

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

Band: 7 (1900)

Heft: 9

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumentultur, 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, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 9. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 26. Mai 1900

An meine Mutter.



Ich lese mit erinnerndem Gemüte
Im Buch des Lebens, das mir auf-
geschlagen,
Und find' auf jedem Blatt die Lieb'
und Güte,

Die, Mutter, du mir Tag und Nacht getragen.

Stets denk' ich d'ran mit innigem Bewegen,
Wie du um mich gelacht, gebangt, geweinet:
Im Wiegenliede gabst du mir den Segen,
Der sich dem Jüngling und dem Mann geeinet.

So folget mir dein Bildnis nah und ferne,
Es war mir Sühn' und Trost an jedem Orte;
Betrübt gedacht ich deiner Augenferne,
Bekümmert deiner freundlich milden Worte.

Wie lohn' ich dir? Ich ruh' an deinem Herzen
Und bring' den Dank. Kann es ein schön'rer
werden?

Nach mancher irren Fahrt durch Lust und
Schmerzen,
Fand ich in dir das treu'ke Herz auf Erden!
Wolfgang Müller.



Die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Kochkunst.

Vortrag, gehalten bei Anlaß von Kochkursen für Töchter
von Dr. G. Ambühl.

(Nachdruck verboten.)

(Fortsetzung.)

Die geehrten Leserinnen wissen aber auch, daß sie sich je und je bestreben und bestreben mußten, **Abwechslung** in den Familienspeisezettel und in das Kochgeschäft zu bringen.

Abwechslung und Kombination in der Besetzung des Tisches ist nicht nur eine praktisch wohlbekannte und längst geübte, sondern auch eine naturwissenschaftlich begründete Anforderung an die mit Verstand und Ueberlegung kochende Hausfrau.

Die Kenntnis der Zusammensetzung unserer wichtigsten Nahrungsmittel ist von einem zweiten Gesichtspunkte aus für die speisebereitende Frau und Tochter von Bedeutung; die relative Preiswürdigkeit oder der Nährwert kommt bei der Auswahl mit in Frage. Es ist eine kleine Kunst, rationell, den Anforderungen der Gesundheitslehre entsprechend zu kochen und aufzutischen, wenn die Frau nur so aus dem Vollen schöpfen kann und sich nicht stündlich fragen muß: Was kostet das tägliche Brot für meine Lieben? Wieviel darf ich ausgeben dafür, daß nicht andere Interessen der Familie Schaden leiden?

Es kommt daher der sorgenden Hausfrau wohl zu Statten, wenn sie die Zusammensetzung und relative Preiswürdigkeit der einzelnen Nahrungsmittel kennen gelernt und dabei erfahren hat, daß sie mit Brot, Milch, Kartoffeln, Käse, Bohnen, Habermus und Türken ihre Kinder gut und billig ernähren, dagegen teure Fleischspeisen und die noch teureren Eier zur Not und in gesunden Tagen selbst ganz entbehren kann. Mit wenig Geldeaufwand, aus einfachen Nahrungsmitteln ein gutes schmackhaftes und ansehnliches Gericht zu bereiten, das nenne ich die wahre Kochkunst, welche Frauen und Töchter unseres Volkes zu lehren eine dankbare Aufgabe der Wissenden und Könnenden ist.

Neben die Zusammensetzung der Nahrung stellt sich die Frage der **Verdaulichkeit** und der **Verwertbarkeit** im menschlichen Organismus. Hier beginnt die schwierige Forschung der Lebenswissenschaft auf dem engen, dunklen und gewundenen Pfade des Verdauungskanales und seiner Trabanten, der Drüsen, der Leber, der Milz und der Nieren.

Nicht alles, was *E i w e i ß* heißt im chemischen Sinne, ist dem menschlichen Magen gleich genehm; er bewältigt es rascher und nützt es besser aus, wenn es aus dem Hühnerei, der Milch oder dem Fleisch, als wenn es aus der Pflanzenwelt, den Samen der Bohnen und Erbsen, den Körnern des Weizens oder dem Strunk der eßbaren Pilze stammt. Der Fruchtzucker des Honigs geht rascher in den Blutstrom über, als der gleiche Stoff, wenn er im Organismus aus Stärkemehl erst gebildet werden muß.

Wo das rohe Nahrungsmittel dem menschlichen Magen Widerstand entgegensetzt, während es vom tierischen mit Leichtigkeit bezwungen wird, da setzt die Kultur der Menschheit mit der *K o c h k u n s t* nachdrücklich und bedeutsam ein, und hier sind wir im ureigensten Lebensgebiet der Frau, im geheiligten Raum der Küche angelangt, wo die Hausgötter, die Penaten, am Herde, am wärmenden Feuer sitzen.

Warum genießt der Mensch denn seine Nahrungsmittel nicht roh, so wie die Natur sie ihm bietet? Er wählt sie aus, er bereitet sie zu, er kocht sie über dem Feuer aus vier Gründen, um

1. Schädlichkeiten und Gefahren für seine Gesundheit zu vermeiden;
2. durch Mischung der einzelnen Nahrungsmittel eine ganze und vollwertige Tagesnahrung zu erzielen;
3. sie für die Verdauung geeigneter und zugänglicher zu machen;
- und schließlich
4. um durch Wohlgeschmack und gefälliges Aussehen der Gerichte die Speisenaufnahme zu einem Lebensgenuß zu gestalten.

Die rohen Nahrungsmittel aus Feld und Wald bergen in sich eine endlose Reihe von Gefahren für Gesundheit und Leben der Menschen, welche kennen zu lernen eine erste und ernste Aufgabe der Hausfrau ist.

Das Fleisch der Schlachttiere beherbergt lebende Parasiten oder *S c h m a r o t z e r*, zumeist *E i n g e w e i d e w ü r m e r*, welche nach dem Genuß des Fleisches im Körper schwere Erkrankungen erzeugen können. Wir erinnern an die *T r i c h i n e n* im Schweinefleisch, den winzigen Würmchen, deren Aufnahme in rohen Schinken oder Würsten bei festlichen Dorfhochzeiten und Gelagen in Deutschland und Oesterreich schon ausgedehnte Massenerkrankungen mit vielen Todesfällen und langem Siechtum veranlaßt hat; den *B l a s e n w u r m* im Schweine- und im Rindfleisch, aus dem sich bei den Menschen der Bandwurm entwickelt; den *L e b e r e g e l*, den *L u n g e n -* oder *F a d e n w u r m*, lauter Parasiten, die nach der Aufnahme durch rohe oder schlecht gekochte Fleischgerichte den neuen Gastwirt, den Menschen, schwer und oft lange belästigen können.

Weit gefährlicher als diese höhern Tiergebilde sind die *M i k r o b e n*, *B a z i l l e n* oder *B a k t e r i e n*, jene einzelligen, an der Grenze des

Tier- und Pflanzenreichs stehenden kleinsten Lebewesen, welche wir als verbreitete Krankheitserreger im Tier- und Menschenkörper kennen und fürchten, als die Ursache des Typhus, der Cholera, der Lungenschwindsucht, des Milzbrandes und einer weitern Reihe von ansteckenden, infektiösen Krankheiten.

Gegen die große Gefahr, durch den Genuß des Fleisches kranker Tiere selbst krank zu werden, soll uns die amtliche obligatorische Fleischschau schützen, und sie schützt uns auch wirklich da, wo sie Jahr ein und Jahr aus, gewissenhaft und getreu, ohne Menschenfurcht und ohne Ansehen der Person, ihre Pflicht erfüllt. Diese Fleischschau ist keineswegs eine überflüssige Chicane gegen den Fleisch produzierenden Bauer, sondern die wichtigste Fürsorge des Gesetzgebers für die Gesundheit des ganzen Volkes. Welches Unheil der Genuß von krankem Schlachtfleisch über eine Bevölkerung heraufbeschwören kann, werden die werten Leserinnen wohl ermessen, wenn ich sie an jene traurige Affaire vom Klotener Sängerkfest im Sommer 1878 erinnere, als durch den Genuß von Festbraten, der aus dem Fleische zweier kranker Kälber bereitet war, über 600 Festbesucher an typhusähnlichen Erscheinungen erkrankten; einzelne starben, andere schleppten ihr Siechtum lange Zeit durch's Leben; der Name *F l e i s c h t y p h u s* ist seit jener Festtragödie der Krankheit geblieben, welche durch den Genuß von Kalbfleisch, deren Inhaber an „septicämischer Gelenkentzündung“ litten, nicht so selten entsteht.

Doppelt genährt hält bekanntlich besser, und so dürfen wir uns freuen, daß mit und neben der amtlichen Fleischschau uns vor solchen Gefahren sicher und wirksam schützt die regelrechte, sorgfältige Zubereitung in der *K ü c h e*, das *R o c h e n* und *B r a t e n* des Fleisches. Wir wissen und können es auch durch den Versuch jeden Augenblick nachweisen, daß die Wärme des siedenden Wassers, noch rascher die Hitze des Bratofens alle Lebewesen abtötet und daß kein Krankheitskeim in gar gekochtem oder gut gebratenem Fleisch lebend und ansteckend sich erhalten kann. Aber es braucht mehr Zeit, als man sich gewöhnlich vorstellt, bis die Siedehitze des Wassers in das Innere eines großen Fleischstückes eingedrungen ist und jedenfalls darf ein solches Stück in der Mitte nicht mehr blutrot erscheinen, wenn es der Anforderung des Gargelochteins entsprechen soll. Ein englisch gebratenes blutiges Beefsteak besteht daher nicht vor dem Urteil des Hygienikers und hat nur dann seine Berechtigung, wenn es von einem zweifellos gesunden Schlachtier stammt. Diejenigen Gewerbe liefern die meisten Patienten zur Bandwurmkur in die Spitäler, welche berufliche Gelegenheit zum Roßen von rohen Fleischgerichten haben: die Wurstmeßger und die Gasthof-Köchinnen.

Umgekehrt darf Fleisch, dem die amtliche Schau absolute Gefahrlosigkeit nicht zusprechen kann und es deshalb auf die Freibank verweist, unbedenklich

genossen werden, sobald die Anforderung des guten Durchkochens oder Bratens erfüllt wird.

Einer dritten Schädlichkeit des Fleisches als Nahrungsmittel müssen wir noch gedenken, : der Zersetzung, welche es bei der Aufbewahrung nach dem Schlachten erleidet. Auch hier spielen kleine Lebewesen, die Fäulnisbakterien, mit, und erzeugen durch ihre Lebenstätigkeit gesundheits-schädliche, selbst tödlich wirkende Zersetzungsprodukte des Eiweißstoffes. Dagegen schützt sich die Hausfrau durch geeignete Konservierung des Fleisches, durch Lagern im kühlen Keller oder auf dem Eise, durch Behandlung mit säulnismmenden Mitteln, Kochsalz, Salpeter und Rauch. Vermerflich dagegen ist die Methode, wie sie die Amerikaner betreiben, durch Zusatz von schädlich wirkenden Chemikalien, Borfäure, Borax und schwefliger Säure, die Verderbnis des Fleisches hinterhalten zu wollen.

Wenn ein Stück Fleisch trotz der Bemühung und Sorge der Hausfrau doch faul geworden ist, dann eignet es sich nicht mehr als menschliches Nahrungsmittel. Beim Einkauf von Geflügel und Fischen, von ausgeschlachtetem Fleisch auf dem Markt oder beim Hausirer ist Vorsicht wohl am Platze, und Auge und Nase dürfen bei solchen Geschäften nicht müßig sein.

Gefahren bergen aber auch die pflanzlichen Rohstoffe unserer Nahrung, und botanische Kenntnisse stehen einer kochenden Hausfrau recht gut an. Soviele darf man von jeder Tochter, die sich im Hause nützlich machen will, gewiß verlangen, daß sie eine Gurke von einer Spargel und einen Kohlkopf von einer Selleriewurzel unterscheidet; sie sollte aber auch die Giftpflanzen wohl kennen, damit nicht durch einen bösen Zufall in ein grünes Gemüse Blätter oder Stengel von Bilsenkraut oder Nachtschatten sich verirren können, Wasserfchierling statt Sellerie, Hundspetersilie statt des echten Würzkräutes verwendet wird.

Bei uns in der Ostschweiz spielen die eßbaren Pilze oder Schwämme keine wichtige Rolle; anders im Welschland, in Frankreich und Norddeutschland, wo Sonntags familienweise in den Wald auf die Suche nach Steinpilzen und Eierschwämmen gezogen wird, wo, wie z. B. in Genf, ein eigener Markt für eßbare Pilze besteht. Da sind botanische Spezialkenntnisse sehr von Nöten, weil eßbare und giftige Pilzarten einander nicht selten zum Verwechfeln ähnlich sehen, und kritikloses Sammeln solcher wunderlicher Gebilde oft schweres Unheil über ganze Familien herabrufst.

An den pflanzlichen Rohstoffen unserer Nahrung haften, wenn sie vom Felde oder vom Markte kommen, immer fremde Substanzen, Staub und Schmutz an, in welchem sich hie und da auch ein schädliches Lebewesen, ein Bandwurm- oder ein Spühlwurmei, eine Raupe oder ein Schneckelein verbirgt. Hier ist Reinigung, Waschen mit reinem und reichlichem Wasser von Nöten.

Das Waschen der Kaffeebohnen vor dem Rösten kann auch nichts schaden, damit entfernt man einen

künstlichen Farbstoff, falls der Kaffee gefärbt ist. Nur darf die Hausfrau nicht erschrecken, wenn auch ihre beliebteste und renommierteste Kaffeesorte beim Waschen mit Brunnenwasser eine grüne Brühe gibt; da ist nur der Kalk des Wassers schuld; mit Regenwasser gewaschen, zeigt der Kaffee die Grünfärbung nicht. (Fortsetzung folgt.)



Die Generalreinigung.

Die Maiensonne scheint allgemach recht tief in unsere Häuser und Wohnungen und damit in verborgene Winkel hinein, als wollte sie sagen, daß es nun an der Zeit sei, aufzuräumen mit dem Winterstaub, um das freundliche Heim blank und schön den kommenden Pfingstfeste entgegenzuhalten. An vielen Orten ist Usus, diese Frühjahrsreinigung vor Ostern vorzunehmen, aber die fortdauernd regnerische Witterung mag dieses Jahr manches Hausmütterchen bemogen haben, das wichtige Geschäft so weit als möglich hinauszuschieben.

Nun aber ans Werk, ihr lieben Hausfrauen! Vor allem aus möge euch gesagt sein: geht etwas planmäßig vor, sorgt dafür, daß trotz dieses unausschiebbaren Geschäftes die Behaglichkeit im Hause nicht gestört werde, daß die Ehemänner und Kinder immer noch ein ruhiges Plätzchen finden, wo sie nicht in Konflikt kommen mit Scheuerbesen und Staublappen. Auch die Generalreinigung läßt sich in Szene setzen, ohne daß die ganze Hausordnung darunter leidet und alles Behagen gestört wird.

Es ist eine alte Hausfrauenregel, von oben nach unten zu putzen, die Estrichräume, Windenzimmer, auch die Waschküche und den Trockenraum (wenn wir vielleicht gerade Hausbesitzer sind) zuerst in Angriff zu nehmen und dann allmählig bis in die Kellerräume hinabzusteigen. Die Dachräume werden gründlich ausgestaubt, die Böden gewaschen und die Fenster gepußt. Waschleinen werden gründlich abgewischt und wenn nötig gereinigt. In den Bodenkammern werden Kisten und Kästen einer eingehenden Besichtigung unterzogen, schon eingelegte Winterartikel wieder gelüftet und ausgeklopft und wieder eingeräumt und in dem vorher gesäuberten Raume neu verwahrt. Sollte euch da ein Stück Garderobe, ein Möbel zc. in die Hände fallen, das ihr nur aus weitgehender Sparsamkeit noch etwas länger aufheben wollt, trotzdem ihr es voraussichtlich doch nicht mehr braucht, so verschenkt es am rechten Ort — es gibt überall Notdürftige genug. Bettvorräte, Federnsäcke zc. werden gelüftet und an die Sonne gelegt. In der Vorratskammer darf nichts, kein Schrank, keine Schublade unberücksichtigt bleiben, auch die eingemachten Früchte müssen nachgesehen werden.

Beim Reinigen der Zimmer hat man auch bei den entferntest gelegenen zu beginnen, damit nicht ein schon gereinigtes wieder beschmutzt wird, wenn

man immer hindurchzugehen gezwungen ist. In erster Linie werden die herumliegenden und herumstehenden kleinern Gegenstände gründlich abgestaubt und alles in bereitstehende Körbe gelegt, die im Nebenzimmer stehen, bis das Zimmer gereinigt ist. Auch die Bilder und Spiegel werden blank gemacht und sorgfältig weggelegt. Die Polstermöbel und Teppiche können, wenn gut geklopft und gelüftet, wo es zulässig ist, im Freien zugedeckt stehen.

Die waschbaren Vorhänge wandern in die Waschküche, die wollenen klopft und lüftet man gut aus und befreit die Stangen von dem anhaftenden Schmutz. Die Ofen wollen auch gründliche Reinigung erfahren, da wo sie fast die Höhe des Zimmers erreichen, sammelt sich oben der Staub oft urheimlich rasch an. Die Doppelfenster müssen genau nummerirt in die Bodenkammer gebracht werden. Wände und Tapeten lassen sich am leichtesten reinigen, wenn man sie mit dem Langbesen, dem ein weiches Tuch umgebunden wurde, Strich für Strich abreibt. Die Messingteile an den Ofen sind auf bekannte Weise blank zu machen und mittelst etwas Graphit und Wasser werden auch die häßlichsten Ofentürchen wieder dunkel gefärbt und mit der Bürste glänzend gerieben. Jede Reparatur soll sofort vorgenommen werden.

Der Delanstrich der Zimmer läßt sich mit Kartoffelwasser oder auch mit Salmiakgeist, den wir dem Wasser zufügen, besser reinigen, als wenn Soda und Seife zu reichlich in Anwendung kommen. Zum Blankmachen der Möbel empfiehlt es sich, zu gleichen Teilen Wasser, Leinöl und Spiritus mit weichem wollenem Lappen in die Politur einzureiben und recht kräftig nachzupolieren. Der Fußboden wird je nach seiner Konstruktion behandelt, auch dem blankgebohrten Parkett schadet es nicht, wenn es mit heißem Wasser und Stahlschwämmen tüchtig aufgewaschen wird. Nach dem Trocknen muß ein solcher Boden wieder mit Bodenschwämme eingerieben und glänzend gemacht werden. Mit Farbe bestrichene Fußböden lassen sich mit warmem Wasser und Salmiakgeist Strich für Strich reinigen, sind aber gut auszutrocknen. Tannene Böden werden mit Wasser und darin aufgelöstem Fettlaugenmehl und Schmierseife behandelt, natürlich darf mit reinem Wasser dabei nicht gespart werden und das Austrocknen hat recht gründlich zu geschehen.

Nach dieser Arbeit beginnt das Einräumen wieder, die Möbel erhalten ihren gewohnten Platz und keines hat eine verborgene Schublade, in der die ordnende Hand nicht gewaltet hätte. Die Vorhänge werden zuletzt aufgesteckt.

Es kann der Hausfrau nach diesen Angaben nicht schwer werden, den Reinigungsgang bis hinunter in die Tiefen des Kellers zu machen. Gerade dort auch sollte das Auge der Frau gute Umschau halten und auf zweckmäßige Weise dafür sorgen, daß Reinlichkeit, Luft und Licht, die auf alle Vorräte des Kellers großen Einfluß ausüben, zu ihrem Rechte gelangen.

Frau W. G.

Die Heimat unserer Gemüse- und Gewürzpflanzen.

Die wenigsten der von uns seit Jahrzehnten, ja seit Jahrhunderten so häufig in Anbau und Gebrauch genommenen Pflanzen obiger Art haben in Europa ihre Heimat. Die meisten stammen aus West- und Südasien, viele auch aus Amerika, und einige sind aus Afrika, besonders aus Aegypten zu uns gekommen. Die bei uns schon in den frühesten Zeiten als heimisch bekannten Kulturpflanze, der Meerrettig, hat sich von Südrußland aus nach und nach in Westeuropa verbreitet. Er, wie auch die Sellerie waren ursprünglich Unkräuter. Dies war mehr oder weniger auch beim Fenchel, bei der Cichorie, bei der Artischocke, bei der Pastinake, bei der Mohrrübe und bei der roten Rübe der Fall. Die früheste, und man kann sagen eine allgemeine Verbreitung fanden diese Kulturgewächse durch die Griechen und später durch die Römer. Die Kresse, der Sauerrampfer, wie ebenso die Bibernell, die auch in Asien und in vielen Gegenden Amerikas wild wachsen, haben ebenfalls durch die bezeichneten Völker bald allgemeine Verbreitung und sorgfältigen Anbau gefunden. Die Getreidearten, etwa mit Ausnahme von Hafer und Gerste, welche letztere unsern Vorfahren schon in der vorchristlichen Zeit bekannt waren, sind meist aus Asien zu uns gekommen; dasselbe muß auch von unsern Obstarten gesagt werden. Auch die Hülsenfrüchte haben von dort her ihren Weg zu uns gefunden. Die Linsen müssen wohl schon in den ältesten Zeiten in Asien ein beliebtes Gemüse abgegeben haben; dies kann man daraus schließen, daß Esau sein Erstgeburtsrecht für ein Linsenmüs verkaufte. Auch Lauch scheint schon in ganz frühen Zeiten als eine Art Gewürz viel benützt worden zu sein; wir wissen nämlich ganz bestimmt, daß schon in der Pharaonenzeit der Lauch allgemein kultivirt wurde, weil er außer als Gewürz auch als gesundes Genüßmittel galt. In erhöhterem Maße scheint dies beim Knoblauch der Fall gewesen zu sein. Namentlich wurde dieses Knollengewächs von Soldaten, Matrosen, Feldarbeitern, ferner von den Phöniziern, Juden und anderen handeltreibenden Völkern massenhaft genossen. Daneben scheint auch die Zwiebel nicht verachtet gewesen zu sein; ja sie wurde von den Aegyptern um 2000 v. Chr. als Heilmittel allgemein verehrt. Die Zwiebel, wie auch die Gurke haben ihre Heimat in Indien. Auch die letztere war schon in den allerfrühesten Zeiten ein äußerst beliebtes Genüßmittel, besonders bei dem später wahnsinnig gewordenen römischen Kaiser Tiberius. Auch die häufig angebauten Kürbisarten erfreuten sich in den westasiatischen Ländern allgemeiner Anerkennung. Spargeln wuchsen in den süd- und westasiatischen Steppen schon vor

mehr als 2000 Jahren wild und wurde dieser wildwachsende Spargel nicht selten vom Vieh abgegrast. Dasselbe kann vom Paktich gesagt werden, der wegen seiner narkotisch wirkenden Säfte, die eine Kühlung des erhitzten Blutes bewirkten, bald vielfach angepflanzt wurde. Der Spinat stammt aus Arabien und wurde im 8. und 9. Jahrhundert von den Arabern nach Spanien verbracht. Auch der Kohl ist eine südasiatische Gemüsepflanze und wurde in Europa zuerst in Griechenland angepflanzt, von wo aus er sich bald weiter über Europa verbreitete. Den Blumenkohl haben Kreuzfahrer von der Insel Cypern nach Europa und zwar zuerst nach Italien und Frankreich gebracht. Als Urheimat der Bohne gelten Ostindien, wie auch Aegypten, während die Erbse schon in ganz frühester Zeit in Mittel- und Südastien kultiviert wurde. Auch die Melone hat daselbst ihre Heimat und wurde durch Columbus nach Amerika verpflanzt; die Wassermelone dagegen ist in Afrika zu Hause. Daß die Kartoffel aus Amerika und den mittelamerikanischen Inseln stammt, ist bekannt, wie man ebenso genau weiß, daß die Rebe aus Asien und besonders durch die Römer zu uns gebracht wurde. Ähnlich verhält es sich mit der Kaffeepflanze und der Theestauden; auch sie stammen aus Asien, werden aber jetzt mit Ausnahme von Europa in allen Erdteilen mit großem Erfolge angepflanzt. Dieselben Versuche werden jetzt auch mit Cacao gemacht. Doch sind diese Anpflanzungen bis jetzt in Mexiko, in Zentralamerika und in Columbia wohl am besten gelungen.



Haushalt.

Am geräucherte Fleischwaren beim Anbruch der warmen Jahreszeit vor Fliegen und Würmern zu schützen, verpackt man dieselben mit durchgesiebter trockener Holzasche in eine Kiste, die an einem möglichst trockenen Platze aufgestellt wird. Das Geräucherte erhält sich so ganz vortrefflich.

Einen vorzüglichen Fußbodenkitt, der schon wenige Tage nach Gebrauch steinhart wird und nie bricht, bereitet man aus je einem Teil Kölner Leim, Ocker und Sägespänen in der Weise, daß man zunächst den Leim 24 Stunden lang in Wasser aufquellen läßt, den Ocker mit Wasser in einem Kochgefäß zu einem Teig anrührt und dann den Leim dazu gibt. Alsdann bringe man das Gefäß aufs Feuer und rühre den Inhalt fleißig um. Sobald der Leim vollständig aufgelöst ist, nehme man das Gefäß vom Feuer und rühre die Sägespäne ein. Nötigenfalls gieße man auch noch Wasser hinzu, bis der Kitt die nötige Konsistenz erreicht hat und verwende denselben nur nach vollständigem Erkalten.

Um gebranntem Kaffee das Aroma zu erhalten, setze man denselben sofort nach dem Rösteln auf je 1 Kilo Kaffee zwei Eßlöffel gestoßenen Zucker oder zerriebene Brotkrume zu, welche letztere auch noch mitzürösten ist. Brot wie Zucker haben nämlich die Eigenschaft, das flüchtige Aroma an sich zu ziehen und festzuhalten; auf diese so einfache Weise kann man sich immer einen vorzüglich schmeckenden, kräftigen Kaffee erhalten.

Leere Fässer. Es gibt leider viele, die ein leeres Faß als einen wertlosen Gegenstand ansehen, das sie, sobald es entleert, samt dem Abfaze, welcher sich noch darin befindet, gleich einer Kiste in einen Winkel werfen. Gebrauchtes leeres, nicht entsprechend konserviertes und gereinigtes Faßgeschirr wird sehr leicht eßigstichig und schimmelig. Ist das Faß vom Schimmel nicht bloß oberflächlich angelauten, sondern der Schimmel bereits tief in das Holz eingedrungen, so läßt sich ein derartiges Faß kaum mehr entsprechend reinigen. Es ist immer ein Wagnis, einen Wein in ein einmal schimmelig gewesenes Faß zu bringen, denn nur zu leicht kann der Wein dadurch einen unreinen Beigeschmack, wenn nicht geradezu einen ausgesprochenen Schimmelgeschmack erhalten. Man rufe daher allen Wirten und Weinkenntern ein lautes: „Habt endlich einmal acht auf die leeren Weinfässer!“ zu, denn an deren richtigen Behandlung liegt eine Hauptbedingung für den Erhalt eines guten, tabellosen Getränkes. Die richtige Behandlung eines leeren Fasses ist so einfach und dabei auch sehr bald geschehen. Haben sich die Abnehmer einmal eine Ordnung mit dem Faßgeschirr angewöhnt, so macht sich die Sache nahezu von selbst. Ist ein Weinfäß leer, so versäume man keinen Tag, sondern wasche es mit Wasser also gleich solange aus, bis das Waschwasser rein abläuft. Dann legt man es bei geöffnetem Spund- und Zapfenloch so auf einen Ganter oder eine Leiter, daß das noch darin befindliche Wasser austrocknen kann, und läßt es 24–48 Stunden liegen. Alsdann schließt man das Zapfenloch, brennt das nötige Stückchen Schwefelschnitte, auf einem Draht aufgehängt, im Fasse ab und schließt, nachdem dies geschehen, ebenfalls das Spundloch so, als ob das Faß voll wäre, und die Arbeit ist fertig. Sind die Fässer Eigentum des Weinhändlers oder Produzenten, so sendet man dieselben sofort zurück, denn diese brauchen die Fässer; wenn nicht, so haben dieselben die nötigen Magazine und werden für weitere Pflege der Fässer sorgen. Gehört das Faß aber dem Empfänger selbst und soll es nicht sobald wieder gefüllt werden, so ist die Einschwefelung des Fasses alle 4–6 Wochen zu wiederholen. Auch empfiehlt es sich, auf dem Fasse mit Kreide zu bemerken, wann es zuletzt eingeschweifelt wurde. Man rechnet für einen Hektoliter Faßraum gewöhnlich 5 Gr. Schwefelschnitte für ein Faß von 600 Literfassung daher 30 Gr. Schwefelschnitte, zumeist einer ganzen Schwefelschnitte entsprechend.



Küche.

Koch-Rezepte.

Tomatensuppe. Schön reife Tomaten werden in zwei Teile geschnitten, leicht ausgedrückt und mit der nötigen Fleischbrühe aufs Feuer gegeben. Nach ca. halbstündigem Kochen wird die Suppe durch ein feines Sieb gestrichen, in eine Kasserolle gebracht und noch eine Viertelstunde langsam abgekocht.

Beim Anrichten fügt man eine Handvoll in centimeterlange Stückchen geschnittene und in Salzwasser gekochte Macaronis, eine Messer Spitze Cayennepfeffer und ein Glühchen Maggi bei.

Die Suppe soll nicht zu dünn gehalten und etwas pikant gewürzt sein. J. W.

Ziegenbraten. Schmeckt fast ganz wie Lammbraten, wenn das Tierchen gut gemästet ist, und wird auch auf ganz gleiche Art zubereitet; will man dem Fleisch den eigentümlichen weichlichen, süßlichen Geschmack benehmen, so verfährt man auf folgende Art: Man haut von einem fleischigen jungen Zicklein nach dem Abziehen des Felles Kopf, Brust und Schultern ab, um ihm gewissermaßen die Gestalt eines Hagenbratens zu geben; ebenso schneidet man die Füße ab und durchhaut auf der

innern Seite der Keulen den Höhrknochen. Dann häutet und spickt man das Fleisch, legt es einige Stunden oder über Nacht in eine Marinade von nicht zu scharfem Essig, Zwiebel- und Möhrenscheiben, Lorbeerblättern, Zitronenscheibchen und Pfefferkörnern, brät es 1—1½ Stunden in reichlicher Butter mit dem nötigen Salz unter fleißigem Begießen und öfterem Nachschütten von fettem saurem Rahm und gibt die durchgeseigte Sauce dazu.

Erbfen, grüne, als Purée. Man nimmt hierzu etwas ältere und festere grüne Erbsen, setzt 1—2 L. mit 80 Gr. Butter und etwas Petersilie in einem verdeckten Topf zum Feuer, läßt sie unter häufigem Umschütteln eine Viertelstunde dämpfen, gießt dann etwas Fleischbrühe zu, in der sie vollends weichgekocht werden, und streicht sie durch ein Haarsieb, verdünnt dann den Brei mit noch etwas Bouillon, fügt Salz, einen Theelöffel voll Zucker und ebensoviel sehr feines Mehl hinzu oder läßt das Mehl weg und legirt das Purée mit zwei Eibdottern und zwei bis drei Eßlöffeln Rahm.

Gebackene Crème. ½ Kilo Mehl wird mit 5 ganzen Eiern verquirlt, dann schüttet man 1 L. Milch hinzu und rührt dies über dem Feuer zu einer glatten Crème ab, läßt dieselbe etwas auskühlen, vermischt sie mit 125 Gr. Zucker, 6 Eibdottern, einer Prise Salz und 30 Gr. gestoßenen bitteren Mandeln oder der auf Zucker abgeriebenen Schale einer bitteren Pomeranze oder Zitrone, oder auch einer Quantität Schokolade, Vanille etc., breitet die Masse in einer 3 cm. hohen Schicht auf einem mit Butter bestrichenen Blech aus, läßt sie kalt werden, schneidet sie in längliche Stücke und wendet dieselben in Ei und geriebener Semmel, bäckt sie in heißer Schmelzbutter aus und bestreut sie mit Zucker.

Maitrank. Man tut eine Handvoll möglichst frischgepflückten Waldmeister (*Asperula odorata*), der noch keine Blüten haben darf in eine Terrine, gießt 2 Flaschen reinen Weißwein darüber, deckt die Terrine zu und läßt den Wein eine halbe Stunde bis eine Stunde an einem möglichst kühlen Orte damit ziehen, nimmt den Waldmeister dann heraus, verlüßt den Wein mit 125—150 Gr. Zucker, rührt ihn gut um, damit sich der Zucker löst und servirt sofort das duftig-aromatische Getränk. Noch angenehmer wird dasselbe, wenn man 2 Orangen, die während der Waldmeister-Saison am reifsten und süßesten zu haben sind, sorgsam abschält, in Schnitzchen zerteilt und mit in die Bowle legt. Auf diese einfache Art bereitet ist der Maitrank entschieden am besten, weil man so das unverfälschte Aroma des Waldmeisters erhält, nur muß man sich wohl in Acht nehmen, denselben nicht zu lange in dem Wein zu lassen, da man sonst leicht Kopfschmerz von dem Getränk bekommt.

Rhabarber-Marmelade mit Orangen. Nachdem man den Rhabarber geschält und in ganz kleine Stückchen geschnitten hat, mischt man dieselben und nimmt zu jedem gerührt vollen ½ L. 3 süße Orangen und 375 Gr. Raffinadzucker, schält die Orangen dünn, schneidet die Hälfte der Schale in schmale Streifen, zerteilt die sorgsam von der weißen Haut befreiten Früchte in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, tut die Rhabarberstücke nebst dem Zucker, den Orangenscheiben und der Schale in ein Casserol und kocht alles unter beständigem Umrühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen der Marmelade zu Gelée erstarrt. Dann füllt man sie in Töpfe, bedeckt sie nach dem Erkalten mit Kumpapier und bindet Blase darüber.

Krankenpflege.

Wie man Ertrinkende rettet. Der Tod im Wasser ist ein Erstickungstod. In diesem Falle wird die Luft mechanisch abgeschlossen. Der Ertrinkende erfährt

sehr bald tiefgehende Störungen seines Gehirnlebens; er stellt seine Schwimmbewegungen ein, verfällt in Apathie, sieht Funken und Blitze vor seinen Augen, hört ein Brausen und Donnern und wird dann bewußtlos. Je kälter das Wasser, um so baldiger erfolgt der Tod; bei mittleren Temperaturen tritt er nach 3 bis 5 Minuten ein. Ist der Ertrinkende durch eingebrungenes Wasser erstickt, so sieht er meistens gedunsen und blaurot aus; ist er in tiefe Ohnmacht gesunken, so erscheint er blaß und zusammengefallen. Letzteres kommt oft vor und bietet bessere Aussichten. Hier können auch nach 10 bis 15 Minuten langem Aufenthalt im Wasser die Belebungsversuche noch erfolgreich sein.

Sie beginnen immer damit, die Mundhöhle zu entleeren und den Schlund frei zu machen. Man wendet den Verunglückten während er liegt, auf das Gesicht und senkt einen Augenblick seinen Kopf, um das Auslaufen von Ertrinkungsflüssigkeit zu bewirken. Dagegen ist das altmodige „auf den Kopf stellen“ ein ebenso widerfinniges wie schädliches Verfahren. Nachdem Mund und Schlund von Wasser und Schlamm befreit sind, folgt die Vornahme der künstlichen Atmung. Diese hat den Zweck, den Brustkasten abwechselnd auszudehnen und zusammenzupressen, damit frische Luft in die Lungen einbringe.

Man legt den Scheintoten flach auf den Rücken, Kopf und Schultern etwas erhöht durch ein zusammengefaltetes Kleidungsstück. Nun stellt man sich hinter denselben, ergreift beide Arme oberhalb der Ellenbogen, erhebt sie sanft und gleichmäßig bis über den Kopf und hält sie hier zwei Sekunden fest. Dadurch wird der Brustkorb ausgedehnt und Luft in die Lungen gezogen. Dann führt man die Arme auf demselben Wege zurück und drückt sie, sanft aber fest, zwei Sekunden lang an die Seiten des Brustkastens. Dadurch wird die Luft wieder aus den Lungen ausgepreßt. Sind zwei Helfer zur Hand, so stellt sich einer auf jede Seite des Erstickten; jeder ergreift einen Arm und auf Kommando 1, 2, 3, 4, machen nun beide dieselben Bewegungen. Diese Bewegungen werden, ungefähr 15 Mal in der Minute, so lange vorsichtig und beharrlich wiederholt, bis man bemerkt, daß selbsttätige Atembewegungen beginnen.

Gewöhnlich kündigt sich der erste Atemzug durch eine plötzliche Farbenveränderung des Gesichtes an. Das Blasse rötet sich und umgekehrt. Hier erreicht eine heldenmütige Beharrlichkeit oft unerwartete, fast wunderbare Erfolge. Aber wenigstens eine Stunde muß die künstliche Atmung fortgesetzt werden.

Dr. Sonderegger's Vorposten d. Gesundheitspflege.

Kinderpflege und -Erziehung.

Die neuesten Erfahrungen über den günstigen Einfluß des **Zuckers als Nahrungsmittel** vorzugsweise bei stärkeren körperlichen Anstrengungen, geben Dr. Schaerer in der „Zeitschrift für Turn- und Jugendspiele“ Veranlassung, den reichlichen Zuckergenuss den mit Leibesübungen beschäftigten jungen Leuten zu empfehlen. Er rät so viel Zucker, als dauernd vertragen wird, zu Thee, Kaffee, Salat, ja auch zu Gemüsen zu sich zu nehmen. Bei Märschen und allen größeren Kraftleistungen sollen einige Stücke Zucker mitgeführt und stark gezuckerte Schokolade und Thee mit Zucker genossen werden. Mit künstlichen Süßstoffen, wie Saccharin, Zuckerin können die günstigen Wirkungen des Zuckers nicht erzielt werden, sie sind keine Kraftspender. Das Verlangen mancher Kinder nach stark gezuckerten Sachen kann nach gemachten Erfahrungen als ein natürliches Bedürfnis des jugendlichen Organismus gelten und darf nach seiner Ansicht mit Maß und Ziel berücksichtigt werden.



Blumenkultur und Gartenbau.

Mittel gegen den Meltau der Rosen. Das älteste Mittel dagegen ist Bestäuben mit Schwefelblüte (in der Apotheke erhältlich); so früh als möglich und so oft als möglich zu wiederholen. Hilft dieses Mittel nicht, so nimmt man ein anderes: Spritzen mit heißem Wasser von 40 Grad N. Oder spritzen wir mit der alles heilenden Bordeauxbrühe, aber nur so lange die Rosen noch blattlos sind, also im ersten Frühjahr, so daß es demnach jezt zu spät sein wird. (Die Brühe färbt die Blätter weiß.) Auch die Anwendung von gewöhnlicher Wäsche-stärke wird empfohlen (1/2 Pfd. Stärke in 1/2 Ert. Wasser verrührt, dann mit kochendem Wasser die Stärke gar gemacht und eine leichte flüssige Masse hergestellt, welche auf die Blätter gespritzt einen glasigen Ueberzug bildet, unter dem der Meltau pilz — Erysiphe — erstirbt). Professor Dr. Frank (Krankheiten der Pflanzen II, S. 256) führt als erprobte Gegenmittel auch an: 1 Teil Schwefel-Kalium auf 100 Teile Wasser; oder 1 Teil schwarze Seife in 20 Teilen Wasser; oder verdünnte Leimlösung. Es gibt in Europa einige 30 Arten Meltau pilze, deren jede ihre besondere Nährpflanze hat (bei den Rosen: Sphaerotheca pannosa [Wallr.] Lévy.)

Neuseeländer Spinat. *Tetragonia expansa.* Die Samen des Neuseeländer Spinat keimen schwer, man tut deshalb gut, sie in ein Mistbeet oder in Töpfe zu legen, und jezt die herangezogenen Pflanzen im Mai oder Juni in's Freie, auf eine Entfernung von 60 cm. Beim Pflanzen achte man darauf, daß die Wurzeln nicht beschädigt werden. Ein tief gelockertes, frisch gedüngter Boden in etwas schattiger Lage sagt ihm am besten zu. Durch öfteres Gießen und Behacken wird das Wachstum der Pflanzen befördert. Die Blätter und Spitzen der Triebe liefern ein feines Gemüse. Der Neuseeländer Spinat verdient überhaupt die weiteste Verbreitung.



Frage-Sche.

Antworten.

34. Kindern überhaupt Bedürfnisse angewöhnen, die über das Maß des Unentbehrlichen, Unumgänglichen hinausgehen, heißt: sich selber in fataler Weise eine Kugel über den eigenen Rücken binden. Auch bedeutet es oft genug eine Jagd auf die armen Nerven der Großen und der Kleinen. Speziell gesagt, sollte man Kleinen nie singen, man verführe denn über eine wirklich feine, zarte und reine Stimme, an der auch das gebildete Ohr Erwachsener Freude haben kann. Abonnent in Z.

34. Gewiß ist es töricht, seine Kinder so zu gewöhnen, daß sie ohne Gesang nicht mehr einschlafen können. Man macht sich auf diese Weise gar oft förmlich zum Sklaven der kleinen Welt. Machen Sie Ihre Frau in aller Freundlichkeit darauf aufmerksam und verlangen Sie mit Bestimmtheit, aber ohne „Gebrumm“, daß ihre Kinderpflege ihr noch so viel Zeit frei läßt, um Ihnen auch ein Stündchen zu widmen. In diesem Fehler verfällt manche junge Frau; sobald ein Kind ihre Aufmerksamkeit in Anspruch nimmt, vernachlässigt sie den Gatten. Das ist nach meinem Dafürhalten nicht das Richtige.

Auch eine Mutter.

35. Alle Kohlrarten, also auch Kohlrabi verlangen strengen und andauernden Bodenwechsel, sowie sorgfältiges Entfernen und Fernhalten aller Abfälle und Rückstände dieser Kultur vom dazu dienenden Boden. Ferner erheischen solche Pflanzen sehr starke Düngung mit gut verrottetem Stalldünger, Superphosphat und Asche und

vor dem Auspflanzen kurzes Einschlemmen der Wurzeln mit Erde und vergohrener Jauche.

35. Ein direktes Gegenmittel gegen diesen äußerst gefährlichen Pilz gibt es nicht, da er tief im Innern der kropfigen Wurzelteile sitzt. Jedoch können und müssen einzelne bewährte Vorbeugungsmittel angewendet werden. Gerade der Umstand, daß dieser Pilz im Innern der knolligen Anschwellungen beim Auftreten vorkommt, gibt uns ein vortreffliches Vertilgungsmittel an die Hand. Man entferne und verbrenne alle knolligen Anschwellungen an den Seppflanzen; man ziehe die später erkrankenden bereits ausgezehten Pflanzen heraus und verbrenne die abgetrennten Wurzeln; man entferne alle Strünke besfallener Felber und verbrenne sie. Nie lasse man kropfranke Wurzeln weder auf dem Felde noch in den Aufbewahrungsräumen, noch auch auf den Dungstätten verfaulen. Ferner ist zu beachten, daß Felber, auf welchen die Kropfrankheit des Kohles aufgetreten war, mehrere Jahre nicht mehr mit Kohlpflanzen, gleichviel welcher Art, bepflanzt werden dürfen. Endlich sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß die Erde der Beete oder Kästen, in welchen die jungen Kohlpflanzen herangezogen werden, vor dem Ausäen mehrmals tüchtig mit Kalkwasser zu durchtränken sind. Prof. Dr. W.

36. Die Firma Gebr. Linde, 57 Seilergraben Zürich, soll dem Vernehmen nach, sehr praktische, wirkliche Spar- kochherde fabriziren. Ich würde Ihnen raten dieselben in Augenschein zu nehmen. Frau E.

37. Die Bettfedern schicken Sie am besten in eine extra dazu dienende chemische Reinigungsanstalt. Ab. in Z.

38. Zu wirklich gutem Kompott braucht es auch wirklich gute, saftige, zarte, d. h. also Viktoria- Rhabarber, der (mit verrottetem Stalldünger und Doppelfalksuperphosphat) den ganzen Sommer in starkem Trieb erhalten wird. Waschen Sie die ausgebrochenen Rippen kalt und sauber durch, fügen Sie 100 Prozent Stampfzucker bei und kochen Sie über mäßigem Feuer in gut emaillirtem oder verzinnemtem Geschirr bis zum von ferne drohenden bräunlichen Anlaufen, so kann Ihnen die so einfache Kocherei kaum mißlingen. F.

38. In einem Kurort aß ich den Rhabarber auf folgende Weise zubereitet: Die in 2—3 cm lange Stückchen geschnittenen Stengel wurden in kochendes Wasser geworfen und einmal zum Aufwallen gebracht. Dann wurde das Wasser abgeseigt, in der Pfanne reichlich Butter heiß gemacht und der Rhabarber mit genügend Zucker ohne Zusatz von Flüssigkeit darin gebünfet und angerichtet. Ich fand das Gericht, das eher ein Gemüse als ein Kompott ersetzte, sehr gut und im Geschmack mild und säuerlich wie gedämpfte Äpfel. Jedenfalls wird durch das Aufkochen das Herbe, das mancher Rhabarberart eigen ist, entfernt. M. K.

Fragen.

39. In welcher Samenhandlung würde ich wohl echte Riesenrhabarber finden, oder was mir noch besser dienen würde, könnte mir jemand Auskunft geben, wo ich jüngere oder ältere solcher Pflanzen beziehen müßte? Um gütige Auskunft wäre sehr dankbar. Frau Marie.

40. Welche gute Hausfrau würde mir einige gute Rezepte für Verwendung von Fleischresten angeben? Am liebsten etwas „Selbsterfundenes“! Ich muß recht sparsam kochen und soll daher alles gut ausnützen. Vielen Dank! Frau A.

41. Ich ließ mir sagen, daß es für den Landwirt und Gärtner ein Leichtes sei, schon am Nachmittag herauszubringen, wie hoch die Temperatur der Nacht sein werde. Ich konnte aber nicht erfahren, auf welchem Wege das möglich ist und bitte die werten Leser des Ratgebers, die etwas davon wissen, mir Auskunft zu geben. Ich bin durch Nachfröste schon erheblich geschädigt worden. Gärtner in W.

42. Können mir die werten Lesertinnen sagen, ob Woll- oder Steppdecken mehr zu empfehlen sind? Ich bin im Begriffe, meine Aussteuer zu besorgen und kann in diesem Punkte zu keinem Entschlusse kommen. Das Zweckmäßigste wird den Vorzug erhalten. Anna.

Brillant-Seife & -Seifenpulver

werden von sparsamen Hausfrauen immer angewendet, wo es sich darum handelt, eine regelmäßig schöne und tadellose Wäsche zu erhalten; denn die Hausfrauen ersparen mehr durch den Gebrauch von guten Seifen, da schlechte Seifenforten die Wäsche bald ganz ruinieren. (T 1095)

Überall zu haben.

Alleinige Fabrikanten: Beck u. Cie. Basel.



ist die beste.

(W 587)

Feinstes Knochenöl,

präpariert für Nähmaschinen und Velo's, aus der Knochenölfabrik von H. Moebius & fils in Basel. Zu haben in Flacons in allen besseren Handlungen.

Erholungshaus

v. D. Bopp-Regli 3. Morgensonne
Hasli, **Wolfhalden** St. Appenzell.
Still, staubfrei und malerisch
gelegen. Für Ruhebedürftige und
Leidende erfolgreicher Aufenthalt.
Sorgfältige und zweckmäßige
Rüche. Pensionspreis mit Zimmer
von 3 Fr. an. (W 1109)


Kinderwagen

Staubwagen, Kinderseffel,
empfiehlt billig

J. Windler, Zürich,
(T 150) Münsterergasse 19.

☉☉ Katalog gratis. ☉☉

J. J. Meyer & Cie.,
Kronenhalle, Zürich.



Grosse Auswahl (T 1084)
Schlafrocke
vom Einfachsten bis Elegantesten.

TORIL

Fleisch-Extract

hergestellt aus bestem Ochsenfleisch

enthält mehr Nährkraft, ist wohlschmeckender und zudem billiger als die Liebig'schen Extracte und in allen besseren Drogen-, Delikatessen-, Kolonialwaren-Handlungen und Apotheken zu haben. W 1028

LONDON TEA COMPANY, LP

Basel (Schweiz).

(T 676)

Preisliste der neuesten Thee-Ernte.

	per Pfund Frs.		per Pfund Frs.
No. I. Strong Good Congou, recht gut reinschmeckend	1.80	No. IV. Delicious Souchong Very pure China Tea	3.50
II. Superb London Melange Assam, Souchong u. grün Imperial	2.50	" V. Lapsang Souchong rough finest Russian Melange	3.75
III. Hotel Thee Souchong Kräftig und vorteilhaft für grösseren Bedarf	2.50	" VI. Extra choicest Ceylon Pekoe Delicate in flavor and perfume	5.50
		" VII. Choice Assam Pekoe Rein indischer Thee, sehr kräftig und gehaltvoll.	3.80

Die Preise verstehen sich per Pfund, garantirtes Nettogewicht, bei Abnahme von mindestens 1 Kilo franko geliefert nach allen Gegenden der Schweiz.

Verpackung 1/2 Kilo in Staniol, 1 Kilo in Blechbüchsen, von 4 Kilo an
aufwärts in Originalkisten.

Wir empfehlen No. IV, eine Melange der feinsten chinesischen Qualitäten, das billigste und beste in Existenz, als Damen-Thee einzig in seiner Art, das Resultat einer 26jährigen Erfahrung; No. V herb, sehr gehaltvoll für Herren, No. VI feinsten Gesellschafts-Thee, hoch aromatisch, reinste und vorzüglichste Mai-Ernte mit ausgezeichnetem Blumenaroma, wird selbst den verwöhntesten Theekenner befriedigen.

De Jong's holländischer Cacao

(königl. holländ. Hoflieferant),

garantirt rein, leicht löslich, nahrhaft, ergiebig und von
köstlichem Geschmack und Aroma.

Zu haben in Delikatessen- und Kolonialwaren-Handlungen, Apotheken und Droguerien. (W 1119) (H-2462-Z)

Generalvertretung für die Schweiz:

P. Widemann, F. Fark's Nachf., Zürich.

Kein Kohlenverlust mehr! bei Gebrauch des Patent-Aschen-Kessel.



Zu beziehen durch folgende Firmen: (T 1079)
Aldorf: Jos. Nell-Ulrich; Bern: Kuenzli, Hafnermeister;
Bülach: G. Friedli; Glarus: F. & J. Dürst; Lausanne:
H. Moulin; Lichtensteig: A. Bremer, Eisenhandlung;
Lugano: P. Molinari & Co.; St. Gallen: C. Vogel,
Stammheim: Wirth, Schlossermstr.; Stein a. Rh.: Sulger,
Schlossermeister; Winterthur: Geilinger, Schlossermeister,
Horgen: Knecht, Eisenwarenhdlg.; Aadorf: Baiter-Fischer,
oder direkt bei **Gebrüder Lincke, Zürich.**
Fabrik: Industriequartier. Ausstellung: Seilergraben 57-59.