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

Band: 8 (1901)

Heft: 22

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. 22. VIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 7. Dez. 1901.

Höchstes Gebot.

Hab' Achtung vor dem Menschenbild,
Und denke, daß, wie auch verborgen,
Darin für irgend einen Morgen
Der Keim zu allem Höchsten schwillt!

Hab' Achtung vor dem Menschenbild,
Und denke, daß, wie tief er stecke,
Ein Hauch des Lebens, der ihn wecke,
Vielleicht aus deiner Seele quillt!

Hab' Achtung vor dem Menschenbild!
Die Ewigkeit hat eine Stunde,
Wo jegliches dir eine Wunde,
Und, wenn nicht die, ein Sehnen stillt!

Friedrich Hebbel.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Fünftes Kapitel.

Gritli kommt an das Kleiderreinigen.

(Fortsetzung.)

Eigentliche Fettflecken, von Speisefett, Butter, Stearin ꝛc. herrührend, kann man auch durch Herausziehen vermittelst Hitze entfernen. Man legt ein gutes Löschpapier auf die fettige Stelle und reibt mit einem an einer Lampe erhitzten Eisenblechlöffel oder Schäufelchen über die fette Stelle; sobald sich der Fleck auf dem Löschpapier abzeichnet, schiebt man eine reine Stelle darauf und fährt so fort, bis kein Fett mehr am Papier erscheint. — „Aber daß du mir einen Eisenblechlöffel nimmst und nicht etwa einen der verzinnten, der an der Hitze schmilzt", fügte Rosine den Ermahnungen noch bei. „Man muß diesen jungen Mädchen alles sagen und sie stets besonders auf die möglichen Schäden aufmerksam machen, sonst glauben sie's nicht und denken, das wird auch mit dem ersten besten Gerät gehen. — Dann habe ich auch das „Aphanizon" in den kleinen Tuben für gut befunden. Vor ein paar Tagen kaufte Frau Professor wieder ein neues Präparat. Ich glaube, „Lerbanin" heißt es. Man muß in seinen alten Tagen noch das reinste lateinische Wörterbuch im Kopfe haben. Das hätte ich nie und nimmer gedacht, daß ich noch so viel Fremdwörter lernen müßte. Wenn ich auch hie und da einen Bock schieße dabei, 's macht nichts; die Hauptsache ist doch die, daß ich das moderne Zeug richtig gebrauche. Alles ist freilich auch nicht gut und wenn's noch so vertrakt tönt. Aber das Lerbanin, das gefällt mir. Es ist nicht so trocken wie das Aphanizon und ebenso einfach im Gebrauch. Man bringt ein wenig von der weißen Pasta mittelst Druck auf die Tube auf den Fleck, verstreicht sie genau auf demselben, nicht weiter herum, läßt das Kleidungsstück ruhig hängen, reibt nach etwa einer Viertelstunde den trocken gewordenen weißen Staub aus und bürstet vollends rein. Nur bei ganz veralteten Flecken muß man wiederholt anstreichen. Ich habe das Mittel mit Zittern und Zagen an Frau Professors grau-seidenem Kleid probiert, an dem sie einen häßlichen Fleck nach Hause brachte und er ist ganz verschwunden, ohne die geringsten Spuren zurückzulassen. Denk nur immer daran, Gritli, daß man schmutzige oder staubige oder gar befleckte Kleider, seien es Herren- oder Frauenkleider, nie herumhängen oder gar liegen lasse. Die Hauptsache ist eine sofortige oder doch möglichst rasche Reinigung; man muß verhüten, daß die Unreinigkeiten sich mit den Stofffasern verbinden und die Farben verderben und das geschieht, sobald sie längere Zeit daran haften bleiben.

Siehst du, diese Flasche mit Quillaja- oder Panama-Rinden-Wasser ist auch ein wahres Universalmittel und ich will dir sagen, wie man es herstellt. Ich könnte es nimmer entbehren, denn die verschiedensten Flecken lassen sich damit durch

einfaches Befeuchten und Ausreiben oder Ausbürsten aus Woll- und Seidenstoffen entfernen. Auf 2 Liter kaltes Wasser gebe ich eine Hand voll Panamarinde und koche sie einige Minuten zusammen, seihe die Flüssigkeit durch ein Tuch und fülle sie erkaltet in Flaschen. Diese ziemlich dunkle Brühe wird nur für dunkle Kleider verwendet. Für helle Stoffe bereite ich das Wasser so: Ich gieße auf eine Handvoll Rinde 1 Liter kaltes Regenwasser oder in Ermanglung dessen gekochtes und wieder erkaltetes Brunnenwasser, lasse dies zusammen einen Tag stehen und schüttle einigemal um, dann gieße ich wieder durch ein Tuch und fülle ebenfalls in eine Flasche und zwar in eine helle, damit keine Verwechslungen entstehen. Mit diesen Hülfsmitteln, dem Salmiak und der Quillaja-Rinden-Brühe bin ich gegen die meisten Feinde gerüstet. Habe ich noch etwas Terpentin für Oelfarbeflecken, reinen Spiritus und Benzin für gar subtile Sachen, Aphanizon und Lerbanin, so braucht meine Dame die chemische Waschanstalt nur in Ausnahmefällen. Au, da hätte ich schier noch die Wagenschmierflecken vergessen. Sie weichen, wenn nicht veraltet, dem Lerbanin oder Aphanizon; bei veralteten Flecken ist ein Einreiben von Schweinefett und nachheriges Auswaschen in warmem Quillajarindenwasser mit etwas Gallseife angezeigt. So, nun kennst du die Mittel zur Kleidereinigung, vergiß nur nicht, daß große Sorgfalt und Geduld dazu gehört, will man seine Sache recht machen, auch nicht, daß die Bürsten, für gröbere Stoffe eine harte, für feinere Sachen, wie Sammt, Seide u. dergl. eine feine weiche, stets rein sein müssen. Reinigen kann man die Bürsten, indem man sie auf einem weißen Papier über der Tischkante auf- und niederstreicht oder von Zeit zu Zeit einmal in kaltem, nicht heißem Sodawasser gehörig durchschwingt. So reinigt man, beiläufig gesagt, auch Haarbürsten.

Sechstes Kapitel.

Große Wäsche. Gritlis Vergnügen dabei.

„Am Montag wird nun gewaschen", sagte am Samstag Abend Rosine zum Gritli. „Da werden wir morgen Abend einweichen müssen", erwiderte dieses und war davon innerlich nichts weniger als erbaut, denn gerade morgen wollte es zum ersten Mal mit einer Freundin, die es bei einem Ausgang zufällig getroffen hatte, zusammen spazieren und die Herrlichkeiten der großen Stadt ansehen. „Bewahre, seit wir die neue Waschmaschine von Flury-Roth in Zürich III im Hause haben, wird nicht mehr eingeweicht. Es ist eigentlich doch heutzutage schön zu leben; — wenn ich daran denke, wie man sich in meiner Jugend und viel später noch, weit mehr plagen mußte. Da hat man elektrisches Licht und Gaskochherde, hat Waschmaschinen und sonst mancherlei Erleichterungen im Haushalt. Wenn das so fortgeht, kann unsereins bald den ganzen Tag auf dem Sopha sitzen; denn sicher werden die Kochmaschinen auch noch erfunden. Einen Selbstkocher haben wir ja schon. Item, du wirst sehen, daß das Waschen gar nicht mehr so schrecklich und ermüdend ist." Dem Gritli fiel ein Stein vom Herzen, denn es hatte sich im Stillen vor Rosinens Waschtaglaune gefürchtet, war ja selbst sein gutes Mütterlein an den Tagen der Wäsche, wo einem die Arbeit über den Kopf wuchs und wo man gar so vom frühen Morgen bis zum späten Abend dran mußte, oft unwirsch und nun gar die Rosine! Das mußte ja ganz etwas Apartes sein, diese Waschmaschine!

Nach dem ersehnten Sonntag mit seiner Promenade, von welcher wir in einem spätern Kapitel auch noch erzählen, wenn die Erlebnisse auch nicht gerade zum „Haushalten" gehören, brach der Wäsche-Montag an. Etwas früher mußte man schon heraus, denn am Montag gab's so wie so vermehrte Arbeit, weil man am Sonntag gefeiert hatte. Dann mußte das Mittagessen zeitig in den Selbstkocher, damit spätestens um 9 Uhr mit der Wäsche begonnen werden konnte. — „Bevor wir die Waschmaschine hatten, weichten wir stets abends die ganze weiße Wäsche in ein lauwarmes, weiches Wasser mit Schmierseife, etwas Fettlaugenmehl und einigen Löffeln Salmiakgeist ein. Am Morgen wurde dieses Wasser teilweise abgegossen und durch heißes Seifenwasser ersetzt, dann die Wäsche sauber ausgewaschen und jedes Stück durch reines warmes Wasser gezogen, ausgerungen und gut eingeseift und dann in siedendem Seifenwasser, dem etwas Soda oder Fettlaugenmehl beigegeben war, gesotten. Nun haben wir vor dem Sieden nur eine einzige Manipulation. In die Waschmaschine kommt eine stark mit Seife und Fettlaugenmehl durchsetzte siedend heiße Lauge. Auf das im Innern der hölzernen Kufe befindliche bewegliche Sieb aus Holzstäben wird nun ein Quantum trockener Wäsche lose geschichtet, der hermetisch schließende Deckel zugeklappt und nun tritt die Maschine in Funktion. Ein Hebel, der in der Mitte in einem Kugellager ruht, wird an jedem Ende von einer Person gehoben und ähnlich wie an einer Pumpe auf- und nieder bewegt. Die Bewegung geht so leicht und mühelos von statten, daß selbst Kinder diese Arbeit verrichten könnten. Nach fünf bis sechs Minuten ist der Schmutz fort und die Wäschestücke werden rasch durch die an der Maschine angeschraubte Wringmaschine in einen bereitstehenden Korb oder Zuber gelassen. Sofort füllt man eine zweite Ladung ein und beginnt von neuem die Pump-Bewegung. Siedet inzwischen im Kessel das Seifenwasser, so bringt man die so vorbereitete Wäsche in den Kessel und kocht sie eine Viertel- bis eine halbe Stunde. So fährt man mit der ganzen Wäsche fort. Bis mittags war die ganze umfangreiche Wäsche mit Hülfe der Maschine herausgewaschen und nach Tisch konnte mit dem Sieden und Brühen weiter gefahren werden.

Gritli machte das Pumpen viel Vergnügen und es konnte nicht genug staunen über die wunder-

bare Leistung dieser Maschine. Am meisten verblüfft war es über den Umstand, daß trockene, schmutzige Wäsche in siedend heiße Lauge kommen durfte. Das war ihm zu Haus stets eingeschärft worden, daß schmutzige Wäsche immer zuerst mit lauwarmem Wasser in Berührung kommen müsse, bevor sie ins heiße komme. „Das konnte ich zuerst auch nicht fassen", bekannte Rosine, „aber der Herr Professor, der sich sogar für die neue Maschine interessierte, als sie das erste Mal im Gebrauch war, selbst in die Waschküche kam, behauptet, das sei ganz richtig. Die Chemiker hätten längst herausgefunden, daß das Einweichen schmutziger Wäsche gar nichts nütze und der Schmutz viel leichter hinauszubringen sei, wenn man sofort mit heißem Wasser zu waschen beginne. Dabei sei freilich zu beachten, daß die Wäsche nicht ruhig im heißen Wasser liegen bleibe. Wenn von Hand gewaschen werden muß, so wäre also nur ein Stück um's andere in dem heißen Wasser auszuwaschen. Hier in der Maschine muß die eingelegte Wäsche sogleich in Bewegung gesetzt werden. Item, wir haben den Beweis, daß sie sauber wird und das gilt mir mehr als die Chemie des Herrn Professors."

Es war wirklich ein Vergnügen, diese Wäsche. Das ging so rasch und einfach. Nur darin verstand Rosine keinen Spaß. Das Brühwasser mußte siedend und nicht blos heiß sein. Auch trieb sie nach Gritlis Begriffen die reinste Verschwendung mit dem heißen Wasser. Sie konnte sich damit nicht genug thun. „Wenn wir klare Wäsche haben wollen, so muß die Seife heraus", darauf beharrte sie.

(Fortsetzung folgt.)

Wie es mir mit dem Selbstkocher erging.

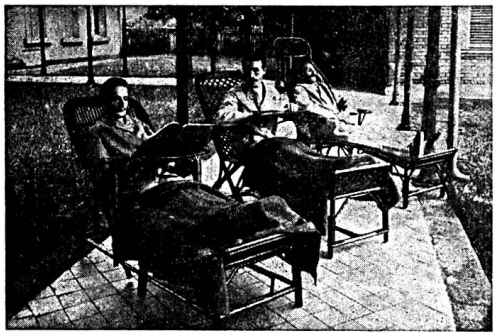
„Wo mit Gas oder Petrol gekocht wird, fehle Susanna Müllers verbesserter Originalselbstkocher nicht." Das las ich letztes Jahr in irgend einer Zeitung. Und dazu stund noch viel Lob über dieses Küchengerät und es wurde namentlich auf die Ersparnis an Gas und Petrol hingewiesen. — Wir kochen auf Gas und ich kann nicht sagen, daß ich jeweilen zu Anfang des Monats, wenn der gelbe Zettel mit der quittierten Gasrechnung präsentiert wurde, von der Höhe derselben entzückt war. Da beschloß ich denn, meinem Manne die Anschaffung eines solchen Gassparers nahe zu legen. Weihnachten stund vor der Thür und ich schrieb dick unterstrichen zu oberst auf meinen Wunsch-Zettel: „Susanna Müller's Originalselbstkocher".

Das Weihnachtsfest war da und zu meiner größten Freude stand neben andern Geschenken, die meine Lieben mir unterm Weihnachtsbaum aufgebaut hatten, auch ein schöner, brauner Selbstkocher mit goldener Aufschrift. Der wurde sofort einer gründlichen Untersuchung gewürdigt. Ich mochte es kaum erwarten, bis ich das Mittagessen des kommenden Tages nach der Anleitung des Kochbüchleins von Susanna Müller einpacken konnte und freute mich grenzenlos auf das Auspacken am Mittag.

Alle saßen erwartungsvoll um den Tisch und waren begierig, die Suppe zu kosten, die ja besonders wohlschmeckend sein sollte aus dem Selbstkocher. Es war Gerstensuppe. Aber, o weh! Die Gerstenkörner schwammen bedenklich in einer klaren Brühe herum, der sie von ihrem Schleim auch gar nichts abgegeben hatten. Die St. Galler Schüblinge, die darin gekocht worden, ernteten zwar alles Lob. Mein Mann, der sich auf dergleichen versteht, fand sie ausgezeichnet saftig und zart. Aber mit den Kartoffeln hatte ich wieder kein Glück. Sie schmeckten wässerig und waren teilweise zerfallen und die Aepfelschnitze noch so hart und die Brühe gar nicht richtig eingekocht. Mein Gesicht wurde immer länger und mein Mann schaute immer bedenklicher drein. „Na, laß dich durch diesen ersten mißglückten Versuch nicht abschrecken, meine Liebe", tröstete er, „und versuch's morgen wieder. Es muß doch etwas dran sein mit diesem Selbstkocher, daß sogar unsere Tante Lina, die gewiß nicht leicht zu befriedigen ist, nicht höher schwört, als auf Susanna Müller's Selbstkocher." — Es läutet — und Lupus in fabula — niemand anders als Tante Lina steht draußen.

„Na, Kinder, wie geht's? Habt Ihr fröhliche Weihnachten gefeiert?" „Gewiß, gestern, Tantchen, aber heute, — Du kommst wie gerufen. Unser Selbstkocher-Mittagessen ist total verunglückt." — Was — verunglückt! Kann so etwas vorkommen!" — Und ehe sie Hut und Mantel ablegte, schwebte sie in jugendlicher Elastizität der Küche zu. „Wie ging das zu, wie hast Du vorgekocht und wann und wie lange? Ich berichtete haarklein und bekam nun folgenden Sermon zu hören: „Die Gerste hättest Du gestern Abend in kaltes oder etwas lauwarmes Wasser einlegen und heute Morgen mit diesem Einweichwasser spätestens um 8 Uhr auf's Feuer bringen sollen; dann vom Zeitpunkt des Kochens an ½ Stunde ganz langsam kochen lassen, die Schüblinge im letzten Moment hinein und nochmals ins Wallen gebracht, immer hübsch im Selbstkochergefäß und nicht, wie Du's machtest, im alten Kupferhafen in's Kochen bringen und dann in's Selbstkochergefäß übergießen und einstellen. Mit den Aepfeln machtest Du denselben Fehler. Saure Aepfel braucht man mit ganz wenig Wasser und Zucker blos in's Kochen kommen zu lassen und rasch einzustellen; desgleichen die Kartoffeln. Nun hast Du aber beim Herausnehmen gefehlt. Im Winter muß man die Gerichte immer noch einen Augenblick auf's Gas bringen. Das ist aber eine kleine Mühe und auch keine Ausgabe von Belang. Du packst den Kocher aus, zündest an und nach kaum einer Minute ist alles wieder im Sieden. Die Suppe rührst Du gut um und wenn sie wider Erwarten nicht schleimt, was ganz gut mit der Gerstensorte zusammenhängen

kann, nun, so helfe ich mir damit, daß ich ein Mehl- oder Maizenateiglein hineinrühre und meine Suppe ist fein. Die Aepfel lasse ich, wenn nötig, unter einigem Rütteln abgedeckt noch einige Minuten einkochen und streue, bevor ich sie auf den Tisch gebe, etwas gestoßenen Zucker darüber, den ich mit dem Eisenschäufelchen brenne. Von den Kartoffeln gieße ich das Wasser sofort ab und lasse ebenfalls abgedeckt noch etwas verdunsten, bevor ich frische Butter darüber gebe. — Morgen komme ich als Köchin zu Dir, — da wollen wir sehen, ob wir Deinen Mann nicht zufriedenstellen. — Und so geschah es Wir kochten geröstete Mehlsuppe, Kalbsfricassé, Makkaroni und Griespudding. Es war alles tadellos und ich merkte mir die kleinen Triks der Tante und seither wird jeden Tag im Selbstkocher gekocht. Wäre meine gute, erfahrene Lehrmeisterin nicht rechtzeitig gekommen, so hätte ich vielleicht mutlos den Kocher bei Seite gestellt. So aber freue ich mich der bei dieser Kocherei gewonnenen Zeit und der Gaserspar-nis. Statt 10—12 Fr. Gasrechnung im Monat habe ich nun im Durchschnitt 6 Fr. Allen aber, die im Anfang mit dem Selbstkocher nicht zurecht kommen, rufe ich zu: Verliert den Mut nicht oder geht in die Lehre zu Leuten, die damit umzugehen wissen!



Der Comfort-Bett-Tisch,

welchen die Firma Billwiller & Kradolfer in Zürich in den Handel bringt und dessen Anwendung hier im Bilde illustriert ist, verdient um seiner praktischen Vorteile willen eine eingehende Besprechung. Man denkt bei Krankentischen zunächst an Spitäler und übersieht, wie gerade in einem gut ausgestatteten Haushalt ein solches Geräte nicht fehlen sollte. Wenn die Krankheit oder auch nur ein vorübergehendes Unwohlsein ihren Einzug gehalten haben, wenn eine Wöchnerin im verdunkelten Zimmer liegt, dann ist es gewöhnlich zu spät, sich nach solchen Hülfsmitteln umzusehen, man hat anderes, dringenderes zu thun. Ist aber so ein Comfort-Bett-Tisch einmal da, hat ihn erst jemand erprobt und seine Dienste schätzen gelernt, so wird man denselben nicht mehr missen mögen. Die besondern Vorzüge dieses Betttisches sind folgende:

Leichte Handhabung des Tisches. Er liegt während der Ruhelage über dem Kopfende des Bettes, zum Gebrauche wird er durch den Bettliegenden selbst ohne jede Beihilfe mit großer Leichtigkeit mit einer Hand herabgezogen. Zum Essen, Waschen, Spielen, Lesen 2c. wird er horizontal festgestellt. Ein Teil des Bett-Tisches ist zum Aufklappen als Lesepult konstruiert. Die Höhe des Tischblattes kann in vier verschiedenen Lagen über dem Bettliegenden festgestellt werden. Der Tisch trägt selbst die schwersten Bücher, ohne daß dessen Gewicht den Körper des Bettliegenden belästigt.

Außer Gebrauch dient der Tisch in der Ruhelage zum Ablegen von Arzneien, Instrumenten und Büchern. Er kann sogar in und außer Gebrauch gesetzt werden, ohne daß die darauf liegenden Sachen zuerst beseitigt werden müssen.

Aus allem diesem kann man schließen, daß der Krankentisch jedem Patienten willkommen sein muß, namentlich aber den Wöchnerinnen.

Eine reich illustrierte Brochüre der Herren Billwiller & Kradolfer, technisches Versandt-Geschäft in Zürich, giebt näheren Aufschluß über die verschiedenen Modelle, namentlich über den Comfort-Bett-Tisch für eiserne Bettstellen, über denselben für hölzerne Bettstellen, über denselben für Kinder-Bettstellen, über denselben für den Frühstückstisch und über denselben für Fahr- und Liegestuhl.

Wer also seinen Angehörigen auf bevorstehende Festzeit eine Freude bereiten will, der wende sich an obgenannte Firma um nähere Auskunft.

Luminol. Was ist Luminol? Das fragten auch wir, als der fremde Klang zum ersten Male unser Ohr traf. Luminol macht, wie sein Name andeutet, „hell". Und zwar bezieht sich dieses Leuchten auf Farben in Teppichen, Möbelstoffen, Portièren 2c. und zwar auf verblichene oder durch Staub und Schmutz veränderte Farben. Gegen diese letztern rückt Luminol energisch zu Felde und verleiht nach blos einmaliger Anwendung diesen Gegenständen eine erneute Frische. — Luminol ist eine Art halbflüssiger Seife, deren chemische Zusammensetzung derart ist, daß es in keiner Weise selbst empfindliche Stoffe oder Gewebe angreift und

daß es die ihm zugedachten Eigenschaften und Wirkungen in hervorragendem Maße besitzt.

Die Anwendung des „Luminol" ist die denkbar einfachste.

Das Präparat wird auf den zu reinigenden Stoff aufgebürstet und mit einem flachen Gegenstande (Brettchen) leicht aus dem Gewebe wieder hinausgedrückt. Der Erfolg ist sofort sichtbar und die Wirkung nachgewiesenermaßen eine andauernde.

Man darf bei dünnern Geweben das Luminol etwas mit Wasser verdünnen, wodurch ein sparsamerer Verbrauch erzielt wird, ohne der Wirksamkeit zu schaden. Das Luminol soll auch vor Motten schützen, indem damit gereinigte Gegenstände von diesen Feinden gemieden werden.

Wenn man bedenkt, wie schwierig und unangenehm, namentlich im Winter, das Teppichklopfen ist, so darf man nach diesem neuen Präparat mit Vergnügen greifen. Es erfüllt ja auch eine hygienische Aufgabe, indem es den Staub, diesen größten Feind der menschlichen Lungen beseitigt und unschädlich macht.

Das Reinigungs-Institut Zuppinger & Co., Geßnerallee, Zürich I reinigt auf Verlangen Teppiche und Möbel in den Wohnungen mit Luminol oder läßt solche abholen und nimmt in ihrer gut eingerichteten Teppichklopferei die Reinigung mit oder Luminol vor, je nach Wunsch oder Bedürfnis. Derartige Neuerungen sind in der Großstadt wirklich zu begrüßen.

Schwämme zu reinigen. Mit Soda oder Salz gereinigte Schwämme verlieren an Ansehen und Größe. Man übergießt den Schwamm mit reinem, kochendem Wasser und drückt ihn nach dem Verkühlen tüchtig aus und wiederholt dies wenn nötig zwei bis drei Mal; auf diese Weise ist der Schwamm so rein und locker wie neu.

Um Eier vor Frost zu schützen empfiehlt sich folgendes Verfahren: Man nimmt kleine Kistchen oder Tönnchen und recht trockenen Torfmull (feuchter muß nachgetrocknet werden) legt eine Schicht ein und darauf die auf die Spitze gestellten Eier, dann wieder Torfmull u. s. f., bis das Gefäß gefüllt ist. Die oberste Lage muß Torfmull sein. Der Deckel wird darauf befestigt und Boden und Deckel erhalten die Bezeichnung „oben" und „unten". Alle paar Wochen wird das Gefäß umgekehrt. Die durch Wegnahme der Eier entstandene Lücke füllt man immer mit Torfmull aus. So erhalten sich die Eier während des ganzen Winters frostfrei.

Wie man Aepfel zerlegt, scheint der Hausfrau und ihren Trabanten nicht mehr gesagt werden zu müssen und doch wird gerade darin oft gefehlt. Der Apfel soll in fünf, nicht blos in vier Teile zerteilt werden, wenn man nicht einen großen Teil der Frucht unbenutzt wegwerfen will. Bei einigen Aepfelsorten treten die fünf Erhöhungen natürlich hervor. Das Zerlegen des Apfels geschieht folgendermaßen. Zuerst schält man ihn dünn und schmal und bemüht sich, die Erhöhungen nicht wegzuschneiden, dann setzt man das Messer auf einer Erhöhung ein, schneidet bis zum Kernhaus und bricht dann den Apfel zunächst in zwei Teile, wovon die eine Hälfte zwei, die andere drei Teile enthält. Man sieht nun genau, wie er jetzt zu zerlegen ist. Ist dies geschehen, so hat man blos nötig, die Blume, Stiel und Spelzen, die auf jeder Seite des Apfelstückes stehen, zu entfernen. Auf diese Weise geht vom Apfel nichts verloren, wohl aber, wenn man, wie bis jetzt üblich, denselben in vier Teile teilt und mit dem Messer das angebliche Kernhaus hervorholt.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Maissuppe, *Klops mit Kapernsauce, *Saure Kartoffeln, Apfelcharlotte.

Dienstag: Fleischsuppe, gesottenes Rindfleisch mit Zwiebelsauce, *gebackene Schwarzwurzeln, *Karmelitertorte.

Mittwoch: Erbsensuppe, *gefüllte Hammelbrust, Reiskroquetten, Randensalat.

Donnerstag: Tapiokasuppe, *Fisch mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, Kompott aus eingemachten Pflaumen.

Freitag: Gerstensuppe, Schweinskoteletten mit weißen Rüben und Kartoffeln.

Samstag: Einlaufsuppe, gebackene Leber, gedämpfter Kohl, *Apfel in Weingelee.

Sonntag: Königinsuppe, *Rebhühner gedämpft mit Endiviensalat, Roastbeef u. Bratkartoffeln, *Meringues.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden

Koch-Rezepte.

Maissuppe. Für 6 Personen werden 60 Gr. Maisgries mit einer Tasse (1/4 Liter) Milch angerührt, 1/2—1 Stunde ruhen gelassen, dann in die durchpassierte siedende Fleisch- oder Knochenbrühe gerührt, die Suppe über schwachem Feuer 3/4—1 Stunde gekocht und über gehacktes Grünes und 1—2 Löffel „Maggi-Würze" angerichtet.

Rebhühner gedämpft, auf gewöhnliche Art. Einige ältere Rebhühner die sich zum Braten nicht eignen, werden mit ziemlich dicken, in Salz und weißem Pfeffer umgewendeten Speckstreifen gespickt und in ein mit Speckscheibchen ausgelegtes oder mit Butter bestrichenes Kasserol gethan, wonach man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine zerschnittene Rübe, ein halbes Lorberblatt, Salz und einige Pfefferkörner, nach Belieben auch ein kleines Kräuterbüschelchen hinzufügt, ein Glas Weißwein und etwas kräftige Fleischbrühe darübergießt und die Hühner langsam etwa 1 1/4 Stunde dämpft, bis sie gehörig weich sind. Beim Anrichten wird die Brühe entfettet, durchgeseiht, mit etwas brauner Coulis verkocht und über die Rebhühner gegossen.

Fisch mit Sauerkraut. Ein frischer, etwa 1 Kilogramm schwerer Hecht oder Zander wird in Salzwasser gekocht, von Haut und Gräten befreit und in Stückchen zerpflückt. Vorher hat man Sauerkraut mit Wasser, reichlichem Gänse- oder Schweinefett, nach Belieben auch einer feingehackten, in Fett geschwitzten Zwiebel weichgekocht und ganz kurz eingedünstet, wobei man zuletzt ein Glas Weißwein oder etwas Fleischbrühe hinzufügen kann. Man bestreicht nun eine Schüssel mit Butter, thut eine Schicht Sauerkraut, welches häufig noch mit etwas saurem Rahm oder Bechamel-Sauce angefeuchtet wird, dann eine Schicht Fisch-Stückchen, wieder Kraut und

Fisch hinein, bestreut die oberste Krautschicht mit geriebener Semmel oder Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und bäckt das sehr schmackhafte Gericht in einem Ofen mit guter Oberhitze eine Viertelstunde oder bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Auch Seefisch und Ueberreste von blaugesottenem Fisch lassen sich hierzu gut verwenden.

Klops mit Kapernsauce. Bereitungszeit 3/4 Stunden. Für 4 Personen. Zuthaten: 250 Gr. Rindfleisch, 375 Gr. Schweinefleisch, 8 Sardellen, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1 Brötchen, Salz, Pfeffer, Zwiebel, 70 Gr. Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 15 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 1 Theelöffel Kapern, Zitronenschale und -Saft. Von dem Fleisch, den feingewiegten Sardellen, den Eiern, dem abgeriebenen, in Wasser geweichten und ausgedrückten Weißbrot, einer kleinen geriebenen Zwiebel, Salz und Pfeffer bereitet man eine Farce, von der man faustgroße Klöße formt, die man in geriebenem Weißbrot umwendet und in 30 Gramm heißer Butter an allen Seiten anbräunt. Unterdessen röstet man 40 Gr. Mehl in 40 Gr. Butter braun, dämpft, wenn es zu bräunen anfängt, eine feingeschnittene Zwiebel darin, kocht es mit 3/4 Liter Wasser auf, fügt Salz, eine Prise Pfeffer, feingeschnittene Zitronenschale, den Saft einer halben Zitrone und 15 Gr. Liebig's Fleischextrakt hinzu, gießt die Sauce über die Klopse, kocht diese noch etwa 10 Minuten darin und fügt kurz vor dem Anrichten einen gehäuften Theelöffel Kapern hinzu.

Gefüllte Hammelsbrust. Aus einer ein paar Tage alten Hammelsbrust werden alle Knochen gelöst, worauf man sie mit einer gut zubereiteten Kalbfleischfarce füllt, in einer Pfanne mit 125 Gr. Butter, einigen Chalotten, Rüben und einem Kräuterbündel nebst 1/4 Liter Fleischbrühe oder siedendem Wasser langsam unter häufigem Begießen hellbraun brät und mit ihrer eigenen, entfetteten Sauce aufgiebt. Ebenso kann man sie auch in einer Braise weichdünsten und mit einer Kapernsauce anrichten.

Gebackene Schwarzwurzeln. Sauber gereinigte Schwarzwurzeln schneidet man in 5 Centimeter lange Stücke und kocht sie in Salzwasser gar. (Die Brühe kann man zu Suppe verwenden.) Dann quirlt man einige Löffel Mehl mit Milch und Eier, salzt ein wenig, wälzt die Schwarzwurzelnstücke in dieser Masse und backt sie in Butter auf beiden Seiten schön gelb.

Saure Kartoffeln. Für 3 Personen. 500 Gr. Kartoffeln, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Eßlöffel Fett, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Essig. Die in Scheibchen geschnittenen Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht, abgegossen und in folgender Sauce nochmals aufgekocht. In heißem Fett röstet man Mehl schön braun, löscht mit Fleischbrühe oder Kartoffelwasser ab, giebt Salz, Pfeffer und Essig oder Weißwein zu und kocht die Sauce gut durch. Zubereitungszeit: 3/4 Stunden.

Aepfel in Weingelee. 3 ganze Eier, 2 Dotter, 75 Gr. Zucker, die Schale von 1 und den Saft von 2 Orangen, 1/4-Flasche Weißwein; dies alles auf dem Feuer schlagen, bis es aufstößt. Dann rührt man 2—3 Blatt Gelatine hinein. Die Hälfte von diesem Gelee gießt man in eine Form und läßt es erstarren. Dann giebt man gedünstete mit eingemachten Kirschen gefüllte Aepfel hinein, darnach das übrige Gelee, läßt es nochmals erstarren und stürzt das Ganze.

Karmelitertorte. Für 8—10 Personen. 10 Eier, 375 Gr. gestoßener Zucker, 200 bis 250 Gr. ungeschälte, geriebene Mandeln, 1/2 Zitronenschale, 3 Eßlöffel voll Rum oder Cognac, 5 Gr. guter gestoßener Ceylon-Zimmt, 1/4 geriebene Muskatnuß, 250 Gr. feines Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt, die geriebenen Mandeln, die an Zucker abgeriebene Zitronenschale, der Rum oder Cognac, der Ceylon-Zimmt, die geriebene Muskatnuß beigefügt und alles während 1/2 Stunde zu einer luftigen Masse gerührt. Dann wird das Mehl hineingesiebt, der steife Eierschnee darundergezogen und die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und während 3/4—1 Stunde bei mäßiger Hitze gebacken. Basler Kochschule.

Meringues. Aus dem Eiweiß von etwa 6 Eiern schlägt man einen möglichst steifen Schnee, den man mit 6 Eßlöffel sehr feinen Staubzucker vermischt, worauf man mit einem silbernen Eßlöffel ovale, eigroße Häufchen davon auf dickes, weißes Schreibpapier setzt und mit Zucker übersiebt. Man läßt dieselben erst einige Minuten trocknen, legt die Papierbogen mit den Meringues dann auf Bretter von hartem Holz und bäckt sie in einem nur ganz gelind erwärmten Ofen eine halbe Stunde, ohne daß sie sich zu gelblich färben dürfen; hierauf macht man sie mit einem dünnen, scharfen Messer von dem Papier los, nimmt mit einem Kaffeelöffel die inwendige, weichgebliebene Masse heraus, trocknet auch die innere Seite an einem warmen Ort gehörig und füllt die Meringues mit Rahmschaum, Fruchtgelee und dergleichen, wonach man je zwei und zwei derselben zusammensetzt und durch Bestreichen der Ränder mit ein wenig von der Meringue-Masse auf einander befestigt. Kochbuch von Fr. Buchli.

Weihnachtsgebäck.

Stuttgarter (Hutzelbrot) Schnitzbrot. Zuthaten: 3 Kilo feines Mehl, 3 Wallnuß groß Hefe, 2 Liter dürre Birnenschnitze (in Stuttgart nennt man sie „Hutzeln"), 2 Liter dürre Zwetschgen, 500 Gr. Sultaninen, 500 Gr. Rosinen, 500 Gr. abgezogene, grob geschnittene Mandeln, 500 Gr. Wallnußkerne (dieselben sollen über Nacht in kaltem Wasser gelegen haben), von 2 Zitronen die feingeschnittene Schale, 250 Gr. grob geschnittene Feigen, 100 Gr. grob geschnittene Succade, 100 Gr. grob geschnittene kandierte Pomeranzenschale, 35 Gr. Zimmt, 8 Gr. gestoßene Gewürznelken. Zuerst werden die Birnen und Zwetschgen, jedes für sich, in Wasser weich gekocht, die Zwetschgen entsteint und die Brühe, von der etwa 2 Liter da sein sollen, aufbewahrt. Dann wird das Mehl warm gestellt und von der Hefe und 1 Liter lauwarmer Obstbrühe ein Vorteig gemacht. Ist dieser gut gegangen, so knete man den Teig wie anderes Brot, füge die übrige laue Brühe hinzu und lasse es wieder gut gehen. Dann kommen alle übrigen erwärmten Zuthaten hinzu und werden recht kräftig darin verarbeitet. Nachdem nun der Teig wieder eine Stunde gegangen ist, werden 12 kleine Brote daraus geformt, die ganz wie anderes Brot gebacken werden. J. J.

Marronen-Röllchen. 40—50 Stück schöne geröstete Marronen (Kastanien) werden abgeschält, fein gestoßen, durch ein Sieb getrieben und gewogen; zu 180 Gr. mischt man auf einem Backbrett 125 Gr. Mehl, 125 Gr. gute Butter, 90 Gr. Zucker und 1 Ei, knetet die Masse zu einem schönen Teig, aus dem fingerlange und daumendicke Würstchen geformt werden, die im Ofen gar backen müssen; herausgenommen werden sie mit folgender Glasur überzogen: 125 Gr. feiner Zucker wird mit einem Eiweiß tüchtig geschlagen, 30 Gr. feine geriebene Schokolade, etwas Zitronensaft und ein wenig Arrak darangegeben.

Harauer Leckerli. 500 Gr. alten Honig, 500 Gramm feingestoßener Zuckerkandel wird kochend gemacht; 500 Gr. fein zerschnittene Mandeln, 750 Gr. weißen gestoßenen Zucker, 200 Gr. feingeschnittenes Orangeat, 60 Gr. Zimmtpulver, 15 Gr. Nägelipulver, 8 Gramm Muskatnuß, die feingewiegte Schale von 3 Zitronen, alles gut vermischt, unter beständigem Rühren beigefügt und 2—3 Minuten kochen lassen, vom Feuer genommen und ein Glas Kirschwasser dazu geschüttet. Wieder aufs Feuer gesetzt, wird etwa die Hälfte von 1 1/4 Kilo Mehl darunter gerührt; von der andern Hälfte wird auf dem Wirkbrett eine Grube gemacht, der Teig hineingeschüttet, gewirkt, über Nacht in die Kühle gestellt und morgens 1/2 Centimeter dick ausgewallt und mit dem Leckerlimodell Formen ausgestochen oder einfach zerschnitten und gebacken. Zur Glasur nimmt man 250 Gr. weißen, fein gestoßenen Zucker, läßt denselben mit 1/2 Glas Wasser unter be-

ständigem Rühren einmal aufkochen und glasiert die warmen Leckerli damit.

Aniskräbeli. 375 Gr. Zucker werden mit 4 zu Schnee geschlagenen Eiweiß oder mit 3 kleinen ganzen Eiern 20 Minuten gerührt, Anis nach Belieben beigegeben und 350 Gr. Mehl darunter gewirkt, fingerdicke und ebenso lange Stengelchen geformt, einige Einschnitte gemacht, die Kräbeli eingebogen und bei mittlerer Hitze gebacken oder man wallt den Teig aus, drückt das Gutelimodell fest auf und schneidet aus.

Schokoladeherzchen. Zwei Eiweiß zu Schnee geschlagen, 250 Gr. Zucker, 15 Gr. Zimmt, 250 Gr. gestoßene Mandeln, 60 Gr. geriebene Schokolade darunter gemengt, mit etwas Mehl zu einem Teig gemacht, ausgewellt, Herzformen ausgestochen und auf bestrichenem Blech gebacken. Können glasiert werden.

Gesundheitspflege.

Soll man das Schlafzimmer heizen?

Im Winter ist ein kaltes Schlafzimmer viel weniger gesund, als ein angewärmtes und im Sommer ein warmes widerwärtiger, als ein kühles. Der alte Grundsatz: „kalt schlafen ist gesund" ist nicht unbedingt richtig. Allerdings ist eine warme Schlafstube nicht gut, aber angewärmt sollte das Schlafzimmer im Winter immer sein, für Kinder und Greise nicht unter 10° R., für Erwachsene nicht unter 6° R.

Krankenpflege.

Was thut man bei Erfrierungen?

Erkennung: Der Erfrorene liegt wie tot da, man sieht kaum eine Bewegung, die Atmung ist kaum sichtbar oder verlangsamt (sechs- bis achtmal in der Minute), der Puls ist kaum fühlbar, die Glieder sind starr und kalt. — Behandlung: Man hebe den Erfrorenen vorsichtig auf, da die steifen Glieder leicht brechen, und bringe ihn zuerst in ein ungeheiztes Zimmer, reibe ihn darauf mit Schnee oder naßkalten Tüchern tüchtig ab und bringe ihn dann in ein ungewärmtes Bett, damit die Auftauung allmählich vor sich gehe; innerlich gebe man Wein, Cognac, Kaffee. Sehr schädlich ist es, einen Erfrorenen gleich am Ofen oder am Feuer erwärmen zu wollen. Im Notfalle wird die künstliche Atmung eingeleitet. Leichtere Grade der Erfrierung (Ohren, Hände, Füße) werden anfangs auch mit Kälte behandelt.

Gegen Sodbrennen. Professor Pels verwendet folgende Mischung gegen Sodbrennen: doppelkohlensaures Natron 10,0, gebrannte Magnesia 7,5, Bromnatrium 10,0, kohlensaures Wismuth 5,0, Milchzucker 10,0, Fenchelöl 2,0. Einen halben bis ganzen Theelöffel voll eine halbe Stunde nach den Mahlzeiten zu nehmen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Masern. Dr. Barth schreibt über die Masern folgendes: Erkennungszeichen sind: Fieber, scharf umschriebene, dunkelrote, erhabene Flecken, welche stets normal gefärbte Haut zwischen sich lassen, zuerst im Gesichte, dann auf dem übrigen Körper; Augen-Entzündung, Husten und Schnupfen; öfter gesellt sich Lungenentzündung hinzu unter den bei diesen angegebenen Erscheinungen. Behandlung: Absonderung des erkrankten Kindes von den gesunden wegen der Ansteckungsgefahr, insbesondere sind Kinder unter einem Jahre nach Möglichkeit vor der Ansteckung zu bewahren, weil in diesem Alter die Krankheit viele Kinder hinwegrafft; sonst Bettruhe, warmes Zimmer, das zweckmäßig wegen der Augenentzündung etwas verdunkelt wird, warme Getränke, Sorge für Stuhlgang durch Klystiere, Auswaschen der Augen mit Borwasser oder lauwarmem Camillenthee; Prießnitzsche Umschläge um den Hals bei Heiserkeit, um die Brust bei Lungenentzündung; in letzterem Falle zudem bald ärztliche Hülfe.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Dezember.

Im Obstgarten fährt man mit dem Ausputzen der Obstbäume fort; schadhafte Baumbänder werden erneuert und junge Bäume mit Pfählen versehen, wo dies noch nicht geschehen ist. Auch im Dezember können bei schneefreiem Wetter noch Obstbäume verpflanzt werden. Da die eigentliche Gartenarbeit jetzt ruht, so benutze man diese Zeit um Schäden an Umzäunungen, Spalieren und Gartengeschirren auszubessern. Bei günstiger Witterung lüfte man auch die Kellerräume.

Im Gemüsegarten kann bei gutem Wetter mit Graben, Düngen und Rigolen fortgefahren werden. Das eingewinterte Gemüse lüfte und besichtige man möglichst oft.

Auch im Ziergarten fährt man mit den im November bezeichneten Arbeiten fort. Im Dezember werden nun die auf Gläser oder in Töpfe gesetzten Blumenzwiebeln aus dunkelm Raume ins Zimmer gebracht und mit Papier bedeckt am Fenster aufgestellt. Alpenveilchen, Azaleen, Primeln, Camelien sind außer den Blumenzwiebeln die hauptsächlichsten Blüher in dieser Jahreszeit, man stelle sie, wenn sie lange blühen sollen, nicht in nächster Nähe des Ofens auf. Den Alpenveilchen ist zu viel Nässe, wie zu große Trockenheit gleich schädlich.

Gutes Konservierungs-Mittel für Obst. Der trockene Sand hat sich als das relativ beste Konservierungsmittel erwiesen; in ihm bleibt das Obst vollkommen und reift weniger schnell; es ist die beste Methode, Früchte lange Zeit zu konservieren, besonders wenn man bei feineren Obstsorten die Mühe nicht scheut, jede einzelne Frucht vorher noch gut in Seidenpapier einzuwickeln, ehe man sie in den Sand einbettet.

Geflügelkrankheiten, Schnupfen, Diphtherie, Pips entstehen vorzugsweise anfangs Winter. Der rasche Witterungswechsel hat auch auf die Hühner einen nachteiligen Einfluß. Man versäume deshalb nicht, die Hühner genau zu beobachten und Erkrankte sofort von den Gesunden zu sondern. Trockene, zugfreie Ställe und ein trockener Auslauf sind nötig, ebenso abwechslungsreiches Futter, wenn die Tiere gesund bleiben sollen. Den Krankheiten vorbeugen ist besser, als sie heilen wollen.

Mittel gegen Milben oder Läuse der Stubenvögel. Man nimmt den Vogel aus dem von den Milben besetzten Bauer heraus und bringt ihn in einen Käfig, welcher zum Abheben eingerichtet ist, jedenfalls aber eine große Thür haben muß. Nun wird das Bauer des abends dicht verhängt und, wenn der Vogel zur Ruhe gegangen ist, unter demselben ein kleiner Teller mit recht schwerem Rotwein gestellt. Am andern Tage ist auf dem Weine eine förmliche Kruste von den Tierchen gebildet, so viele sind hineingefallen. Nun kommt der Vogel in den indeß gereinigten Käfig zurück und in ein bis zwei Tagen wird die die beschriebene Behandlung wiederholt, so lange bis Bauer und Vogel rein sind.

Prakt. Wegweiser.

Antworten.

86. Um die Fensterscheiben von den häßlichen Oelflecken zu reinigen, nehme man ein ziemlich neues (noch nicht abgenutztes) Geldstück und reibe damit energisch, bis die Flecken verschwunden sind. J.

88. Gegen rauhe und aufgesprungene Haut ist Glyzerin seit langem ein beliebtes Mittel; will man dies ausnahmsweise auch am Tage anwenden, so kann man es mit etwas kölnischem Wasser vermischen. Haben Sie jedoch geschwollene Hände, resp. schmerzende Stellen infolge von Frost, so rate ich Ihnen, täglich 3—4 mal während 10 Minuten die Hände zu baden in warmem Wasser, dem Sie eine starke Messerspitze Alaun beigeben. Sie können dadurch das Springen so ziemlich vermeiden. Sind die Stellen aber schon wund, so wenden Sie wohl am besten Lanolin-Crême oder etwas ähnliches an und ziehen darüber recht weite Lederhandschuhe an. J.

89. Ein empfehlenswertes Rezept für Schnitzbrot, aus dem Abonnentenkreise stammend, finden Sie unter Rubrik „Küche". Die Redaktion.

Fragen.

90. Wie man mir sagt, kann auch ohne Eier kleines Backwerk für Weihnachten gemacht werden, also blos mit Wasser müßten die Ingredienzen angerührt werden. Beruht das auf Wahrheit? Ich kann mir nicht denken, daß dabei etwas rechtes herauskommt. Wer aus dem Kreise der l. Leserinnen hat schon eine solche Probe gemacht und gibt mir Bescheid? Frau Anna.

91. Ist es nicht eine thörichte Idee, daß man an den Festtagen, an Weihnachten, Neujahr ꝛc. durchaus besser gegessen und getrunken haben muß, als im Laufe des Jahres? Kann man nicht gleichwohl Feste feiern? Ich finde, man thäte besser, das viele Geld, das da und dort nur für Eßwaren zum Fenster hinausfliegt, auf die Seite oder würde etwas von b[illegible]endem Wert daraus kaufen. Meine Frau will das nic[illegible] ei[illegible]sehen, verspricht aber, sich belehren zu lassen, wenn [illegible]e, wie der „Alte", F. in Z. u. a. auch meine [illegible]einung sind. Darum bitte: alle Mann auf Deck zur Antwort!

Ehemann.

92. Wo bezieht man die ächten Triätschnitten in bester Qualität? Hausfrau in B.

93. Kann mir jemand ein kurzgefaßtes Büchlein nennen, worin eine ängstliche Mutter sich Ratschläge und Belehrung für körperliche Erziehung der Kinder holen kann? (Gesundheits- und Krankenpflege). Besten Dank für guten Rat. Frau Bertha.

ist die beste.

(W587)

Unübertrefflich gegen **fettige Haut, Sommersprossen** und **unreinen Teint.**

Vorrätig à 75 Cts. in allen Apotheken, Parfümerien und Droguerien.

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