch viel zu wenig findet in der Jettzeit das fleine grune Pflanzchen Bermendung, das fich gesmäß seines hohen Gehalts an schwefelreichen atherischen Delen als Heilpstanze in früherer Zeit schon großer Wertschätzung erfreute.

Nasturtium officinale, die Wasser= ober Brunnenkresse, ist in England besser eingebürgert, als hierzulande, wo sie als Salat wie als Thee für bestimmte Heilzwecke verwendet wird und eine fast unerläßliche Zuthat zum Frühstuck bildet. Vom Mai dis September sindet dort ein regelmäßiger Andau der Kresse statt; es werden sogar schwach

bewässerte Teichfelber angelegt, die auch während bes Winters mit erwärmtem Wasser überrieselt werden und so das ganze. Jahr eine reiche Ernte liesern. Auch in Frankreich zeigt sich in letzter Zeit die Kresse mehr als früher, besonders auf dem Frühstückstisch, wo sie auf Brot gegessen wird. Den größten Absatz sindet jedoch die Kresse mäherend der Winterwonate, wo sie als Dekoration bei Festlichkeiten in großen Wengen verwendet wird.

Die grünen Blatter lassen sich vorzugsweise zum Aufbau ber Speisen verwenden und bringen bieselben erst zur vollen Geltung.

Die Heilkraft ber Kresse liegt in ihren nervenstärkenben, blutreinigenben, harntreisbenben Gigenschaften, die Pflanze soll eine besbeutsame Reinigung der Nieren bewerkstelligen und es wohnt ihr eine einzig dastehende auflösende Kraft bei Steinbildungen inne.

Sie barf jeboch nicht in zu großen Mengen und auch nicht mit allerlei andern Speisen zussammen genossen werden, wenn sie günstigen Ginssluß auf den Körper haben soll. Es giebt verschiesdene Kressearten, jedoch sind nur der Nasturtium officinale, der Brunnentresse alle die erwähnten guten Eigenschaften zuzuschreiben.

Die Gartenkresse fe steht ber Brunnenkresse in Bezug auf Heilkraft am nächsten, sie gebeiht in jedem Garten und Blumentopf, ja sogar in den Maschen eines wollenen Strumpfrohres, das man als Pyramide mit Lehm ausfüllt und auf einem Teller stehend naß erhält. Diese Kressekultur kann auch im Winter vorgenommen werden.

Bu hübschen Spielereien findet sie im Garten mannigsache Verwendung, man sat sie z. B. als Buchstaben aus, die sich mit der Schere immer wieder beschneiden lassen. Der Same geht, seucht gehalten, schon innert drei Tagen auf. Im Interesse unserer Gesundheit kann diese Art als Salat oder Gewürz an unsern Speisen nicht zu oft Verswendung finden.

Von ber Erd= ober Winterkresse, die an seuchten Orten vom Mai bis Juli gebeiht, sind 12 Abanberungen bekannt, auch sie ist beliebt, hat jeboch als Heilpstanze keine Ersolge aufzuweisen.

Im Bolke werden andere Arten, wie die Felde und Wiesenkresse noch als heilkräftige Pflanze betrachtet, die Annahme ist jedoch irrig. Bei Pflanzen, die wie diese letztere in kleinen Gräben wachsen, wo immer zu befürchten ist, daß der Wasserlauf verunreinigt werden und allerlei kleinen Lebewesen zur Wohnstätte dienen könnte, ist Vorssicht nötig. Eine gründliche Reinigung und Wässerung jeder Kresseart überhaupt, ist immer vorzusnehmen, dann dürsen wir aber die so gesunde Pflanze, vorzugsweise die Brunnenkresse, getrost genießen.

2

"Brillant".

"Brillant" nennt sich ein neues Glätteisen. Nicht ohne ein gewiffes Diftrauen machte ich mich hinter bas Ding mit bem etwas anmaßenben Namen. Hubsch fieht es aus, glanzenb, wirklich "brillant" vernickelt und wenn auch der Unhängsel hinten auf ben erften Blick befrembend wirkt, fo söhnt man sich rasch bamit aus, weil er während bes Glättens durchaus nicht geniert und das Glätt= eisen überhaupt recht handlich ift. Vorschriftsgemäß füllte ich ben Behälter mit gutem Brennsprit und hielt ihn bann bis zur Gasentwicklung über ben umgekehrten Ginfullbecher, in beffen Bobenbertief= ung eine kleine Flamme von Sprit zu entzünden ist. Das erste Mal brauchte es längere Zeit, bis bas Bas burch bie kleinen Löcher hinausbrannte; aber bann in bas Gifen verbracht, mar basfelbe nach 7 Minuten zum Glätten bereit. Seitherige Proben ergaben eine viel schnellere Gagentwicklung, womit ich allfällige Befürchtungen bei benjenigen zerftreuen möchte, bie mit bem Brillant-Glätteifen Bersuche anstellen. Auch ber beim ersten und zweiten Mal noch auftretende Geruch verlor sich später ganz, so daß ich mir jett wirklich keine ibealere Art ber Glätterei benten konnte. Das Glätteifen kann jederzeit ohne lange Vorbereitungen erhitt werben, ebenso rasch gelöscht, wenn man es nicht mehr braucht, indem blos die brennende Röhre herausgezogen und ausgeblasen wird.

Will man fortgesetzt glätten, so füllt man jebe Stunde etwas Weingeist nach, was ganz gesahrslos geschehen kann, weil der Sprit nicht mit der Flamme in direkte Berührung tritt. Immerhin wird man gut thun, stets in das kleine Becherchen einzugießen, und nicht aus der ganzen Flasche nachzufüllen. Der Verbrauch ist nicht groß; ich glaube nicht, daß die Kosten sich höher stellen, als bei Kohlen und jedensalls billiger, als bei Gas und Elektrizität.

Der weitaus größte Borteil bes "Brillant"= Bügeleifens ift aber ber, baß es burchaus gesunb= heit aun schäblich ist, weil es keine unversbrannten Gase entwickelt; eine zweite ebensoschächenswerte Eigenschaft ist die damit verbundene Reinlickeit. Es giebt weder Staub noch Asche. Wan kann den ganzen Tag anhaltend glätten ohne Unterbrechung und keinerlei Unreinheiten irgend welcher Art werden sich einstellen. Für Leute aber, welche rasch ein heißes Gisen haben sollten und basselbe nur für kurze Zeitdauer gebrauchen, ist es besonders vorteilhaft, da der Berbrauch des Heizmaterials sosort nach dem Belieben der bügelnsden Person aufhört, wenn die Flämmchen, die im Innern des Gisens brennen, ausgelöscht werden.

Dieses neue Bügeleisen wird vom Fabrikanten in verschiedenen Formen und in verschiedenem Geswicht geliefert, so daß es für den Hausgebrauch, für Seschäfte und namentlich für Schneider von unschätzbarem Werte sein wird. Den Großvertrieb für die Schweiz hat unseres Wissens Krüger in Heiden, Kt. Appenzell; doch ist daßselbe wohl auch in den Eisenhandlungen und Haushaltungsartikelsgeschäften zu beziehen.

2

Woran erkennt man ein krankes Kind?

Es ift oft recht ichwer, die Erkrankungen eines Rindes zu erkennen und um so schwerer, je junger das Kind ist. Natürlich bezieht sich dies nur auf ben Beginn ber Erfrankung, benn späterhin macht bie Erkennung teine Schwierigkeiten mehr. Es ift aber gerade von Wichtigkeit, eine beginnende Krankbeit fo fruh wie möglich festzustellen, weil eine frühzeitige ärziliche Hilfe oft von ausschlaggebenber Bebeutung ift. Bei alteren Rindern beutet ein verändertes Wesen barauf hin, daß eine Krantheit im Anzuge ist. Wenn ein bisher fröhliches Rind ploglich murrisch, einsilbig und zum Spielen nicht aufgelegt wird, so kann man, wenn es sich nicht um ein verzogenes, launisches Kind handelt, mit ziemlicher Sicherheit annehmen, bag es von einer ichwereren Erkrankung ergriffen werben wird. Biel schwerer, ja oft unmöglich, ist bies aus außeren Rennzeichen bei Säuglingen festzustellen. Das Schreien ift nicht maggebend, benn biefes erfolgt, wie wir täglich beobachten können, auch bei gesunden Rindern aus verschiedenen Urfachen. Aukerdem schreien Rinder gerade bei gemiffen lebensgefähr= lichen Erkrankungen, namentlich ber Bruftorgane (Lungen= und Bruftfellentzündungen, Bräune u. a. m.) überhaupt gar nicht, sondern wimmern nur leise ober liegen noch häufiger ganz ruhig und teil= nahmslos da. Im Gegenteil braucht man, so lange ein erkranktes Rind noch fraftig ichreien kann, noch keine große Besorgnis zu haben. Gin ernsteres Beichen ift icon, wenn ichreiende und weinende Kinder keine Thränen vergießen. Dies beutet stets auf eine schwere, fieberhafte Erkrankung hin. Wenn sich diese bann später zurückbildet, so stellen sich

auch die Thränen wieder ein, was demnach ein gunstiges Zeichen ift. Doch muß man wissen, daß Neugeborene in den ersten Lebensmonaten überhaupt keine Thränen absondern. Uebrigens zeigt auch der erkrankte Säugling ein verändertes Wesen, das einer ausmerksamen und liebevollen Mutter

nicht entgeben wirb.

Das sicherste Mittel, um eine entstehende Erfrankung zu erkennen, bilbet nun aber die Meffung ber Körpermarme mittels bes Fieberthermometers. Alle plötzlichen (akuten) inneren Rrankheiten ber Kinder sind mit Fieber verbunden. Man soll da= her stets, wenn ein Kind ein verändertes Wesen in ber oben angebeuteten Art zeigt, sofort bas Thermometer einlegen. Findet man dabei eine Er= höhung über die normale Körpermarme von 35,5 Grad, so ist das Kind krank und muß in ärztliche Behandlung gebracht werden. Gin folches Fieberthermometer sollte in keiner Familie fehlen. Am zwedmäßigsten ift ein sogen. Maximalthermo= meter, bei bem die Quedfilberfaule nach bem Ent= fernen des Thermometers aus der Achselhöhle fteben bleibt, fo bag man fich bequem am Fenfter von ber Sohe bes Fiebers überzeugen und bies auch, wenn erforderlich, dem Arzte vorweisen fann. Bevor man dieses Thermometer einlegt, muß man es erst so lange schütteln, bis die Quecksilbersäule unter bie Bafil 37 gefallen ift. Dann trodinet man die Achselhöhle bes am besten auf dem Schoof einer anderen Perjon sitzenden Kindes mit einem Tuch ab, legt das Queckfilberende in die Achsel= höhle ein (aber wirklich in diese, nicht daß es etwa hinten frei herausragt), legt barüber ben Arm bes Kindes an die Bruft und halt ihn hier fest. Bei unruhigen Kindern widelt man besser eine breite Binde (Wickelband) um Arm und Bruft herum. Nach genau 10 Minuten entfernt man bas Thermometer. Bahrend biefer Zeit muß man bas Rind gut festhalten, bamit es keine hastigen Bewegungen machen kann. Auch foll man, bamit es sich nicht erkältet, die entblößte Schulter mit einem Tuch bebeckt halten. Den gefundenen Barmegrad foll man mit der Zeit der Messung stets sofort auf= schreiben, da diese Befunde für den Arzt von großer Wichtigfeit sein tonnen. Der Kinderargt.

Z,

Sont bei Blitgefahr im freien!

Daß die Blitgefahr auf freiem Feld größer ist, als im Walb, ist bekannt, boch ist auch ba bie Gefahr nicht ausgeschlossen.

Schon bei ben Alten, so schreibt bie "Deutsche

Forstzeitung", hieß es:

"Bor ben Eichen sollst bu weichen, Bor ben Fichten sollst bu flüchten, Doch bie Buchen sollst bu suchen."

Und von vielen ältern Forstleuten hat man erfahren, daß alte Eichen, Fichten, Lärchen und

Riefern, namentlich wenn solche einen trockenen Sipfel ober sonst einen trockenen aufwärts strebenben Aft besitzen, die Blitzgefahr erhöhen. Manchem Leser dürften aus seinem eigenen Leben Blitzschläge an Eichen, Linden, Pappeln, Fichten und Lärchen in Erinnerung sein. Um aber in dieser Beziehung etwas Bestimmtes anzuführen, sei erwähnt, daß eine Statistik auf einer größern Versuchssläche, auf welcher alljährlich Aufzeichnungen dieser Art vorsgenommen wurden, folgendes Resultat ergab:

56 Blitschläge an Gichen, 24 an Tannen und Kichten, dagegen kein Blipschlag an Buchen, obgleich 7/10 bes ganzen Walbbestandes Buchen waren. Wir sehen baraus, daß die eingangs erwähnte Regel richtig ist. Daß die Buche sozusagen vor dem Blipe gefeit, scheint seine Ursache in der Wirkung ber mit feiner Behaarung bersehenen Buchenblätter zu haben, wenigstens nimmt man bas allgemein an. Dag nun bei einzelnen, freiftebenben Buchen, weil diese den höchsten Bunkt bilben, nicht einmal eine Ausnahme von ber Regel portommen konne, soll damit nicht behauptet werden, eine solche Ausnahme beeintrachtigt im allgemeinen bas Ergebnis nicht. Jebenfalls ift man im Walbe unter einer Buche besser aufgehoben, als unter einem anderen Baume. Hohe Bäume aber soll man der Blitgefahr wegen stets meiden. Wird man von einem Gewitter überrascht und will man Schutz vor dem Gewitterregen suchen, so mable man bazu niebrige Baummuchse, besonders recht rauhe Buchen. Walbrander suche man zu meiben. Im übrigen aber beberzige man, bag man mahrenb eines Gewitters im Walbe ftets beffer aufgehoben ift als auf freiem Felbe, benn bort ist man selbst ber höchste Bunkt und biefen mählt ber Blit mit Borliebe.

23

Bur Beschichte der Milchbrötchen.

Im Jahre 1608 erfand eine Kammerfrau ber französischen Königin Maria von Medicis die Bereitung bes Milchbrotes. Diefes Brot, welches bald eine große Berühmtheit erlangt hatte, erhielt ben Namen "Brot ber Königin". Die Zubereitung aber blieb ein Geheimnis und biejenigen, welche fie kannten, erwarben ein großes Bermögen. Selbst= verständlich hatte die "mode derniere", ben Namen ber Geliebten auf ein noch marmes, gerabe aus bem Bactofen getommenes Mildbrotchen zu ichreiben, fehr balb ihre Gegner und Feinbe. Prebiger marnten von der Rangel herab vor dieser Speife, ba fie schlechte Gebanken und Durft einflöße und sowohl bem Körper als auch der Seele schädlich sei. Selbst Merzte schloßen sich ben Reihen ber Neiber an. Die einen, die Milchbrotfeinde, beriefen sich auf Sippocrates, ber alle Garung als bem Menschen schäblich erklärte und die andern beriefen sich auf Plinius, ber die Befe als bienlich gelobt hatte. Schlieglich mußte sich bas Parlament mit biefer Magenfrage beschäftigen. Die Untersuchung ergab ein ungünstiges Resultat und die Zubereitung wurde gesetzlich verboten. Das Verbot vermochte aber nicht, das so beliebt gewordene Gebäck zu untersbrücken und so nehmen denn heute noch die Milchsbrote (Brötchen) auf jedem Kaffeetisch einen Ehrensplatz ein.



Der Gisschrant. Um zu verhüten, daß der Eisschrant, der in den heißen Sommertagen wieder zu Ehren gelangt, einen unangenehmen Geruch annimmt, empsiehlt es sich, denselben alls wöchentlich mit verdünnter Seifensiederlauge außzuwaschen und öfter mit kaltem Wasser nachzuspülen. Man versäume auch nicht, die Unterseite der Einlegeroste gründlich zu säubern, da diese oft den Hauptsitz des schlechten Geruches bilden. Der Schrank muß nach der Reinigung bei offenen Thüren gut außtrocknen können. Besorgt sei man auch stets für guten Absluß des Eiswassers. Wichtig ist es, Fleischs und Gemüsereste, die man dem Schranke anvertraut, nicht hineinzustellen, ehe sie völlig erskaltet sind.

Mittel gegen Müdenstiche. Wenn kein anderes Mittel zur Hand ist, wende man Eau de Cologne an. Das einsachste Mittel gegen alle Arten Insektenstiche ist gewöhnliches Kochsalz. Man mache eine recht starke Lösung davon und reibe damit die gestochene Stelle mehrere Male ein. — Wenn man die gestochene Stelle tüchtig mit Seise einreibt und den Seisenschaum eintrochnen läßt, verschwindet das Brennen nach kurzer Zeit. — Schüttet man einige Tropfen Lavendelöl auf seine Kleider, so soll man, so lange der Geruch nicht ganz verslüchtigt ist, von den lästigen Mücken versichont bleiben. — Man wendet ferner Baumöl oder Salmiakgeist an oder legt seuchte Erde auf die gestochene Stelle.

Weiße und helle Glacehandschuhe zu waschen. Da ein tabelloß sauberer Glacehandschuh zur Vervollständigung der Damentoilette gehört, mag nachstehende ausgeprobte Reinigungsmethode mancher Leserin willtommen sein.

Sehr schmutige Handschuhe werden zunächst in ein kleines, enges Geschirr mit Deckel, am besten ist eine Seisenschusselle von der Waschgarnitur, gesteckt und zwar so, daß die schmutigen Stellen nach außen kommen. Dann gießt man so viel Benzin darauf, daß die Handschuhe durchseuchtet sind und noch etwas Benzin in der Schüssel zu sehen ist, beckt sie zu und läßt sie zwei Winuten stehen. Hat man etwa drei Paar Handschuhe, wodon ein Paar weniger schmutig ist, so nimmt man zunächst dieses allein vor. Sind die Handschuhe etwas geweicht, so reibt man sie mit dem Benzin hin und her, jeden Finger für sich, indem man ordentlich an den

Fingerspißen nachsieht. Dann legt man ben Hand= schuh so um, daß die Fingerspiken in die innere Handfläche zu liegen tommen und reibt fie nun jo burch. Dann bruckt man fie ftart aus, gießt noch etwas Bengin in die Schuffel zu und steckt die schmutigeren Sandschuhe hinein. In eine zweite Seifenschuffel steckt man jetzt bie einmal burchgemaschenen Sandschuhe, gießt frisches Benzin barauf und arbeitet sie barin tuchtig burch, wobei man sie wieder orbentlich reibt. Dann brudt man einen Sandichuh aus, boch fo, bag er recht feucht bleibt — ben anbern läßt man im Benzin liegen streift ihn auf die Hand und reibt ihn mit einem sauberen Leinentuch fest ab, wobei man wieder zu= erft die Fingerspiken berücksichtigt. Sat man ben handschuh trocen gerieben, so streift man ihn ab, zieht ihn sorgfältig in Façon und legt ihn zum Fertigtrodnen bin. Ift bas erfte Baar fertig, fo fängt man mit ben noch im ersten Bengin liegen= ben handschuhen an, arbeitet fie heraus, legt fie ins zweite Bengin, mogu man, wenn notig, wieber etwas zugießt. Hat man fehr viele Handschuhe, so nimmt man nach bem britten Paar bas zweite Benzin als erftes und gießt bas zu schmutig ge= worbene meg. Beiße Sanbichuhe reinigt man bor ben farbigen. Die Sanbichuhe merden wie neu und fogar recht mitgenommene feben wieder anständig aus. Uebriggebliebenes Benzin füllt man in eine besondere Flasche und benutzt es von neuem zum ersten Benzinbab. Die ganze Prozedur barf nicht bei fünstlichem Licht vorgenommen werben.



Roch=Rezepte.

spargelfuppe. Man schneibet die nötige Anzahl geputzer dünner Spargel, so weit sie zart sind, in zwei Centimeter große Stückhen, kocht sie in Wasser oder leichter Fleischbrühe weich, verdickt die Suppe mit einer gelben Mehlschwitze, würzt sie mit ein wenig gehackter Betersilie und legt beim Anrichten entweder geröstete Semmelwürfel oder kleine, in Salzwasser gargekochte Semmelklößchen hinein. Ebenso läßt sich das Wasser, worin ganzer oder Brechspargel weichgekocht worden ist, trefslich zu einer wohlschmedenden Suppe verwenden, indem man dasselbe mit einer Einbrenne verkocht oder mit zwei Eidottern legiert, mit etwas Petersilie würzt und über Semmelwürfeln anrichtet.

Krebse, auf feinere Art gekucht. Man zerschneibet eine Zwiebel in seine Scheiben, thut eine Handwoll Betersilie, einen Eklössel Kümmel, einige Psesser und Gewürzkörner bazu, kocht dies mit halb Wasser, halb Weißwein gehörig aus, gießt die siedende Flüssigeteit durch ein Haarsied über die sauber gewaschenen Krebse, fügt einige Lössel über deit das Gesäß sest zu und läßt die Tiere über starkem Feuer 10—15 Minrasch kochen, schüttet die Brühe ab, schwenkt die Krebse mit frischer Butter, richtet sie pyramidensörmig auf einer Schüssel oder einer Schale mit einem besonderen Gestell an und garniert sie mit Petersiliensträußchen ober Brunnenskresse.

Grillierten Odisenfieifdi. Bon übriggebliebenem taltem Ochjen-, Schweins- ober auch Kalbsteifch werben

kleine feine Tranchen geschnitten, in einem Löffel heißem Fett mit einer feingeschnittenen Zwiebel gut durchgeröstet, Salz und Pfeffer, die nötige Fleisch- oder Knochenbrübe, einige Löffel Wein zugefügt, alles kurz aufgekocht und beim Anrichten mit einem Güßchen "Waggi" gekräftigt.

Junge Bohnen mit Schweinestellcht. Junge Bohnen werben in eine kleine Menge laues gesalzenes Wasser gebracht und sobald dieses kocht, ein entsprechend großes Stück saftiges, frisches (nicht gesalzenes) Schweinesseisch zugefügt. Beides wird je nach dem Quantum ein dis eineinhalb Stunden gekocht. Nun wird das Fleisch aus der Pfanne gehoden und in einem andern Kasserol im eigenem Fett hübsch gebräunt. Bon den Bohnen gießt man die Flüssigteit ab, dünstet sie ebensfalls mit Butter und läßt sie kurz einkochen. Die abgesgossene Brühe kann zur Suppe Verwendung sinden.

Schmorkartöffelchen. In einem großen Kasserol läßt man Butter braun werben (auf 4 Liter Kartosseln rechnet man 200—250 Gramm Butter), schält ober schabt kleine, seine Kartosseln, die nicht größer als eine Wallnuß sein dürsen, roh ab, legt sie in die Butter, bestreut sie mit etwas Salz und läßt sie bei gelindem Feuer braten, wobei man östers das Kasserol umschwenkt, damit sie von allen Seiten braun werden; hat man nicht die ersorberliche Menge gleich großer Kartösselchen, so sitcht man deren aus großen, geschälten und gewaschenen Kartosseln mit einem Aussteder aus, drüht sie mit kockendem Passer, gießt dieses nach zehn Minuten ab, trocknet die Kartösselchen mit einem Tuch und drüht sie unter österem Umschwenken in reichlicher Butter braun und gar. Man verwendet sie als sehr beliedte Garnierung um Gemüße und große Fleischstücke.

Gemischter Gurkensalat. Am vorzüglichsten schmeckt eine Mischung von Gurken und Kopfsalat, die man zusammen mit Salz, Del und Essig oder einer Salatsauce anmacht, wobei man jedoch den Pfesser wegslät, der zum Kopfsalat nicht gut paßt; viele mischen auch die Gurken mit weichgekochten Kartosseln und einer Sauce von Del, Essig, Salz, Pfesser, etwas saurem Rahm, wohl auch gehacktem Estragon und Zwiedeln. Ebenso bereitet man zuweilen Salat aus grünen Bohnen, die in Salzwasser weichgekocht sind, mit Gurken, wie gewöhnlich angemacht oder mit einer Salatsauce übersgossen.

Dmeletten zum Garnieren von GemüsenBier bis fünf Gier rührt man mit zwei bis drei Ghlöffeln Milch und einer Prise Salz, sowie einem Kaffeelöffel Mehl recht klar, macht in der Omelettenpsanne nur immer ganz wenig Butter heiß, bäckt aus der Masse dünne Omeletten auf einer Seite gelbbraun, rollt sie zusammen, zerschneidet sie in 7—8 Centimeter lange Stücke und legt dieselben rund um die Gemüseschüssel. Gbenso kann man einen Viertelliter Milch, sünf Gier, 60 Gramm zerlassene, wieder ausgekühlte Butter und drei dis vier Lössel seines Mehl nehst einer Prise Salz gut durcheinanderquirlen und die Masse über gelindem Feuer zu dünnen Omeletten verdacken, welche man in beliedige Stücke schneidet und um Gemüse wie Spinat, grüne Erdsen, junge grüne Bohnen u. s. w. garniert.

Erdbeerschnitten. Altbackenes Milchbrot wird in bünne Scheiben zerschnitten, die man in gezuckerten Wein eintaucht, mit zerdrückten, versüßten Erdbeeren bestreicht und mit der bestreichenen Seite nach oben in heiße Butter einlegt, darin gelb bäckt und mit Zucker bestreut warm zu Tische giebt.

Ein alkohvlfreies Sommergefränk liefert die Ingwerwurzel und die Zitrone. Es wird 10 Gr. pulsverisierte Ingwerwurzel mit 10 Liter Wasser und 3 Kilosgramm gemahlener Rassinade eine Stunde lang unter stetem Abschäumen zu einem dünneren Ingwerzuckerwasser gekocht, bessen Maßinhalt ungefähr 12 Liter sein dürste. Diesem giebt man den Saft und die ganz klein zerschnittenen Schalen von 5 Zitronen und einen Theeslöffel Preßhese zu und füllt diese Masse in ein Fähren, welches zuvor gut geschweselt und gereinigt wurde. Es

muß spundvoll gemacht und durch Wasserzusat spundvoll gehalten, aber nicht hermetisch verschlossen, sondern nur mit dem Spund bedeckt werden. Kun läßt man die Flüssigeit in diesem Fäßchen zwei Wochen hindurch abgären, worauf sie in kleine Flaschen abgezogen wird. Es schäumt in frischem Zustande wie Champagner, schweckt sehr angenehm und hat ein sehr gutes Aussehn. Die Fläschen sind aber nicht lange aufzubewahren, sondern gleich auszutrinken, da sich selbstverständlich dieses schwache Getränk nicht lange hält. Vereinsachen kann man sich die Herstellung desselben durch Mischung von 2 Gramm Zitronenschalenöl und einige Tropsen in Sprit gelöstes Ingweröl, was nur halb so viel kostet, dabei ein volleres Aroma liefert.

Erdbeerkonstfüre. Auf ein Kilogramm Gartenserbeeren rechnet man ein Kilogramm Zucker. Man spült die Erdbeeren leicht ab und läßt sie auf einem Siebe abtropsen; die minder ansehnlichen Früchte, etwa den vierten Teil der ganzen Menge, sucht man aus und streicht sie durch ein seines Sied, die sehlerfreien drei Biertel legt man in eine Schüssel. Zu den durchzestrichenen Erdbeeren giedt man den Zucker und kocht ihn zur kleinen Berle, schäumt ihn dabei fleißig ab und giedt ihn, etwas verkühlt, über die Erdbeeren in die Schüssel. Am andern Tage giedt man die Erdbeeren nehst Saft auf ein Sied und läßt letzteren rein ablausen; kocht ihn etwas ein und giedt ihn abermals verkühlt über die Früchte. Um dritten Tage läßt man die Erdbeeren in dem Safte über schwachem Feuer langsam heiß werden, aber nicht kochen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, worauf man sie in die Einmachezgläser süllt und mit dem nochmals eingedicken und wieder erkalteten Safte übergießt. Die Gläser überbindet man auf gewöhnliche Weise mit Pergamentpapier oder Blase und verwahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte.



Das Singen und sein Wert für die Gefundheit. Bierüber macht Barth (Roslin) in der "Zeitschrift fur Somoopathie nach der The-rapie ber Gegenwart" interessante Mitteilungen. Das Singen vertieft bie Atembewegungen, erhöht badurch die Fassungskraft ber Lungen und fraftigt bie Muskulatur. Durch Bermehrung bes Gas= wechsels und Erhöhung ber Wafferausscheibung wird der Gesamtstoffwechsel gesteigert. Appetit und Durftgefühl nehmen zu; ber Hämoglobingehalt ber roten Blutkörperchen machft; die ausgiebigen Be-wegungen des Zwerchfelles und ber Bauchwand unterstützen die Berdauung. Auf die Entwicklung bes Rehltopfes felbst, auf Rafe und Rachen wirkt bas Singen fehr gunftig, bas Gebor wird scharfer u. s. w. Die Beziehungen bes Singene zur allgemeinen Gesundheit, die Barth aufdect, find fo mannigfaltige und so gludliche, bag es taum mehr überrafct, wenn ber Berfaffer bas Singen als Shubmittel gegen dronifde Lungenerfrankungen, als einen wichtigen Faktor in ber Behandlung von Bergfrantheiten, als vorteilhafte Unterftutung in ber Behandlung ber Bleichsucht u. f. w. hinftellt.

Der **Schleppe** ift als Berbreiterin ber Lungenstuberkulose im Kurort Meran bereits ber Krieg erklärt worben. Auf allen Spazierwegen und Straßen sind bort Tafeln angebracht mit ber

Aufschrift: "Auf allen Promenaden und Straßen ift das Schleppen der Kleider verboten!" Zuwidershandelnde Damen werden vom Aufsichtspersonal ohne Nachsicht beanstandet. Ein solches Berbot dürfte nicht blos in Kurorten, sondern auch in allen Städten, wo diese Thorheit Platz zu greifen broht, im Interesse der öffentlichen Gesundheitsspslege erlassen werden.



Bu hohe Temperatur im Krankenzimmer mährend des Sommers ist für den Kranken nicht vorteilhaft. Man kann die Temperatur eines Zimmers um 4—5 Grad erniedrigen,
wenn man vor die weitgeöffneten Fenster Leinwandtücher, die vorher in Wasser getaucht wurden,
hängt. Da zur Verdunstung des Wassers in den
seuchten Tüchern Wärme verdraucht wird, so wird
biese der Zimmertemperatur entzogen, was zur
Folge hat, daß das Thermometer fällt.

Gegen dronische Verstopfung, wie sie überaus häufig bei nervosen Leuten, Neurasthe= nikern, Systerischen und Sypochonbern anzutreffen ist, helfen manchmal alle biätetischen Magnahmen, Massage und Wasseranwendungen, gar nicht ober vorübergehend nur so lange, als man sie anwendet. Als vorzügliches Mittel zur Beseitigung folcher Verstopfungszustände ist nun die systematische Anwendung großer Delflystiere bon reinem, gutem Olivenöl zu empfehlen. Auf die gewöhnliche Weise wie bei Wassereinläufen läßt man mittelst bes Jrrigators bei Frauen ca. 400 Gr., bei Männern 500 Gr. Del in ber Rudenlage mit erhöhtem Becken in ben Darm einlaufen, eine Brozedur, welche 20 bis 30 Minuten dauert. Man bleibt banach eine Viertelstunde in linker Seitenlage und eine Viertelstunde in rechter Seitenlage liegen, nach dieser Zeit kann man eine beliebige Körperlage einnehmen. Der Gintritt ber Delwirkung beginnt in ber Regel 4-5 Stunden fpater. Es erfolgt bann meiftens, wie auch an ben folgenden Tagen, mährend beren noch die Delausscheibung fortdauert, ein normaler, vielfach dunnbreiiger Stuhl, ber auch spontan entleert wird, mas bei ben Kranken stets große Befriedigung und Vertrauen zu ber Methode erweckt. Mit dem nächsten Delkluftiere wartet man fo lange, bis fich bas Beburfnis hierzu herausstellt, bis also ber Darminhalt wieder jo fest geworben ift, bag an einem Tage eine Ent= leerung nicht von felbst eintritt. Dann macht man am nachsten Tage ein weiteres Delkluftier in ber beschriebenen Weise. Rommen nun mahrend biefer Delfur auch geeignete biatetische Magregeln und milde Wasseranwendungen von vornherein zur Un= wendung, so werben erfahrungsgemäß die Zwischenraume zwischen ben einzelnen Deleinläufen immer größer, bis man eben zum gemunschten Biele gelangt. Daß bieser Erfolg auch für das Allgemeinsbesinden der Kranken von größter Bedeutung ist, leuchtet wohl ein, wenn man erwägt, daß alle bissher angewandten tausenderlei Mittel und Mittelchen überstäffig werden und die von der chronischen Berstopfung abhängigen, recht unangenehmen Nebenserscheinungen aushören.

Ausflüge der Kinder sind in der jetzigen Jahreszeit eine prächtige Uebung und entwickeln und kräftigen Muskeln und Lungen. Es ist das bei weder ein bloßes Spazierengehen, noch allzu= lange, bis zur Erschöpfung bauernbe Marschleistung ins Auge gefaßt. In abgemessenem, gebehntem, elastischem Schritt soll sie auswandern, unsere Jugend, und babei bie herrliche Gottesnatur genießen, die auf so mannigfaltige Beise zu erfreuen vermag. Man sorge beim Marschieren dafür, baß bie Kinder richtig Atem holen, die Schultern muffen zurückgenommen werden, damit die Brust für das Utmen weit hervortreten kann. Die Wirbelfäule muß die nötige Biegsamkeit haben, und die Fersen sollen beim Ausschreiten vor den Zehen den Boben Natürlich muß auch das Schuhwerk normal beschaffen sein, damit ber Fuß nicht beengt Die Schuhe seien mit einer guten, etwas bicken Sohle versehen, dabei aber nicht schwer und auch nicht zu hoch hinaufgebend. Für weitere Märsche sind feine wollene, statt ber baumwollenen Strümpfe zu empfehlen.

Wer diese verschiedenen Punkte beobachtet und als Erwachsener mit der frohen Jugend außschreitet durch "Flur und Hain", wird ihr und sich selber ungezählte Genüsse verschaffen und dazu beitragen, daß die Kinder gesund und frisch werden an Leib und Seele.

Das **Berichluden** kommt bei Kindern nicht selten vor. Das übliche Schlagen auf den Rücken nütt dabei nicht viel, im Gegenteil, es schadet oft dem Organismus der Kinder direkt. Ein viel zwecksmäßigeres Mittel der kämpfenden Lunge beizusstehen ist, die Arme gestreckt nach oben zu halten. Auf diese Weise wird der Brustkorb gehoben und die Lunge ist befähigt, den eingedrungenen Fremdskörper auszustoßen. Gewöhnlich kommt beim ersten Husten wieder zu tage, was in die Luströhre, statt in die Speiseröhre geraten ist.



Arbeitskalender für den Monat Juni.

Die im Mai im Obstgarten vorzunehmenden Arbeiten werden in biesem Monat fortgesetzt. Beim

Spalierobst bindet man die Verlängerungstriebe an, bie Seitentriebe find zu pincieren, so balb fie 15 Centimeter lang sind. Ueberfluffige Triebe werben entfernt. Den Boben halte man unkrautfrei und loder und gieße bei trodener Witterung bie Neupflanzungen und Saatbeete, mache auch fleißig Jagb auf bas Ungeziefer. Im Gemufe= garten besteht bie Sauptarbeit im Behaden und Begießen, besonders ber Blumentohl muß reichlich bemässert werben. Man sae noch spate Rettige, Radieschen, Portulak, Kerbel, Spinat, Bohnen, Erbsen, Ropffalat, Kohlrabi, Endivien, Sellerie, Poree und alle Rohlarten für den Berbst= und Winterbebarf. Die Gurkenbeete muffen gelockert und möglichst mit verrottetem Dunger und Laub belegt werden, wobei man bie Ranken gleichmäßig über ben Boben verteilt. Das ftarte Begießen reifender Erdbeeren barf bei trockener Witterung nicht unterlassen werben. Im Blumengarten wird bas Bepflanzen ber Beete, Rabatten und Gruppen mit den verschiedenften Blatt-, Teppich= beet= und Topfpflanzen beendet. Der Rasen wird gemäht, gewalzt und beriefelt, Gruppen und Wege in unkrautfreiem Zustand gehalten. Gegen Ende bes Monats kann man mit bem Senken ber Relken beginnen. Zweis und mehrjährige Pflanzen fät man in Topfe ober flache Riftchen. Ferner tann noch eine Aussaat Sommerlevkonen für den Berbst= flor gemacht werben. Bei ben Zimmerpflanzen forge man für häufiges Abmafchen ber Blattgemächse, auch für genügende Feuchtigkeit ber Luft. Farne verlangen viel Baffer, die Unterfeter follten immer mit Wasser gefüllt sein. Cineraria hybrida und Primula chinensis können in Schalen ober in Ristchen und Reseda in Töpfe gesät werden.

Bon allen Speisekürbissen hat sich seit langer Zeit keiner so die Zuneigung aller Haussfrauen und Köchinnen erworben, als der weißgelbe glatte ohne Ranken, den die Engländer, als hauptsächliche Kürdisesser, auch Schmeerkürdis oder Vegetable marrow nennen. Diese Sorte ist wegen der gleichsörmigen Gestalt, der Festigkeit und Güte des Fleisches, nicht minder aber von den Gemüsegärtnern des rankenlosen, schnellen Wachstums wegen, sehr beliedt. Die hauptsächlichste Bedingung dei der Speisekürdiskultur ist sonnige Lage, Bodenseuchtigskeit und genügende Nahrung im Boden.



Zaubenschläge. Der "Prakt. Wegw." schreibt: Wer Feld= oder Flugtauben züchten will und neue Schläge anlegt, lege sie möglichst hoch an — natürlich innerhalb vernünftiger Grenzen — am besten gegen Sübosten mit weiter Umschau und für Feldtauben womöglich mit freiem Blick und Flug ins Feld; für schwere Rassen und solche, die schlecht sliegen, wähle man weniger hohe Schläge.

Wenn irgendwie möglich, follte die Bohe bes gluglochs aber nicht unter brei Meter vom Erbboben aus gerechnet, betragen. Wer ferner Tauben neu tauft und sicher eingewöhnen will, erkundige sich genau nach Art, Sobe und Anlage bes alten Schlages, ob Giebelfenfter ober Dachfenfter, nach ber inneren Anlage u. f. w. und richte sich bei ber Neuanlage eines Schlages möglichst barnach, dann werden die Tauben gerne bleiben. Freistegende Taubenhäuser sind zwar oft recht hübsch, aber burchaus unpraktisch — im Winter kalt, im Sommer heiß, schlecht zu erreichen. Sie genügen auch nur für wenige Paare. Besser sind gut gebaute und eingerichtete Raften unterm Dach, an ber Wand; vorzuziehen aber find immer Schläge im Innern bes Gebäudes. Richt vergeffen foll man ein Ausflugbrett innen und außen an ben Fluglochern, eber zu groß als zu flein. Gine Borrichtung gum schnellen Schließen bes Schlages von unten ift außerst praktisch und kaum zu entbehren, auch burch ein Fallgitter, einige Rollen (Fabenspulen) und einige Meter Schnur leicht herzustellen.

Das Baden der Hunde ist für die Hautund Haarpslege derselben unentbehrlich. Man bade jedoch Hunde, welche noch nicht ein Vierteljahr alt sind, nicht. Die Wassertemperatur soll mindestens 14 bis 15 Grad Reaumur haben. Besonderen Wert lege man auf das Abtrocknen der Hunde und kleine, langbehaarte Schooshündchen müssen so lange frottiert werden, bis sie gänzlich abgestrocknet sind.



Untworten.

33. Es wird Ihnen gar nichts anderes übrig bleiben, als sich von Ihrer Balme zu trennen. Der bose Winter hat Ihnen noch einen letzten Streich gespielt; bei einem Deffnen des Fensters ist die Palme in Zug gekommen und erfroren und als dann die Sonne darauf schien, ging ein Blatt nach dem andern zu Grunde, dis keines mehr vorhanden war. Aber ich will Ihnen auch die Beruhigung geben: Es giebt bei den Gärtnern noch ans dere neue Palmen, holen Sie sich dort eine und dann geben Sie acht vor den Erkältungen deim Temperaturs wechsel. Mir ist es auch so gegangen.

37. Eine gute Pomade aus Rindermark läßt sich

37. Eine gute Pomade aus Rindermark läßt sich folgendermaßen bereiten. Man schneidet Rindermark in kleine Würfel und läßt es auf gelindem Feuer ausdraten. Dann gießt man das Fett in eine Schale und rührt es nach dem Erkalten mit einer Reibekeule, dis es weiß und schaumig ist. Man fügt etwas Provenceröl hinzu und einige Tropfen Peru-Balsam, der der Pomade einen angenehmen Geruch verleiht. Man kann auch noch für 5—10 Ets. Chinapulver darunter mischen und statt des

Brovencerols Dlandelol nehmen.

38. Um eine gute Fleischbrühe zu bereiten, braucht es natürlich ein saftiges Stück Fleisch, Knochen, grünes Gewürz, die entsprechende Menge Wasser und dann kann selbstverskändlich all dieses nicht "wallend und zischend" zu einem "guten" Süppchen gebraut werden, sondern es soll ruhig und gleichmäßig fortkochen. Bei uns zu hause wird entweder Brustkern, Hochrücken oder Rippenstück

als Siebesselsisch verwendet. Auf einen Gewichtsteil Fleisch werden 4-5 Gewichtsteile Wasser gerechnet, das ist, wie auch Susanna Müller im "Hausmütterchen" sagt, das richtige Verhältnis. Die gewaschenen Knochen werden zuerst eingelegt, auch etwas Leber und Wilz, dann das nötige Wasser saut etwas Leber und Wilz, dann das nötige Wasser saut zugefügt und das Fleisch, das nicht unmittelbar von der Schlachtbank her in den Suppentops wandern soll, zugefügt, wenn das Wasser dampft. Salz und die Würze, die man bevorzugt, — Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Kohl, Kübli — kommt ebenfalls mit hinein. In 2-3 Stunden soll das Fleisch weich und die Suppe schmackhaft sein, wenn sie auf stetem Kleinseuer gekocht wurde. Wenn Sie kein altes, zähes Fleisch verwenden und, wenn es gesotten ist, das Stück wider die Faser in nicht zu dicke Tranchen schneiben, mit seinem Salz bestreuen und mit etwas Brühe übergießen, so haben Sie gewiß auch ein saftiges Stück Fleisch — und num guten Appetit!

39. Ein vortreffliches, babei koftenloses Mittel, um Eier zu konservieren, ist solgendes: Alle dazu bestimmten, möglichst frischen Eier werden zunächst durch gegenseitiges Beklopfen auf etwaige Beschädigungen untersucht, ebenso darauf hin, daß sie nicht angebrütet sind. Nun werden sie eine Viertelstunde lang in auf 35°C. erwärmtes Wasser gelegt und behutsam mittelst eines Schwämmchens gereinigt. Ist dies geschehen, so dringt man die gewünschte Anzahl, etwa dis 100 Stück und mehr in ein Netz und hält dasselbe mit seinem Inhalt genau 5 Sekunden lang in siedendes Wasser, darauf in kaltes Wasser, bis die Eier vollständig abgekühlt sind. Noch naß, werden sie mun auf ein reines leinenes Luch gelegt und an der Luft, nicht etwa auf andere Weise, getrocknet. Sobald das geschehen, verpackt man die Eier in einen Kasten mit trockenem Torsmull, Holzasche, Häcksel, Spreu oder Weizenkleie und bewahrt sie so an einem trockenen, frostzseichnen Orte auf. Auf diese Weise behandelt, halten sich die Eier den ganzen Winter hindurch und haben darnach einen tadellosen, frischen Geschmack. Das ist unzweisels haft die beste Konservierungsmethode.

39. Es ift längst ausgemacht und durch neue erakte Bersuche wieder bestätigt, daß Wasserglas das das einzige empfehlenswerte Eierkonservierungsmittel ift.

40. Zum Studium des Naturheilverfahrens empfehle ch: Diätetische Blutentmischung von Dr. Lahmann; Nasürliche (physikalisch stätetische) Heilweise von Dr. Lah:

mann. Richt empfehlen, aber vielleicht nennen barf ich auch ben "Selbstarzt" von mir (Julius Zuppinger).

40. Meines Erachtens empfehlenswerte Werke über Naturheilverfahren sind: 1. Bilz neuestes Naturheilverfahren, ich 75 Np.; 2. Prof. Dr. Kuhnes Naturheilverfahren, ichön gebunden Fr. 7.50; 3. Kneipps; Wasserbeilkunde 4 Fr.; So sollt ihr leben Fr. 3.50 Kinderpslege Fr. 1.75; Kneipps Volksgesundheitslehre Fr. 7; Kneipps Testament für Gesunde und Kranke Fr. 4. Säntlich zu beziehen dei A. Gasser, Buchhandlung in Dießenhosen, Thurgau.

41. Gegen diese Kropfkrankheit hilft: 1. Wahl eines stark gedüngten Bobens, auf welchem seit drei Jahren keine Kohlgewächse gestanden haben, und von welchem alle Ueberreste solcher veinlich genau entsernt worden sind. 2. Ginschlemmen der Sehlings-Wurzeln in einen Brei aus Jauche und Erde, direkt vor dem Berpflanzen.

42. Wer giebt einer Studentin einige rasch zu bereitende, aber doch schmack- und nahrhafte Gerichte an? Ich ziehe vor. mir mein Essen wenigstens 3—4 Mal per Woche selber zu kochen und bin daher jeder freundlichen Abonnentin dankbar, die mir irgend einen guten Rat erteilt.

43. Weiß jemand eiwas näheres über die Ente "Indian runner"? Ist sie wirklich so empfehlenswert und gute Eierlegerin? Ich wäre um Auskunft sehr dankbar, da ich diese Sorte halten möchte, wenn auch andere das mit schon gute Ersahrungen gemacht haben.

Landwirt in B. 44. Wie bereitet man Rosenwasser? Wir haben im Garten überaus wohlriechende Sorten, die ich mir nutsbar machen möchte. Kann man die Blätter vielleicht auch zu Sachets in Wäscheschränken verwenden?

Haustöchterchen.
45. Wann soll man eigentlich die Gemüsepslanzen begießen, am Morgen ober am Abend? Schadet es wirklich, wenn man auch tagsüber bei großer hitz gießt?

46. Welcher Gasherd ift für eine kleine Familie mit etwas großen Ansprüchen an die Küche am meisten zu empfehlen? Wir möchten Bratofen und Vorrichtung zum Braten am Spieß haben 2c. Für gute Auskunft bankt

Nelly.



Ist die beste.

(W587)



anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe. in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen. I abrikniederlage bei Car F. Schmidt, Zürich.

Roghaar, Wolle,

Bettfedern, Flaum, Seegras, Orin d'Afrique, Drifch, Stahlsebern unb alle Polsterartikel (W59)

Iteiner & Grob, Zürich Bellfanstraße 89. — Telephon 4460.

