

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. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.05.2025

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



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

Berausgegeben 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 Pettzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 11. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 15. Juni 1901.

Lebendiger Fels.

Das kalte, harre Felsgestein,
Auf walt es neu im Sonnenschein,
Empor aus seinen Schatten blühen
Der Buchen Kronen goldengrün,
Aus seinen Halden dringt hervor
Der Gräser und der Blumen Flor,
Der Drosseln und der Amseln Chor,
Und alle Zweige sind erschwungen,
Und alle Flügel, alle Bungen
Dem, der mit Lust den Fels durchdrungen.

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

A. C. Fröhlich.



Die Kresse.

Noch viel zu wenig findet in der Jetztzeit das kleine grüne Pflänzchen Verwendung, das sich gemäß seines hohen Gehalts an schwefelreichen ätherischen Ölen als Heilpflanze in früherer Zeit schon großer Wertschätzung erfreute.

Nasturtium officinale, die Wasser- oder 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 Frühstück bildet. Vom Mai bis September findet dort ein regelmäßiger Anbau der Kresse statt; es werden sogar schwach

bewässerte Leichfelder angelegt, die auch während des Winters mit erwärmtem Wasser überrieselt werden und so das ganze Jahr eine reiche Ernte liefern. 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 findet jedoch die Kresse während der Wintermonate, wo sie als Dekoration bei Festlichkeiten in großen Mengen verwendet wird.

Die grünen Blätter lassen sich vorzugsweise zum Aufbau der Speisen verwenden und bringen dieselben erst zur vollen Geltung.

Die Heilkraft der Kresse liegt in ihren nervenstärkenden, blutreinigenden, harntreibenden Eigenschaften, die Pflanze soll eine bedeutsame Reinigung der Nieren bewerkstelligen und es wohnt ihr eine einzig dastehende auflösende Kraft bei Steinbildungen inne.

Sie darf jedoch nicht in zu großen Mengen und auch nicht mit allerlei andern Speisen zusammen genossen werden, wenn sie günstigen Einfluß auf den Körper haben soll. Es giebt verschiedene Kressearten, jedoch sind nur der Nasturtium officinale, der Brunnenkresse alle die erwähnten guten Eigenschaften zuzuschreiben.

Die Gartenkresse steht der Brunnenkresse in Bezug auf Heilkraft am nächsten, sie gedeiht in jedem Garten und Blumentopf, ja sogar in den Waschen eines wollenen Strumpfhoses, das man als Pyramide mit Lehm ausfüllt und auf einem Teller stehend naß erhält. Diese Kressenkultur kann auch im Winter vorgenommen werden.

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

Von der Erd- oder Winterkresse, die an feuchten Orten vom Mai bis Juli geblüht, sind 12 Abänderungen bekannt, auch sie ist beliebt, hat jedoch als Heilpflanze keine Erfolge aufzuweisen.

Im Volke werden andere Arten, wie die Feld- 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 Vorsicht nötig. Eine gründliche Reinigung und Wässerung jeder Kresseart überhaupt, ist immer vorzunehmen, dann dürfen wir aber die so gesunde Pflanze, vorzugsweise die Brunnenkresse, getrost genießen.



„Brillant“.

„Brillant“ nennt sich ein neues Glätteisen. Nicht ohne ein gewisses Mißtrauen machte ich mich hinter das Ding mit dem etwas anmaßenden Namen. Hübsch sieht es aus, glänzend, wirklich „brillant“ vernickelt und wenn auch der Anhängel hinten auf den ersten Blick befremdend wirkt, so schönt man sich rasch damit aus, weil er während des Glättens durchaus nicht geniert und das Glätteisen überhaupt recht handlich ist. Vorschriftsgemäß füllte ich den Behälter mit gutem Brennsprit und hielt ihn dann bis zur Gasentwicklung über den umgekehrten Einfüllbecher, in dessen Bodenvertiefung eine kleine Flamme von Spirit zu entzünden ist. Das erste Mal brauchte es längere Zeit, bis das Gas durch die kleinen Löcher hinausbrannte; aber dann in das Eisen verbracht, war dasselbe nach 7 Minuten zum Glätten bereit. Seitherige Proben ergaben eine viel schnellere Gasentwicklung, womit ich allfällige Befürchtungen bei denjenigen zerstreuen möchte, die mit dem Brillant-Glätteisen Versuche anstellen. Auch der beim ersten und zweiten Mal noch auftretende Geruch verlor sich später ganz, so daß ich mir jetzt wirklich keine idealere Art der Glätterei denken könnte. Das Glätteisen kann jederzeit ohne lange Vorbereitungen erhitzt werden, ebenso rasch gelöscht, wenn man es nicht mehr braucht, indem bloß die brennende Röhre herausgezogen und ausgeblasen wird.

Will man fortgesetzt glätten, so füllt man jede Stunde etwas Weingeist nach, was ganz gefahrlos geschehen kann, weil der Spirit nicht mit der Flamme in direkte Berührung tritt. Immerhin wird man gut thun, stets in das kleine Becherglas 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 jedenfalls billiger, als bei Gas und Elektrizität.

Der weitaus größte Vorteil des „Brillant“-Bügeleisens ist aber der, daß es durchaus gesun-

heitsunschädlich ist, weil es keine unverbrannten Gase entwickelt; eine zweite ebenso schätzenswerte Eigenschaft ist die damit verbundene Reinlichkeit. Es giebt weder Staub noch Asche. Man kann den ganzen Tag anhaltend glätten ohne Unterbrechung und keinerlei Unreinheiten irgend welcher Art werden sich einstellen. Für Leute aber, welche rasch ein heißes Eisen haben sollten und dasselbe nur für kurze Zeitdauer gebrauchen, ist es besonders vorteilhaft, da der Verbrauch des Heizmaterials sofort nach dem Belieben der bügelnden Person aufhört, wenn die Flämmchen, die im Innern des Eisens brennen, ausgelöscht werden.

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



Woran erkennt man ein krankes Kind?

Es ist oft recht schwer, die Erkrankungen eines Kindes zu erkennen und um so schwerer, je jünger das Kind ist. Natürlich bezieht sich dies nur auf den Beginn der Erkrankung, denn späterhin macht die Erkennung keine Schwierigkeiten mehr. Es ist aber gerade von Wichtigkeit, eine beginnende Krankheit so früh wie möglich festzustellen, weil eine frühzeitige ärztliche Hilfe oft von ausschlaggebender Bedeutung ist. Bei älteren Kindern deutet ein verändertes Wesen darauf hin, daß eine Krankheit im Anzuge ist. Wenn ein bisher fröhliches Kind plötzlich mürrisch, einsilbig und zum Spielen nicht aufgelegt wird, so kann man, wenn es sich nicht um ein verzogenes, launisches Kind handelt, mit ziemlicher Sicherheit annehmen, daß es von einer schwereren Erkrankung ergriffen werden wird. Viel schwerer, ja oft unmöglich, ist dies aus äußeren Kennzeichen bei Säuglingen festzustellen. Das Schreien ist nicht maßgebend, denn dieses erfolgt, wie wir täglich beobachten können, auch bei gesunden Kindern aus verschiedenen Ursachen. Außerdem schreien Kinder gerade bei gewissen lebensgefährlichen Erkrankungen, namentlich der Brustorgane (Lungen- und Brustfellentzündungen, Bräune u. a. m.) überhaupt gar nicht, sondern wimmern nur leise oder liegen noch häufiger ganz ruhig und teilnahmslos da. Im Gegenteil braucht man, so lange ein erkranktes Kind noch kräftig schreien kann, noch keine große Besorgnis zu haben. Ein ernstes Zeichen ist schon, wenn schreiende und weinende Kinder keine Thränen vergießen. Dies deutet stets auf eine schwere, fieberhafte Erkrankung hin. Wenn sich diese dann später zurückbildet, so stellen sich

auch die Thränen wieder ein, was demnach ein günstiges Zeichen ist. 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 aufmerksamen und liebevollen Mutter nicht entgehen wird.

Das sicherste Mittel, um eine entstehende Erkrankung zu erkennen, bildet nun aber die Messung der Körperwärme mittels des Fieberthermometers. Alle plötzlichen (akuten) inneren Krankheiten der Kinder sind mit Fieber verbunden. Man soll daher stets, wenn ein Kind ein verändertes Wesen in der oben angedeuteten Art zeigt, sofort das Thermometer einlegen. Findet man dabei eine Erhöhung über die normale Körperwärme von 35,5 Grad, so ist das Kind krank und muß in ärztliche Behandlung gebracht werden. Ein solches Fieberthermometer sollte in keiner Familie fehlen. Am zweckmäßigsten ist ein sogen. Maximalthermometer, bei dem die Quecksilbersäule nach dem Entfernen des Thermometers aus der Achselhöhle stehen bleibt, so daß man sich bequem am Fenster von der Höhe des Fiebers überzeugen und dies auch, wenn erforderlich, dem Arzte vorweisen kann. Bevor man dieses Thermometer einlegt, muß man es erst so lange schütteln, bis die Quecksilbersäule unter die Zahl 37 gefallen ist. Dann trocknet man die Achselhöhle des am besten auf dem Schooß einer anderen Person sitzenden Kindes mit einem Tuch ab, legt das Quecksilberende in die Achselhöhle ein (aber wirklich in diese, nicht daß es etwa hinten frei herausragt), legt darüber den Arm des Kindes an die Brust und hält ihn hier fest. Bei unruhigen Kindern wickelt man besser eine breite Binde (Wickelband) um Arm und Brust herum. Nach genau 10 Minuten entfernt man das Thermometer. Während dieser Zeit muß man das Kind gut festhalten, damit es keine hastigen Bewegungen machen kann. Auch soll man, damit es sich nicht erkältet, die entblößte Schulter mit einem Tuch bedeckt halten. Den gefundenen Wärmegrad soll man mit der Zeit der Messung stets sofort aufschreiben, da diese Befunde für den Arzt von großer Wichtigkeit sein können.

Der Kinderarzt.



Schutz bei Blitzgefahr im Freien!

Daß die Blitzgefahr auf freiem Feld größer ist, als im Wald, ist bekannt, doch ist auch da die Gefahr nicht ausgeschlossen.

Schon bei den Alten, so schreibt die „Deutsche Forstzeitung“, hieß es:

„Vor den Eichen sollst du weichen,
Vor den Fichten sollst du flüchten,
Doch die Buchen sollst du suchen.“

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

Kiefern, namentlich wenn solche einen trockenen Gipfel oder sonst einen trockenen aufwärts strebenden Ast 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 Versuchsstätte, auf welcher alljährlich Aufzeichnungen dieser Art vorgenommen wurden, folgendes Resultat ergab:

56 Blitzschläge an Eichen, 24 an Tannen und Fichten, dagegen kein Blitzschlag an Buchen, obgleich $\frac{7}{10}$ des ganzen Waldbestandes Buchen waren. Wir sehen daraus, daß die eingangs erwähnte Regel richtig ist. Daß die Buche sozusagen vor dem Blitze gezeit, scheint seine Ursache in der Wirkung der mit feiner Behaarung versehenen Buchenblätter zu haben, wenigstens nimmt man das allgemein an. Daß nun bei einzelnen, freistehenden Buchen, weil diese den höchsten Punkt bilden, nicht einmal eine Ausnahme von der Regel vorkommen könne, soll damit nicht behauptet werden, eine solche Ausnahme beeinträchtigt im allgemeinen das Ergebnis nicht. Jedenfalls ist man im Walde unter einer Buche besser aufgehoben, als unter einem anderen Baume. Hohe Bäume aber soll man der Blitzgefahr wegen stets meiden. Wird man von einem Gewitter überrascht und will man Schutz vor dem Gewitterregen suchen, so wähle man dazu niedrige Baumwüchse, besonders recht rauhe Buchen. Waldbränder suche man zu meiden. Im übrigen aber beherzige man, daß man während eines Gewitters im Walde stets besser aufgehoben ist als auf freiem Felde, denn dort ist man selbst der höchste Punkt und diesen wählt der Blitz mit Vorliebe.



Zur Geschichte der Milchbrötchen.

Im Jahre 1608 erfand eine Kammerfrau der französischen Königin Maria von Medicis die Bereitung des Milchbrotes. Dieses Brot, welches bald eine große Berühmtheit erlangt hatte, erhielt den Namen „Brot der Königin“. Die Zubereitung aber blieb ein Geheimnis und diejenigen, welche sie kannten, erwarben ein großes Vermögen. Selbstverständlich hatte die „mode dernière“, den Namen der Geliebten auf ein noch warmes, gerade aus dem Backofen gekommenes Milchbrötchen zu schreiben, sehr bald ihre Gegner und Feinde. Prediger warnten von der Kanzel herab vor dieser Speise, da sie schlechte Gedanken und Durst einflöße und sowohl dem Körper als auch der Seele schädlich sei. Selbst Aerzte schloßen sich den Reihen der Weiber an. Die einen, die Milchbrotfeinde, beriefen sich auf Hippocrates, der alle Gärung als dem Menschen schädlich erklärte und die andern beriefen sich auf Plinius, der die Hefe als dienlich gelobt hatte. Schließlich mußte sich das Parlament mit dieser

Magenfrage beschäftigen. Die Untersuchung ergab ein ungünstiges Resultat und die Zubereitung wurde gesehlich verboten. Das Verbot vermochte aber nicht, das so beliebt gewordene Gebäck zu unterdrücken und so nehmen denn heute noch die Milchbrote (Brötchen) auf jedem Kaffeetisch einen Ehrenplatz ein. L. M.



Der Eisschrank. Um zu verhüten, daß der Eisschrank, der in den heißen Sommertagen wieder zu Ehren gelangt, einen unangenehmen Geruch annimmt, empfiehlt es sich, denselben allwöchentlich mit verdünnter Seifensiederlauge auszuwaschen und öfter mit kaltem Wasser nachzuspülen. Man versäume auch nicht, die Unterseite der Einlegevorste zu säubern, da diese oft den Hauptsitz des schlechten Geruches bilden. Der Schrank muß nach der Reinigung bei offenen Thüren gut austrocknen können. Besorgt sei man auch stets für guten Abfluß des Eisswassers. Wichtig ist es, Fleisch- und Gemüsereste, die man dem Schranke anvertraut, nicht hineinzustellen, ehe sie völlig erkaltet sind.

Mittel gegen Mückenstiche. Wenn kein anderes Mittel zur Hand ist, wende man Eau de Cologne an. Das einfachste 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 Seife einreibt und den Seifenschaum eintrocknen läßt, verschwindet das Brennen nach kurzer Zeit. — Schüttet man einige Tropfen Lavendelöl auf seine Kleider, so soll man, so lange der Geruch nicht ganz verflüchtigt ist, von den lästigen Mücken verschont bleiben. — Man wendet ferner Baumöl oder Salmiakgeist an oder legt feuchte Erde auf die gestochene Stelle.

Weiße und helle Glacehandschuhe zu waschen. Da ein tadellos sauberer Glacehandschuh zur Vervollständigung der Damenttoilette gehört, mag nachstehende ausgeprobte Reinigungsmethode mancher Leserin willkommen sein.

Sehr schmutzige Handschuhe werden zunächst in ein kleines, enges Geschirr mit Deckel, am besten ist eine Seifenschüssel von der Waschgarnitur, gesteckt und zwar so, daß die schmutzigen Stellen nach außen kommen. Dann gießt man so viel Benzin darauf, daß die Handschuhe durchfeuchtet sind und noch etwas Benzin in der Schüssel zu sehen ist, deckt sie zu und läßt sie zwei Minuten stehen. Hat man etwa drei Paar Handschuhe, wovon ein Paar weniger schmutzig 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

Fingerspitzen nachsieht. Dann legt man den Handschuh so um, daß die Fingerspitzen in die innere Handfläche zu liegen kommen und reibt sie nun so durch. Dann drückt man sie stark aus, gießt noch etwas Benzin in die Schüssel zu und steckt die schmutzigeren Handschuhe hinein. In eine zweite Seifenschüssel steckt man jetzt die einmal durchgewaschenen Handschuhe, gießt frisches Benzin darauf und arbeitet sie darin tüchtig durch, wobei man sie wieder ordentlich reibt. Dann drückt man einen Handschuh aus, doch so, daß er recht feucht bleibt — den andern läßt man im Benzin liegen — streift ihn auf die Hand und reibt ihn mit einem sauberen Leinentuch fest ab, wobei man wieder zuerst die Fingerspitzen berücksichtigt. Hat man den Handschuh trocken gerieben, so streift man ihn ab, zieht ihn sorgfältig in Fagon und legt ihn zum Fertigtrocknen hin. Ist das erste Paar fertig, so fängt man mit den noch im ersten Benzin liegenden Handschuhen an, arbeitet sie heraus, legt sie ins zweite Benzin, wozu man, wenn nötig, wieder etwas zugießt. Hat man sehr viele Handschuhe, so nimmt man nach dem dritten Paar das zweite Benzin als erstes und gießt das zu schmutzig gewordene weg. Weiße Handschuhe reinigt man vor den farbigen. Die Handschuhe werden wie neu und sogar recht mitgenommene sehen wieder vollständig aus. Uebriggebliebenes Benzin füllt man in eine besondere Flasche und benutzt es von neuem zum ersten Benzinbad. Die ganze Prozedur darf nicht bei künstlichem Licht vorgenommen werden.



Koch-Rezepte.

Spargelsuppe. Man schneidet die nötige Anzahl gepuhter dünner Spargel, so weit sie zart sind, in zwei Centimeter große Stückchen, kocht sie in Wasser oder leichter Fleischbrühe weich, verdicke die Suppe mit einer gelben Mehlschwitze, würzt sie mit ein wenig gehackter Petersilie und legt beim Anrichten entweder geröstete Semmelwürfel oder kleine, in Salzwasser gargelochte Semmelflößchen hinein. Ebenso läßt sich das Wasser, worin ganzer oder Brechspargel weichgekocht worden ist, trefflich zu einer wohlschmeckenden 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 gekocht. Man zerhackt eine Zwiebel in feine Scheiben, thut eine Handvoll Petersilie, einen Eßlöffel Kümmel, einige Pfeffer- und Gewürzkörner dazu, kocht dies mit halb Wasser, halb Weißwein gehörig aus, gießt die siedende Flüssigkeit durch ein Haarsieb über die sauber gewaschenen Krebse, fügt einige Löffel Salz bei, deckt das Gefäß fest zu und läßt die Tiere über starkem Feuer 10–15 Min. rasch kochen, schüttet die Brühe ab, schwenkt die Krebse mit frischer Butter, richtet sie pyramidenförmig auf einer Schüssel oder einer Schale mit einem besonderen Gestell an und garniert sie mit Petersiliensträußchen oder Brunnenkresse.

Grilliertes Ochsenfleisch. Von übriggebliebenem kaltem Ochsen-, Schweins- oder auch Kalbfleisch werden

kleine feine Tranchen geschnitten, in einem Büffel heißem Fett mit einer feingehackten Zwiebel gut durchgeröstet, Salz und Pfeffer, die nötige Fleisch- oder Knochenbrühe, einige Büffel Wein zugefügt, alles kurz aufgekocht und beim Anrichten mit einem Büschen „Maggi“ gekräftigt.

Junge Bohnen mit Schweinefleisch. Junge Bohnen werden in eine kleine Menge laues gesalzenes Wasser gebracht und sobald dieses kocht, ein entsprechend großes Stück saftiges, frisches (nicht gesalzenes) Schweinefleisch zugefügt. Beides wird je nach dem Quantum ein bis eineinhalb Stunden gekocht. Nun wird das Fleisch aus der Pfanne gehoben und in einem andern Kasserol im eigenem Fett hübsch gebräunt. Von den Bohnen gießt man die Flüssigkeit ab, dünstet sie ebenfalls mit Butter und läßt sie kurz einkochen. Die abgeseigte Brühe kann zur Suppe Verwendung finden.

Schmorkartoffeln. In einem großen Kasserol läßt man Butter braun werden (auf 4 Liter Kartoffeln rechnet man 200–250 Gramm Butter), schält oder schabt kleine, feine Kartoffeln, die nicht größer als eine Wallnuß sein dürfen, roh ab, legt sie in die Butter, bestreut sie mit etwas Salz und läßt sie bei gelindem Feuer braten, wobei man öfters das Kasserol umschwenkt, damit sie von allen Seiten braun werden; hat man nicht die erforderliche Menge gleich großer Kartoffeln, so sticht man deren aus großen, geschälten und gewaschenen Kartoffeln mit einem Ausstecher aus, brüht sie mit kochendem Wasser, gießt dieses nach zehn Minuten ab, trocknet die Kartoffeln mit einem Tuch und brät sie unter öfterem Umschwenken in reichlicher Butter braun und gar. Man verwendet sie als sehr beliebte Garnierung um Gemüse 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 Pfeffer wegläßt, der zum Kopfsalat nicht gut paßt; viele mischen auch die Gurken mit weichgekochten Kartoffeln und einer Sauce von Del, Essig, Salz, Pfeffer, etwas saurem Rahm, wohl auch gehacktem Estragon und Zwiebeln. Ebenso bereitet man zuweilen Salat aus grünen Bohnen, die in Salzwasser weichgekocht sind, mit Gurken, wie gewöhnlich angemacht oder mit einer Salatsauce übergossen.

Omeletten zum Garnieren von Gemüse. Vier bis fünf Eier rührt man mit zwei bis drei Eßlöffeln Milch und einer Prise Salz, sowie einem Kaffeelöffel Mehl recht klar, macht in der Omelettenpfanne 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. Ebenso kann man einen Viertelliter Milch, fünf Eier, 60 Gramm zerlassene, wieder ausgekühlte Butter und drei bis vier Büffel feines Mehl nebst einer Prise Salz gut durcheinanderquirlen und die Masse über gelindem Feuer zu dünnen Omeletten verbäcken, welche man in beliebige Stücke schneidet und um Gemüse wie Spinat, grüne Erbsen, junge grüne Bohnen u. s. w. garniert.

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

Ein alkoholfreies Sommergetränk liefert die Ingwerwurzel und die Zitrone. Es wird 10 Gr. pulverisierte Ingwerwurzel mit 10 Liter Wasser und 3 Kilogramm gemahlener Raffinade eine Stunde lang unter stetem Abschäumen zu einem dünneren Ingwerzuckerwasser gekocht, dessen Mäghalt ungefähr 12 Liter sein dürfte. Diefem giebt man den Saft und die ganz klein zerschnittenen Schalen von 5 Zitronen und einen Theelöffel Preßhefe zu und füllt diese Masse in ein Fäßchen, welches zuvor gut geschwefelt und gereinigt wurde. Es

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

Erdbeerkonfitüre. Auf ein Kilogramm Garten-erdbeeren rechnet man ein Kilogramm Zucker. Man spült die Erdbeeren leicht ab und läßt sie auf einem Siebe abtropfen; die minder ansehnlichen Früchte, etwa den vierten Teil der ganzen Menge, sucht man aus und streicht sie durch ein feines Sieb, die fehlerfreien drei Viertel legt man in eine Schüssel. Zu den durchgestrichenen Erdbeeren giebt man den Zucker und kocht ihn zur kleinen Perle, schäumt ihn dabei fleißig ab und giebt ihn, etwas verköhlt, über die Erdbeeren in die Schüssel. Am andern Tage giebt man die Erdbeeren nebst Saft auf ein Sieb und läßt letzteren rein ablaufen; kocht ihn etwas ein und giebt ihn abermals verköhlt über die Früchte. Am dritten Tage läßt man die Erdbeeren in dem Saft über schwachem Feuer langsam heiß werden, aber nicht kochen, hebt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus, worauf man sie in die Einmachgläser füllt und mit dem nochmals eingedickten und wieder erkalteten Saft 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 Gesundheit. Hierüber macht Barth (Köslin) in der „Zeitschrift für Homöopathie nach der Therapie der Gegenwart“ interessante Mitteilungen. Das Singen vertieft die Atembewegungen, erhöht dadurch die Fassungskraft der Lungen und kräftigt die Muskulatur. Durch Vermehrung des Gasaustauschs und Erhöhung der Wasserausscheidung wird der Gesamtstoffwechsel gesteigert. Appetit und Durstgefühl nehmen zu; der Hämoglobingehalt der roten Blutkörperchen wächst; die ausgiebigen Bewegungen des Zwerchfelles und der Bauchwand unterstützen die Verdauung. Auf die Entwicklung des Kehlkopfes selbst, auf Nase und Rachen wirkt das Singen sehr günstig, das Gehör wird schärfer u. s. w. Die Beziehungen des Singens zur allgemeinen Gesundheit, die Barth aufdeckt, sind so mannigfaltige und so glückliche, daß es kaum mehr überrascht, wenn der Verfasser das Singen als Schutzmittel gegen chronische Lungenerkrankungen, als einen wichtigen Faktor in der Behandlung von Herzkrankheiten, als vorteilhafte Unterstützung in der Behandlung der Bleichsucht u. s. w. hinstellt.

Der **Schlepper** ist als Verbreiterin der Lungentuberkulose im Kurort Meran bereits der Krieg erklärt worden. Auf allen Spazierwegen und Straßen sind dort Tafeln angebracht mit der

Aufschrift: „Auf allen Promenaden und Straßen ist das Schleppen der Kleider verboten!“ Zuwiderhandelnde Damen werden vom Aufsichtspersonal ohne Nachsicht beanstandet. Ein solches Verbot dürfte nicht bloß in Kurorten, sondern auch in allen Städten, wo diese Thorheit Platz zu greifen droht, im Interesse der öffentlichen Gesundheitspflege erlassen werden.

* Krankenpflege. *

Zu hohe Temperatur im Krankenzimmer während 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 feuchten Tüchern Wärme verbraucht wird, so wird diese der Zimmertemperatur entzogen, was zur Folge hat, daß das Thermometer fällt.

Gegen chronische Verstopfung, wie sie überaus häufig bei nervösen Leuten, Neurasthenikern, Hysterischen und Hypochondern anzutreffen ist, helfen manchmal alle diätetischen Maßnahmen, Massage und Wasseranwendungen, gar nicht oder vorübergehend nur so lange, als man sie anwendet. Als vorzügliches Mittel zur Beseitigung solcher Verstopfungszustände ist nun die systematische Anwendung großer Delskystiere von reinem, gutem Olivenöl zu empfehlen. Auf die gewöhnliche Weise wie bei Wassereinläufen läßt man mittelst des Irrigators bei Frauen ca. 400 Gr., bei Männern 500 Gr. Öl in der Rückenlage mit erhöhtem Becken in den Darm einlaufen, eine Prozedur, welche 20 bis 30 Minuten dauert. Man bleibt danach eine Viertelstunde in linker Seitenlage und eine Viertelstunde in rechter Seitenlage liegen, nach dieser Zeit kann man eine beliebige Körperlage einnehmen. Der Eintritt der Delswirkung beginnt in der Regel 4–5 Stunden später. Es erfolgt dann meistens, wie auch an den folgenden Tagen, während deren noch die Delsausscheidung fortbauert, ein normaler, vielfach dünnbreitiger Stuhl, der auch spontan entleert wird, was bei den Kranken stets große Befriedigung und Vertrauen zu der Methode erweckt. Mit dem nächsten Delskystiere wartet man so lange, bis sich das Bedürfnis hierzu herausstellt, bis also der Darminhalt wieder so fest geworden ist, daß an einem Tage eine Entleerung nicht von selbst eintritt. Dann macht man am nächsten Tage ein weiteres Delskystier in der beschriebenen Weise. Kommen nun während dieser Delskur auch geeignete diätetische Maßregeln und milde Wasseranwendungen von vornherein zur Anwendung, so werden erfahrungsgemäß die Zwischenräume zwischen den einzelnen Delsinläufen immer größer, bis man eben zum gewünschten Ziele ge-

langt. Daß dieser Erfolg auch für das Allgemeinbefinden der Kranken von größter Bedeutung ist, leuchtet wohl ein, wenn man erwägt, daß alle bisher angewandten tausenderlei Mittel und Mittelnchen überflüssig werden und die von der chronischen Verstopfung abhängigen, recht unangenehmen Nebenerscheinungen aufhören.

Dr. Grunder.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ausflüge der Kinder sind in der jetzigen Jahreszeit eine prächtige Übung und entwickeln und kräftigen Muskeln und Lungen. Es ist dabei weder ein bloßes Spazierengehen, noch allzulange, bis zur Erschöpfung dauernde Marschleistung ins Auge gefaßt. In abgemessenem, gedehntem, elastischem Schritt soll sie auswandern, unsere Jugend, und dabei die herrliche Gottesnatur genießen, die auf so mannigfaltige Weise zu erfreuen vermag. Man Sorge beim Marschieren dafür, daß die Kinder richtig Atem holen, die Schultern müssen zurückgenommen werden, damit die Brust für das Atmen weit hervortreten kann. Die Wirbelsäule muß die nötige Biegsamkeit haben, und die Fersen sollen beim Auschreiten vor den Zehen den Boden berühren. Natürlich muß auch das Schuhwerk normal beschaffen sein, damit der Fuß nicht beengt wird. Die Schuhe seien mit einer guten, etwas dicken Sohle versehen, dabei aber nicht schwer und auch nicht zu hoch hinaufgehend. Für weitere Märsche sind feine wollene, statt der baumwollenen Strümpfe zu empfehlen.

Wer diese verschiedenen Punkte beobachtet und als Erwachsener mit der frohen Jugend ausschreitet 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 **Verchluden** kommt bei Kindern nicht selten vor. Das übliche Schlagen auf den Rücken nützt dabei nicht viel, im Gegenteil, es schadet oft dem Organismus der Kinder direkt. Ein viel zweckmäßigeres Mittel der kämpfenden Lunge beizustehen ist, die Arme gestreckt nach oben zu halten. Auf diese Weise wird der Brustkorb gehoben und die Lunge ist befähigt, den eingedrungenen Fremdkörper auszustoßen. Gewöhnlich kommt beim ersten Husten wieder zu Tage, was in die Luftröhre, statt in die Speiseröhre geraten ist.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Juni.

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

Spalierobst bindet man die Verlängerungstriebe an, die Seitentriebe sind zu pincieren, so bald sie 15 Centimeter lang sind. Ueberflüssige Triebe werden entfernt. Den Boden halte man unkrautfrei und locker und gieße bei trockener Witterung die Neupflanzungen und Saatbeete, mache auch fleißig Jagd auf das Ungeziefer. Im Gemüsegarten besteht die Hauptarbeit im Behacken und Begießen, besonders der Blumenkohl muß reichlich bewässert werden. Man säe noch späte Rettige, Radieschen, Portulak, Korb- und Spinat, Bohnen, Erbsen, Kopfsalat, Kohlrabi, Endivien, Sellerie, Poree und alle Kohlarten für den Herbst- und Winterbedarf. Die Gurkenbeete müssen gelockert und möglichst mit verrottetem Dünger und Laub belegt werden, wobei man die Ranken gleichmäßig über den Boden verteilt. Das starke Begießen reisender Erdbeeren darf bei trockener Witterung nicht unterlassen werden. Im Blumengarten wird das Bepflanzen der Beete, Rabatten und Gruppen mit den verschiedensten Blatt-, Teppich- und Topfpflanzen beendet. Der Rasen wird gemäht, gewalzt und berieft, Gruppen und Wege in unkrautfreiem Zustand gehalten. Gegen Ende des Monats kann man mit dem Senken der Nelken beginnen. Zwei- und mehrjährige Pflanzen sät man in Töpfe oder flache Kistchen. Ferner kann noch eine Aussaat Sommerlepkoyen für den Herbstflor gemacht werden. Bei den Zimmerpflanzen sorge man für häufiges Abwaschen der Blattgewächse, auch für genügende Feuchtigkeit der Luft. Farne verlangen viel Wasser, die Unterseker sollten immer mit Wasser gefüllt sein. Cineraria hybrida und Primula chinensis können in Schalen oder in Kistchen und Reseda in Töpfe gesät werden.

Von allen Speisefürbissen hat sich seit langer Zeit keiner so die Zuneigung aller Hausfrauen und Köchinnen erworben, als der weißgelbe glatte ohne Ranken, den die Engländer, als hauptsächlich Kürbisesser, auch Schmeerkürbis oder Vegetable marrow nennen. Diese Sorte ist wegen der gleichförmigen Gestalt, der Festigkeit und Güte des Fleisches, nicht minder aber von den Gemüsegärtnern des rankenlosen, schnellen Wachstums wegen, sehr beliebt. Die hauptsächlichste Bedingung bei der Speisefürbiskultur ist sonnige Lage, Bodenfeuchtigkeit und genügende Nahrung im Boden.



Tierzucht.

Taubenschläge. 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 Südosten mit weiter Umschau und für Feldtauben womöglich mit freiem Blick und Flug ins Feld; für schwere Rassen und solche, die schlecht fliegen, wähle man weniger hohe Schläge.

Wenn irgendwie möglich, sollte die Höhe des Fluglochs aber nicht unter drei Meter vom Erdboden aus gerechnet, betragen. Wer ferner Tauben neu kauft und sicher eingewöhnen will, erkundige sich genau nach Art, Höhe und Anlage des alten Schlages, ob Giebelfenster oder Dachfenster, nach der inneren Anlage u. s. w. und richte sich bei der Neuanlage eines Schlages möglichst darnach, dann werden die Tauben gerne bleiben. Freistehende Taubenhäuser sind zwar oft recht hübsch, aber durchaus unpraktisch — im Winter kalt, im Sommer heiß, schlecht zu erreichen. Sie genügen auch nur für wenige Paare. Besser sind gut gebaute und eingerichtete Kästen unterm Dach, an der Wand; vorzuziehen aber sind immer Schläge im Innern des Gebäudes. Nicht vergessen soll man ein Ausflugloch innen und außen an den Fluglöchern, eher zu groß als zu klein. Eine Vorrichtung zum schnellen Schließen des Schlages von unten ist äußerst praktisch und kaum zu entbehren, auch durch ein Fallgitter, einige Rollen (Fadenspulen) und einige Meter Schnur leicht herzustellen.

Das Baden der Hunde ist für die Haut- und Haarpflege 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 Schooßhündchen müssen so lange frottirt werden, bis sie gänzlich abgetrocknet sind.



Frage-Sche.

Antworten.

33. Es wird Ihnen gar nichts anderes übrig bleiben, als sich von Ihrer Palme zu trennen. Der böse Winter hat Ihnen noch einen letzten Streich gespielt; bei einem Öffnen 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, bis keines mehr vorhanden war. Aber ich will Ihnen auch die Beruhigung geben: Es giebt bei den Gärtnern noch andere neue Palmen, holen Sie sich dort eine und dann geben Sie acht vor den Erkältungen beim Temperaturwechsel. Mir ist es auch so gegangen.

37. Eine gute Pomade aus Rindermark läßt sich folgendermaßen bereiten. Man schneidet Rindermark in kleine Würfel und läßt es auf gelindem Feuer ausbraten. Dann gießt man das Fett in eine Schale und rührt es nach dem Erkalten mit einer Reibekeule, bis 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 Gts. Chinapulver darunter mischen und statt des Provenceröls Mandelöl 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 selbstverständlich all dieses nicht „wallend und zischend“ zu einem „guten“ Suppchen gebraut werden, sondern es soll ruhig und gleichmäßig fortkochen. Bei uns zu Hause wird entweder Brustkern, Hochrücken oder Rippenstück

als Stedefleisch 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 Milz, dann das nötige Wasser kalt zugefügt und das Fleisch, das nicht unmittelbar von der Schlachtbank her in den Suppentopf wandern soll, zugefügt, wenn das Wasser dampft. Salz und die Würze, die man bevorzugt, — Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Kohl, Rübli — kommt ebenfalls mit hinein. In 2—3 Stunden soll das Fleisch weich und die Suppe schmackhaft sein, wenn sie auf stetem Kleinf Feuer gekocht wurde. Wenn Sie kein altes, zähes Fleisch verwenden und, wenn es gesotten ist, das Stück wider die Faser in nicht zu dicke Tranchen schneiden, mit feinem Salz bestreuen und mit etwas Brühe übergießen, so haben Sie gewiß auch ein saftiges Stück Fleisch — und nun guten Appetit!

39. Ein vortreffliches, dabei kostenloses Mittel, um Eier zu konservieren, ist folgendes: 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 bringt man die gewünschte Anzahl, etwa bis 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 nun auf ein reines leinenes Tuch gelegt und an der Luft, nicht etwa auf andere Weise, getrocknet. Sobald das geschehen, verpackt man die Eier in einen Kasten mit trockenem Torfmüll, Holzasche, Häcksel, Spreu oder Weizenkleie und bewahrt sie so an einem trockenen, frostfreien Orte auf. Auf diese Weise behandelt, halten sich die Eier den ganzen Winter hindurch und haben darnach einen tadellosen, frischen Geschmack. Das ist unzweifelhaft die beste Konservierungsmethode.

39. Es ist längst ausgemacht und durch neue exakte Versuche wieder bestätigt, daß Wasserglas das einzige empfehlenswerte Eierkonservierungsmittel ist.

40. Zum Studium des Naturheilverfahrens empfehle ich: Diätetische Blutentmischung von Dr. Lahmann; Nahrungliche (physikalisch-diätetische) Heilweise von Dr. Lah-

mann. Nicht empfehlen, aber vielleicht nennen darf ich auch den „Selbstarzt“ von mir (Julius Suppinger).

Der Alte.

40. Meines Erachtens empfehlenswerte Werke über Naturheilverfahren sind: 1. Bilz neuestes Naturheilverfahren, 10 Lieferungen, à 75 Rp.; 2. Prof. Dr. Kuhnes Naturheilverfahren, schön gebunden Fr. 7.50; 3. Kneipps; Wasserheilkunde 4 Fr.; So sollt ihr leben Fr. 3.50; Kinderpflege Fr. 1.75; Kneipps Volksgesundheitslehre Fr. 7; Kneipps Testament für Gesunde und Kranke Fr. 4. Sämtlich zu beziehen bei A. Gasser, Buchhandlung in Dießenhofen, Thurgau.

41. Gegen diese Kropfkrankheit hilft: 1. Wahl eines stark gedüngten Bodens, auf welchem seit drei Jahren keine Kohlgewächse gestanden haben, und von welchem alle Ueberreste solcher peinlich genau entfernt worden sind. 2. Einschleimen der Sehlings-Wurzeln in einen Brei aus Sauche und Erde, direkt vor dem Verpflanzen.

F.

Fragen.

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 Abonnementin dankbar, die mir irgend einen guten Rat erteilt.

F. II.

43. Weiß jemand etwas 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 damit schon gute Erfahrungen gemacht haben.

Landwirt in B.

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

Hausstöchterchen.

45. Wann soll man eigentlich die Gemüsepflanzen begießen, am Morgen oder am Abend? Schadet es wirklich, wenn man auch tagsüber bei großer Hitze gießt?

B. R.

46. Welcher Gasherd ist 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 etc. Für gute Auskunft dankt

Nelly.



Ist die beste.

(W587)



Reese's Backpulver

f. Kuchen, Gugelhupf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Car. F. Schmidt, Zürich.

Rohhaar, Wolle,

Bettfedern, Flaum, Seegras,
Orin d'Afrique, Drilich, Stahlfedern und
alle Polsterartikel

empfehlen (W59)
Steiner & Grob, Zürich

Postkanstraße 39. — Telefon 4460.

Bergmanns
Lilienmilch-Seife

nur echt von (W1116)

Bergmann & Co.
Zürich

ist vollkommen rein, mild und
neutral und unübertroffen für
zarten, weissen Teint, sowie
gegen Sommersprossen.

Preis: 75 Cts. p. Stück.

Man achte genau auf die Schutzmarke:
Zwei Bergmänner.