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

Band: 9 (1902)

Heft: 10

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: 12.07.2025

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. 10. IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 24. Mai 1902.

Die Macht des Kleinen.

Der Same, beim Entfalten
Ein Körnchen, winzig klein,
Wird keimend selbst zerspalten
Das härteste Gestein.

Ein Wort, das Du gesprochen
Unüberlegt im Scherz,
Wie häufig hat's gebrochen
Ein fühlend Menschenherz.

Du streu' in Gottes Namen
Im weiten Erdenrund
Stets aus der Liebe Samen
Auf weicher Herzen Grund.

Daß Deiner Lieb' und Güte,
Die im Verborg'nen webt,
Sich Blüte stets auf Blüte
Im reinsten Glanz entbebt.

Heinrich Zeise.

„Morgenstund hat Gold im Mund".

Es giebt Sprichwörter, die sich im Laufe der Zeit abnutzen und auf unsere neuen Verhältnisse nicht mehr recht passen wollen. Eines aber — das obenstehende — behauptet nach wie vor das Feld und wo es befolgt wird, da fließt auch der Segen in mancher Form in die junge oder alte Häuslichkeit.

Leider giebt es aber hunderte von Hausfrauen, die den Grund für das Unbehagen, die Unordnung, ja den Zank und Ehestreit, das respektswidrige Benehmen des Dienstmädchens ganz anderswo suchen, als in der eigenen schlimmen Gewohnheit, den Tag zur Nacht zu machen und möglichst bis in den Vormittag hinein süßer Bettruhe zu pflegen. Daß dadurch das ganze Uhrwerk des Hauses verschoben, die Morgenarbeit viel zu spät und dann in Hast und Eile in Angriff genommen werden kann, daß für etwas außerordentliches überhaupt tagsüber keine Minute mehr erübrigt wird, das beunruhigt sie nicht.

Eine Häuslichkeit, in der die Frau nicht frühzeitig schon am Platze steht und die Arbeit entweder selbst an Hand nimmt oder für Dienstboten richtig einteilt, kann nicht prosperieren. Wenn der Mann, allein am Tische sitzend, vielleicht in noch ungeordnetem Wohnzimmer, den in Eile von der Magd gebrauten Frühstückstrank zu sich nehmen muß und dabei überschlägt, wie wenig gemütlich es zur Mittagszeit in der Wohnung noch aussehen mag, dann trägt er ohne Zweifel die Mißstimmung mit sich hinaus und wird sie vielleicht den ganzen Tag nicht los. Die Magd, die noch keine Ordre für den Mittagstisch erhalten und das Schlafzimmer nicht in Ordnung bringen kann, weil die Hausfrau nicht erscheinen will, ärgert sich über die verlorne Zeit, denn sie weiß, kommt die Langschläferin, so soll in sich überstürzender Eile alles zur gleichen Zeit besorgt werden müssen: Die Kommissionen, das Kochen, das Ordnen der Zimmer.

Wenn unter solchen Umständen die gute Laune der dienstbaren Geister nicht standhält, darf sich niemand verwundern. Arbeiten, die bei richtiger Zeiteinteilung und früher Inangriffnahme am Vormittag hätten bewältigt werden können, werden auf den Nachmittag und Abend verschoben und so kommt die Magd, die sonst ein freies halbes Stündchen für sich gehabt hätte, nie zur Ruhe. Die Hausfrau aber, die zu spät aufsteht, wird selten frisch zur Arbeit gehen, wenn sie überhaupt noch Arbeitsfreude hat. Zu langes Schlafen verdirbt die Stimmung, ihre vielleicht mittags noch nicht vollendete Toilette und die noch nicht in allen Räumen hergestellte Ordnung sind auch schwerlich

dazu angethan, die Stimmung des Gatten zu verbessern, die Freude an der Häuslichkeit zu erhöhen.

Frauen, die zu spät aufstehen, treten zu spät in ihren angewiesenen Wirkungskreis, ihr Pflichtgefühl ist nicht rege, sie sind keine „Hausfrauen", sonst müßten sie doch erkennen, daß sie, wie sie die Zeit verschwenden, auch Geld verschwenden. Wo mit ruhiger Ueberlegung gearbeitet, gekocht werden kann, da werden Summen gespart, die andernfalls zum Fenster hinausfliegen. Wo bei richtiger Zeitausnutzung die Hausfrau ihre eigenen oder die Kleider der Kinder selber herstellen könnte, muß die Schneiderin dies besorgen, möglichst noch außer dem Hause. Die Mehrarbeit, die eine im Kundenhaus arbeitende Schneiderin der Hausfrau und der Dienstmagd bringen, vermögen sie in dem ohnehin gehetzten Tagwerk nicht noch auf sich zu nehmen.

Ja, Ihr lieben Hausfrauen, die Ihr nicht begreifen wollt, warum es in Euern vier Wänden nicht vorwärts will und der Friede auf so schwachen Füßen steht, fragt Euch in erster Linie, ob nicht die eigene Bequemlichkeit die größte Schuld daran trägt. Zwei oder drei Stunden mehr Arbeit per Tag können Wunder wirken und all die schlimmen Hausgeister verscheuchen, die sich sonst einnisten wollen. Freilich, wenn Ihr es Mitternacht werden läßt, ehe Ihr zur Ruhe geht, dann glaubt Ihr zum Langschlafen berechtigt zu sein. Doch so lange Abende sind selten durch die Verhältnisse diktiert, vielleicht hält Euch blos ein nicht einmal gediegenes Buch, eine Beschäftigung auf, die dem Haushalt viel weniger einbringt, als ein frühzeitiges, frisches, fröhliches Eingreifen in die Arbeit des Morgens. Darum rechtzeitig zu Bette und früh auf — dann ist der Kopf klar, der Sinn freier und es wird sich zeigen, daß das Wort recht behält: „Morgenstunde hat Gold im Munde".

Der Rhabarber.

Eine Pflanze, die uns geplagten Hausfrauen glücklich über die obstarme Zeit hinweghilft und doch unser Ausgabenbüdget nicht allzustark belastet, ist der Rhabarber. Die langen, grünen, oft rötlichen, oft auch gebleichten, in Büschel gebundenen Stengel finden sich mehr und mehr auf unsern Märkten ein. Rhabarber gilt als sehr gesunde, die Verdauung befördernde Speise, ist von angenehm säuerlichem Geschmack und kommt wohl in erster Linie als Kompott, dann auch als Kuchenfülle, bei Puddings, Aufläufen, Crêmen und als Rhabarberwein zur Geltung. Sehr beliebt als Dessertspeise, auch zu Kaffee und Thee sind die Rhabarberschnitten, wenn beim Damenkaffee z. B. nicht schon die feine Rhabarbermarmelade, mit oder ohne Zugabe von Zitronen und Orangen, das Terrain beherrscht. Für Kuchen und Aufläufe sollen, nach dem Urteil tüchtiger Köchinnen, die in 2—3 Cm. lange Stückchen geschnittenen Stengel der Verwendung von Kompott bei weitem vorzuziehen sein, da das angenehme charakteristische Aroma der Frucht dadurch am vollsten zur Geltung kommt. Der beim Backen austretende Saft sickert dann durch die Teigmasse und giebt auch dieser, ohne sie zu stark zu nässen, angenehmen Geschmack.

Rezepte über die Zubereitung des Rhabarbers zu verschiedenen Gerichten bringt unsere Rubrik „Küche" während der ganzen Dauer der Rhabarberzeit, die vom April bis Juni währt.

Die Rhabarberpflanze ist aus Asien zu uns hinübergekommen; sie gehört zur Familie der Polygoneen und hat, wie allgemein bekannt sein wird, große länglich herzförmige Blätter, die sehr dekorativ wirken. Die starken, hohen Stengel sind es jedoch, die in unserer Küche zur Verwendung gelangen. Erst in den letzten fünfzig Jahren ist man dazu bekommen, daß die Kochkunst auch einen Teil an der Pflanze beanspruchen darf und so wird mancherorts die Rhabarberkultur auch im Großen betrieben. Die Fortpflanzung geschieht durch Samen, jedoch auch durch Stecklinge und Zerteilen der Wurzeln. Werden sie tief in leichten, gutgedüngten, aber nicht nassen Boden gesetzt, so kann man sie 15—20 Jahre lang erhalten, wenn sie jährlich im Herbst gedüngt und im Winter vor strengem Frost geschützt werden. Der gebleichte Rhabarber, der unter Töpfen oder Kästen ersteht, ist bedeutend feiner im Geschmack, als der im vollen Lichte wachsende; noch mehr geschätzt ist aber der künstlich getriebene, den man zeitig im Frühjahr zieht, nachdem er im Winter mit einer 20—30 Cm. hohen Laubschicht bedeckt worden ist.

Die Rhabarberstengel, die zum Küchengebrauch verwendet werden, sind vor ihrer völligen Entwicklung abzuschneiden. Die ganz jungen, gebleichten Stengel schält man vor dem Gebrauch nicht ab, wohl aber die völlig ausgewachsenen dicken Stiele. Der gebleichte Rhabarber bedarf auch weniger Zucker als der ungebleichte.

Daß der Rhabarber auch in der Medizin eine Rolle spricht, ist längst bekannt. Diese Arten gedeihen auf den Gebirgen und Hochebenen von Mittelasien. Die getrockneten Wurzeln kommen auf dem Seeweg von China aus oder von Kiatscha über Moskau und Petersburg zu uns, um hier zu Heilzwecken verwendet zu werden.

Die Rhabarberstengel, die mancherlei Vorzüge in sich vereinigen, verdienen in unserer Küche alle Beachtung und liefern der denkenden Hausfrau manch wohlschmeckendes, der Gesundheit zuträgliches Gericht. Möchte der Rhabarber darum gerade in gegenwärtiger Zeit die Aufmerksamkeit mancher Hausfrau auf sich lenken, die bis jetzt den grünen Büscheln aus Mangel an Aufklärung kein Interesse geschenkt hat.

Frau J.

Haushalt.

Eine vorzügliche Möbelpolitur bereitet man aus 1/4 Liter Weinessig, dem man einige Tropfen gereinigtes Vitriolöl beifügt. Tüchtiges Schütteln ist Hauptbedingung, damit sich die beiden Flüssigkeiten gut mit einander verbinden. Schließlich giebt man unter fortwährendem Schütteln noch 1 Löffel Provence-Oel hinzu. Mit dieser milchähnlichen Mischung bestreicht man möglichst dünn die Möbel, reibt erst mit einem wollenen Lappen und darauf mit einem Ledertuche kräftig nach.

Wo **Kochgeschirre und Feuerstellen** einander nicht entsprechen, muß man sich nicht wundern, wenn sehr viel Holz und Kohlen unnütz verbrannt werden. Auch bei Petrolherden sündigt man oft geradezu, wenn man Kochgeschirr ververwendet, das zu weit von den Flammen entfernt und der Kochstelle nicht angepaßt ist. Darum gehe jede Hausfrau darauf aus, Form und Größe der Geschirre sorgfältig auszuwählen. Eine richtige Ausnützung findet nur dann statt, wenn das Feuer die Pfanne direkt berühren kann. Man wird deshalb für eine schmale und hohe Feuerstelle einen Kochtopf von eben dieser Form wählen, der sich in die Oeffnung setzen läßt. Ein breites und niedriges Geschirr findet Anwendung bei flachen und breiten Feuerungen. Dadurch wird eine große Ersparnis an Heizmaterial und bedeutend rascheres Kochen erzielt.

Gift in der Küche. In den Küchen hüte sich die Hausfrau und Köchin vor dem Gifte des Grünspans (essigsaures Kupfer). Alle Kupferpfannen müssen tadellos rein sein und inwendig öfter mit gutem, bleifreiem Zinn aufs sorgfältigste ausgelegt werden. Jetzt stehen besonders emaillierte Pfannen im Gebrauch, welche bei guter Glasur unschädlich sind. Nie darf man saure Speisen in kupfernen oder messingenen Gefäßen kochen oder darin liegen lassen. — Verdorbenes, faulendes Fleisch (im Sommer bei größter Hitze!) und andere, übelriechend gewordene, in Zersetzung und Gärung übergegangene Nahrungsmittel (zumal Reste derselben) schließe man vom Genusse strenge aus, sonst kann gefährliche Magen- und Darmkrankheit, ja eine Blutvergiftung entstehen (Wurstvergiftung, namentlich durch verdorbene Schwartenmagenwurst).

Zur Vertilgung und Vertreibung von Ameisen empfiehlt der „Prakt. Wegweiser" folgendes: 1. Ausstreuen eines Gemisches von Kalmuspulver und Hirschhornsalz. 2. Ausstreuen eines Gemisches von Guano, Chlorkalk, von jedem 40 Gr., schwarzem Pfeffer, 5 Gr. 3. Durch Auslegen von großen, mit Honigwasser benetzten Waschschwämmen lockt man die Ameisen an. Dieselben werden, der Süssigkeit nachgehend, den Schwamm bald bevölkern und hat man dann nur nötig, diesen in heißes Wasser zu werfen, um alle Ameisen zu töten. 4. Man mischt Zuckerpulver mit etwas Brechweinstein und streut die Mischung auf Papier, welches an den von den Ameisen aufgesuchten Orten ausgelegt wird. 5. Man spürt die Nester der Ameisen auf und begießt sie mit heißem Wasser. 6. Man verschmiert möglichst alle Ritzen und Spalten, welche den Ameisen als Wege oder Schlupfwinkel dienen. 7. Man legt in den Schränken, welche von den Ameisen aufgesucht werden, mit Lavendelöl getränkte Stücke Löschpapier. 8. Auch Hefe ist ein recht wirksames Mittel. Honig oder Sirup oder Zuckersaft wird mit flüssiger Hefe vermischt und in flachen Schalen aufgestellt. Die Ameisen verzehren davon und gehen daran zu Grund, denn die Hefe ist Gift für ihren Organismus.

Küche.

Koch-Rezepte.

Französische Gemüsesuppe. Gemüse und Wurzeln verschiedener Art, wie Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Bohnen, Weißkraut, Spargel, werden fein wie Nudeln geschnitten, in kochendem Wasser blanchiert, in kaltem Wasser abgekühlt und auf einem Siebe abgetropft, dann in starker, etwas gebräunter Bouillon weichgekocht, wobei man auch ausgehülste junge grüne Erbsen hinzufügen kann, und über runden, gerösteten Semmelscheiben anrichtet. — Eine andere Suppe, welche man auch hie und da französische Suppe nennt, wird auf folgende Weise bereitet: Fünf bis sechs Porreezwiebeln werden geschält, zerschnitten und in 70 Gr. Butter geschmort, mit einem reichlichen Eßlöffel Mehl durchgeschwitzt, mit 2—3 Liter kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und eine Stunde verkocht; dann legiert man die Suppe mit zwei Eidottern, würzt sie mit ein wenig geriebener Muskatnuß und richtet sie über gerösteten Semmel- oder Brotschnitten an.

Hecht mit Parmesankäse. Der ausgenommene, geschuppte und gewaschene Fisch wird in Stücke zerschnitten, mit Salz bestreut eine Stunde hingestellt, dann abgetrocknet, in einem zugedeckten Kasserol mit 100—125 Gr. Butter weichgedämpft, möglichst von den Gräten befreit und in geriebenem Parmesankäse umgewendet. Man bestreicht nun eine vertiefte Schüssel mit Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt die Fischstücke darauf, übergießt sie mit 1/4 Liter fettem saurem Rahm, den man mit fast 1/2 Liter kräftiger Bouillon zerquirlt hat, streut zwei Eßlöffel Kapern, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und geriebenen Parmesankäse darüber, beträufelt die Oberfläche mit zerlassener Butter und läßt die Speise bei guter Oberhitze auf einem Ziegelstein in der Ofenröhre eine halbe Stunde backen.

Krebse, gekocht, auf feinere Art. Man zerschneidet 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 Minuten rasch kochen, schüttet die Brühe ab, schwenkt die Krebse mit frischer Butter, richtet sie pyramidenförmig auf einer Schüssel oder Schale mit einem besonderen Gestell an und garniert sie mit Petersiliensträußchen oder Brunnenkresse.

Falscher Rehschlegel. (Für 8 Personen.) 1 Schafstotzen, 1/2 Liter Essig, 1/4 Liter Wasser, 20 Gr. Salz, 1 Bratengarnitur, 40 Gr. Speck, 70 Gr. Fett, 20 Gr. Mehl, 5 Eßlöffel saurer Rahm, 1/2 Liter Fleischbrühe. Zubereitung: Der Schafstotzen wird gehäutet, ausgebeint, geklopft und mit einer Schnur zusammengebunden. Den Essig läßt man mit Wasser und Gewürzen aufkochen und gießt ihn über das Fleisch, welches jeden Tag umgewendet wird. Nach drei Tagen läßt man das Fleisch abtropfen, spickt es, streut etwas Mehl darüber und bratet es in Fett schön an. Man löscht mit heißer Fleischbrühe ab, gießt nach und nach etwas Essigbeize zu, giebt den Rahm bei und kocht das Fleisch unter öfterem Begießen weich. Kochzeit: 2 Stunden.

Aus der bündner. Haushaltungsschule in Chur.

Krautstiele. (Gemüse von den Rippen der Mangoldblätter.) Sie werden abgehäutet, gewaschen, in beliebig kleine Stückchen geschnitten, in siedendem, mit etwas Milch vermischtem Salzwasser kurz gebrüht, angerichtet, mit kaltem Wasser abgespült, und zum Vertropfen gestellt. Die Krautstiele werden dann in einer feinen Süßbuttersauce, die mit Milch oder auch mit etwas Wein aufgekocht wird, sorgfältig fertig gekocht. Dieses Frühjahrsgemüse wird beim Anrichten mit einem Güßchen „Maggi-Würze" und mit etwas gehackter Petersilie gekräftigt.

Salat von jungen Bohnen. Sehr kleine, junge Bohnen kann man ganz lassen und blos abziehen, größere Bohnen schneidet man entweder in schräge Vierecke oder ganz fein, kocht sie in Salzwasser ab, vermischt sie noch warm mit feinem Oel, Salz, Pfeffer und Essig. Viele lieben es, feingewiegte Petersilie und Bohnenkraut darunter zu mengen oder eine gehackte Zwiebel, auch macht man häufig die Bohnen mit einer Salatsauce aus Senf, Essig, Oel, Pfeffer und etwas Zwiebel nebst Petersilie und Bohnenkraut an. Man vermischt zuweilen auch die Bohnen mit Gurken oder Kopfsalat und einer Salatsauce von saurem Rahm, Essig, Oel, Pfeffer und Salz.

Kartoffelring. Für 6 Personen werden 3/4 Ko. Kartoffeln gewaschen, geschält, in Stücke geschnitten, in wenig Salzwasser rasch weichgekocht und fein durchgetrieben. Dann werden 50 Gr. süße Butter schaumig gerührt, die Kartoffeln, nach und nach 4 Eigelb, etwas Muskatnuß, 1/2 Tasse Milch beigefügt und die Masse noch gut untereinander gemengt. Hernach wird der Schnee der Eiweiß leicht darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Savarinform gefüllt, im Ofen während 3/4—1 Stunde gebacken, sorgfältig auf eine warme Platte gestürzt und mit einem beliebigen Ragout gefüllt, was eine sehr hübsche Platte giebt.

Feines Rhabarberkompott. Rhabarber wird ohne Zusatz von Wasser mit Zucker und einem kleinen Stück frischer Butter zu Kompott gekocht und schön glatt durchgerührt. Alsdann werden zwei Eigelb gut zerklopft, der gekochte Rhabarber darunter gemengt, das Weiße der zwei Eier zu Schnee geschwungen und ebenfalls noch darunter gezogen. Man kann diese Speise hübsch garniert zu Tische geben, indem man nicht zu kleine Brotwürfel von gleichmäßiger Größe in Butter schön gelb bäckt und diese auf dem Kompott dann so ordnet, daß sie irgend eine Zeichnung bilden. Mit Brotwürfel garniert, wird dieses Kompott gewöhnlich warm als Dessert gegeben, kann aber auch ohne diese zu Fülle für Kuchen dienen.

L. P.

Rhabarberauflauf. 4 Semmeln (Milchweggli à 5 Cts.) werden in kleine Scheibchen geschnitten, 30 Gr. frische Butter und 125 Gr. Zucker daran gegeben, mit 2 Deziliter siedender Milch begossen und zugedeckt eine Stunde stehen gelassen. Dann bringt man 4 Eigelb in die gut zu verrührende Masse, 1 Löffel Kirschwasser und den Schnee der 4 Eiweiß. Man giebt dies in eine gut gebutterte Auflaufform, welche jedoch nur etwa zur Hälfte gefüllt sein darf. Oben auf diese Masse wird 1/2 Kilo geschälter und in zirka 2 Centimeter lange Stückchen geschnittener Rhabarberstengel gelegt, mit zirka 60 Gr. Zucker bestreut und mit 30 Gr. Butter belegt. Der Auflauf braucht 3/4 Stunden Backzeit; er schmeckt sehr fein.

Spinatkuchen. Spinatblätter werden rein gewaschen und ungekocht durch die Hackmaschine gelassen. Speckwürfel werden auf dem Feuer zerlassen, der gehackte Spinat wird in dem Fett passiert, die Masse dann vom Feuer genommen, vier Eigelb, Salz, Pfeffer und süßer Rahm darunter gerührt und zuletzt der Eierschnee beigegeben. Ein Kuchenblech wird mit Blätterteig belegt, und obige Masse gut zwei Centimeter hoch darübergegossen. Bevor man den Kuchen in den Ofen giebt, giebt man kleine Stückchen süße Butter darauf. Je nach Geschmack entfernt man den Rückstand von den Speckwürfeln, bevor man den Spinat passiert oder man läßt denselben unter der Fülle.

L. P.

Gesundheitspflege.

Wer geistig angestrengt arbeitet, leidet nicht selten an vorübergehender Unlust oder Unfähigkeit zu jeder derartigen Beschäftigung. Zu starker Blutandrang zum Gehirn ist in der Regel Ursache davon. Andere Symptome, die sich gleichzeitig öfters zeigen, wie: Schwindelgefühl, Ohrensausen, Flimmern vor den Augen 2c. bekämpft man am einfachsten mit folgendem Mittel: Man wäscht sich vorsichtig das Gesicht mit kaltem Wasser und trocknet es langsam ab. Dann taucht man die Hände und Unterarme bis ca. 5 Cm. unterhalb des Ellbogens 7 Minuten lang in ein Gefäß mit heißem Wasser, so heiß es vertragen wird, übergießt sie dann sofort rasch mit kaltem Wasser und trocknet sie rasch und fest ab. Dann wird das Wasser durch Zugießen wieder auf eine möglichst hohe Wärmetemperatur gebracht und nimmt nun die Füße und Unterschenkel bis etwa 10 Cm. unter der Kniescheibe auf. Neun Minuten lang soll dieses Bad dauern, dann werden die Glieder ebenfalls rasch kalt übergossen und fest abgetrocknet. Darauf wird das Unterarmband wiederholt und zum Schlusse das Gesicht kühl gewaschen und langsam abgetrocknet. Der Einsender versichert, daß das Mittel durchaus probat sei und seine Wirkung nie versage. Leute, die geistig leistungsfähig sein müssen, wenn der Körper revoltieren wolle, werden diese Erfahrung zum eigenen Vorteil machen.

Die Stiche von Insekten, welche in vielen Fällen die schlimmsten Folgen nach sich ziehen können, sollten stets sofort mit irgend einem Mittel behandelt werden; noch ehe überhaupt irgend welche Erscheinungen zu erkennen sind. Jedes Zögern sollte um so eher vermieden werden, da sich solche Mittel stets und überall mitführen lassen. Am geeignetsten ist Salmiakgeist oder ein Stückchen Kernseife. Sowie sich der Stich bemerkbar macht, darf mit dem Einreiben mit einem der Mittel nicht gezögert werden. Diese neutralisieren das Gift und heben dessen schädliche Wirkung dadurch auf. Das oft empfohlene Auflegen von feuchter Erde ist bei Insektenstichen nur von kühlender Wirkung, jedoch nicht im Stande, das Gift abzuschwächen.

Krankenpflege.

Das Erbrechen ist keine seltene Krankheitserscheinung. Bei Verdauungsstörungen ist es ein natürliches Vorgehen, das den Magen wieder entlastet von dem Inhalt, den er nicht verarbeiten kann. Nicht selten tritt das Erbrechen aber auch als Begleiterscheinung ernster Krankheiten auf, wie bei Scharlach, Gehirnentzündung, Darmverschlingung ꝛc. Man hat wohl zu unterscheiden, welche Ursache dem Uebel zu Grunde liegt und richte seine Behandlung danach. Bei Magenschmerzen und krampfartigem Erbrechen empfiehlt es sich, die heiße Bauchflasche oder gewärmte Decken, natürlich mit entsprechender Unterlage, aufzulegen; man mache eventuell auch ein beruhigendes Klystier und sorge für gute, allgemeine Erwärmung. Es wird sich das Erbrechen in vielen Fällen dann legen. Ist es jedoch sehr erschöpfend und übermäßig, dann suche man es zu stillen, indem man alle 10 Minuten Eisstückchen verschlucken läßt, sehr warme Sitzbäder und Fußdämpfe giebt und sehr starken schwarzen Kaffee löffelweise einnehmen läßt. Frau Dr. Fischer-Dückelmann empfiehlt auch den Zungenbeingriff als beruhigend. Das Zungenbein ist ein dünnes, leicht bewegliches Knöchelchen, das man mit beiden Daumen außen am Halse zu heben sucht. Es liegt oberhalb des Kehlkopfes und dient verschiedenen Muskeln als Ansatz. Wird nun das Zungenbein gehoben, so lockern sich einzelne Muskeln und dies wirkt für den Augenblick reizmildernd.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Bindehautentzündung der Neugeborenen kann für die Sehkraft der Kinder so verhängnisvoll werden, daß den Pflegerinnen und Müttern nicht genug Sorgfalt empfohlen werden kann. Zu erkennen ist sie an der Schwellung und Rötung der Lider, die Lidspalte wird mit gelblichen Krusten verklebt und die Augen können nicht mehr von selbst geöffnet werden. Die Schwellung wird täglich größer, aus der Lidspalte dringt gelber, rahmiger Eiter, der beim schnellen Oeffnen der Lider oft weit hervorspritzt. Diese Vorgänge hangen durchaus nicht, wie viele meinen, mit der Gelbsucht der Neugeborenen zusammen, denn bei der Gelbsucht sind die Lider nicht geschwollen, die Augen nicht lichtscheu und die Thränenflüssigkeit ist, wenn auch gelblich, so doch klar, nicht eitrig. Sobald sich (in der Regel 3—4 Tage nach der Geburt) die Symptome der Bindehautentzündung, Schwellung der Lider und eitrige Absonderung zeigen, so rufe man schleunigst den Arzt. Ueberläßt man die Krankheit sich selber, so kann man mit Sicherheit darauf rechnen, daß die Augen zu Grunde gehen, da die Hornhaut angegriffen und damit die Sehkraft zerstört wird. Bis der Arzt kommt, wickle man dem Kinde beide Arme an den Körper, damit es mit den Händchen nicht in die Augen fahre, dabei die Hornhaut verletze und den Eiter des einen, vielleicht noch gesunden Auges auf das kranke übertrage und dies anstecke. Ist die Eiterung schon reichlich und die Lider stark geschwollen, so ziehe man alle halbe Stunden die Lider ohne Druck auf den Augapfel von einander und wische den hervorquellenden Eiter mit Watte und Leinwandbäuschchen aus. Diese Bäuschchen werden vorher in reines, kaltes Wasser getaucht, das zehn Minuten lang gekocht worden ist. Aetzungen und Einträufelungen in das kranke Auge sollen nur vom Arzte ausgeführt werden. Man sorge dafür, daß das eigene Auge nicht auch angegriffen werde (Schutzbrillen ꝛc.), man küsse solche Kinder nicht und sei sehr vorsichtig bei der Reinigung der kranken Augen, da, wie schon erwähnt, der Eiter oft weit hervorspritzt. Auch reinige man, so oft die Hände mit den Augen oder der Wäsche des Kindes in Berührung kommen, diese gründlich in einem Gefäße, das blos diesem Zwecke dienen soll. Benutzte Watte und Leinwand werde verbrannt.

Blumenkultur und Gartenbau.

Die schönsten Schlingpflanzen für Lauben, Balkone ꝛc. sind 1. Mina lobata und 2. japanesischer Hopfen (Humulus japonicus). Beide sind neue Einführungen und haben sich in kurzer Zeit schon überall beliebt gemacht. Wird Mina lobata erst im Mai ausgepflanzt, so überrankt sie doch innert wenigen Wochen schon viele Quadratmeter große Flächen und ist gerade deshalb zur Bekleidung von Wänden, Lauben, Balkonen ꝛc. von hohem Werte. Die Vermehrung durch Stecklinge hat der Vermehrung durch Samen gegenüber den großen Vorteil, daß im erstern Falle die Pflanzen viel schneller und üppiger wachsen und blühen. Sogar die im Topfe am Zimmerfenster gezogene Mina lobata bringt reichliche Blüten hervor. Auch der von allen Hopfenarten am schnellsten und schönsten wachsende japanische Hopfen erzielt bessere Resultate, wenn er von Stecklingen, anstatt direkt aus Samen gezogen wird. Keine Neuheit, aber dennoch eine der herrlichsten, sowohl für's freie Land, wie für Topfkultur sich gut eignende Schlingpflanze ist endlich die Cobea scandeus, deren schönbefiederte Blatttriebe in einer Ranke endigen. Eine Hauptzierde bilden die großen Glockenblumen von blauvioletter Farbe. Auch als Zimmerpflanze blüht sie prächtig, selbst im Winter. G.

Wer gute und reichtragende Obstsorten besitzt, sollte nicht versäumen, diese durch

richtige Düngung und Lockerung des Bodens noch ertragreicher zu machen. Es ist erwiesen, daß Bäume, welche früher nie gedüngt wurden, nach einer Düngung nicht nur größere, sondern auch reichlichere Früchte trugen. Zieht man noch in Betracht, daß ein in gutem Wachstum stehender Baum viel gesünder ist und dadurch viel widerstandsfähiger gegen Ungeziefer nnd Krankheiten wird, so sollte sich jeder Obstbautreibende diesen Vorteil zu Nutze machen.

Abgeblühte Azaleen und Kamelien müssen jetzt verpflanzt werden, damit sich wieder kräftige Triebe bilden, welche während des Sommers Knospen ansetzen müssen. Für Azaleen nimmt man eine recht sandige Laub- oder Heide-Erde, während für Kamelien 1 Teil Sand, 1 Teil Mistbeet und 1 Teil Heide-Erde mit etwas altem Lehm eine gute Erdmischung abgibt.

Die Rose als Topfpflanze. Die Rose erträgt sonnigen Standort sehr wohl, gedeiht aber niemals gut, wenn ihre Wurzeln von der Sonne zu leiden haben. Letzteres ist aber stets der Fall, wenn Rosen in Töpfen auf einen sonnig gelegenen Balkon gestellt werden. Topfrosen dürfen daher im Freien nie anders, als mit dem Topf in die Erde gegraben werden, damit sie feucht stehen. Auf einem der vollen Sonne ausgesetzten Balkon gedeihen nur solche Topfpflanzen gut, die nebst grellem Sonnenschein noch einen gewissen Grad von Trockenheit gut vertragen können, wie z. B. Knollen-Begonien, Pelargonien Yucca, Agaven, Petunien u. a. m. Gegen Trockenheit empfindlichere Topfpflanzen gedeihen auf Balkonen nur dann gut, wenn durch künstliche Beschattung mit Schlingpflanzen die austrocknende Wirkung der Sonnenstrahlen unmöglich gemacht wird.

Zum Anbau der Kalmuswurzel. In Anbetracht der Notwendigkeit, heutzutage jeden Quadratmeter Boden auszunutzen, wird gewiß jede diesbezügliche Anregung den meisten unserer Leser nur willkommen sein. Zu empfehlen ist z. B. der Anbau der Kalmuswurzel, namentlich in sumpfigem Boden, wo ohnehin keine andere Pflanze gut gedeiht, der Kalmuspflanze aber gerade am besten zusagt. Der Hauptwert liegt in der Wurzel, welche von Destillateuren, Apothekern und Droguisten gerne gekauft wird. Der Kilozentner dieser heilkräftigen Wurzel kostet (in ungeschältem, aber gut getrocknetem Zustande) je nach Nachfrage 60 bis 65 Fr. und wäre daher für manche Gegend die Kultur dieser Pflanze eine recht lohnende. Von 4½ bis 5 Kilo frischer erhält man 1 Kilo getrockneter Kalmuswurzeln. Die Schalen derselben dürfen ja nicht, wie dies oft geschieht, weggeworfen werden, indem solche die wertvollen Bestandteile enthalten. Gepflanzt und gesammelt kann die Kalmuswurzel im Frühjahr oder im Spätherbst werden.

Die Maulwurfsgrille (Erdkrebs) ist der Schrecken aller Gemüsepflanzer und beginnt jetzt schon wieder sein Zerstörungswerk an den frischgepflanzten Gemüsesetzlingen. Darum säume niemand, im Garten diesen Schädling mit allen zu Gebote stehenden Mitteln zu bekämpfen. Hat man es versäumt, zur rechten Zeit die Nester der Maulwurfsgrille zu zerstören oder bei der Bodenbearbeitung im Frühjahr jeden sich zeigenden Erdkrebs sofort zu töten, so ist dies um so weniger möglich, wo er einmal massenhaft in einem Garten auftritt; in diesem Falle kann man ihn nur noch vertreiben, wenn man seine Gänge aufsucht, mit Petrol vermischtes Wasser hineingießt oder mit Theer, Petrol oder Fuselöl getränkte Lappen in die mit dem Finger etwas erweiterten Gänge steckt.

Tierzucht.

Die Futterzeiten pünktlich einzuhalten, ist eine der Hauptbedingungen, um das Vieh bei immer gleichbleibender Gesundheit zu erhalten. Umsomehr ist dies in unserer Zeit geboten, wo sehr häufig schon bedeutend konzentrirte Nahrung und dadurch viel weniger Futtermassen gereicht werden. Nie soll man neues Futter auf oder in noch nicht verzehrtes Futter schütten, sondern dieses vorher entfernen, da es sehr leicht in Fäulnis und Gärung übergeht.

Zur Aufzucht junger Vögel, wenn man selbst sich damit befassen will, muß dem Betreffenden vor allen Dingen viel Zeit zur Verfügung stehen. Ferner ist große Geduld und Umsicht, vereint mit gesammelten praktischen Kenntnissen und Erfahrungen in der Pflege und Fütterung nötig, ohne die zu besitzen, sollte das Großziehen junger Nestlinge unterbleiben. Leider wird in dieser Beziehung aber sehr häufig gefehlt und durch falsche Behandlung das Leben manches jungen Vögleins vernichtet.

Frage-Ecke.

Antworten.

34. Vielleicht darf Ihnen eine erfahrene Mutter auch noch einige gute Winke geben. Mit den Ausführungen des „Alten" und der Frl. Dr. med. v. Th. gehe ich ganz einig, nur möchte ich — beiläufig gesagt — die gelehrten Häupter bitten, im Interesse aller Mütter, die hoffentlich mit Verständnis solche Fragen und Antworten lesen, die ihre lieben Kinder angehen, sich weniger gelehrter Fach- und mehr gemeinverständlicher Ausdrücke zu bedienen. Der große Prozentsatz der Leserinnen des l. Ratgeber setzt sich zusammen aus Frauen nicht der „oberen Zehntausend", sondern aus dem Mittelstande. Woher soll nun schnell eine solche Leserin — und wär's auch noch eine Lehrers- oder Pfarrersfrau — wissen, was Cerealien sind und was dyspeptisch bedeutet? Also Cerealien: Gaben der Ceres (Göttin der Erde) = Getreidepflanzen. Dyspepsie = schlechte Verdauung. Was nun ein dyspeptisches Kind ist, kann man sich ungefähr

denken; aber aufklären thun die heillosen Fremdwörter da gerade, wo's am nötigsten wäre, keineswegs.

Nun endlich zur „besorgten Mutter". Um die angegebene Ernährungweise durchführen zu können, geben Sie einen Teil des Geldes, das Sie sonst dem Fleischer gaben, für Aepfel und Birnen im Herbst aus. Trotz meines bescheidenen Jahresbüdgets kaufe ich immer Obst zum Einkellern, auch in ganz teuern Jahren. Wir ersparen uns das am Alkohol, von dem Kinder in keiner Form bekommen sollten. Dann erwerben Sie sich den Apparat „Weck's Frischhalter" à Fr. 5.50, oder auch nur die sogenannten Körbchen (Badenerstraße 259, F. Weck). Verfügen Sie über genügende Mittel, so kaufen Sie gleich eine große Anzahl Gläser, wenn nicht, alljährlich einige wenige. Sind dann die Aepfel, die wir täglich als Kompott oder in irgend einer Form auf den Tisch geben, als zweites Gemüse und den Kindern vor dem Bettgehen und z'Nüni zum Brot, aufgezehrt, so gebe ich denselben am Abend, ebenfalls zu Brot und Nüssen, den Inhalt der obgenannten Sterilisier-(Aufbewahr) Gläser. So schlafen die Kleinen gut, sind vollständig genügend genährt und machen nie, auch als kleine Kinder, das Bett naß. Der ungekochten Milch kann ich nicht das Wort reden, da mir Fälle bekannt sind, wo durch anhaltendes Trinken ungesottener Milch ganz junge Leute an Tuberkulose erkrankten, Leute, die dazu weder Anlage hatten, noch erblich belastet waren. Je einfacher für unsere Kinder die Ernährungsweise ist, d. h. je mehr der Natur angepaßt, desto besser für sie. Kommt dazu eine vernünftige, nicht zu schroffe Abhärtungskur, so werden die Kinder von gesunden Eltern, wenn auch nicht gegen jede Krankheit gefeit sein, aber doch wachsen und gedeihen. Entschuldigen Sie die Ausführlichkeit mit der ich den Gegenstand behandelt, ich hoffe aber, auch die eine und andere Leserin könne davon vielleicht etwas profitieren.

Fr. Pf. X.

38. Probieren Sie mit Spiritus, die Anwendnng ist gleich, wie bei Terpentin. Sie befeuchten einen weichen leinenen Lappen mit Spiritus und reiben die fleckige Stelle behutsam.

39. Schwefelblüte, auch gestoßene Kohle soll die Engerlinge vertreiben; wird ersteres z. B. auf den Boden gestreut und untergegraben, so sollen die Schmarotzer daran zu grunde gehen. Probieren Sie's. F. in A.

40. Seit vielen Jahren sammeln meine Kleinen auf Spaziergängen einen Teil unseres Thees. Brombeer-, Himbeer- und Erdbeerblätter, wenn sie noch jung und zart sind, sowie Waldmeister werden gedörrt und in Büchsen aufgehoben. Der Thee wird wie gewöhnlicher Schwarzthee gemacht, meist mische ich davon darunter, das giebt Farbe und kräftigern Geschmack. Finden Sie im Herbst Hagebutten, dann sammeln Sie dieselben auch; die Kerne 1/4 Stunde gekocht, geben dem Thee ein sehr feines Aroma und sind zudem sehr gesund. R.

40. Kamillen, Lindenblüten und Pfeffermünze, namentlich erstere, sollten in keinem Hause fehlen. Wir trinken nie Schwarzthee, sondern immer eine einheimische Sorte. Mit etwas Wein als kleine Zugabe ist Pfeffermünzthee unter Umständen auch noch den „Herren der Schöpfung" willkommen. — Die große Heilkraft der Kamillen ist allbekannt. Der Thee ist ein gutes Mittel gegen Krämpfe. Trockene und nasse Umschläge von Kamillen sind sehr heilkräftig bei den verschiedensten akuten (plötzlich auftretenden) und chronischen (schleichenden) Entzündungen des Unterleibes. Es sollten deshalb nicht nur die Blüten, sondern auch die Pflanzen, wenn sie verblüht haben, an den Wurzeln durchschnitten, oder wo sie zu dicht stehen, ausgezogen werden. Bei Fieber giebt man Lindenblütenthee und auch zum Schweißtreiben. Pfeffermünzthee ist, namentlich mit etwas Wein, durststillend und erwärmend bei Katarrhen 2c. Gegen Husten sollen auch die jungen Schößlinge der Brombeersträucher, bei Katarrh der Johanniskrautthee gut sein. — Gepflückt werden die Kamillenköpfchen den ganzen Sommer über, die Linden eben wenn die Bäume blühen und die Pfeffermünzstengel werden auch während des Sommers so oft abgeschnitten, als sie herangewachsen sind. — Die erste und letzte Sorte pflanzt man am besten im Garten; an vielen Orten wächst die Kamille in offenem Felde (Getreideäckern). — Gedörrt werden alle Sorten an windgeschütztem, sonnigem Ort im Freien, in einer Vorratskammer oder auf dem Estrich, wo Luft und Licht durchziehen kann, auf alten Tischen, Brettern 2c. Sie hätten die Antwort erleichtert, wenn Sie angegeben hätten, ob Sie die Stadt oder das Land bewohnen. Fr. Pf. X.

41. In Nr. 17 des „Hauswirtschaftlichen Ratgebers" vom letzten Jahrgang ist eingehend über Pflege und Ernährung der Kanarienvögel geschrieben worden. Sollten Sie nicht im Besitze dieser Nummer sein, so lassen Sie dieselbe durch die Expedition des Blattes kommen.

Alte Abonnnentin.

42. Ein sehr praktischer Sparkochtopf wird von der Firma Sigrist in Luzern fabriziert, kann aber auch in jedem bessern Haushaltungsartikelgeschäft bezogen werden. Ob dieser unter dem erwähnten Unikum verstanden ist, weiß ich nicht; möglich ist es ja schon. Verfolgen Sie also die Spur und segeln Sie nach der angegebenen Richtung! Auch eine junge Frau.

43. Wir reinigen jedes Frühjahr das Getäfer mit warmem Wasser, dem auf 6 Liter 1/4 Glas Natronlauge (Malerlauge) zugesetzt wird. Dies giebt dem Holz einen schönen Glanz und reinigt gründlich. Man lasse sich aber nicht dazu verleiten, zu viel Natronlauge darunter zu mischen, denn sonst könnte die Farbe des Getäfers leiden. Empfindliche Hände werden übrigens leicht davon aufgerissen, man sei überhaupt vorsichtig bei allfälligen Hautverletzungen. Die Natronlauge ist scharf und giftig. Man wasche also mit warmem Wasser das Holz ab und unmittelbar nachher noch einmal mit kaltem. Ein weiches Leder empfiehlt sich zu dieser Reinigungsarbeit, oder zum mindesten für das Abwaschen mit kaltem Wasser. Die Natronlauge ist flüssig und kann in jeder Apotheke oder Droguerie bezogen werden. Frau Anna.

Fragen.

44. Wie entfernt man am besten Champagnerflecken aus einem blauseidenen Kleid? Es ist nur einer vorhanden und leider gerade am Vorderblatt. Für guten Rat dankt herzlich. Junge Frau.

45. Während meiner Abwesenheit von einigen Wochen hat mein Mädchen jedenfalls die Emailhafen zu wenig mit Emailsand gereinigt, denn sie sind ganz mit Wasserstein besetzt, was mich recht ärgern kann. Weiß mir vielleicht jemand guten Rat, mit was ich denselben am besten beseitige? Meinen Dank zum voraus.

Hausmütterchen.

46. Wie kann man ausfindig machen, ob in einem als Wollstoff angepriesenen Gewebe auch Baumwolle ist. Und wie hat man vorzugehen, um Leinwand auf ihre „Reinheit" zu prüfen. Ich finde, wir Frauen werden viel zu wenig über solche Dinge aufgeklärt und machen dann oft nicht gerade die vorteilhaftesten Einkäufe.

Eine Lernbegierige.

47. Wie bereitet man Rhabarberwein? Ich möchte unsern Rhabarberüberfluß auf diese Weise nutzbar machen und wäre für guten Rat dankbar.

Landwirt in F.

48. Welches Brot trägt mehr zur Blutbildung bei, der Genuß von Graham- oder von Roggenbrot?

E. S.

Man trifft sie überall!

Nichts imponiert einer sparsamen Hausfrau mehr als eine gute Waschseife und ein gutes Waschpulver. Der Erfolg von Schuler's Goldseife und Salmiak-Terpentin-Waschpulver kann geradezu ein großartiger genannt werden, denn fast in jedem Magazin werden sie zu finden sein, das beredteste Zeugnis ihrer Beliebtheit.

Zur Frage der Kinderernährung.

„Paidol", + Schutzmarke 11,543, ein schon seit 20 Jahren in verschiedenen Gegenden der Schweiz bekanntes und beliebtes Kindernahrungsmittel, darf verdientermaßen beanspruchen, daß es als reines Naturprodukt, ohne all und jede fremdartige Beimischung, vermöge seiner anerkannten, vielen Vorzüge in weiteren Kreisen Verbreitung finde. Die Zubereitung des „Paidol" ist eine äußerst einfache. Mit Milch (ganz oder verdünnt) aufgekocht, ist es ein vorzügliches Nahrungsmittel für Kinder im zartesten Alter, denen es mit dem Saugfläschchen verabreicht werden kann. Beim Uebergang zu konsistenterer Nahrung leistet „Paidol", in größerer Menge beigemischt, bewährte Dienste als Zusatz zur Milch. Es sind bereits eine Unmasse verschiedener Kindernahrungsmittel im Markt; ausnahmslos zeigt es sich aber, daß die Kinder gegen chemische Produkte gar bald eine entschiedene Abneigung zeigen, währenddem sie auf die Dauer stets das Natürliche am liebsten genießen, besonders wenn es, wie „Paidol", wohlschmeckend ist. Letzteres ist leicht verdaulich, bewirkt allgemeines Wohlbefinden und somit auch ruhigen, gesunden Schlaf, was bei Kindern von unschätzbarem Werte ist. Bei Anlaß der internationalen Kochkunst-Ausstellung in Frankfurt a. M. im Jahre 1900, an der „Paidol" mit der höchsten Auszeichnung, der großen, goldenen Medaille, bedacht wurde, hat Herr Professor Dr. Theodor Petersen, vereidigter Nahrungsmittelchemiker, mit der Analyse folgendes Zeugnis ausgestellt: „Paidol" besitzt die Eigenschaften und die Zusammensetzung eines auserlesenen, leichtverdaulichen, natürlichen Getreidepräparates. Als Nahrungsmittel, insbesondere für Kinder, darf dem „Paidol" ein hoher Wert zugesprochen werden." Erwähnen wir von den vielen ehrenden und empfehlenden Gutachten hervorragender schweizerischer Aerzte dasjenige von Herrn Dr. E. Zürcher in Gais: „Ich bin im allgemeinen kein Freund solcher Kindernahrungsmittel, wie sie zu Dutzenden angepriesen werden. Ich dringe so viel als möglich in meiner Praxis darauf, daß die Frauen ihre Kinder selbst stillen, und finde daher in einem Lande, wo wir wirklich gute Milch haben, wenig Veranlassung, zu solchen Präparaten greifen zu müssen. Nichtsdestoweniger bezeuge ich Ihnen gerne, daß ich mit Ihrem „Paidol" eine Ausnahme machen muß. Ich habe dasselbe in einer Reihe von Fällen als durchaus gesundes, leicht verdauliches und angenehm schmeckendes Kindernahrungsmittel erprobt und mir den warmen Dank vieler Mütter erworben, die ich auf „Paidol" aufmerksam machte. Ich halte das Präparat für ein rationelles und verbreitungswertes Kindernahrungsmittel." — So wie „Paidol" für die Kinder von unschätzbarem Wert ist, leistet es auch für die Ernährung der Erwachsenen, Gesunde wie Kranke, die vortrefflichsten Dienste, und da zu all den bereits obenerwähnten Vorzügen sich auch noch derjenige seiner großen Billigkeit gesellt, kann dasselbe als Volksnahrungsmittel par excellence nicht warm genug empfohlen werden. Wer „Paidol" aus Erfahrung kennt, dem ist es unentbehrlich. Den Herren Aerzten werden auf gütiges Verlangen gerne Mustersendungen gemacht durch Jacob Weber in Cappel (Toggenburg).

Witschi's Suppen- und Speisemehle

nützen jedem Haushalte durch Ersparnis von 2/3 Kochzeit und Brennmaterial, bei den Suppen noch 1/3 Fett und den Mehlspeisen 1/4 an Mehlersparnis zur nämlichen Speisemenge, bei grösserem Nährwert. Gegen 50 Cts. in Marken werden von 2 Sorten je 1/4 Kilo zugesandt. **Witschi** in Hindelbank.

Ein bekanntes, vorzügliches Mittel gegen (T 175)

Bleichsucht, Appetitlosigkeit,

Blutarmut, Schwächezustände, bei **Rekonvaleszenz** ist der nach neuer, bewährter Methode bereitete

Chinawein, Marke **mit oder ohne Eisen,**

den ausländischen Präparaten völlig gleichwertig bei bedeutend billigerem Preise. Zu beziehen à Fr. 2. 50 und Fr. 2. 75 per Flasche, bei 6 Flaschen eine Flasche gratis, durch die

Apotheke zur Post von Heinrich Jucker, Kreuzplatz, Zürich V.

I. Teil: **Kochbüchlein,** broschirt 90 Cts. kart. Fr. 1. 20 Cts.

II. Teil: **Lehre von den Nahrungs- & Genußmitteln,** broschirt Fr. 1. 40 Cts. kart. Fr. 1. 70 Cts.

Kaufen Sie für Ihre Frau, Ihre Töchter, Ihre Schwestern:

Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein

2. vermehrte und verbesserte Auflage.

Preis in ganz Leinwand gebunden Fr. 4. 50 Cts.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen und beim Verleger: **W. Coradi-Maag** Zürich III.

III. Teil: **Haushaltungskunde,** broschirt 90 Cts. kart. Fr. 1. 20 Cts.

IV. Teil: **Gesundheitslehre,** broschirt Fr. 1. 40 Cts. kart. Fr. 1. 70 Cts.

erhältlich **in Colonialwaren- und Droguen-Geschäften.**

En gros durch **Bürke & Albrecht,** Zürich & Landquart.

Für 6 Franken versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).

Bergmann & Co., Wiedikon-Zürich.

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