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

Band: 9 (1902)

Heft: 23

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: 10.07.2025

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. 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.

Heilig 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 Haushaltungsartikelgeschäften 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, Frl. Susanna Müller, sehr an dem Selbstverkaufe 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 gedarbt und gekargt 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 Schilde zu lesen steht: „Susanna Müller". Auf unser Klingeln öffnet uns ein freundlicher, älterer Mann; es ist der Bruder von Frl. Müller, ihr getreuer Beistand, ihre einzige Stütze und Hülfe 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, Frl. 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 friedevollen Zügen und in ihrem warmen, lebhaften Blick ist freilich weder Klage noch Jammer zu lesen, allein die gebrechliche Gestalt und die hinfällige 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 Zuversicht 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 bereitete, den ich gestern empfing. Sie schreibt: Du kannst gar nicht ermessen, wie viel Freude und Genuß wir an unserm Seblstkocher haben. Jung und Alt ist jeweilen 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?" tönts 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 Plästrchen 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 Frl. 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 Sellerisalat. 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 Oel 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 Oel, Essig u. s. w. bereitet wie der Sellerisalat. — 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, saftige 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 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 1/2 Kilo dieser Bohnen 60 gr gewürfelten, geräucherten 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 vermengt 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 geputzt, 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 Oel, 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 Blumenkohl 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 Salatsauce 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 Kabissalat. Er wird möglichst fein gehobelt und dann mit reichlichem Oel, etwas Essig, Pfeffer und Salz angerührt. Hierzu schmeckt diese einfache Salatsauce 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 Ferse, 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 Aehnlichkeit im Geschmacke, aber das läßt sich konstatieren: Der Schweizerthee ist wohlschmeckend 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 wohliges 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 existiert vorläufig in zweierlei Mischungen.

Haushalt.

Wie man das Nässen der Petroleumlampen verhüten kann. Man mischt zu gleichen Teilen kieselsaures Kali (Wasserglas) und Glyzerin und gießt diese Mischung, nachdem man die Lampe gereinigt und den Oelbehälter 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 Oelbehälters 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 Oeffnen und Schließen der Fenster keine Schwierigkeit macht.

Schwärzen der Oefen. Da die eisernen Oefen, 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 ausgerungen, 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 Innenhaut 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 Filtrirdüten 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.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Haferschleimsuppe, gebackene Kalbsfüße, Schwarzwurzeln, geröstete Kartoffeln.

Dienstag: Tapiokasuppe, gedämpfte Nieren, Blumenkohlsalat, Reis mit Käse.

Mittwoch: Griessuppe, Schweinskoteletten, *gedörrte, grüne Schnittbohnen, Salzkartoffeln.

Donnerstag: *Baumwollsuppe, Rindfleisch mit Sellerieſauce, *gefüllter Weißkohl, *Kartoffelbällchen.

Freitag: Braune Kartoffelsuppe, *Kaninchenpfeffer, Kartoffelpüree, Aepfel im Schlafrock.

Samstag: Fläbchensuppe, Kalbsbraten mit Maccaroni, Dürre Zwetschgen.

Sonntag: Hirnsuppe, *Felchen mit holländischer Sauce, Roastbeef mit gebackenen Kartoffelstengeln, *Preßkopf, *Königstorte.

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

Koch-Rezepte.

Baumwollsuppe. In einen Topf mit 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 vermirlt, und gießt den Teig unter beständigem Umrühren in kochende Fleischbrühe, bis dieselbe dicklich wird.

Felchen mit holländischer Sauce. Man legt die gereinigten Fische in den siedenden Fischsud von 1 l. Wasser, ½ 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 Auftragen 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 ¼ 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 Messerspitze 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 ¼ 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 ¼ Liter Essig, den man mit einigen Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferkörnern abgekocht hat, übergossen, zwei Tage darin gelassen und öfters umgewendet. Dann macht man etwas würflig geschnittenen Speck in 60 Gr. Butter braun, röstet 2 feingehackte Zwiebeln und 1 Eßlöffel voll Mehl darin bräunlich, schüttet ½ 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 Mehlklößen 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 Rübkohl und die gewiegten Herzblättchen vom Kohl werden in etwas Butter gedünstet, 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 Begießen 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 Gützchen „Maggi-Würze" recht schmackhaft gemacht.

Gedörrte 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) gesotten. 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 abgesiebter, mit Essig, Weißwein oder Zitronensaft gesäuerter Brühe untereinandergemengt. Man gießt alles in 1—2 runde, ovale, gut genäßte 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 erstarre; 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 Caramel, 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 mehlige 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 Wallnuß 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 Chalotten unter die Kartoffelmasse; man verwendet die Bällchen als zierliche Garnierung um Kohl oder Spinat oder giebt sie zu Salat.

Königs-Torte. Man rührt ½ Kilogramm geklärte Butter zu Schaum, fügt allmählich ½ Kilogramm gestoßenen Zucker, 14 Eidotter, 125 Gr. geschälte und gestoßene süße und 60 Gr. bittere Mandeln, sowie die mit Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu, verrührt alles mindestens ¾ Stunden lang und zieht zuletzt ½ 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 Aprikosenmarmelade oder belegt ihn mit eingemachten Kirschen, 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 verrührt, 250 Gr. Zucker, 3 kleine Eier, 1 Messerspitze voll Natron, etwas Vanille, werden mit ⅛ 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 backt 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-Zeltchen. Man setze 7 Deziliter Rahm und 1 Kilogramm Zucker auf sehr starkes Feuer und röste unter beständigem Rühren und jeweiligem Abstellen den Zucker braun, schütte ihn dann, sobald er zum Bruch gekocht ist, auf den mit Oel 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 entgegengesetzten 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 **Vergiftungen** 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 (Finger 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 (Aetzkalk) erfordern Einnahmen verdünnter Säuren, Zitronensäure, Zitronensaft, Essig, ferner schleimige Getränke.

Bei Arsenikvergiftungen Magnesia mit Wasser, Milch, rohe Eier. Bei Phosphorvergiftungen Magnesia mit Wasser, kein Oel. Bei Grünspanvergiftungen Zucker, rohe Eier, kein Essig, kein Fett, kein Oel. 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 ꝛc. 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. Einsichtige 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, Aufsperren des Schnabels wegen Atemmangel, Nießen 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 Wintereier 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.

Frage-Ecke.

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 Hülfe bei Unglücksfällen" von Dr. Fr. von Esmarch (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 ꝛc. dagegen protestiert. Lesen Sie den Spitzeartikel 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 (Luftzustrom durch Fenster- und Thürritzen 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 Erkältens 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. — Puddinge 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 Puddinge sind fester als die Aufläufe und deshalb auch schwerer verdaulich. — Bei einem „Köpfchen" werden die Zuthaten gewöhnlich zu einem Brei gekocht, in einer Form erkalten gelassen, gestürzt 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 aufgebraucht ist. Auf die oberste Lage Fleisch kommt eine Lage in Streifchen 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 verscheuchen, 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. Blutarme, skrophulöse Kinder sind der „Gfröri" besonders unterworfen, da sollte eben eine zweckmäßige Ernährung helfen.

Vesta.

Fragen.

112. Weiß vielleicht eine werte Mitabonnentin 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 werten Leserinnen des Ratgebers mitteilen, wo man in der Schweiz Teppiche weben lassen kann von Tuchstreifen (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 R. v. Hünersdorff'sche Haushaltungs-Buttermaschine? Bietet dieselbe wirklich praktischen Nutzen? Wieviel Gramm Butter gewinnt man z. B. aus Rahm von 1½ Liter Milch? Für gütige Auskunft zum voraus besten Dank.

Frau A. Sch.

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

Neue Abonnentin.

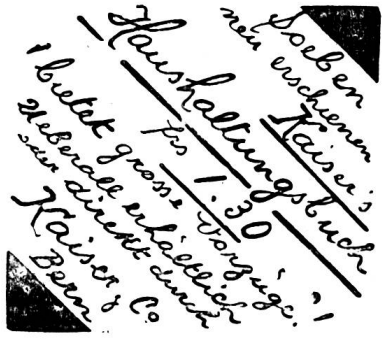
116. Hat auch schon eine Leserin des Ratgebers die Braun'schen Stofffarben probiert, die immer im Inseratenteil empfohlen sind? Ich hätte Lust, meine eigene Färberin zu werden, möchte mich aber doch vorher erkundigen, ob andere schon mit Erfolg die Farben angewendet haben.

Junge Frau.

Wahrheit

ist es, daß die Thee-Angußmaschinen Jenny + Patent 15323 die praktisten 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-Gloor in Bern.

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



In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!

Brauns'sche Stoffarben
zum Auffärben verblaßter Kleider 2c.
Brauns'sche Blusenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
Brauns'sche Crêmefarben
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.

SCHUTZ MARKE

Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

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

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

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

Wie Gritli 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 Sus. 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,** Bäckerstraße 58, in **Zürich** III, zu beziehen.

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