

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **9 (1902)**

Heft 23

PDF erstellt am: **29.04.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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. — Insetionspreis: Die einspaltige Pettzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 23. IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
22 Nummern.

Zürich, 27. Dezember 1902.

## Zum neuen Jahre.

Mitternacht! — Die Glocken klingen  
Durch die Lüfte still und klar,  
Leise, wie auf Traumesschwingen  
Kommt heran das neue Jahr.

Beilig Schweigen nah und ferne,  
Tiefe Stille weit und breit!  
O, erhalte Herr der Sterne  
Uns den Frieden allezeit.

L. M.

## Die bekehrte Frau Doktor oder des Selbstkochers Sieg.

(Fortsetzung.)

Eine halbe Stunde später sind wir beim Hauptbahnhof Zürich angelangt und in fünf Minuten haben wir, beim stattlichen und ehrwürdigen Landesmuseum vorbeiwandernd, die bewußte Hausnummer 49 in der Konradstraße erreicht. Meine Freundin wundert sich zwar, daß der Selbstkocher nicht auch in der Stadt an gangbarer Straße ausgestellt und in den Haushaltsartikelgeschäften zu haben sei. „Ja, siehst du, damit ist es etwas eigenes. Man hat den Versuch gemacht, und wenn ich nicht irre, ist der Müller'sche Original-Selbstkocher auch jetzt in der Stadt Zürich an einigen Orten zu finden; aber wenn die Verkäuferin nicht selbst eine überzeugte Verehrerin des Selbstkochers ist, so hat sie nicht die rechte Begeisterung für das Objekt und unterläßt die nötige Belehrung und Aufmunterung, so daß ihr mehr oder weniger trockenes Angebot nicht glaubwürdig klingt. Der Selbstkocher wird meistens nur auf Empfehlung von Bekannten und Freunden hin oder von Personen, die bereits im

Besitze eines solchen Kleinods sind, gekauft. — Dazu kommt noch, daß die greise Erfinderin, Fräulein Susanna Müller, sehr an dem Selbstverkauf des Artikels hängt und ebenso an dem Hause, in dem sie seit Jahren Wohnung genommen. Er ist ihr Sorgenkind seit langer Zeit. Sie hat mit ihrem Herzblut an dessen Verbesserung und Entwicklung gearbeitet, hat dabei gedurft und geklagt und viel Unbill und Mißgunst erfahren. Sie teilt das Los so mancher Erfinder, die, so lange sie leben, nur die Schattenseiten und die Härten des Daseins kennen lernen, soweit es sich um pekuniären Erfolg handelt, die aber glücklich sind in dem Bewußtsein, der Menschheit durch ihre Erfindung einen wirklichen Nutzen gebracht zu haben. So gewährt ihr die Gesellschaft, welche den Vertrieb übernommen hat, gerne den Vorzug einer Hauptverkaufsstelle in Zürich aus dem genannten Grunde und weil ihr auch die auf jedem Kocher gewährte Verkaufsprovision zu statten kommt. —

Wir stehen vor der Türe, wo auf kleinem Schild zu lesen steht: „Susanna Müller“. Auf unser Klingeln öffnet uns ein freundlicher, älterer Mann; es ist der Bruder von Fräulein Müller, ihr getreuer Beistand, ihre einzige Stütze und Hilfe in Haus und Geschäft. „Meine Schwester ist leider krank“, sagt er bedauernd, „wenn Sie jedoch einen Selbstkocher wünschen, so werde ich Ihnen gerne solche zeigen.“ Ich blicke Frau Lisa fragend an und sie meint dann zu dem Manne gewendet: „Ist es unmöglich, Fräulein Susanna Müller für einen Augenblick zu sprechen?“ „Ich werde meine Schwester benachrichtigen, sagte er und verschwand. Gleich darauf kam er zurück und führte uns an das Bett der armen Dulderin. In ihren friedvollen Zügen und in ihrem warmen, lebhaften Blick ist freilich weder Klage noch Jammer zu lesen, allein die gebrechliche Gestalt und die hilflose Art der Bewegungen erzählen eine Leidensgeschichte ohne Worte. Eine starke Seele wohnt

noch immer in dem morschen Körper und mit einer unglaublichen Lebhaftigkeit tritt die Verfasserin des „Fleißigen Hausmütterchens“, dieses so viel gelesenen und segensreich wirkenden Buches, die Erfinderin des Selbstkochers, auf unsere Fragen ein. Sie erzählt meiner aufhorchenden Freundin von ihren fortgesetzten Verbesserungen am Kocher seit den ersten Anfängen, sie spricht wie ein Gelehrter über die Wirkung der schlechten Wärmeleiter, des eingeschlossenen Dampfes, über das Aufschließen der Zellen und das Lösen der Nährstoffe in den Speisen durch ihren Apparat und weiß gar anschaulich zu schildern, wie viel Zeit, wie viel Mühe, wie viel Brennmaterial damit erspart wird und welche ökonomischen Vorteile damit verbunden sind. Sie erzählt aber auch von den erlittenen Anfeindungen und den Ausbeutungen, von den Nachahmungen ihrer Erfindung, von der Ungerechtigkeit der Welt, die den Kleinen und Schwachen zu erdrücken sucht. Ihre Wangen sind gerötet, ihre Augen glänzen und man fühlt so recht, daß der Selbstkocher und sein Ergehen ihr ganzes Sinnen und Denken ausfüllen, daß sie mit allen Fasern ihres Herzens an diesem ihrem Schmerzenskinde hängt. Mit einer frohen Zubersticht und einem unerschütterlichen Vertrauen sieht sie dem endlichen Siege des Selbstkochers und seinem Einzug in alle Küchen entgegen. Meine Freundin ist längst überzeugt und beinahe gerührt von diesem Heldenmut und dieser Ausdauer. Sie drückt der Kranken warm die Hand und spricht den Wunsch aus, sich einen Selbstkocher auswählen zu wollen.

Unser gemütliche Toggenburger führt uns nun zu dem Lager der Kocher, wo große und kleine, mit einem, drei und vier Einsätzen, mit Blech- und Emailfutter bereit stehen und Frau Doktor ist rasch entschlossen. „Ich nehme einen mit vier Einsätzen, kaufe mir aber noch zwei höhere Einsätze dazu, damit ich sie allenfalls auch zu dritt einstellen kann, wenn ich etwa größerer Portionen bedarf“, sagt sie und bald ist der Handel perfekt. „Wird mein Alter verwundert sein, wenn dieser Kocher eintrifft“, meinte sie lachend, als wir die Treppen hinunterstiegen.

Daß ich im Stillen ein wenig triumphierte, brauche ich wohl nicht beizufügen. Eine größere Freude ist mir aber noch selten zu teil geworden, als sie mir der Brief meiner Lisa bereitere, den ich gestern empfing. Sie schreibt: Du kannst gar nicht ermessen, wie viel Freude und Genuß wir an unserm Selbstkocher haben. Jung und Alt ist jemeilen dabei, wenn wir einpacken und wiederum umringen sie den braven, treuen Gesellen, wenn er seines Inhalts entledigt wird. „Ist aber auch der Braten gar und sind die Kastanien ganz gewiß weich?“ tönt's aus dem Munde der Kinder. „Gewiß, ihr werdet's bald erfahren“, kann ich heute mit größerer Bestimmtheit antworten, als in den ersten Tagen. Denn damals spürte ich immer ein Bangen und Zagen, ob meine Mahlzeit wohl geraten sei, oder ob die Dinge so ganz ohne Feuer

nicht auch hart geblieben. Immer aber zerstob meine Furcht vor dem wirklich guten Resultat. Niemand ist dabei zufriedener, als mein Mann, denn er fühlt so eine Art Ueberlegenheit dabei, weil er viel früher als ich an den Selbstkocher glaubte. Meinetwegen, — mag er sein Pläsirchen daran haben, ich habe es am Kocher selbst. Es lebe der Susanna Müller'sche Selbstkocher!

Ich verbleibe

Deine allzeit dankbare  
Lisa.

NB. Bitte, wähle auch bei Fr. Müller noch zwei Kocher, einen kleinern und einen mittlern aus. Unser Frauenverein hat sich auf meine Fürsprache hin entschlossen, vorläufig zwei anzuschaffen. Wir gedenken sie in Familien unentgeltlich leihweise abzugeben, wo kranke Hausfrauen oder Wöchnerinnen weilen und die Familie sonst keine rechte Mahlzeit bekommt. Obige.



## Der Salat im Winter.

Um unsere Wintergemüse und Gewürzpflanzen in größerer Abwechslung auf den Tisch zu bringen, empfiehlt es sich, sie auch als Salat zuzubereiten. Gar manches Gemüse sagt vielleicht auf diese Art dem Gaumen noch besser zu, als bei der sonst üblichen Zubereitungsart.

Der bekannteste aller Wintersalate ist wohl der Selleriesalat. Die in kaltem Wasser sauber gewaschenen Sellerieknollen werden ungeschält gekocht (in heißem Wasser gewaschen, und mit Salz gekocht verlieren sie oft ihr weißes Aussehen). Fühlt der Sellerie sich weich an, so schält man ihn und schneidet ihn in Scheiben, gießt einige Löffel Del darüber, so lange er noch warm ist, und gibt dann Pfeffer, Salz, etwas geriebene Zwiebel und Essig nach Geschmack dazu. Man kann auch einige Scheiben Kartoffeln darunter mischen. — Kaum bekannt ist der Lauchsalat, der es wegen seines angenehmen Geschmackes verdiente, allgemein eingeführt zu werden. Recht schöne dicke Lauchstengel werden gesäubert und gar gekocht, nicht zu weich. Die grünen Spitzen der Pflanzen fallen weg. Das weiße Ende der Stange wird in drei Teile geschnitten und dann mit Del, Essig u. s. w. bereitet wie der Selleriesalat. — Dem Lauchsalat sehr ähnlich ist der Salat von den großen spanischen Zwiebeln. Die Zwiebeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, gekocht und dann zu Salat bereitet. — Schwarzwurzelsalat ist ebenfalls sehr schmackhaft. Gute, fastige Schwarzwurzeln werden geschabt und sofort in eine Schüssel gethan, in der etwas Mehl und Milch angerührt ist, damit sie weiß bleiben. Dann kocht man sie (die Stücke können die Länge von ein bis zwei Fingergliedern haben). Wenn sie gar sind, legt man sie in eine Salatsauce. — Wenig bekannt

ist auch der Wurzelsalat. Man nimmt verschiedenfarbige und verschiedenartige Wurzeln, wie rote, gelbe und weißliche Rüben und Schwarzwurzeln. Ist alles gesäubert und gekocht, so schneidet man Schwarzwurzeln und Rüben in ziemlich gleichmäßig große Stücke und bereitet einen Salat daraus wie aus den anderen Gemüsen. — Salat von weißen Bohnen. Kleine, fleckenlose, weiße Bohnen werden dreimal abgekocht und dann in weichem Wasser gar gekocht. Man kann sie auch in diesem weichen Wasser  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, dann aus der Schale herausstreichen und weich kochen. Sehr gut schmeckt dieser Salat, wenn er mit Speck bereitet wird. Man brät für  $\frac{1}{2}$  Kilo dieser Bohnen 60 gr gewürfelte, geräucherter Speck aus, in dem man einige Zwiebeln mit schmort. Dann thut man drei Löffel Wasser, eine Messerspitze Fleischextrakt, Salz, Pfeffer und drei Löffel Essig daran und gibt das Ganze über die heißen Bohnen. Der Salat kann heiß und kalt gegessen werden. — Ein sehr beliebter, schmackhafter Salat ist der Makkaronisalat. Makkaroni werden in etwa 3 cm lange Stücke gebrochen, eine halbe Stunde in Salzwasser gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gefüllt. Hiernach vermischt man sie mit einer Mayonnaise, rührt sie gut durch und läßt den Salat einige Stunden stehen, bevor er gegessen wird. — Salat von roten Rüben schmeckt vorzüglich. Die gewaschenen Rüben werden gar gekocht, abgezogen, in Scheiben geschnitten und mit einer guten ziemlich säuerlichen Mayonnaise bereitet. Der Salat muß einige Stunden mit der Mayonnaise stehen. — Von frischen Gemüsen schmeckt vorzüglich ein Rosenkohlsalat. Der Rosenkohl wird gepulvt, gewaschen und in leicht gesalzenem Wasser, vielleicht mit etwas Natron, gar gekocht, jedoch nicht allzuweich. Dann läßt man ihn gut abtropfen, man kann ihn auf eine reine Serviette legen, um ihm alle Feuchtigkeit zu entziehen. Eine Stunde vor dem Essen übergießt man den Rosenkohl, den man in eine Salatschüssel legt, mit Del, Essig, etwas Salz und Pfeffer und schwenkt ihn öfter vorsichtig durch. Noch schmackhafter wird er, wenn man ihn mit einer Mayonnaise bereitet.

Ebenso wie man den Rosenkohl zum Salat herrichtet, kann man auch gröblich geschnittenen gekochten Winterkohl zum Salat bereiten. Er steht nicht völlig mit dem Rosenkohl auf gleicher Höhe, ist aber immerhin ein sehr angenehmer und schmackhafter Salat.

Der Blument Kohl gibt einen herrlichen Salat. Man kocht behutsam die ganzen Köpfe und löst hernach die einzelnen großen Blumen davon ab. Unten in die Salatschüssel legt man den zerschnittenen Strunk (das untere Ende, das auch zart sein muß), dann stellt man alle großen Rosen oder Blumen aufrecht nebeneinander und gießt die Salatsoße einige Stunden vor dem Anrichten darüber; man muß sie öfter seitlich wieder abfüllen, um sie dann wieder darüber zu gießen. Am besten thut man, eine schöne, feste Mayonnaise zu machen,

über den Kohl zu füllen und ihn einige Stunden so stehen zu lassen.

Ein mehr bekannter Salat ist der rohe Rabisalat. Er wird möglichst fein gehobelt und dann mit reichlichem Del, etwas Essig, Pfeffer und Salz angerührt. Hierzu schmeckt diese einfache Salatsoße besser als eine Mayonnaise. Die Endivie wird in der Regel nur als Salat, nicht als Gemüse benützt. Ihre Zubereitung ist bekannt.



## Schweizerthee.

„Ein Täßchen warmer Thee fürwahr  
Vertreibt die Grillen und Sorgen.  
Und findest du ihn in der Heimat gar,  
Brauchst nicht ihn in China zu borgen.  
Den Schweizerthee aus würzigem Kraut,  
Lieb Mütterchen ihn gar herrlich braut.“

Das Theetrinken ist Mode geworden. Jedermann trinkt heute Thee und das ist recht. Denn das warme, durch Aufguss auf Theeblätter erzielte Getränk wirkt belebend und erfrischend auf unsern



Organismus, so lange es nicht im Uebermaße genossen wird und so lange die Zubereitung sowohl nach dem verwendeten Quantum, wie nach der Art eine richtige ist. Dem beliebten chinesischen und dem Ceylonthee heftet sich aber stets die Gefahr an die Fersen, daß er aufregt. Personen mit schwachen Nerven und Kinder sollten keinen Schwarzthee trinken. Wenn nun heute eine Mischung von Schweizerkräutern nach jahrelangen Versuchen eines Theekenners als Schweizerthee auf den Markt gebracht wird, so ist dieser neue Handelsartikel nur zu begrüßen. Ein Vergleich mit dem importierten Thee von den Blättern der Theestaude läßt sich nicht ziehen; es besteht keine Ähnlichkeit im Geschmack, aber das läßt sich konstatieren: Der Schweizerthee ist wohl schmeckend und niemals aufregend. Ich habe mit den beiden Marken Versuche angestellt, habe wiederholt auch abends vor dem Schlafengehen getrunken und nachher prächtig geschlafen. Er erwärmt und bereitet überhaupt dem Körper ein wohlige Behagen. Kinder trinken ihn mit Milch

gemischt sehr gerne und er ist ihnen außerordentlich bekömmlich. Wenn der Preis noch etwas niedriger gestellt werden könnte, damit er auch nach dieser Seite hin vor dem chinesischen Thee einen großen Vorzug böte, so wäre wohl dessen allgemeiner Einführung in den Familien nichts im Wege. Der Schweizerthee stammt aus dem Theehaus Adolf Jenny, Löwenstraße, Zürich, und exportiert vorläufig in zweierlei Mischungen.



**Wie man das Rässen der Petroleumlampen verhüten kann.** Man mischt zu gleichen Teilen kieselraures Kali (Wasserglas) und Glycerin und gießt diese Mischung, nachdem man die Lampe gereinigt und den Delbehälter getrocknet hat, in diesen, indem man den Behälter nach allen Seiten hin wendet. Ist dieses geschehen, gießt man die Mischung wieder heraus und läßt den Behälter trocknen. Die leichte Schicht, welche diese Mischung bildet, wird die Poren des Delbehälters hermetisch verschließen und ein Ausfließen ist nicht mehr möglich.

**Verquollene Fenster** schließen nicht und sind im Winter besonders unangenehm. Vermeiden läßt sich dieses Verquellen, wenn man dieselben an den nicht angestrichenen Flächen mit einer Lösung bestreicht, die aus Benzin und Paraffin besteht. Man nimmt so viel Benzin, wie nötig ist, und schabt in dieses Paraffin bis zur Sättigung. So lange das Holz noch trocken ist, wird es damit bestrichen; das Benzin verflüchtet und hinterläßt den Paraffinüberzug, der nicht nur gegen das Eindringen der Feuchtigkeit schützt, sondern die Flächen auch so glättet, daß das Öffnen und Schließen der Fenster keine Schwierigkeit macht.

**Schwärzen der Ofen.** Da die eisernen Ofen, Ofentürchen und sonstige Eisenteile oft schon während des Winters recht unansehnlich werden, empfiehlt sich die öftere Auffrischung mittels Graphit, das in jeder Droguerie erhältlich ist. Man rührt das graue Pulver mit Wasser zu einem dünnen Brei an, trägt denselben auf die unansehnlichen Teile mittels Pinsel auf und bürstet mit einer nicht zu harten Bürste nach. Es entsteht ein schöner Glanz. Da die Bürste nach dem Gebrauch für keinen andern Zweck mehr zu verwenden ist, so benütze man nur eine alte dazu.

**Gefrorenes Obst** ist gewöhnlich nach Auftauen ungenießbar, wenn dasselbe unvermittelt geschieht. Vor allem hüte man sich, gefrorenes Obst in die Wärme zu bringen. So lange es hartgefroren ist, verdirbt es nicht; erst durch das Auftauen wird es weich und ungenießbar. Kann das Auftauen nicht verhindert werden, so lege man das Obst wenigstens eine Zeit lang in frisches Wasser, daß die Kälte allmählich heraus gezogen

wird. Auf diese Weise läßt sich noch manches retten. War das Obst aber sehr starker Kälte ausgesetzt, so hilft auch dieses Verfahren nicht und man thut besser, es sofort zur Marmeladebereitung zu verwenden. Es entsteht dabei wenigstens kein Verlust und das gefrorene Obst kann vollständig ausgenutzt werden, nur darf man nicht warten bis es weich geworden ist.

**Schwarze, unansehnlich gewordene Spitzen und Schleier** lege man ein paar Stunden in mit scharfem Essig oder Schwefelsäure leicht angesäuertes Wasser. Darauf werden sie sorgfältig in reinem Wasser ausgespült, leicht ausgegungen, die Schleier geklopft und in halbtrockenem Zustande so geplättet, daß man den jeweilig vorzunehmenden Teil mit dünnem Stoff bedeckt.

**Aus Orangenschalen** läßt sich eine gute Essenz herstellen, welche ebensowohl als Erfrischungsmittel für heiße Sommertage, wie auch für den Toilettentisch zu verwenden ist. Das Rezept ist höchst einfach. Die Orangenschalen werden soviel wie möglich von der weißen, wolligen Innenschale befreit, in kleine Stückchen geschnitten und in Flaschen (etwa zur Hälfte) gefüllt, mit gutem Weinessig übergossen und an dunklem Orte mindestens 4 Wochen aufgestellt, wo man von Zeit zu Zeit umschütteln muß. Dann wird die nun fertige Essenz durch Filtrirbüten oder feine Flanellsäckchen gegossen und zum Gebrauch verwahrt. Als Getränk von angenehm duftender Frische gießt man in Zuckerwasser (je nach Geschmack) etwas Essenz: als Toilette-Essig genügen einige Tropfen in das Waschwasser.



### Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Haferschleimsuppe, gebackene Kalbsfüße, Schwarzwurzeln, geröstete Kartoffeln.  
 Dienstag: Tapiokasuppe, gedämpfte Nieren, Blumenkohl-salat, Reis mit Käse.  
 Mittwoch: Griesuppe, Schweinskoteletten, \*gedörnte, grüne Schnittbohnen, Salzkartoffeln.  
 Donnerstag: \*Baumwollsuppe, Rindfleisch mit Sellerie-sauce, \*gefüllter Weißkohl, \*Kartoffelbällchen.  
 Freitag: Braune Kartoffelsuppe, \*Kaninchenpfeffer, Kartoffelpüree, Apfel im Schlafrock.  
 Samstag: Flädchensuppe, Kalbsbraten mit Maccaroni, Dürre Zwetschgen.  
 Sonntag: Hirnsuppe, \*Flecken mit holländischer Sauce, Roastbeef mit gebackenen Kartoffelstengeln, \*Preßkopf, \*Königstorte.

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

### Roch-Rezepte.

**Baumwollsuppe.** In einen Topf mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch thut man fünf Eßlöffel voll feines Mehl, verrührt dies recht glatt, schlägt 4-5 Eier dazu, die man tüchtig mit dem Mehl verquirlt, und gießt den Teig unter beständigem Umrühren in kochende Fleischbrühe, bis dieselbe dicklich wird.

**Felchen mit holländischer Saure.** Man legt die gereinigten Fische in den siedenden Fischsud von 1 l. Wasser,  $\frac{1}{2}$  l. Essig, eine Handvoll Salz, 1—2 geschnittene Zwiebeln, 3—4 mittelgroße, geschnittene Rotgelbrüben, Lorbeerblatt, 1 Büschel Petersilie, 8—10 Pfefferkörner, 5—8 Nelken. Sobald der Sud wieder kocht, stellt man ihn auf die Herdplatte oder schwaches Feuer und läßt es kochen, bis sich das Fleisch anfängt von den Gräten zu lösen. Vor dem Austragen nimmt man die Fische aus dem heißen Sud, verziert sie mit Petersilie und serviert eine holländische Sauce dazu. Zu dieser Sauce nimmt man 4 Eidotter und verrührt diese mit 1 Eßlöffel Mehl und 2—3 Löffeln Wasser recht glatt, dann mischt man den Saft einer Zitrone und  $\frac{1}{4}$  Liter von der Brühe, worin die Fische gekocht wurden, hinzu, schlägt die Sauce über gelindem Feuer bis zum Kochen, nimmt sie vom Feuer und rührt noch eine Messer Spitze Salz und 60 Gramm Butter hinein. Ein anderes Verfahren ist folgendes: Zwei Eßlöffel Mehl werden mit etwas kaltem Wasser ganz klar verrührt, dann thut man 4 Eidotter, den Saft 1 Zitrone oder einige Löffel Estragonessig, Salz und 1 Prise Muskatnuß hinzu, ebenso reichlich  $\frac{1}{4}$  Liter Fleisch- oder Fischbrühe und 90 Gr. frische Butter, rührt alles über gelindem Feuer, bis die Sauce zu kochen beginnt und giebt sie auf.

**Kaninchenpfeffer.** Ein zerlegtes Kaninchen, nebst Herz, Lunge und Leber, wird in einem Kasserol mit  $\frac{1}{4}$  Liter Essig, den man mit einigen Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern abgekocht hat, übergossen, zwei Tage darin gelassen und öfters umgewendet. Dann macht man etwas würfelig geschnittenen Speck in 60 Gr. Butter braun, röstet 2 feingehackte Zwiebeln und 1 Eßlöffel voll Mehl darin bräunlich, schüttet  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser und einen Teil des Essigs, in dem das Fleisch gelegen hat, hinzu, salzt die Sauce und dämpft das Fleisch gut zugedeckt langsam darin weich, rührt das in Essig aufgefangene Kaninchenblut und 1 Kaffeelöffel Zucker daran, läßt jedoch die Sauce nicht wieder zum Kochen kommen, sondern giebt das Ragout nebst Salzkartoffeln oder Mehlschößen zu Tisch.

**Gefüllter Weißkohl.** Große Weißkohlblätter werden weichgekocht und von den dicksten, harten Rippen befreit. Alsdann bereitet man folgende Fülle: frische Butter wird schaumig gerührt; 1 feingeschnittene Zwiebel, ein wenig weichgekochter, gehackter Rüb Kohl und die gewiegten Herzblättchen vom Kohl werden in etwas Butter gebünstet, samt Salz, feingeriebenem Brot und (falls die Fülle nicht kompakt genug ist) gekochte Erbsen mit der schaumig gerührten Butter gemischt und alles zu einer festen Masse gerührt. Dann packt man in je ein Blatt ein wenig von dieser Fülle ein, rollt das Blatt zusammen, bindet es zu, legt die gefüllten Blätter hübsch nebeneinander in heißes Fett und kocht sie unter fleißigem Begeben mit der sich bildenden Brühe langsam weich. Sie sollen keine Farbe annehmen und müssen vor dem Anrichten von den Bindfäden befreit werden: die Brühe wird eingekocht und beim Anrichten mit einem Gäßchen „Maggi-Würze“ recht schmackhaft gemacht.

**Gedürnte grüne Schnittbohnen,** die in allen bessern Kolonialwarenhandlungen erhältlich sind (150 Gr. genügen für 6 Personen), werden zirka 12 Stunden in lauem Wasser eingeweicht, und mit einem Teil der gleichen Flüssigkeit, Salz, Pfeffer und Fett weichgekocht. Man kann auch Fleischbrühe dazu verwenden. Die Flüssigkeit muß gänzlich einkochen.

**Preßkopf.** Gut gewässerte Schweinsohren, Rüssel und Füße werden mit so viel Wasser aufs Feuer gesetzt, daß es darob zusammengeht. Eine mit 4 Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und anderes Suppengrün wird beigefügt und schwach gesalzen. Es wird nun alles sehr langsam, aber unaufhörlich 3—4 Stunden auf dem Feuer oder im Ofen (im Selbstkocher muß es zweimal gekocht werden) gekottet. Eine für sich in besonderem Geschirr weichgekochte, geräucherte Schweinszunge wird geschält und, wie das Uebrige, noch heiß in Riemchen geschnitten, alles mit Salz und Pfeffer gewürzt

und mit reichlich abgeseibter, mit Essig, Weißwein oder Zitronensaft gesäuerter Brühe untereinander gemengt. Man gießt alles in 1—2 runde, ovale, gut genähte Formen und preßt den Inhalt. Kommt alles noch heiß unter die Presse, so verbindet es sich völlig, zur festen Masse, die man erkaltet in beliebige Stücke schneiden kann. Man probiert die übriggebliebene Gallerte auf einem Teller, ob sie zu Gelee erstarrt; ist sie noch nicht fest genug, so kocht man sie, gut gesäuert, weiter, bis der Grad erreicht ist. Sie wird dann erkaltet gehackt oder zerschnitten zum Garnieren des Preßkopfes verwendet. Will man die Gallerte färben, so hat dies im flüssigen Zustande zu geschehen. Zum Bräunen nimmt man Saramel, zum Rotfärben Randensaft. Durch Beigabe von aufgelöstem Safran wird die Sulz gelb. Man kann natürlich verschiedene Teile verschieden färben und erzielt so bei der Garnitur des Preßkopfes eine hübschere Wirkung.

**Kartoffelbällchen.** Man kocht etwa 1 Kilogramm mehligere Kartoffeln weich, schält sie und zerstampft sie sehr fein, wobei man 70 Gr. frische Butter, 1 Kaffeelöffel Salz, 2 Eier, einige Löffel warme Milch und ein wenig geriebene Muskatnuß darunter mischt, runde Kugeln von der Größe einer Walnuß daraus formt und diese mit Ei bestreicht, in geriebener Semmel umwendet und in Butter braun brät oder bäckt. Zuweilen schlägt man auch die Eiweiße zu Schnee, oder mengt gehackte Petersilie, feingeschnittene, in Butter geschwitzte Schalotten unter die Kartoffelmasse; man verwendet die Bällchen als zierliche Garnierung um Kohl oder Spinat oder giebt sie zu Salat.

**Königs-Torte.** Man rührt  $\frac{1}{2}$  Kilogramm geklärte Butter zu Schaum, fügt allmählich  $\frac{1}{2}$  Kilogramm gestoßenen Zucker, 14 Eidotter, 125 Gr. geschälte und zerkleinerte süße und 60 Gr. bittere Mandeln, sowie die mit Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu, verrührt alles mindestens  $\frac{1}{4}$  Stunden lang und zieht zuletzt  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Kartoffelmehl und den steifgeschlagenen Schnee der 14 Eiweiße unter die Masse, ohne dieselbe noch länger rund herum zu rühren. Dann bäckt man in butterbestrichenen Papierkapseln von der Größe eines Tortenbleches zwei gleich große und dicke Tortenböden aus dem Teig, bestreicht den einen derselben mit Aprikosennarmelade oder belegt ihn mit eingemachten Kirschchen, deckt den andern Boden darüber, überzieht die Oberfläche desselben mit einer Vanillenglasur und verziert sie mit Fruchtgelee oder eingemachten Früchten.

**Englische Biscuits.** 90 Gr. Butter, gut verührt, 250 Gr. Zucker, 3 kleine Eier, 1 Messer Spitze voll Natron, etwas Vanille, werden mit  $\frac{1}{2}$  Liter saurem Rahm gut vermengt; dann kommt so viel Mehl hinzu, (750 Gr. bis 1 Kilogr.) bis der Teig ziemlich fest ist. Er wird tüchtig geknetet, darf aber nicht zu hart sein, weil er noch trocknet. Dann rollt man den Teig sehr dünn aus, drückt das Reibeisen gegen das Mehl, dann gegen den Teig, und sticht mit einem Glase die Biscuits aus, bestreicht das Kuchenblech oder Papier gut mit Butter und bäckt sie schnell im heißen Ofen. Nach dem Erkalten werden sie in Blechschachteln aufbewahrt und halten sich längere Zeit frisch. (Diese Portion ist für über hundert Stücke berechnet.)

**Rahm-Belchen.** Man setze 7 Deziliter Rahm und 1 Kilogramm Zucker auf sehr starkes Feuer und löste unter beständigem Rühren und jeweiligem Abstellen den Zucker braun, schütte ihn dann, sobald er zum Bruch gekocht ist, auf den mit Del angestrichenen Stein oder Blech und schneide die Tabletten in beliebige Stücke. — Man kann nur 4 Deziliter Rahm, 4 Deziliter Milch nehmen, dann fügt man aber 30 Gr. süße Butter bei.



Wovon das Herz nicht voll ist, davon geht der Mund über, habe ich öfters wahr gefunden, als den entgegengesetzter Satz.

## Gesundheitspflege.

**Atmet durch die Nase!** Die gegenwärtige Jahreszeit mit ihrer wechselnden Witterung hat den verschiedensten Erkältungskrankheiten Thür und Tor geöffnet. Besonders die Atmungsorgane sind in Mitleidenschaft gezogen, da sie nicht, wie der übrige Teil des Körpers durch die Kleidung einen wirksamen Schutz gegen die kalte, mit Krankheitsstoffen aller Art erfüllte Außenluft zu haben scheinen. Die Natur hat aber auch hier weise vorgesorgt, der Mensch als Sklave seiner Gewohnheiten arbeitet ihr nur allzu oft selber entgegen!

Die Nase ist nämlich in der Anordnung ihrer Muscheln ein Filter, der die Verunreinigung der Luft zurückhält, und ist gleichzeitig in der blutreichen Schleimhaut, die diese Muscheln auskleidet, ein Wärmeherd, welcher der kalten Außenluft die Schädlichkeiten der niederen Temperatur nimmt und nur erwärmt die Luft in die menschlichen Luftwege treten läßt. Diesen Nutzen kann die Nase aber nur dann gewähren, wenn sie in der That zur Atmung benutzt wird und man stets daran denkt, daß der Mund nur zum Essen und Sprechen bestimmt ist. Wenn der Mensch die ursprüngliche Anordnung der Natur ändern will, so muß er auch die bösen Folgen davon tragen. Besonders die Kinder leiden unter der üblen Gewohnheit des offenen Mundes, und gewiß würden die Rachenkrankheiten der Kinder ganz wesentlich zurückgehen, wollten die Eltern mit peinlichster Strenge darauf achten, daß ihre Kleinen selbst beim Spiele den Mund geschlossen halten. Das Sprechen auf der Straße, das Atmen mit offenem Munde lassen die kalte, unreine Luft unvermittelt in die so empfindlichen warmen Atmungsorgane treten, und es mag sich daher niemand wundern, wenn er bei solcher Untugend der Krankheit unterliegt.

## \* Krankenpflege. \*

Wie man bei **Bergiftungen** bis zur Ankunft des Arztes vorzugehen hat, erläutert Prof. Dr. med. G. Meyer im „Deutschen Krankenpflege-Kalender“ wie folgt: In allen Fällen außer wenn Verbrennungen des Mundes und Rachens dieses unmöglich machen, suche man Erbrechen zu erregen (Zinger in den Rachen, Trinken von viel Wasser oder Milch).

Scharfe und ätzende Gifte sind die Säuren und Laugen: Die Wirkung beider hebt sich gegenseitig auf, sie neutralisieren sich. Steht die Art

des Giftes fest, so gebe man gegen Säuren (Schwefel-, Salz-, Salpeter-, Oxalsäure) Alkalien, nämlich Soda, Magnesia, Kalkwasser, Eiweiß, Milch, schleimiges Getränk; Vergiftungen mit Laugen (Nehkalk) erfordern Einnahmen verdünnter Säuren, Zitronensäure, Zitronensaft, Essig, ferner schleimige Getränke.

Bei Arsenikvergiftungen Magnesia mit Wasser, Milch, rohe Eier. Bei Phosphorvergiftungen Magnesia mit Wasser, kein Del. Bei Grünspanvergiftungen Zucker, rohe Eier, kein Essig, kein Fett, kein Del. Bei Sublimatvergiftungen Eiweiß, Zuckerwasser, Milch.

Bei betäubenden Giften (Opium, Morphium, Blausäure, Cyankali, Alkohol) suche man den Patienten durch Rütteln, Anrufen, Umherführen wach zu halten; Eis auf den Kopf, Senfteige, kalte Uebergießungen. Ferner gebe man starken, schwarzen Kaffee oder Thee zu trinken oder Klystiere von starkem Kaffee; künstliche Atmung.

## Blumenkultur und Gartenbau.

**Epheubekleidete Wände** oder Baumstämme sind in kalten Wintern gar oft in Gefahr, eine Beute des Frostes zu werden, besonders, wenn es sich um weniger winterharte Sorten handelt. Da es bei dem langsamen Wachstum des Epheu längere Zeit dauert, bis die Wand wieder berankt ist, so empfiehlt es sich, die Ranken mit etwas Fichtenreisig zu bedecken, welches das wiederholte Auftauen und Gefrieren derselben verhindert.

**Unsere heimischen Farne** bilden mit ihren verschiedenen Formen einen würdigen Schmuck unserer Gärten. Besonders wertvoll und gut anwendbar sind sie zur Belebung schattiger Partien, zur Ausschmückung von Schluchten, Felsenanlagen etc. Feuchter, bindiger Boden und gegen die Sonne geschützter Standort sagt den Farnen besonders zu und sie entwickeln sich hier zumeist zu recht üppigen Exemplaren. Die beste Zeit zum Ausgraben im Walde ist der Herbst und Winter. Wenn sie nicht mehr gepflanzt werden können, überwintert man sie frostfrei und setzt sie zeitig im Frühjahr an den gewählten Platz.

## Tierzucht.

**Das Stopfen der Gänse** ist eine ganz unnütze Tierquälerei, die im Vergleich zur aufgewandten Mühe und dem Futter sich nicht bezahlt macht. Diese Zwangsernährung hat den Nachteil, daß ein großer Teil des Futters den Darm des

Tieres verläßt, ohne überhaupt zur Ernährung etwas beigetragen zu haben, denn das Tier kann nur einen gewissen Teil des verzehrten Futters für sich verwerten oder verdauen; was darüber hinausgeht, dient als Ballast und geht verloren. Das ist ein einfacher physiologischer Vorgang, der erwiesen ist. Einseitige Züchter gestatten deshalb ihren Gänsen mäßige Bewegung und füttern recht abwechslungsreich, um den Appetit zu reizen. Sie fahren ohne Zweifel besser dabei, als jene, die nach der alten Methode Gänse stopfen.

**Krankes Geflügel** ist besonders in den Wintermonaten keine Seltenheit, wenn die Tiere lange Zeit unthätig und frierend im Freien stehen, keinen zugfreien Unterstand haben und in feuchten Ställen übernachten müssen. Die Diphtherie, welche sich durch geschwollene, eiterige Augen, Aufsperrn des Schnabels wegen Atemmangel, Niesen und Schleimausfluß aus dem Schnabel kennzeichnet, tritt am häufigsten auf. Ein warmer Stall, warmes Weichfutter und Trinkwasser, Auswaschen der Augen mit warmem Wasser, Auspinseln des Rachens mit verdünnter Zitronensäure und täglich drei Mal ein halber Kaffeelöffel voll Schmierseife jedem Huhn eingegeben, dürfte die beste Kur sein.

**Die Wärme des Geflügelstalles** sollte 6—8 Grad Celsius nicht übersteigen, weil wärmere Ställe Krankheiten begünstigen und das Geflügel verzärteln. Wo auf Frühbruten gerechnet wird und Wintererier erzielt werden sollen, kann ein mäßig warmer Stall nicht umgangen werden. Neben größter Reinlichkeit darf aber auch eine ausgiebige Ventilation ohne Zug nicht vergessen werden, denn gerade darin liegt die Ursache vieler Krankheiten. Prakt. Wegweiser.



### Antworten.

102. Gewiß können Sie den Selbstkocher auch verwenden, wenn Sie nur 1—2 Geschirre benutzen. Wir stellen entweder noch ein Geschirr, mit heißem Wasser gefüllt, auf die andern (eventuell auch zu unterst), oder stoßen ein Kissen in den Kessel, das die Wärme ebenso gut zurückbehält. Die Speisen werden dabei völlig gar. Hausmütterchen.

106. „Erste Hilfe bei Unglücksfällen“ von Dr. Fr. von Esmarck (Preis Fr. 1.20) entspricht ganz Ihrem Wunsche. Dieser Leitfaden wird in allen Samariterkursen benutzt, es ist dies dem Büchlein Empfehlung genug. Auch könnte Ihnen der „Deutsche Krankenpflege-Kalender“ empfohlen werden. Vesta.

107. An dem vorzeitigen Faulen Ihres Obstes, kann die unrichtige Kellertemperatur schuld sein; man ist in manchem Haushalt in Bezug auf die Aufbewahrungsräume, ihre Lüftung und Reinhaltung erstaunlich nachlässig und wundert sich dann oft, wenn das Obst und Gemüse durch Faulen, Welken zc. dagegen protestiert. Lesen Sie den Spitzartikel des Ratgebers Nr. 20 aufmerksam durch. Sie können manches daraus lernen. Eifriger Leser.

108. Abhärtung ist nur so lange Abhärtung, als der der Kälte ausgesetzte Körper dabei seinen Verbrennungsprozeß so weit zu steigern vermag, daß er auch an der Oberfläche angenehme Wärme beibehält, also die gesteigerte Wärmeausstrahlung ihn nicht erschöpft, sondern im Gegenteil anregt und kräftigt. Wenn aber Frösteln, ja Frieren an einzelnen Gliedern und sogar am ganzen Körper eintritt, nicht vorübergehend, sondern dauernd, dann ist nicht nur von Abhärtung keine Rede mehr, sondern im Gegenteil, es tritt Schwächung, Unterdrückung des Blutkreislaufs und des Stoffwechsels ein, und ernste Erkrankungen, namentlich der Atmungsorgane, sind zu befürchten. Kühl schlafen ist für die Lungen gut, frische Luft ist gerade nachts von hoher Bedeutung. Ein ganz kaltes Zimmer aber wird eine geringe Ventilation haben, also gerade nicht die beste Luft bieten. Die beste Schlafzimmertemperatur ist im Winter etwa 6° R; dann ist sie angenehm kühl und dennoch bietet sie gegen die viel kältere Außentemperatur einen genügenden Kontrast, um die reichliche Ventilation (Luftzufluß durch Fenster- und Thürrißen und durch die Mauer) zu begünstigen. Also leicht temperiertes Zimmer, aber reichliche Ventilation, letztere auch durch zeitweiliges oder konstantes teilweises Offenlassen eines Fensterflügels gefördert, sind das beste auch (und speziell) für zarte Kinder. Der Alte.

108. Wenn die Kinder krank sind, werden wohl Sie dieselben pflegen, und nicht Ihr Mann; also beharren Sie fest darauf, daß der Kinder Zimmer Nachts zirka 10° R. zeigt. Zarte Kinder in eiskaltem Zimmer, und sogar ohne Bettflasche, schlafen zu lassen, wenn man es anders machen könnte, ist unverantwortlich.

Alte Tante.

108. Wenn Kinder zart sind, ist es sicher besser, das Zimmer etwas zu erwärmen; man kann nicht alle nach einer Schablone behandeln. Lassen Sie Ihre Mädchen vor dem Schlafengehen ein Glas ziemlich heißes Zitronenwasser (selbst gemacht), wenn möglich mit einem Löffel voll Honig darin, trinken. Es erwärmt den ganzen Körper, heilt den Hals und verspricht festen, ruhigen Schlaf. Frau W. in London.

108. Das Schlafen in kaltem Zimmer ist sehr gefährlich, besonders für Kinder, die sich während des Schlafens oft abdecken, oder mit geöffnetem Munde schlafen. Das Einatmen der kalten Luft hat dann natürlich Halsentzündungen, Lungenentzündungen zur Folge. Besonders Schultern und Brust werden nicht von Decken geschützt und sind deshalb sehr der Kälte ausgesetzt. Beim An- und Auskleiden ist die Gefahr des Erfältnisses ebenfalls groß — kalte Waschungen sollten nie im eiskalten Zimmer gemacht werden. Vesta.

109. Aufläufe sind locker, deshalb leicht verdaulich, und werden in der Form direkt aus dem Ofen serviert. — Buddinge werden nicht gebacken, wie die Aufläufe, sondern gekocht, und zwar entweder in Servietten eingebunden oder in einer mit Deckel gut verschlossenen Form im Wasserbad. Die Buddinge sind fester als die Aufläufe und deshalb auch schwerer verdaulich. — Bei einem „Köpfchen“ werden die Zuthaten gewöhnlich zu einem Brei gekocht, in einer Form erkaltet gelassen, geürzt und kalt serviert. Vesta.

110. Ein französisches Rezept für Zubereitung von Kaninchen ist folgendes: Man teilt das Kaninchen in Stücke, den Rücken etwa in fünf bis sechs, die Hinterbeine in zwei, das andere wie es ist, die frische Leber wird auch dazu benutzt. Man nimmt einen Topf mit fest schließendem Deckel, der das Fleisch gerade aufnimmt. Auf den Boden desselben kommt erst eine Schicht geschnittener Zwiebeln, dann eine Lage Kaninchenfleisch, etwas gesalzen und gepfeffert, dann wieder Zwiebeln und so fort, bis alles angebraucht ist. Auf die oberste Lage Fleisch kommt eine Lage in Streifen geschnittenen rohen Specks und dann wieder eine Lage Zwiebel. Flüssigkeit kommt keine daran, die Brühe bildet sich aus den Bestandteilen. Man stellt den Topf auf die heiße Platte (erst etwas zurück, damit es nicht anbrennt) für eine gute Stunde. Ob dieses Gericht Ihrem Gemahl schmecken

wird, weiß ich nun nicht, immerhin probieren Sie es einmal, es ist ein zartes, schmackhaftes Essen.

Frau W. in London.

111. Ein Mittel, das wirklich die lästige „Gfröri“ vertreibt, kenne auch ich nicht. Da heißt es eben: vorbeugen. Bevor das Uebel anrückt, läßt es sich leichter verschmecken, als wenn es einmal da ist. Vor allem hilft hier das Warmhalten der Füße. Nie in nasskalten Schuhen und Strümpfen bleiben! Die Kinder sollen, in der Schule angekommen, Schuhe und Strümpfe wechseln, das läßt sich ganz gut machen, man muß nur wollen. Daß zu Hause sofort Schuhe und Strümpfe gewechselt werden, ist selbstverständlich. Auf diese Weise können Sie Ihre Kinder nicht nur vor „Gfröri“ bewahren, sondern auch vor manchem Schnupfen und noch Schlimmerem. Blutarmer, skrophulöse Kinder sind der „Gfröri“ besonders unterworfen, da sollte eben eine zweckmäßige Ernährung helfen. Westa.

### Fragen.

112. Weiß vielleicht eine werthe Mitabonnetin aus Erfahrung, welche von den beiden Waschmaschinen, „Schmidt's Patent“ und „Globus“, die Frau Sommer in Olten im Frauenheim ausgeschrieben hat, die vorteilhaftere ist? Schw.

113. Könnte mir vielleicht eine der werthen Leserinnen des Ratgebers mitteilen, wo man in der Schweiz Teppiche weben lassen kann von Luchstreifen (Resten), die aneinander genäht werden? Ich habe schon davon gehört, weiß aber nicht, wo die Fabrik ist. Es sollen dies sehr warme und solide Teppiche werden. Besten Dank schon im voraus. Frau Lilly in Zürich.

114. Kann mir vielleicht eine der geehrten Leserinnen aus eigener Erfahrung Auskunft erteilen über die H. v. Hünersdorff'sche Haushaltungs-Buttermaschine? Bietet dieselbe wirklich praktischen Nutzen? Wieviel Gramm Butter gewinnt man z. B. aus Rahm von 1 1/2 Liter Milch? Für gütige Auskunft zum voraus besten Dank. Frau A. Sch.

115. Wie kann man Drangenschalen am besten verwerten? In unserm Hause giebt's über den Winter viel solchen Abfall und es reut mich, so gar keine Verwendung dafür zu haben. Für guten Rat dankt Neue Abonnetin.

116. Hat auch schon eine Leserin des Ratgebers die Braun'schen Stofffarben probiert, die immer im Inseratenteil empfohlen sind? Ich hätte Lust, meine eigene Färberin zu werden, möchte mich aber doch vorher erkundigen, ob andere schon mit Erfolg die Farben angewendet haben. Junge Frau.

## Wahrheit

ist es, daß die Thee-Angußmaschinen Jenny + Patent 15323 die praktischsten und besten aller Fabrikate sind. Verwendbar auch für Kaffee — auf Sprit und Gas. Verkauf beim Erfinder Adolf Jenny, Thee-Spezialhaus, Löwenstraße 7, sowie auch bei Conr. Wegmann Storchengasse, Gysler-Wunderly, Sonnenquai, Zürich, und C. Siegrist-Glor in Bern.

NB. Die Thee Jenny sind die vorteilhaftesten und beliebtesten Marken aller Thee-Sorten. (319)

*Wollen  
man bekommen  
Kaiser's  
Haushaltungsbuch  
für 1.30  
betet grossen Vorzug.  
Nebenall erhältlich  
Kaiser & Co.  
Bern*

**In jedem sparlichen Haushalt unentbehrlich!**



**Brauns'sche Stofffarben**  
zum Auffärben verbläuter Kleider etc.

**Brauns'sche Blusenfarben**  
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,

**Brauns'sche Crémefarben**  
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,

**Brauns'sche Handschuhfarben**  
für alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien.

**Dr. Weller's Antipluvius** (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

**Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.**

**Schutzmarke:** Schleife mit Krone, auf die man achten wolle.

Alleiniger Fabrikant: **Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Sax).**



Vom Verlag des „Schweiz. Frauenheim“, W. Coradi-Maag, Bäderstraße 58 in Zürich, und durch die **Buchhandlungen** zu beziehen:

**Wie Britli haushalten lernt**, Anleitung zur Führung eines bürgerlichen Haushaltes in zehn Kapiteln, von Emma Coradi-Stahl. Preis steif broschirt Fr. 1.50 Cts., in elegantem Leinwand-Einband Fr. 2.

**Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein**, 2. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis in ganz Leinwand gebunden Fr. 4.50 Cts. Jeder Teil kann auch einzeln bezogen werden und zwar:

I. Teil: Kochbüchlein, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1.20,

II. Teil: Lehre von den Nahrungs- und Genussmitteln, brosch. Fr. 1.40 Cts., kart. Fr. 1.70 Cts.

III. Teil: Haushaltungskunde, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1.20 Cts.

IV. Teil: Gesundheitslehre, brosch. Fr. 1.40 Cts., kart. Fr. 1.70 Cts.



## Willkommenste Stütze der Hausfrau

aller Bevölkerungskreise ist der Original-Selbstkocher von Suj. Müller. Er bietet die **Grundlage billigster, zweckmäßigster und einfachster Kochmethode**. Vorzüglich geeignet zu Gas- und Petrolherd. — **50% Ersparnis** an Brennmaterial und Zeit. — Kochanleitung gratis. — Apparate und illustr. Prospekte bei **S. Müller**, Konradstraße 49, Zürich III.

## Reform-Moden-Album.

Eine Sammlung von 80 Modellen für Reformkleider aller Art und jeden Alters.

Praktische Ratschläge und genaue Anleitung zur Selbstanfertigung von Reformkleidern mit Schnittübersichten und reichhaltigen Illustrationen.

Das Reform-Moden-Album kostet nur Fr. 1.35 und ist durch den Verlag des „Schweiz. Frauenheim“: **W. Coradi-Maag**, Bäderstraße 58, in Zürich III, zu beziehen.