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

Band: 10 (1903)

Heft: 1

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

Gratisbeilage zu Nr. 2 des „Schweizer Frauenheim“.

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

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.

№ 1. X. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 26 Nummern. | Zürich, 10. Januar 1903.

An die Leser!

Verschiedenen Kundgebungen aus dem werten Leserkreise Rechnung tragend, haben wir uns entschlossen, den „Hauswirtschaftlichen Ratgeber“ nunmehr in etwas kleinerem und demzufolge handlichern Format herauszugeben. Damit aber bei dieser Aenderung unser Leserkreis in keiner Weise verkürzt wird, sollen anstatt der bisherigen 22 bis 23 Nummern nun deren 26 jährlich erscheinen und es soll auch der Druck in möglichst gedrängter Weise ausgeführt werden. So bleibt der Ratgeber **inhaltlich** ganz derselbe und es ist nur **die äussere Form,** welche die gewünschte kleine Aenderung resp. Verbesserung aufweist. Wir hoffen auf Ihren Beifall und bitten um freundliche Aufnahme des **„Hauswirtschaftlichen Ratgebers“** im neuen Röcklein.

Redaktion und Verlag.

Gritli in der Küche.

II. Teil von: „Wie Gritli haushalten lernt“.*)

Erstes Kapitel.

Einleitung.

Mehr als ein Jahr ist verstrichen, seit Gritli das Elternhaus verlassen und die Schwelle seines neuen Heims überschritten hat. War ihm im Anfange der Gedanke stets tröstlich, daß es nach der kurzen Frist eines Jahres wieder zurückkehren dürfe, mit Kenntnissen aller Art bereichert, die es in dem geordneten und vielseitigen Hauswesen des Professorenhauses zu erwerben hoffte, so sah es je länger je mehr ein, daß ihm noch unendlich viel mangelte. Wenn es die erfahrene Rosine, die alternde Magd, mit so viel Geschick und Sachkenntnis, mit dieser Ruhe und Besonnenheit den Haushalt leiten, das Kleinste beachtend, unermüdlich hantieren sah, schien ihm eine solche Tüchtigkeit im Hauswesen und insbesondere in der Küche schier unerreichbar. Aeußerte es gelegentlich seinen Kleinmut Rosine gegenüber, so polterte diese höchstens darauf: „Ach, was, wird schon kommen, Rom ist auch nicht an einem Tage erbaut worden. Freilich, das junge Volk von heute hat keinen Rückgrat mehr, das läßt gleich den Mut sinken, „d'Fäke lampe“, wie man in Zürich sagt. Man macht einem heutzutage alles viel zu leicht; wir mußten anders dran in meiner Jugend. Was ich kann, das habe ich alles erkämpft und errungen durch fortgesetztes Pröbeln. Ihr habt's zehnmal besser. Euch sagt man und lehrt man gleich alles. Da gibt's Haushaltungsschulen und Kochkurse und sogar in der Primarschule schon werden die Mädchen über allerlei Dinge aufgeklärt, die in der Hauswirtschaft vorkommen. Das ist ja alles recht und gut, besonders in einer Zeit, wo die Mütter die Mädchen immer weniger selbst anleiten können oder wollen im Hauswesen. Und es ist wahr, man hat auch Fortschritte gemacht. Wenn unsere gute Frau Professor mir erklärt, wie wichtig

*) „Wie Gritli haushalten lernt“ ist beim Verlag des „Schweizer Frauenheim“ in Buchform erschienen und brosch. zu Fr. 1. 50, eleg. geb. zu Fr. 2.— beim Verleger und in den Buchhandlungen zu beziehen.

es ist, daß der Mensch richtig ernährt sei, d. h. daß ihm in der Nahrung alle die Bestandteile wieder ersetzt werden, die der Körper täglich verbraucht, so sehe ich das sofort ein. Früher dachte kein Mensch an so etwas und ich wundere mich gar nicht mehr, daß auf dem Dorfe, wo ich aufwuchs, trotz der guten Luft, die wir hatten, immer viel Krankheiten herrschten. Ach, was wurde da gesündigt gegen die Reinlichkeit in der Wäsche, an den Kleidern und gar in den Wohn- und Schlafräumen! Wie ängstlich hielt man da die Fenster geschlossen, damit im Sommer keine Hitze und im Winter keine Kälte hineindringe! Man wußte eben nichts von der Schädlichkeit der Ausdünstung, kannte die Gifte nicht, die durch die Zersetzung der Abfallstoffe entstehen und in den Körper eindringen! man schätzte und kannte auch den Wert und die Unentbehrlichkeit reiner, frischer Luft nicht.

Und erst bei der Ernährung! Wie leicht und einfach würde sich beim Landmann die Nahrung auf die richtige Weise und in richtiger Zusammensetzung zubereiten lassen! Hat man nicht Milch, Eier, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreidekörner, Obst und gelegentlich ein Stück Fleisch zur Hand, alles Dinge, die in richtiger Mischung gerade das enthalten, was unser Organismus zu seiner Erhaltung und zum Aufbau bedarf. Aber statt die Milch und die Milchprodukte, wie Käse und Butter für sich und die heranwachsenden Kinder zu verwenden, trug man die Milch in die „Hütte", die Käserei und trank dafür schlechten Kaffee; die Haferfuppe und die Erbsen- und Bohnensuppe, die so nahrhaft sind, verschwanden auch immer mehr vom Tische unserer Leute. Der Kaffee mit Kartoffeln oder Sonntags mit Schleckereien vom Zuckerbäcker trat an deren Stelle; hie und da eine Wurst oder ein Stück Rauchfleisch vermochte den Ausfall an Eiweißstoffen und Mineralsalzen, die der Mensch nun einmal zu sich nehmen muß, auch nicht zu decken. Die Gemüse verstunden die wenigsten Frauen schmackhaft zuzubereiten; es war meistens nur noch ein ausgelaugtes Gericht von Pflanzenfasern. Ein Glück waren in den obstreichen Jahren noch die Früchte, die wenigstens von der Jugend in großer Menge verzehrt wurden; doch trug eben die Sucht, alles zu Geld zu machen, was an Produkten irgendwie verkäuflich war, unheilbringend in alle Schichten der Bauersame ein. So ging und geht wohl auch heute noch auf dem Lande durch Unverstand und Unkenntnis viel verloren an Gesundheit und Wohlstand und in der Stadt wird's viel besser auch nicht sein und nicht werden, bis einmal diese Lehren und dieses Wissen in Fleisch und Blut der Leute übergegangen sind."

Während Rosine sich immer mehr in Eifer hineinredete und dabei die Bohnen, die sie eben zum Dörren „rüstete", immer schneller in den bereitstehenden Korb warf, war Frau Professor unbemerkt in den Rahmen der Türe getreten. Lächelnd lauschte sie Rosinens Auseinandersetzungen und als diese innehielt in ihrem Redeschwall, rief sie in heiterm Tone: „Bravo Rosine, das hast du gut gemacht. Ich hätte nie gedacht, daß meine Lehren auf so fruchtbaren Boden fielen" und zu Gritli gewendet, fuhr sie fort: „Ja, ja, Kleine, das Haushalten ist keine so leichte und untergeordnete Sache, wie man häufig annimmt. Wie oft wird die Besorgung des Hauswesens selbst von sonst verständigen Männern als Nebensache betrachtet, wie oft erfährt die Küche von seiten der Frauen eine höchst oberflächliche Behandlung. Wüßten die Betreffenden, in wie engem Zusammenhang die Gesundheit der Familienglieder zur richtigen Pflege und Ernährung steht, wahrlich, sie würden ihr mehr Zeit und Aufmerksamkeit widmen. Da geht manche Frau oder Tochter ohne Not hin und arbeitet für irgend ein Geschäft, anstatt ihre Fürsorge der Familie zuzuwenden. Das erworbene Geld wandert zum Arzt und Apotheker und man beklagt sich über fortwährende Heimsuchungen durch Krankheit. — Du hast nun in der Zeit deines Aufenthaltes in unserm Hause viel lernen können, — ich weiß, du hast dich über meine, wie dir schien, übertriebene Genauigkeit und Reinlichkeit gewundert, oft sogar geärgert. Aber, mußt du jetzt nicht selbst einsehen, daß wir uns dabei alle vortrefflich befinden? Wir sind nicht nur gesund und arbeitsfreudig, es geht auch sonst alles so glatt und leicht in unserm Haushalte. Und nun sollst du auch in das Wesen der Kochkunst eingeführt werden und in alle die Verrichtungen, die eine gesunde, abwechslungsreiche Nahrung bedingt. Rosine wird dir hie und da wohl etwas den „Kopf waschen"; aber du weißt ja, sie meint es nicht so böse, wie sie sich den Anschein gibt. Folge ihren Anleitungen nur genau und du wirst als eine gute Köchin aus ihrer Lehre hervorgehen.

Rosine hörte schmunzelnd das ihr zuletzt indirekt erteilte Lob und man sah ihr an, daß sie sich ordentlich darauf freute, das junge Mädchen regelrecht einzudrillen. — „Ja, ja," erwiderte sie dann, „das Kochen allein genügt aber noch lange nicht. Ich weiß schon, das möchten alle jungen Mädchen gerne erlernen; aber es gibt dabei auch allerlei Reinigungsarbeiten und sonstige nicht gerade beliebte Geschäfte; Kochherd und Geschirre wollen gut erhalten und gepflegt sein, es gibt Gemüse und Obst zu rüsten, die Vorräte anzulegen und zu besorgen, kurzum mit der Küche hängt gar vielerlei zusammen, das Kopf und Hände in Anspruch nimmt. Nun, wir werden schon miteinander fertig werden, gelt Gritli?"

Dieses hatte sich schon lange danach gesehnt, auch in der Küche selbständig arbeiten zu lernen. Bisher war es nur zu Hülfeleistungen herbeigezogen worden, wobei es allerdings der Rosine manchen Handgriff abgeguckt hatte. Aber sie hätte ihm nie die alleinige Zubereitung eines Gerichtes anvertraut. Nun sollte es anders kommen.

Das Sparen in der Haushaltung.

(Nachdruck verboten.

Den meisten Menschen sind die Schätze Fortunas nicht so reichlich in den Schoß geschüttet worden, daß sie nicht nötig hätten zu sparen. Sparen am richtigen Ort, ist aber mit Recht eine Kunst zu nennen; denn wie oft sucht eine Hausfrau an der Wohnung und Nahrung etwas zu erübrigen, also gerade an dem, was zur Erhaltung eines gesunden Körpers unerläßlich ist. Sie denkt nicht daran, daß diese Summe, oder gar noch mehr, sich erübrigen ließe, wenn sie ihr Augenmerk intensiver auf die in der Haushaltung vorkommenden kleinen, als unwichtig angesehenen Umstände richten würde. Betrachten wir die Sache etwas näher.

Nehmen wir zum Beispiel gerade die Jahreszeit in der wir stehen, den Winter, in der unsere Wohnungen täglich geheizt werden müssen. In wie vielen Fällen kann man da die Wahrnehmung machen, daß von dem Kohlengries, das in den Ofen geschüttet wird, ein großer Teil, beinahe die Hälfte, durch den Rost in den Aschenbehälter fällt, um hernach samt der Asche in den Kehrichtkübel zu wandern. Machen wir die Hausfrau darauf aufmerksam, wird uns nicht selten mit Entrüstung geantwortet, es seien diese paar Kohlenstäubchen nicht wert, auch nur ein Wort darüber zu verlieren. Würden wir aber alle Aschenbehälter dieser Wohnung zusammenschleppen, könnten wir die gleiche Wahrnehmung machen wie vorhin, nämlich die, daß in sämtlichen die Asche reichlich mit Kohlengries vermengt ist. Eine flüchtige Berechnung ergäbe das Resultat, daß das auf diese Art während der ganzen Heizperiode verloren gegangene Heizmaterial einen Wert von zirka 50—100 Fr. ergeben würde.

Eine große Verschwendung begeht manche Hausfrau sehr oft an unserm lieben täglichen Brot. Statt daß sie ihren Kindern zuerst ein kleines Stück Brot und dann, wenn diese damit ihren Hunger noch nicht gestillt, noch ein zweites geben wird, erhalten die Kinder ein Stück von fast ungeheuren Dimensionen; obschon sie täglich sehen muß, daß dieselben die Reste liegen lassen oder gar wegwerfen und diese dann, wenn sie beschmutzt und zertreten sind, in den Kehrichtkübel kommen.

Sie weiß auch, daß die Seife sich mindert, wenn dieselbe im Wasser liegen gelassen wird; daß Kaffee und Thee an ihrem Gehalte Einbuße erleiden, wenn die Büchsen, in denen diese Sachen aufbewahrt werden, nicht ganz gut verschlossen sind. Wie oft muß sie, aus „Mangel an Zeit" die Kleider noch einen halben Tag länger an der Wand oder über einer Stuhllehne hängen lassen, obschon sie weiß, daß Kleider nirgends so gut aufbewahrt sind, als im Kleiderkasten. Wie manchmal läßt sie im weitern infolge Arbeitsüberhäufung und daheriger großer Eile, Türen und Fenster offen stehen, ohne bei der rasch enteilenden Wärme an eine Verschwendung zu denken. — Ihre beste Zeit und Kraft verschwendet sie oft an ganz unnötige Dinge. Kommt ihr zum Beispiel in den Sinn, daß das Kücheninventar, ein Parquettboden, eine Treppe 2c., seit so und so viel Tagen nicht mehr gescheuert wurde, muß, obschon alles noch blank ist, sofort geputzt und gefegt werden; ja, sie schlägt ihre Gesundheit oft tollkühn in die Schranken, um bei —15 Grad Celsius die spiegelklaren Fenster zu reinigen; blos weil die acht Tage seit der letzten Reinigung verstrichen sind. Wie manche Hausfrau geht auf den Markt, um für zwei Franken einzukaufen, da sie dem in gleicher Straße wohnenden Gemüsehändler für die nämliche Ware 2 Fr. 10 Cts. hätte bezahlen müssen; die 30 Cts., die sie für die Tramfahrt ausgegeben, rechnet sie nicht. Macht sie aber den halbstündigen Weg zu Fuß, so achtet sie nicht darauf, daß der erhoffte kleine, durch billigen Einkauf zu erzielende Gewinn, an ihren Kleidern, die sie bei diesem Anlaß verdorben, oder bei einem bösen Schnupfen, den sie sich holt, wieder doppelt drauf geht. Liest sie aber im Abendblatt einer Zeitung von einem „Ausverkauf zu noch nie dagewesenen Preisen", einer Versteigerung, den Anpreisungen eines Detailgeschäftes, das zu Engrospreisen verkauft 2c., so mag sie den folgenden Morgen kaum erwarten, um dann fast als „erste" in diesen Geschäften zu erscheinen und Einkäufe machen zu können. Sie kauft da oft Schundwaren zu teuren Preisen und ist glücklich, so billig gekauft zu haben, oder sie erwirbt Zeug, das sie seelenvergnügt nach Hause bringt, um es daselbst in die — Rumpelkammer zu stellen.

Sehr selten finden wir den Sparsinn jedoch bei den Armen. Bewohnt da ein Arbeiter mit seiner Familie ein Häuschen an der Stadtgrenze, vor dem ein Gärtchen brach liegt. Frägt man die Frau, warum sie ihr Gärtchen nicht bebaue, so erhält man die Antwort: „Ach, sehen Sie, jetzt, wo das Gemüse um so billigen Preis auf dem Markte und direkt vom Bauer zu haben ist, lohnt es sich nicht einmal die Mühe, die einem durch Bebauung des Gartens verursacht würde; geschweige denn, daß man noch einen Gewinn daraus ziehen könnte. Warum soll man sich also unnütz plagen?" — Wie total unrichtig ist aber eine solche Ansicht. Wie wenig Pflege verlangt doch solch ein Gemüsegärtchen; widmet man demselben seine Aufmerksamkeit nur ein Viertelstündchen täglich, das man sonst unnütz verplaudern würde, so wird der Lohn für gehabte Mühe ein vierfacher sein.

Zu den Verschwendern gehören sehr oft auch unsere Dienstboten, sie vergeuden nicht nur das Gut ihrer Herrschaft, sondern sehr oft auch noch das eigene. So kommt es, daß ein Mädchen, das während ihrer Dienstzeit nicht sparen lernte, oft nachdem sie selbst als Frau einem Hauswesen vorzustehen hat, eine arge Mißwirtschaft führt, Speiseresten, die sich noch ganz gut in der Haushaltung verwenden ließen, wirft sie, alter Gewohnheit gemäß, den Hunden auf der Straße vor oder in den Kehrichtkübel. Dann läßt sie, wie bei ihrer frühern Herrschaft die Milch überlaufen, aus lauter

Unachtsamkeit, wie sie auch dem Feuer im Herd so viel Nahrung zulegt, daß es längere Zeit nachdem die Speisen zubereitet sind, noch lichterloh brennt. Macht ihr der Mann darüber Vorstellungen, so wird sie ihm vielleicht noch mit vor Aerger gerötetem Gesicht antworten: „Das verstehst Du ja gar nicht!"

Es ist bezeichnend, daß der so seltene, ächte Sparsinn am häufigsten bei den Reichen zu finden ist. In vielen Fällen findet man gerade in ihrem Sparsinn die Quelle ihres Reichtums. Da werden zum Beispiel Zeitungen nicht zum Feueranzünden verwendet, sondern zusammenbehalten und als Makulatur verkauft. Die der Hausfrau zur Verfügung stehenden Mittel und Vorteile werden aufs äußerste ausgenützt; jede Ausgabe wird sorgfältig überlegt. Viele tausend Angehörige des Mittel- und Arbeiterstandes könnten sich den Sparsinn der Reichen zum Vorbild nehmen.

Das Sparen ist eine Kunst, zu deren Ausübung ein gewisses Talent erforderlich ist, doch ist diese Kunst auch bei sehr bescheidener geistiger Begabung mit etwas gutem Willen zu erlernen und zum eigenen Wohle auszuüben. Sparen heißt nicht, billig einkaufen, seine Wohnung und Nahrung aufs äußerste einschränken, sich keine Freude, sei es zum Beispiel eine kleine Reise, oder der Besuch eines Konzertes oder einer Theatervorstellung gönnen. Sparen heißt, Augen und Ohren offen behalten, sich jede Neuerung und Lehre nutzbar zu machen suchen und bei Anschaffungen, die man aber nur bei wirklichem Bedarf machen soll, mehr auf die Qualität, als auf den Preis zu achten, oder, um es kurz zu sagen: Was zur Türe hereingekommen ist, nicht ohne gründliche Ueberlegung wieder zum Fenster hinausfliegen zu lassen. Wenn Männer und Frauen auf diese Art sparen und ihre Kinder in diesem Sinne erziehen, wird sich die Lösung unserer sozialen Fragen um ein bedeutendes leichter gestalten. H. B.

Haushalt.

Lackiertes Leder glänzend zu machen. Man schmelzt im Wasserbad reines weißes Wachs und setzt dann Baumöl zu. Nachdem beide sich vermischt haben, gibt man Schweineschmalz zu unter beständigem Umrühren und über schwachem Feuer. Hierauf fügt man etwas Terpentinöl und Lavendelöl bei. Die warme Masse füllt man in Blechbüchsen und reibt sie dann mit einem Lappen auf das Leder.

Fensterleder zu reinigen. Um Fensterleder zu reinigen, nimmt man lauwarmes Wasser, löst einen Eßlöffel voll Salmiakgeist in demselben auf und weicht das Leder darin ein. Nach 10 Minuten wird es gut durchgewaschen und in einer nochmaligen gleichen Lösung völlig rein gemacht, ausgezogen mit der Hand und an der Zugluft im Schatten getrocknet. So bleibt es weich und wird wie neu.

Um Kleiderstoffe auf Echtheit der Farbe gegen Schweiß, sowie gegen Einwirkung des Sonnenlichtes (Verschießen) zu prüfen, legt man ein Stück unter eine Glasglocke, unter welcher gleichzeitig ein Schälchen mit Salmiakgeist steht; eine zweite Probe des Stoffes wird mit Essigsäure unter eine andere Glocke gebracht; ein drittes Stück endlich wird, zur Hälfte mit Pappe bedeckt, mehrere Tage dem Sonnenlichte ausgesetzt. Hat die Farbe, ohne sich sonderlich zu verändern, diese drei Proben bestanden, so kann sie als echt gegen Schweiß und Sonne bezeichnet werden. Gegen Straßenstaub sind gleichfalls viele Farben sehr empfindlich; man prüft einen Kleiderstoff auf Echtheit in dieser Hinsicht, indem man eine Probe mit einer Lösung gleicher Teile Hirschhornsalz, Salmiak, Kochsalz, Pottasche und Glaubersalz besprengt. Wird auch hierdurch keine merkliche Farbenänderung bewirkt, so entspricht die Echtheit allen Anforderungen.

Fett- und Schmutzflecke aus Filzhüten entfernt man durch eine Mischung von 5 Eßlöffel Salmiakgeist, 5 Eßlöffel starkem Weingeist, 1½ Eßlöffel Kochsalz, die man so lange schüttelt, bis das Salz vollständig gelöst ist. Dann reibe man die durch Fett, Schweiß oder Staub entstandenen Flecken mit einem in die Flüssigkeit getauchten Wollläppchen, bis der Hut rein ist, und trockne ihn dann mit einem Leinentuch.

Mandeln. Beim Einkauf von Mandeln achte man darauf, daß dieselben voll, dick, hellbraun in der Schale und ohne Bruch sind. Die bittere Mandel ist etwas kleiner, unterscheidet sich aber sonst wenig von der süßen, darum muß sie besonders bezeichnet werden. Am besten läßt sich die Qualität der Mandeln am Geschmack und, mit heißem Wasser begossen, am charakteristischen kräftigen Geruch erkennen. Der Geschmack ist angenehm; die bittere Mandel läßt sich essen, ohne daß ihr Geschmack widerlich bitter wäre. Rohe Mandeln sind im Geschmack bedeutend aromatischer, als gebrühte, welche aber wiederum den Speisen ein besseres Aussehen geben.

Küche.

Sellerie suppe. Zwei große oder drei kleinere gewaschene und geschälte Sellerieknollen schneidet man in Scheiben, kocht dieselben 10—15 Minuten in siedendem Wasser, läßt sie ablaufen, schwitzt sie in zerlassener Butter mit feingeschnittenem rohem magerem Schinken und zwei Löffeln Mehl weich, füllt zwei Liter Fleischbrühe zu, kocht hievon eine sämige Suppe, streicht sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Aufkochen und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln oder weichgedünstetem Reis an. Bisweilen würzt man die Suppe mit ein wenig Muskatblüte und mischt zuletzt eine Obertasse süßen Rahm bei.

Gebratener Kapaun. Ein zwei Tage zuvor geschlachteter, gerupfter und ausgenommener, gut gemästeter, junger Kapaun wird rasch ausgewaschen,

inwendig und auswendig mit feinem Salz eingerieben, dressiert, gespickt oder mit Speckscheiben umbunden und entweder in einer Pfanne mit reichlicher Butter oder am Spieß unter fleißigem Begießen fast eine Stunde gebraten; man pflegt ihn dann auf einer Schüssel mit Brunnenkresse, welche mit Salz und Essig angemacht ist, aufzugeben und die aus dem Bratensaft bereitete Sauce nebst Salat und Kompott dazu zu servieren.

Rindfleischscheiben. Für 6 Personen werden 1—1¼ Kilogramm gut abgelagertes Nier- oder Hüftstück in Tranchen geschnitten, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben. In der Omelettenpfanne werden 30 Gr. Butter oder Fett heiß gemacht, 1—2 Löffel feingehackte Zwiebeln hineingestreut, die Schnitten hineingegeben, auf starkem Feuer in etwa 2 Minuten angebraten, mit dem Schäufelchen (nicht mit der Gabel) umgewendet, 2 Löffel Jus, Fleischbrühe, oder in Ermangelung Wasser, beigefügt und die Scheiben noch während etwa 2 Minuten weichgedämpft. Sie sollen inwendig noch etwas rot sein.

Lungenmus auf schlesische Art. Die Lunge und das Herz eines Kalbes werden tüchtig gewaschen, in Wasser mit Salz und einem Lorbeerblatt nebst einer kleinen Zwiebel weichgekocht, aus der Brühe genommen und in kleine Würfelchen zerschnitten. Dann schneidet man 50—60 Gramm Speck ebenso, läßt ihn hellbraun werden, rührt einen Kochlöffel voll Mehl hinein, das man eine Weile darin röstet, gießt einen Teil der Lungenbrühe und 5—6 Eßlöffel Essig zu, verkocht dies zu einer sämigen Sauce, läßt die gehackte Lunge und das Herz eine halbe Stunde langsam damit durchdünsten und richtet das auf diese Art recht kräftig und angenehm schmeckende Mus an, wobei man gewöhnlich Salzkartoffeln dazu serviert.

Gefüllte Kartoffeln. Aus einem gut ausgewässerten und blanchierten Kalbsgehirn, 125 Gramm rohem Schinken und 1 Zwiebel, 2 Eiern, Salz, Pfeffer, gehackter Zitronenschale und einigen Löffeln Rahm bereitet man eine feingehackte Farce, kocht 15—16 große Kartoffeln halb weich, schält sie, schneidet einen Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit der Farce, befestigt den Deckel mit etwas Ei wieder darauf, dünstet sie eine Stunde in Butter, gießt etwas kräftige Jus oder Bratensauce darüber, läßt sie darin aufkochen und richtet sie an; ebenso kann man sie braten und zu Spinat, Kohl und dergleichen Gemüse geben.

Randensalat. Recht dunkelrote Rüben werden sauber gewaschen, aber nur die Blätter abgeschnitten, ohne die Wurzel im geringsten zu verletzen, da der Saft sonst herauskochen würde; man kocht sie langsam in siedendem, etwas gesalzenem Wasser gar, wozu je nach der Größe 3—4 Stunden erforderlich sind, läßt sie ein wenig auskühlen, befreit sie von der Haut und legt sie am besten ganz in einen Steintopf, mit schichtweise dazwischengestreutem würflig geschnittenem Meerrettig, einem Löffel Kümmelkörnern, etlichen Pfefferkörnern und Nelken, gießt kochenden Essig darüber, bindet den Topf nach dem Erkalten fest zu und bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf. Beim Gebrauch schneidet man die Rüben in Scheiben und giebt sie zu gekochtem und gebratenem Rindfleisch oder verwendet sie als Ausputz um andere Salate. Manche legen die Rüben gleich in Scheiben geschnitten ein, doch halten sie sich unzerschnitten viel schöner rot.

Reis-Strudel. Man bereitet einen Strudelteig aus ½ Liter feinem Mehl, einem Stückchen Butter, einer Messerspitze Salz, einem Ei und einer halben Tasse lauwarmem Wasser, wirkt ihn ordentlich durch, läßt ihn 1 Stunde unter einer erwärmten Schüssel ruhen, treibt ihn auf und zieht ihn auf einem mit Mehl bestäubten Tischtuch nach allen Seiten hin möglichst dünn aus; inzwischen hat man 70 Gr. blanchierten Reis in Milch oder Rahm weichgekocht, mit 30 Gr. frischer Butter, einem Ei, Zucker, Zimmt, ein wenig Salz und 2—8 Eßlöffeln gereinigten Sultanrosinen oder verdünnter Aprikosenmarmelade verrührt, bestreicht den Strudelteig mit geklärter Butter, dann fingerdick mit der Reismasse, rollt und dreht ihn zusammen, legt ihn in ein gebuttertes Kasserol, gießt während des Backens etwas heiße Milch oder Rahm zu, läßt den Strudel schön hellbraun backen und gibt ihn ausgestürzt, mit Zucker und Zimmt bestreut, nebst einer Obst- oder Milch-Sauce zu Tisch.

Orangen-Kuchen. Von drei Orangen wird die Schale sehr fein abgeschält, mit 60 Gr. Zucker und 1 Tasse Wasser völlig weichgekocht, aus dem Wasser genommen, klein geschnitten und, dick mit Zucker bestreut, noch eine Weile im Ofen dämpfen gelassen. 125 Gr. Butter rührt man zu Schaum, mischt 4 Eidotter, 3 ganze Eier und 250 Gramm Zucker, an dem man die Schale von 3 Orangen abgerieben, 1 Kilogramm feines Mehl, ½ Liter Milch oder Rahm, 60 Gr. in Milch aufgelöste Preßhefe, 1 Prise Salz, den Saft der drei Orangen und die mit Zucker gedämpften Orangenschalen hinzu, mengt dies zu einem lockern Teig und läßt denselben eine Stunde lang aufgehen. Hierauf fügt man den Schnee der vier Eiweiße bei, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Napfkuchenform und läßt sie 1 Stunde backen. Auch kann man von Blätterteig einen Kuchen von beliebiger Größe ausrollen, denselben mit vorsichtig auseinandergelösten Orangenscheibchen und nach obiger Angabe eingekochter Orangenschale belegen, dick mit Zucker bestreuen und auf einem Blech im Ofen backen.

Chocoladecrême. 100—125 Gr. süße, oder noch besser ¾ süße und ¼ bittere Chocolade, 8 Deziliter Rahm oder Milch, 125—150 Gr. Zucker, 6—10 Eigelb. — Man verrühre die Chocolade auf schwachem Feuer mit dem Zucker und 2 Löffel Wasser bis ein glatter Teig entstanden ist, welcher nun noch leicht geröstet wird, was die Crême sehr kräftig macht, lösche es mit ½ Liter Wasser ab, gieße nach und nach unter Rühren, damit es keine Knollen gibt, den Rahm oder die Milch daran, bringe die Chocolade zum Kochen und rühre sie

sorgfältig an die mit etwas kalter Milch gut verklopften Eigelb. Nun schütte man die Crême in die Pfanne zurück, bringe sie vor's Kochen, nehme sie schnell vom Feuer, gieße sie durch ein Sieb in eine Schüssel, welche man in kaltes Wasser stellt und zuweilen darin rührt, bis sie beinahe kalt ist.

Basler Kochschule.

Gesundheitspflege.

Wie sollen wir uns nach dem Essen verhalten? Daß ruhiges, anhaltendes Sitzen nach dem Essen entschieden nachteilig ist wegen der in dieser Stellung eingezwängten Lage des Magens und der Leber, sowie wegen der hierdurch gehemmten Blutzirkulation im Pfortadersystem, ist jedermann einleuchtend. Unter allen Umständen sind die individuellen Verhältnisse zu berücksichtigen. Für Greise, für schwächliche Individuen, für blutarme Menschen selbst im jugendlichen Alter, nach körperlicher und geistiger Anstrengung, bei den meisten Magenkranken ist mindestens ein Ausruhen nach dem Essen in horizontaler oder halbliegender Lage, nicht in sitzender oder gebückter Stellung, ein Bedürfnis und sehr wohltätig, während Spazierengehen oder überhaupt jede anstrengende Tätigkeit eine unnötige Ermüddung des Körpers und Verlangsamung der Verdauung bewirken würde. Dagegen wirkt absolute Ruhe oder sogar Schlaf nach dem Essen auf gesunde, vollkräftige Menschen im Jünglings- und Mannesalter, auf Fettleibige und Blutreiche erschlaffend, verursacht Kopfweh und Unlust zur Arbeit, ja auf die Vollblütigen und Fettsüchtigen sogar schädlich, krankheitssteigernd ein. Alle diese sollen nach dem Essen lieber stehen, oder tausend Schritte gehen. Diese Gesundheitsregel gilt besonders auch für den Stadtbewohner, den Handwerker, Bureaubeamten, Gelehrten ꝛc., überhaupt für alle sitzenden Berufsarten. Man meide die üble Gewohnheit, gleich nach dem Essen, welches oft möglich hastig, mangelhaft gekaut und heiß verschlungen wird, wieder in's Geschäft an die Arbeit zu eilen, oder, was noch schlimmer ist, nach dem Restaurant zum Kaffeejaß zu rennen, bis die Bureaustunde schlägt. Nach Dr. Loetscher.

Die Hautpflege, besonders des Gesichts und der Hände, die im Winter der rauhen Luft am meisten ausgesetzt sind, erfordert bei Kindern und Frauen besondere Aufmerksamkeit. Rissige Lippen, aufgesprungene Haut, blaue oder rote Hände zeigen, daß der Einwirkung der Luft nicht vorgebeugt wird. Die Hautfeuchtigkeit, welche entweder durch das Waschen speziell mit warmem Wasser oder bei den Lippen durch die Mundfeuchtigkeit verursacht wird, veranlaßt das Aufspringen, sobald man von einem warmen Raum ins Freie kommt. Deshalb ist vor allen Dingen dafür zu sorgen, daß die Haut trocken ist. Personen mit empfindlicher Haut sollen sich die gefährdeten Körperteile mit der überall käuflichen Goldcream oder Lanolin einreiben und keine Schleier tragen, weil dieselben die Bildung von Hautfeuchtigkeit begünstigen. Bei blauroten Händen hilft das Einreiben nur dann, wenn es gleichzeitig mit der Massage der Hände verbunden ist.

Krankenpflege.

Wie behandelt man Nasenblutungen? Das Nasenbluten kann verschiedene Ursachen haben und tritt ein z. B. nach Stoß, Schlag, Fall, Quetschungen, heftiger Erschütterung irgend welcher Art, nach dem Genusse erregender Getränke, beim Tragen zu enger Kragen, die auf die Blutgefäße des Halses drücken ꝛc. Es ist auch nicht selten eine Begleit-Erscheinung von Herz-, Lungen- und andern Krankheiten. Je häufiger das Nasenbluten vorkommt und je länger es andauert, desto mehr ist Gefahr vorhanden, daß allgemeine Blutarmut eintritt; es darf daher keineswegs leicht genommen werden.

Stark Blutende sollen ruhig in aufrechter Haltung sitzen bleiben und den Kopf nur leicht vornübergeneigt halten. Man lockere die Kleidung am Halse, lege naßkalte Kompressen auf den Nacken und vermeide jedes Schneuzen und Herumbohren in der Nase mit Finger oder Taschentuch. Geistige Getränke, auch Kaffee oder Thee, genieße man nicht, doch ist das Trinken von kaltem Wasser, mit Fruchtsirup oder Zitronensaft, zu empfehlen. Sehr oft wird das Uebel auf diesem Wege gehoben. — Ist es nicht der Fall, so versuche man es mit dem Zusammendrücken der Nase, indem man, den Daumen auf den Winkel des blutenden Nasenflügels setzt und diesen 5–6 Minuten lang gegen die Nasenscheidewand andrückt. Ist starker Blutandrang zum Kopfe Ursache des Nasenblutens, so helfen auch Senfpflaster, Fußbäder oder Schröpfköpfe. Auch sind abgerundete Eisstückchen (eins oder mehrere) in den blutenden Nasenflügel geschoben und das Loch von außen mit Watte verstopft, sehr wirksam. Man halte dabei jedoch immer Nachschau, ob der Blutfluß, der sich in der Nase staut, sich nicht in den Rachen ergießt. Starke, unstillbare Blutungen, oder solche, die sich oft wiederholen, erfordern immer die Hülfe eines Arztes.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die Ernährung des Kindes nach dem ersten Jahre. Als Nahrungsmittel müssen dem Kinde unbedingt solche zugeführt werden, welche es zur Erhaltung des Körperbestandes und zur Ergänzung des Stoffverbrauches nötig hat. Das sind Eiweißstoffe, Fette, Kohlehydrate (Kartoffeln, Brot, Zucker, Getreide, Mehl, Reis u. s. w), Wasser und Salze (Kochsalz, phosphorsaurer und kohlensaurer Kalk, Eisen).

Das Kind braucht im Durchschnitt vom ersten bis Ende des zweiten Jahres: 43 Gr. Eiweiß,

41 Gr. Fett, 80—100 Gr. Kohlehydrate; vom dritten bis Ende des fünften Jahres: 52 Gr. Eiweiß, 45 Gr. Fett, 150 Gr. Kohlehydrate; vom sechsten bis Ende des 14. Jahres: 75 Gr. Eiweiß, 30 - 50 Gr. Fett, 150 - 400 Gr. Kohlehydrate. Das Wasser und die Salze werden durch die gewöhnliche Kost vollständig gedeckt.

Jene Stoffe werden dem Körper am zweckmäßigsten durch die übliche gemischte Kost zugeführt, d. h. eine aus tierischen und pflanzlichen Substanzen bestehende Nahrung (Fleisch, Gemüse, Eier, Milch, Butter, Brot, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Mehl, Suppen); allein von einer Art Nahrungsmittel kann kein Kind leben.

Hunger und Durst mahnen daran, daß die vorhandenen Nahrungsstoffe aufgebraucht sind.

Der Mumps ist eine besonders in den Masernzeiten auftretende leichte, infektiöse Kinderkrankheit. Sie äußert sich in einer unter ein- bis zweitägigem Fieber, Störung des Allgemeinbefindens, Kopfschmerz, Appetitlosigkeit, mürrischem Wesen u. s. w. auftretenden Entzündung und Schwellung der etwas oberhalb der Gegend des Ohrläppchens nach dem Kiefergelenk zu gelegenen Ohrspeicheldrüse. Die Entzündung tritt meistens zuerst auf einer Seite auf. Das Gesicht wird besonders hinter dem Ohre dick und die Schwellung breitet sich ziemlich rasch aus; besonders die Stelle zwischen Unterkieferwinkel und Ohr zeigt starke Spannung der Haut und ist schmerzhaft. Nach einigen Tagen entzündet sich auch die Ohrspeicheldrüse der anderen Seite. Das Kauen ist behindert, da es mit schmerzhaftem Stechen verbunden ist. Die Krankheit ist ungefährlich und geht nach 1—2wöchentlicher Dauer in Heilung über. Man beachte, daß das Kind täglich zwei Mal Stuhlgang hat und halte es diät. Die geschwollene Stelle bestreicht man mit warmem Oel und verbindet sie leicht mit Watte. Bettruhe ist nicht nötig, dagegen Aufenthalt im gutgelüfteten und erwärmten Zimmer, im Sommer auch im Freien bei warmer Witterung. Zur weiteren Behandlung ist nachts ein Leib- und Halsumschlag und am Morgen eine Abreibung zu empfehlen.

Gartenbau.

Gartenkalender im Monat Januar.

Auch im Januar läßt sich bei günstiger Witterung Gartenarbeit vornehmen. Im Gemüsegarten können die ersten Frühbeete für Karotten, Salat, Blumenkohl, Radieschen angelegt werden; ferner rigole und dünge man Rasenplätze und verpflanze Gesträuchgruppen und Gehölze. Will man frühblühende Gloxinien und Begonien haben, so säe man den Samen schon Mitte Januar aus. Ende Januar kann mit der Vermehrung von Fuchsien, Pelargonien, Heliotrop begonnen werden. Tulpen, Rosen, Magnolien 2c. stelle man, wo Treibräume vorhanden sind, in Zwischenräumen von je 8 Tagen ein. Man lüfte bei gelindem sonnigem Wetter die Ueberwinterungskästen regelmäßig. Auch mit dem Formschnitt der Obstbäume kann in diesem Monat schon begonnen werden, wenn die Kälte nicht zu groß ist.

Zum **Vertilgen der Brennesseln** ist der Herbst und Winter die beste Zeit. Da dieselben nur flach wurzeln und einen kriechenden Wurzelstock haben, so ist es leicht, dieselben mit einem starken Rechen oder einer Grabgabel aus dem feuchten Boden zu ziehen. Die Pflanzen werden am sichersten gleich verbrannt, da sie durch den Frost nicht zu Grunde gehen.

Hühner- und Taubenmist ist ein vorzüglicher Dünger für solche Gemüsearten, die keinen frischen Stalldung lieben, aber doch für eine Düngergabe in leichtlöslicher Form empfänglich sind. Dieser Dünger wird am besten trocken aufbewahrt und zerstoßen oder zerrieben, um denselben recht fein und gleichmäßig verteilen zu können, was sofort nach dem Umgraben im Frühjahr in die grobe Scholle geschieht. Diesen Dünger auf den Komposthaufen zu werfen, bedeutet eine Verschwendung, weil er hier zu Klumpen zusammenbackt und dann entweder überreichlich oder zu knapp gegeben wird.

Tierzucht.

Der Schnupfen der Gänse ist eine Entzündungskrankheit, wobei die Tiere, weil sie durch die Nasenlöcher keine Luft bekommen können, einen schnarrenden Ton von sich geben, den Hals in die Höhe recken und den Schnabel öffnen und schütteln, um sich des Schleimes zu entledigen. Man reinige den Schnabel mit lauwarmem Wasser, tauche ihn in eine schwache Lösung von übermangansaurem Kali und lasse dann etwas feines Oel in die Nasenlöcher laufen. Man halte die Tiere während der Krankheit warm und verabreiche ihnen nur trockenes Brotfutter. Wenn die Gänse nicht hinreichend reines Wasser finden, so tritt diese Krankheit öfters auf und wird leicht epidemisch, wenn nicht rechzeitig eingegriffen wird.

Frage-Ecke.

Antworten.

111. Ich möchte als Mittel gegen **Frostbeulen** das Absudwasser von Kartoffelklößen empfehlen; solches hat mir die „Gfröri" ganz beseitigt. Die kranken Stellen müssen in diesem Wasser gebadet werden; dies wird so lange wiederholt, bis man kein Jucken mehr verspürt.

Frau O. W.

111. Ich bin im Besitze eines sehr guten, selbsterfundenen Mittels gegen **„Gfröri"**, das ich Ihnen auf Wunsch übersenden kann.

Frl. Dr. Maria v. Thilo, Schönenwerd.

112. Leider sind mir jene Waschmaschinen, über die Sie Auskunft verlangen, nicht bekannt.

Wir waschen seit bald zwei Jahren mit der **Schnellwaschmaschine** Flury-Roth (Birmensdorferstraße 203, Zürich III) und sind auch mit dem Resultat immer so zufrieden, daß wir sie nicht mehr missen könnten. Ich möchte Ihnen in Ihrem Interesse sehr empfehlen, sich Prospekte kommen zu lassen. Es werden auch Maschinen zur Probe ausgegeben. Altes Hausmütterchen.

113. In der Strafanstalt Sennhof bei Chur werden meines Wissens **Teppiche** gewoben. Verlangen Sie nähere Auskunft von dem Verwalter. J.

113. **Teppiche,** schöne und solide, aus Tuchstreifen, werden verfertigt von Joh. Vollenweider in Oberhausen bei Tobel, Ct. Thurgau. Ich ließ auch welche dort weben und bin sehr zufrieden damit. Frau E T.

114. Es freut mich, Ihnen von der Hünersdorff'schen **Haushaltungsbuttermaschine** nur gutes berichten zu können. Sie können eine solche mit den neuesten Verbesserungen ausgestattet von der Firma H. v. Arx & Cie., Spezialgeschäft für Molkerei-Artikel, 49 Gotthardstraße, Zürich II, sehr preiswürdig beziehen. Diese Glasbuttermaschine ist außerordentlich beliebt und schon in sehr vielen Familien in Gebrauch. Fabriziert wird sie in vier verschiedenen Größen zu ein, zwei, drei und vier Litern Gesamtinhalt. Jede Maschine verbuttert bis zur Hälfte ihres Inhalts und je nach Fettgehalt der Milch kann man mit 1½ Liter Milch 50—80, ja sogar 100 Gramm Butter machen. Der Preis für die kleinste Nummer ist Fr. 4.—; 10 Fr. kostet die größte. Sie können auch beliebige Butterformen von der gleichen Firma beziehen, wenn Sie die Butter gerne hübsch gemodelt zu Tisch bringen. — Sie erhalten jede Auskunft bereitwilligst im genannten Geschäft. Hausfrau in Zürich.

115. Von **Orangenschalen** läßt sich ein feiner Sirup bereiten. Man schneidet die Schalen von zwei Orangen sehr fein, legt dieselben in eine Flasche weißen Wein, welche während 8 Tagen neben den Herd gestellt oder der Sonne ausgesetzt sein muß. Nachher wird der Wein filtriert, 750 Gr. Zucker beigegeben und etliche Male aufgekocht. Frau Marie.

116. Ueber die **Braun'schen Stofffarben** weiß ich nichts genaues. Aber, liebes Frauchen! Ich rate Ihnen, nur flugs selber einen Versuch zu machen! Diese Farben repräsentieren kein so großes Kapital, daß Sie den Ankauf nicht riskieren dürften. Dann nehmen Sie eben ein älteres Kleidungsstück zur Probe; mißlingt ein erster Versuch, so geht doch nicht viel verloren. Man kann ja, auch wenn andere von gutem oder schlechtem Erfolg auf diesem oder jenem Haushaltungsgebiete reden, doch erst dann urteilen, wenn man selber ein bischen gepröbelt hat. Es kommt immer gar viel darauf an, wie man die Sachen in die Hände nimmt. Frau A.

Fragen.

1. Kann man **Austernschalen** zu etwas verwenden? Hausfrau in Z.

2. Wie kann man weiße **Straussenfedern,** die durch den Nebel ganz außer Façon geraten sind und auch die Farbe stark verändert haben, wieder herstellen? Ich danke zum voraus für gütige Anleitung. Frau Anna.

3. Wer kann mir sagen, woher das **Schnarchen** kommt und welches Mittel dagegen zu empfehlen ist? Junge Frau.

4. Kann mir jemand eine gute, zuverlässige Bezugsquelle für **Blumen- und Gemüsesamen** nennen? Ich bin schon ein paar mal betrogen worden, wenn ich von umherziehenden Händlern meinen Bedarf eingekauft; dies Jahr möchte ich nun etwas vorsichtiger sein. Besten Dank für gute Auskunft. Blumenliebhaberin.

5. Wie bringt man **Stockflecken** aus alten Farbendrucken? Wir haben ein schönes Bild, das davon völlig übersät ist. Oder ist diese Arbeit verlorne Liebesmüh? Vielen Dank für Auskunft! Unerfahrenes Hausmütterchen.

6. Verlohnt es sich im Januar auch noch, aus stark faulendem saurem Obst **Apfel-Gelee** zu kochen, um die Früchte zu verwerten? Wenn ja, kann man dabei gleich verfahren, wie bei den ganz frisch vom Baume gekommenen Aepfeln oder ist ein anderes Vorgehen notwendig? Für guten Rat dankt Milly.

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!

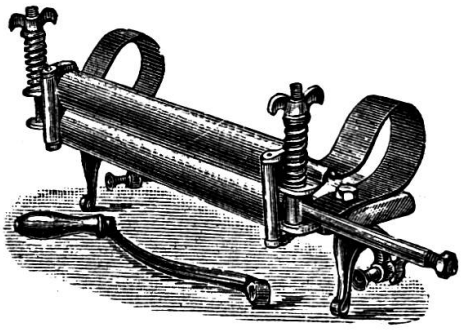
Brauns'sche Stofffarben
zum Auffärben verblaßter Kleider 2c.
Brauns'sche Blusenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
Brauns'sche Crêmefarben
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,
Brauns'sche Handschuhfarben
für alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien,
Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

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

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

Wringmaschinen



Gebr. Lincke, Zürich
(74) 57 Seilergraben 57.

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