

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

**Band:** 7 (1900)

**Heft:** 11

**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:** 21.11.2024

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

# Haushaltungswirtschaftlicher 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.

Abonnementpreis: 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. 11. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in  
22 Nummern.

Zürich, 30. Juni 1900

## Durch die Felder.



Durch die Felder mußt du schweifen,  
Die im Sonnenstrahle prangen,  
Durch die grünen Wälder streifen,  
Ist dein Herz von Gram befangen;  
Laß von Quellen, laß von Bächen  
Heber dich den Segen sprechen!

In der Lüfte Wellen tauche  
Deine Brust, die kammerschwüle,  
In des Himmels reinem Bauche  
Deine heiße Stirne kühle;  
Schau', allüberall liegt offen,  
Wie gediegenes Gold, das Hoffen!

Wieder lernst du frohe Lieder,  
Und mit menschlich schönem Triebe  
Lernest du die Liebe wieder,  
Ach, die längst vergess'ne Liebe;  
Quellen, Bäume, Blumenkerzen  
Reden dir von Menschenherzen.

Julius Hammer.



## Die naturwissenschaftlichen Grundlagen der Kochkunst.

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

(Schluß.)

(Nachdruck verboten.)

Anders verhält sich das ins siedende Wasser eingetauchte Fleischstück. Durch oberflächliches Gerinnen des Eiweißes entsteht sofort eine schützende Decke gegen das Austreten des Fleischsaftes; der ganze Nährgehalt bleibt im Fleisch erhalten; es wird saftig, wohlschmeckend und nahrhaft zugleich, die Fleischbrühe dagegen wird kurz und schwach.

Wenn eine Hausfrau Siedefleisch und Suppe wohlschmeckend und kräftig bereiten will, dann muß sie für diese einige feingehackte Abschnitte von billigerem Hals- oder Veinsfleisch und einem tüchtigen Markknochen opfern und in eiskaltem Wasser einlegen; das kommt billiger als wenn man mit Fleischextrakt und Maggi-Würze auf dem Tische nachhilft.

Auch beim Braten soll das Fleischstück im ersten Moment starke Hitze erhalten; dann gewinnt das Eiweiß in der äußersten Schicht und läßt nur wenig Fleischsaft austreten. Im Innern des so geschützten Stückes geht nun eine intensive Zerlegung vor sich, eine trockene Destillation, würde der Chemiker sagen; es bilden sich brenzliche Stoffe, welche innen die Gelb- und außen die Braunfärbung des Bratens bewirken; es bildet sich auch Essigsäure, welche ihrerseits die Lösung des Eiweißes und der Fleischfasern erleichtert. Das ist der Grund, warum gebratenes Fleisch immer verdaulicher ist als gefotenes. Regelmäßiges Begießen mit geschmolzenem Fett verhindert eine zu starke Erhitzung, das lästige Anbrennen des Bratens.

Wir wollen bei dieser Gelegenheit nicht unerwähnt lassen, daß nicht alles Fleisch eines Schlachtieres von dem gleichen Nahrungs- und Genußwert ist. Auch hierzuland wissen das Hausfrauen und Metzger ganz wohl, nur wird in der Metzgerei dem verschiedenen Wert nicht immer der richtige Ausdruck im Preise verliehen.

Wenn wir das schematische Bild des Schlachtochsen betrachten, wie er auf dem Londoner Fleischmarkt zerschnitten wird, so ergibt sich, daß in London vier Qualitäten Fleisch zu verschiedenen Preisen abgegeben werden. Für erstklassiges Fleisch bezahlt man ziemlich genau den vierfachen Preis wie für das geringste Hals- und Veinsfleisch.

Auch das zweite Schlachtochsen-Schema vom Berner Markt zeigt ähnliche Unterschiede, welche chemisch begründet sind in höherem Gehalt an Eiweißstoffen, gleichmäßige Einlagerung von Fett und

geringerem Gehalt an Wasser bei den bessern Fleischsorten, voran das bekannte Lendenbratenstück, das in England als das A und das D einer guten Mahlzeit gilt und einstmals in fröhlicher Zechelaune von einem englischen König in Ehrung seines Wertes den Ritterschlag empfing.

Von der üppigen Königstafel kehren wir in die trauliche Küche zurück. Wenn die Köchin Spezialeffekte erzielen will, so wendet sie am Kochherde neben Wasser, feuchter und trockener Hitze auch noch chemische Zusätze an. Sie ist beim Bäcker in die Lehre gegangen, der sein Brot durch Zusatz von Hefe und Sauerteig zum Aufgehen zwingt; sie erreicht mit Preßhefe denselben Zweck, und bereitet Hefegebäck damit, ein luftiges, leichtverdauliches, schmackhaftes Kaffeebrot. Sie treibt in andern Fällen ihre Produkte mit Backpulver auf, das in der Ofenhitze Kohlenäuregas entwickelt, oder mit Hirschhornsalz, das sich samt und sonders verflüchtigt.

In gewöhnlichem Brunnenwasser gekocht, werden Hülsenfrüchte, Bohnen, Erbsen und Linsen, niemals weich, weil sich der Kalk des Wassers mit dem Legumin, dem Eiweißstoff dieser Samen zu einer harten Masse verbindet; wenn aber der Kalk vorerst durch Zusatz von Soda ausgefüllt und dadurch das Wasser weich gemacht wird, dann können diese nahrhaften und billigen Nahrungsmittel in wohlschmeckende, nachhaltig wirkende Gerichte umgewandelt werden.

Aber nicht nur chemische, sondern auch physikalische Erkenntnis findet in der Küche Anwendung und Betätigung. Die sorgliche Hausfrau läßt unter dem Suppenkochtopf, wenn das Wasser einmal siedet, ein kleines Feuer mit wenigen Holzschneitzen brennen; sie weiß, daß das Wasser nicht heißer wird, auch wenn das stärkste Feuer darunter flackert; die überschüssige Hitze wird bloß zu rascherem Sieden und Verdampfen des Wassers und zur Bildung eines unerträglichen Dampfes im Küchenraum verwendet. Etwas heißer kann das Wasser werden, wenn man den schweren Metalldeckel auf den Kochtopf legt und noch heißer, wenn man einen solchen mittelst Schrauben am Rande des Kochtöpfes dampfdicht befestigt, wie es beim Dampfstockgefäß oder dem „Papin'schen“ Topf geschieht, um die Nährstoffe aus Knochen und Sehnen, Leim und Fett, zur möglichst vollständigen Auflösung und Ausnützung zu bringen.

Aber das wissen nicht alle Hausfrauen, daß man die unnütz weggehende Dampfwärme über einem Kochkessel recht gut ausnützen kann, wenn man als Deckel ein zweites Blechgefäß mit kaltem Wasser aufsetzt, durch welches hindurch ein enges Röhrchen den Abdampf aus dem untern Gefäß in die Luft leitet. Kosten- und mühelos erwärmt sich oben das Wasser, so daß bei solcher Einrichtung ein besonderes Wasser Schiff im Herd fast entbehrlich wird.

Von der physikalischen Erscheinung der schlechten Wärmeleitung durch weiche, wollige und filzige

Stoffe im Gegensatz zu der guten Wärmeleitung durch Metalle macht man in der Küche und im Haushalt auch Gebrauch. Das fleißige Hausmütterchen in Zürich, Susanna Müller, hat die gleiche Idee bei ihrem Selbstkocher zur Anwendung gebracht, in welchem durch dicke, festanliegende Filzlagen geschieht die einmal auf Kochhitze gebrachten Speisen stundenlang in ihrer eigenen Wärme weiterkochen und gar werden, weil die Filzummhüllung die Wärmeabgabe nach außen verhindert.

Mag eine Mahlzeit noch so sorgfältig bereitet und gekocht sein, allen Regeln der Wissenschaft im Nährgehalt, in der Verdaulichkeit und Ausnützbarkeit entsprechend, so ist sie doch nicht vollkommen, wenn ihr der Wohlgeschmack und das gefällige Aussehen mangelt. Das ist nun allerdings eine Erfahrungstatsache, welche naturwissenschaftlich nicht genügend erklärt werden kann; es spielen hier feinere, noch wenig bekannte Beziehungen zwischen den Sinnen, Geschmack, Geruch und Gesicht und dem Nervenapparat der Verdauung mit. Keine Speise und kein Getränk ladet zum Genuße ein, wenn es übel riecht; der Wein, wenn er glanzhell im Glase funkelt, begeistert den Trinker, aber er verstimmt ihn, wenn er trübe und misfarbig vor ihm steht. Der Geschmack läßt sich sogar vom Auge täuschen. Mit verbundenen Augen kann mancher Weinkundige roten und weißen Wein nicht mit Sicherheit unterscheiden.

Auf dem Gebiete des Wohlgeschmacks überläßt sich der Chemiker gerne der Führung der Kochkünstlerin, welche mit Wurzeln und Gewürzen, durch Kombination von süß und sauer, von weich und hart, von flüssig und fest, durch feinsüßliches Salzen und hunderterlei kleine Geheimnisse ihrer Kunst die Produkte der Küche wohlschmeckend macht, sodaß deren Genuß sich gestaltet. Damit auch das Auge von den aufgetragenen Speisen einen angenehmen und einladenden Eindruck erhält, wird auch reinlich und sorgfältig aufgetragen und auf dem Tischtisch gefällig arrangiert, was gut gekocht aus der Küche kommt.

Was Dr. Sonderegger in seiner edlen klassischen Sprache über die Bedeutung der Kochkunst sagt, muß jede Hausfrau und jede Tochter, welche sich eines solchen Strebens bewußt ist, mit stolzer Genugtuung erfüllen:

„Eine wohlfeile und einfache Speise, sorgfältig zubereitet und reinlich dargeboten, erfreut den Menschen mehr als ein zusammengeschmiertes Gastmahl. Für den Reichen ist die Kochkunst ein edler Luxus, eine Feindin der Exzesse und der Schlemmerei; für den Mittelstand und für den Armen ist sie in ökonomischer und sittlicher Beziehung eine Lebensfrage. Je ungeschickter und unschmackhafter das Essen zu Hause, um so einladender wird das Trinken im Wirtshaus. Der schwerste Fluch kurirt Familienväter nie, aber manche bessert ein gutes Gericht, im Frieden aufgetischt.“

Und damit schließen wir unsere Betrachtung. Möge sie den lesenden verehrten Frauen und Töchtern zum Bewußtsein gebracht haben, daß ihr Bestreben, rationell zu kochen und sich in dieser Kunst auch auszubilden, von der Männerwelt gewürdigt, anerkannt und unterstützt wird, als ein im Stillen des häuslichen Friedens, aber stetsfort und mit treuer Beharrlichkeit wirkendes Mittel, das materielle und damit auch das geistige Wohl der Menschheit zu fördern.



## Der Gartenbau in der Hand der Frau.

Die Erweiterung der Berufstätigkeit der Frau, ist heute eine so zwingende Notwendigkeit geworden, daß jeder neue Hinweis auf ausreichende Beschäftigung nur freudig begrüßt werden darf. Dies wird um so mehr da der Fall sein, wo die Ausübung dieser Berufsarten das Weib nicht zwingt, ganz aus ihrer Sphäre herauszutreten. Ein solches von Frauen leider viel zu wenig kultiviertes Berufsfeld, ist die Bebauung des Gartens. Die Vergangenheit lehrt uns, daß früher diese Arbeit viel ausschließlich in der Hand der Frau lag als heute, sie war dazumal ihre eigentliche Domäne; sie besaß die Kenntnis der Kräuter- und Heilpflanzen und weit über das Mittelalter hinaus sind Klosterfrau und Edelbame die Repräsentantinnen der Gartenkunst. Später vollständig von den Männern daraus verdrängt, wirkt heute die Betätigung der Frau im Gartenbau als etwas völlig neues; doch ist der Beweis praktisch erbracht, daß auch hier die Frau Tüchtiges leisten kann. Der Beruf ist ein schöner, durch seine Erfolge Herz und Geist befriedigender und ein gesunder durch den Aufenthalt und die Bewegung in frischer Luft. Für die Berufswahl der Gärtnerin ist die Beantwortung dreier Fragen von Wichtigkeit: 1. welche Kenntnisse sind zu erwerben nötig, 2. wie werden dieselben erworben, 3. wie werden sie verwertet. Das praktische und theoretische Notwendige muß erlernt werden: die Botanik als Studium an der lebenden Pflanzenwelt, ihr Verhältnis zur Tierwelt und zu den Elementen, ihre pathologischen Erscheinungen und die Mittel zur Heilung der Pflanzenkrankheiten, die Chemie des Gartenbaues, Boden- und Düngerlehre, Geometrie und Zeichnen von Gartenplänen. Die Anlage von Landschafts- und Hausgärten, ebenso von Obst- und Gemüsegärten, sowie Baumschulen muß ebenso erlernt werden wie Weinbau, Treibkulturen, Gemüse- und Blumenzucht, Binderei und Dekoration, dazu die Bienenzucht als notwendiges Erfordernis der Obstgartenanlage. Das alles stellt ein umfangreiches Wissen dar, das am besten in einer Fachschule erworben wird. Die Ausbildung muß Selbstzweck sein und erfordert für Berufsgärtnerinnen zwei Jahre, während für den eigenen Bedarf ein Jahr ausreichend erscheint. — Der

praktischen Verwertung der erworbenen Kenntnisse bietet sich ein reiches Arbeitsfeld. Der Gartenbau ist ein Teil der Landwirtschaft und für Frauen und Töchter der Landwirte zur Hebung der einheimischen Obst- und Gemüsezuucht von größter Wichtigkeit. Wir sind noch lange nicht imstande, den Bedarf an Obst und Gemüse aus eigener Produktion zu decken und beziehen noch zu viel vom Auslande, weil die einheimische Ware im Verhältnis zum Preise noch minderwertig ist. Hier ist ein Feld, auf dem die Frau als Konsumentin und Produzentin helfend eingreifen muß und wo besonders Landtöchter ein aussichtsreiches Fortkommen finden können. — Im Gärtnerberuf muß, wie überall, Arbeit und Ruhe in richtigem Verhältnis stehen, um gesund zu erhalten; zum Frauenberuf eignen sich mehr Obst- und Gemüsebau zc. als Treibhauskulturen, welche nicht gesundheitsfördernd sind.

In Deutschland bricht sich die Ueberzeugung, daß auf diesem Gebiete volle Befriedigung und ein ausreichendes Auskommen zu finden ist, immer mehr Bahn. Schülerinnen der Obst- und Gartenbauerschule Friedenau haben nach gründlicher Schulung und längerer, praktischer Ausbildung, an Mädchen-erziehungsanstalten, Fröbelhäusern zc. einen schönen Wirkungskreis gefunden. Und was dort möglich ist, können auch die Frauen und Töchter unseres Landes, die sich diesen Berufszweig erwählen, erreichen.



## Pomril.

Wir machen unsere Leser an dieser Stelle auf den alkoholfreien Apfelmast „Pomril“, aufmerksam, welcher aus unvergohrenen, reinen Apfelsäften ohne Zusatz antiseptischer Mittel hergestellt wird.

Der Apfel ist schon längere Zeit als eine der gesündesten Früchte bekannt und schreibt man namentlich der Apfelsäure eine besonders günstige Wirkung zu. Ebenso bekannt ist die günstige Wirkung des Fruchtzuckers auf die Nierentätigkeit. Da nun „Pomril“ ein durchaus reines Produkt aus Äpfeln ist, in welchem der Fruchtzucker genau in der Form vorkommt, in welcher er in der Pflanze existiert, so ist die Aufnahme desselben durch den Organismus eine außerordentlich rasche. Es macht sich hier die eigentümliche Erscheinung bemerkbar, daß man selbst beim Genuß größerer Mengen nicht das Gefühl der Anschwellung des Magens hat. Durch den Genuß von „Pomril“ ist man in der Lage, eine ziemlich große Anzahl Apfelsrüchte ohne jede Beschwerde zu sich zu nehmen, denn 1 Flasche Pomril repräsentiert ca. 1½ Pfund Äpfel.

Aus allen diesen Gründen ist Pomril nicht nur den Abstinerten erwünscht, sondern es ist auch ein sehr geeignetes und erfrischendes Familiengetränk.

„Pomril“ hat sich in kurzer Zeit sehr viele Liebhaber und Freunde erworben; vielfach wird es



von Ärzten empfohlen und verordnet und da es billiger ist, als alle bisher in den Handel gebrachten, alkoholfreien Getränke, so steht ihm zweifelsohne eine große Zukunft bevor.

Wir empfehlen „Bomvil“ unsern geneigten Lesern und Leserinnen bestens.



**Allerlei.** Gegen rauhe Hände gebrauche man Zitronensaft. — Mit warmer Milch und Wasser kann man Deltuch ohne Seife reinigen. — Eine heiße Schaufel über Möbel gehalten, nimmt weiße Flecken davon weg. — Streue Sassafrasrinde unter getrocknete Früchte, um die Würmer davon fernzuhalten. — Eine Hand voll Heu mit Wasser in einen neuen Eimer getan, nimmt den Geruch der Farbe mit fort. — Tintenflecken auf Seiden-, Woll- und Baumwollstoffen lassen sich mit Terpentin entfernen. — Mache saure Gurken nie in einen Topf ein, in welchem Schmalz gewesen ist.

**Einfache Prüfung des Mehles.** Man nehme von jeder der zu prüfenden Mehlsorte genau gewogen oder gemessen ein gewisses Quantum, z. B. 20 Gr. Mehl, tue dies in einen Napf und gieße je die Hälfte des Mehlquantums, im genannten Falle 10 Gr. Wasser hinzu. Hierauf vermenge man Mehl und Wasser zu einem Teige. Den festesten Teig erhält man nun vom besten Mehl; je dünner und weicher aber bei gleichem Mehl- und Wasserquantum der Teig wird, desto geringer ist die Qualität des Mehles.

**Ein vorzügliches Verpackungsmaterial** und das beste Erhaltungsmittel bei der Versendung von Nahrungsmitteln, Obst zc. ist erfahrungsgemäß das fast überall wild wachsende Farnkraut, sowie auch die bekannten Schachtelhalme (Kahenschwänze). In England finden dieselben zu genanntem Zwecke schon seit vielen Jahren allgemeine Verwendung. Eier, Butter, feines Tafelobst zc. kommen in den großen Städten Englands größtenteils in frische Farren verpackt auf den Markt und die dortigen Lebensmittelhändler wissen darum dieses Kraut zu schätzen. Seine konservierende Eigenschaft macht sich am meisten geltend bei Verpackung pflanzlicher und tierischer Stoffe, die leicht in Verwesung übergehen. Fische und anderes frisches Fleisch hält sich darin ausgezeichnet. Auch Kartoffeln halten sich derart verpackt monatelang. Die hohe konservierende Kraft des Farnkrautes rührt zunächst von ihrem ganz beträchtlichen Salzgehalt her, welcher von den eingelegten Nahrungsmitteln jegliche Fäulnis fernhält; aus diesem Grunde wurde dieses Kraut auch früher bei der Seifensabrikation in Gebrauch gezogen. Dazu kommt aber noch der eigentümliche, starke Geruch, der nicht nur allerlei Ungeziefer, Insekten, Larven, Maden, Mäuse und Ratten, sondern nach der Ansicht vieler Gelehrten noch jegliche Schmaroher und Fäulnispilze von den zu konservierenden Stoffen fernhalten soll. Unsere Hausfrauen sollten sich daher dieses vorzüglichen Erhaltungsmittels, sowie auch des Schachtelhalms, der zugleich auch ein gutes Metallputzmittel ist, viel häufiger bedienen.

**Das Konservieren der Früchte.** Die von der Natur gebotenen Früchte und Gemüse, die uns während der Erntezeit in Ueberfülle geschenkt werden, können leider mit wenigen Ausnahmen im Winter nicht so frisch geboten werden, wie solche zu einer gesunden Ernährung unbedingt nötig sind. Das findet von ärztlicher Seite rückhaltlose Bestätigung. Auf dem Wege des Konservierens können nun diese Nahrungsmittel für jede Dauer aufbewahrt werden. Dieselben müssen in erster Linie luftdicht verschlossen sein und auch der Inhalt soll ohne Verletzung des Verschlusses einer Kontrolle unterstellt werden, was nur bei Aufbewahrung im Glase bewerk-

stelligt werden kann. Das Konservieren bietet auch in finanzieller Beziehung große Vorteile, wenn man bedenkt, wie billig man den ganzen Winter Obst und Gemüse genießen kann, wenn man den Bedarf hierfür während der Reisezeit kauft oder gar selbst ernten kann. Gläser und Verschlusfedern machen sich in kurzer Zeit bezahlt. Die werten Hausfrauen mögen sich eine Broschüre von Herrn E. Schildknecht-Tobler in St. Gallen kommen lassen, worin die Rezepte genau beschrieben sind. Sie wird gratis und franko zugestellt. Referenzen von Hausfrauen, Kochschulen und landwirtschaftlichen Vereinen beweisen zur Genüge, daß man mit diesem Verfahren sehr zufrieden ist.



### Koch-Rezepte.

**Kräutersuppe.** 1—2 Hand voll Spinat oder Mangold, Löwenzahn, Kohl, Salat, Erbsie, Sauerampfer oder Körbel.  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$  soviel an einem Strauße von Sellerieblatt, Petersilie, Schnittlauch, Majoran, Thymian, Estragon, Münze, Zitronenkraut, Basilikum, Pimpinelle u. s. w. Man wäscht und erliest das alles wohl und hackt es zusammen, doch nicht allzu breiig. Auf 1—2 Liter Suppe werden 25—30 Gr. Mehl mit so viel Butter, als für einen dünnflüssigen Brei erforderlich ist, so lange gedämpft, bis es Blasen wirft. Alsdann gibt man das Gehackte dazu und dämpft es mit, bis das Mehl vollständig grün und mit dem Gehackten vermischt wieder heiß ist. Das löst man mit der zur Suppe erforderlichen kochenden Fleischbrühe oder mit gesalzenem Wasser ab, läßt die Suppe 10—15 Minuten sachte kochen, währenddem man sie öfters aufzieht, damit sie durch und durch grün bleibt. Man bindet sie mit Ei und saurem Rahm und gibt sie über gebackene Brotwürfel. Man dekorirt solche Suppen mit Muskatnuß und fein geschmittener Petersilie. Geschmacksveränderungen können dadurch erzielt werden, daß man im Verhältnis mehr Gemüse und weniger oder auch nur bald diese, bald jene Gewürzkräuter nimmt und das eine mal mit Schnittlauch, das andere mal mit Körbel oder Petersilie dekorirt.

Aus „Das fleißige Hausmütterchen“ von Sus. Müller.  
**Forellen in Rotwein.** Die gereinigten und in Stücke oder Filets zerteilten Fische werden mit einigen Chalotten, einem Löffel Salz, mehreren Zitronenscheiben, einem Blatt Macis, Pfefferkörner und einem Bündelchen Petersilie in ein Kasserol gelegt, mit  $\frac{1}{2}$  Liter Rotwein übergossen und eine Viertelstunde darin gekocht. Dann nimmt man sie heraus, seigt die Brühe durch, verfocht sie mit einem in Mehl gerollten Stück frischer Butter und gibt sie über den Fischen auf.

**Rindfleisch nach Wildpretart.** Ein saftiges Stück Rindfleisch wird mit viel Gewürz und gutem Weinessig 2—3 Tage gebeizt, dann fein gespickt, in einer Kasserolle auf Speckscheiben schön gelb gebraten, nach und nach die Hälfte der Beize und 3—4 Schöpflöffel voll Fleischbrühe beigelegt und das Fleisch darin weichgedämpft. Auf 3 Pfund Fleisch röstet man 3 Eßlöffel Zucker braun, löst mit einer kleinen Tasse saurem Rahm ab, fettet die Brühe, in welcher das Fleisch gedämpft wurde, gut ab, fügt Rahm und Zucker bei und läßt es damit anziehen und pastirt sie über das Fleisch.

**Kutteln.** Die sauber gereinigten, vorgeschwellten Kutteln werden fein blättrig geschnitten, mit Weißwein übergossen und zugebedekt  $\frac{1}{2}$ —2 Stunden stehen gelassen.  $\frac{3}{4}$  Stunden vor dem Servieren wird in 60 Gramm Fett eine feingewiegte Zwiebel gedämpft, ebenso ein kleiner Löffel voll Mehl, die abgetropften Kutteln (zwei Pfund) leicht geröstet, Salz und nach Belieben Kümmel beigelegt, etwas Fleischbrühe und den Weißwein, mit welchem die Kutteln gebeizt wurden, beigelegt, dann alles zusammen noch  $\frac{1}{2}$  Stunde gedämpft.

**Spinat.** Jedermann weiß den jungen Frühjahrs-spinat zu schätzen und zwar umsomehr, wenn derselbe nicht immer in der gleichen Form auf unserem Tische erscheint. Eine sehr empfehlenswerte Zubereitungsart für Spinat des ersten Triebes ist die in England gebräuchliche, dieselbe dürfte auch bei uns als willkommene Abwechslung Liebhaber finden. Man wirft den von den Blattstielen befreiten, mehrmals sauber gewaschenen Spinat in reichlich bemessenes siedendes Wasser, dem das nötige Salz beigelegt wurde und läßt ihn auf starkem Feuer ca. 5–8 Minuten kochen. Dann wird der Spinat auf ein Sieb geschüttet, leicht ausgedrückt, ohne daß man die Blätter zerquetscht, und in eine Kasserolle gebracht. In einer Pfanne zerläßt man ein Stück frische Butter, ohne ihn heiß werden zu lassen, fügt derselben etwas „Maggi“ und eine Prise Pfeffer bei und gießt ihn über den Spinat, denselben einigemal leicht umkehrend, wobei jegliche weitere Bearbeitung zu unterlassen ist, so daß die Blätter ihr frisches Aussehen beibehalten, als wären sie nur aus dem kochenden Wasser auf die Platte gelegt worden. Als Garnitur können verlorene Eier oder in Butter geröstete Brotschnitten (Croutons) verwendet werden.

Der Vegetarier.

**Heidelbeer-Kompott.** Nachdem man alle Stiele und Blätter aus den Beeren gelesen, wäscht man letztere gut, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schüttet sie in ein irdenes, glasirtes Casserol, fügt auf jeden Liter Beeren mindestens 180–200 Gr. gestoßenen Zucker und etwas ganzen oder gestoßenen Zimmt hinzu, kocht sie damit weich, nimmt sie heraus, siedet den Saft noch etwas dicker ein und gießt ihn über die Beeren.

**Kirsch-Torte von Mürbteig.** Man rollt einen fingerstarken Boden aus gutem Mürbteig aus, versieht ihn mit einem in die Höhe eingekniffenen Rand und bäckt ihn auf einem gebutterten Blech oder in einer Tortenform hellbraun; inzwischen hat man von ausgekernten Kirschen mit einem Teil ihrer zerschlagenen und in etwas Wasser gekochten Kerne, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone und reichlichem Zucker ein halb weiches Kompott gekocht, die Kirschen aus dem Saft genommen, diesen noch stark eingedickt und über die Früchte gegossen. Sobald letztere völlig ausgekühlt sind, läßt man den Saft ablaufen, füllt die Kirschen in den Tortenboden, macht ein Gitter von dünn ausgerolltem rohen Mürbteig darüber, bestreicht dasselbe mit Ei, überstreut das Ganze mit Zucker und läßt das Teiggitter bei guter Oberhitze hellbraun backen. An dessen Stelle kann man aber auch die Kirschen mit festgeschlagenem, stark versüßtem Eiweißschnee überstreichen, mit Zucker bestreuen und bei gelinder Wärme die Schneekruste hellgelb backen. Ebenso kann man Kirsch-Torte aus einem feinen Hefenteig machen und nach Belieben mit einem der bei Kirsch-Kuchen angegebenen Glisse überziehen.

### Gemachte Früchte.

**Erdbeeren in Dunst.** Reife, aber noch feste, auserlesene Garten-Erdbeeren werden von den Stielen gepflückt und in die Blechbüchsen oder Konservengläser auf eine vorher eingestreute fingerdicke Schicht gestoßenen Zucker gelegt; ist die Büchse fast zur Hälfte gefüllt, so schüttet man zwei gehäufte Eßlöffel voll Zucker darüber, rüttelt die Büchse, damit keine leeren Zwischenräume bleiben, füllt die Büchse dann vollends und streut wieder einige Löffel Zucker oben darauf. So läßt man die Büchsen eine halbe Stunde stehen, füllt den etwa entstandenen leeren Raum noch mit Zucker aus, läßt die Büchsen fest verlöten oder schließt die Gläser luftdicht, bringt sie in einem Kessel mit Wasser allmählich zum Kochen, nimmt den Kessel vom Feuer, wenn er eine Viertelstunde gekocht hat, und läßt die Büchsen darin erkalten.

**Heidelbeer-Sirup.** Gut gelesene, recht reife Heidelbeeren werden gewaschen, auf einem Siebe abgetropft, und in ein Casserol geschüttet, welches man entweder eine Viertelstunde in dem warmen Ofen oder in ein Gefäß mit kochendem Wasser stellt; dabei zerdrückt man die Beeren mit einem Holzlöffel und preßt sie, wenn sich

reichlicher Saft gebildet hat, durch ein Tuch. Sobald sich der Saft etwas geklärt hat, schüttet man ihn vorsichtig ab, damit nichts von dem Bodensatz hinkomme, wiegt ihn, nimmt auf jedes  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Saft das gleiche Gewicht Zucker, setzt beides zusammen zum Feuer, nimmt während des Kochens den Schaum gut ab, bis sich keiner mehr bildet, siedet den Saft bis zum kleinen Faden ein, läßt ihn dann in einer Schüssel oder Terrine erkalten und füllt ihn später in Flaschen, die man verforst und versiegelt aufbewahrt.

### Kirsch-Marmelade auf 3 verschiedene Arten.

1 Kilo süße, schwarze Kirschen und 1 Kilo Sauerkirschen werden von den Stielen befreit, ausgekernt und in ein Casserol geschüttet, worauf man  $\frac{1}{2}$  Kilo in Stücke zerschlagenen Zucker hinzufügt und die Früchte damit unter fortwährendem Umrühren so lange einkocht, bis die Marmelade vom Löffel rutscht; man füllt sie in kleine Steinbüchsen, läßt sie erkalten, legt ein mit Rum getränktes Papier darüber und bindet sie mit Blase zu. — Oder man läßt die abgestielten Kirschen weichkochen und streicht sie dann durch ein ziemlich großes Haarsieb, damit die Kerne zurückbleiben, was rascher von Statten geht als das Auskernen; der Zucker wird inzwischen zu einem dicken Sirup geläutert und mit dem Fruchtbrei unter unaufhörlichem Umrühren auf die angegebene Art einkocht; auf jedes  $\frac{1}{2}$  Kilo Kirschen oder jeden  $\frac{1}{2}$  Liter durchgeschlagenen Fruchtbrei rechnet man 125 Gr. Zucker. Ebenso kann man auch den Zucker läutern, die ausgekernten Kirschen hinschütten und nach Belieben ein wenig Zimmt und Melken beifügen, was indessen den so angenehmen eigentümlichen Kirschgeschmack beeinträchtigt, und alles zusammen zu Marmelade einkochen.



Ein erprobtes Mittel gegen Zahnschmerzen ist guter Essig mit Wasser vermischt. 2 Teile Wasser werden mit 1 Teil starkem Wein- oder Obstessig vermischt und der Mund damit ausgespült. Das Ausspülen soll wiederholt werden, bis der Schmerz nachläßt. Länger als eine halbe Stunde dauert er gewöhnlich nicht. Man suche die Flüssigkeit so lange als möglich im Munde zu behalten.

**Der Spitzwegerich-Saft** ist ein wirklich vorzügliches Mittel für Brustleidende, Hustende und hauptsächlich für kleine Kinder, die schwer Arzneien nehmen. Er läßt sich leicht selbst bereiten. Dazu pflücken wir eine ziemliche Menge Spitzwegerich, der auf jeder Wiese wächst und allgemein bekannt ist. Wir waschen ihn rasch, trocknen denselben auf einem Tuche ab und wiegen ihn mittelst eines Wiegemessers ganz fein. Dann pressen wir den Saft durch ein Tuch heraus, nehmen  $\frac{1}{2}$  Liter Saft, ebenso viel guten Honig und kochen das Ganze nur knapp eine halbe Stunde. Noch warm füllen wir den Extrakt in Gläser und geben dem Kranken täglich einige Eßlöffel voll davon. — Dieser Saft hält sich ein ganzes Jahr.

**Terpentinöl gegen Mitesser.** In dem Terpentinöl, das sich fast in jedem Haushalte vorfindet, besitzen wir ein ebenso einfaches als unschädliches Mittel zur Beseitigung mancherlei Hautunreinigkeiten, allerlei kleiner äußerlicher Uebel, die mehr vom kosmetischen als hygienischen Standpunkte aus Beachtung verdienen, resp. lästig werden, weil sie im Gesicht auftreten: Finnen, sogenannte „Mitesser“, vereinzelt auftretende Pusteln und Blüthen. Sie werden durch Terpentinöl beeinflusst und oft in wenigen Tagen zum Schwinden gebracht oder doch in dem Aussehen günstig verändert, also zurückgebildet. Täglich mehrmaliges Betupfen der betreffenden Stelle ist vorzunehmen, am besten mittelst des Pfropfens der Terpentinflasche.



## \* Krankenpflege. \*

### Ernährung der Kranken im Greisenalter.

Die Krankheiten des Greisenalters, abgesehen von akuten Krankheiten, beruhen gewöhnlich auf verlangsamtem Stoffwechsel. Die Ernährung hat die Aufgabe, diesem Uebel zu begegnen; sie muß deshalb eine ausreichende, leicht verdauliche sein. Die Behandlung der Kranken soll vorzugsweise eine diätetische sein, d. h. sie soll ohne Arzneimittel auf dem Ernährungswege angestrebt werden. Alle Reizungen des Nervensystems sind sorgfältig zu vermeiden. Gute Luft, angemessene Zimmertemperatur und Bettwärme, genügende Bekleidung und möglichst viel Bewegung im Freien sind geboten.

Da die Verdauungstätigkeit eine herabgesetzte ist, sind Reizmittel, welche im Kindesalter ganz verboten, im Mannesalter wenig ratsam, dem Greise ein Bedürfnis. Als solche sind zu verstehen: Gewürze, Weine, Thee und Kaffee. Im Uebrigen soll die Nahrung eine möglichst einfache, jedoch nahrhafte, leicht verdauliche sein; auch ist das meistens eintretende Fehlen der Zähne zu berücksichtigen. Das Fleisch gebe man fein verhackt und gut durchgebraten. Für die Krankenkost der Greise eignet sich der Speisezettel für die Genesenden mit Zugabe von Genußmitteln.  
„Die Krankenküche.“

## Kinderpflege und -Erziehung.

**Kinderkleidung.** Die Kinder sind auch in ihrer Bekleidung viel zu oft als Spielzeug und viel zu selten als moralische Aufgabe behandelt. Amor und Psyche flattern dürftig bekleidet und halbnaakt am Tage herum, und des Nachts mündert sich die Mutter — wenn es nicht bloß die Kindermagd ist —, wo das gesunde Geschöpf einen so schweren Husten geholt. Zeitweise wird die Brust stark eingehüllt in Wolle und Pelz wie in der Polarzone, nach wenigen Wochen ist das Kinderkleid weit ausgeschnitten und läßt bei lebhafter Armbewegung die Luft und den Blick bis auf den Magen und den halben Rücken hinabfallen; und doch liegen gerade in der Gegend der Brust, welche in den herrlichen Ausschnitt fällt, die empfindlichsten Teile der Lunge, deren Katarrhe so oft in Auszehrung übergehen!

Man nennt diese gedankenlose Entblößung des Kindesleibes Abhärtung. Es ist gewiß, daß eine gesunde Konstitution in der Bettlerfamilie bei erbärmlicher Speise und Kleidung und ebenso im vornehmen Hause, selbst bei phantastischer Pflege, durchkommen kann, wenn sie nicht zufällig vorher durch das spartanische Sieb gefallen und begraben ist; aber ebenso gewiß ist, daß alle wirkliche Abhärtung planmäßig sein muß und sich nicht nach Moden richten darf. Weber Warmhalten noch Kalt halten ist Abhärtung, sondern der richtige Wechsel von beiden. Die Bekleidung muß dem Klima entsprechen und auch bei raschem Witterungswechsel genügen.

Sonderregger, Vorposten d. Gesundheitspflege.

## Blumenkultur und Gartenbau.

**Kultur der Lorbeerbäume.** Zwei Fehler sind von besonderer Wichtigkeit, welche bei der Behandlung der Lorbeerbäume so häufig begangen werden. Erstens legt man viel zu wenig Gewicht auf ein richtiges und rechtzeitiges Begießen. Entweder gießt man zu viel und

zu häufig, sodaß die zarten Wurzeln verfaulen, oder man gießt nur spärlich oder zu selten, in welchem letztem Falle der Wurzelballen zu sehr austrocknet, denselben Fehler begeht man auch mit andern holzartigen Topfpflanzen und meint, das seien alte, starke Pflanzen, die könnten alles ertragen. Dies ist eine ganz falsche Ansicht. Gerade solche große Pflanzen, wie die Lorbeerbäume, mit ihren vielen, weitverzweigten Wurzeln und Nesten, brauchen viel flüssige Nahrung. Der größte Fehler, den man ferner begeht, ist der, daß die Lorbeerbäume nicht oft genug umgepflanzt, d. h. nicht in neue Kübel oder frische Erde versetzt werden. Bedenke man doch, daß selbst bei genügender Düngung die wenige Erde in den Kübeln nach und nach ganz ausgesogen wird; darum soll man alle zwei Jahre und zwar im Frühling die Pflanzen aus den Kübeln nehmen, letztere aus- und inwendig gründlich reinigen und mit guter Kompost- oder Gartenerde frisch füllen, (besser ist noch eine Mischung von  $\frac{3}{5}$  Komposterde  $\frac{1}{5}$  Lehm und  $\frac{1}{5}$  rein gewaschener Flußsand.) Beim Umpflanzen müssen dürrer, angefaulte oder beschädigte Wurzeln natürlich glatt, mit der Schnittfläche nach unten, abgeschnitten werden. Der Boden des Kübels muß mit mehreren kleinen Abzuglöchern versehen sein. Um den Wasserabzug zu erleichtern, bringe man zu unterst in den Kübel Ziegelbrocken, Kieselsteine oder Topfscherben. Nach dem Umpflanzen werden die Lorbeerbäume sodann gehörig mit gestandenem Wasser angegossen und den Sommer über hier und da mit einem Düngguß von aufgelöstem Kuhdünger.

**Die Brennessel** ist eine Pflanze von vielseitiger Nützlichkeit, trotzdem sie von Landwirten und Gärtnern als Unkraut betrachtet wird. Im Frühling, kaum der Erde entsprossen, liefert sie ein gutes Gemüse und Salat, später ist sie ein gutes Futter für das Jungvieh. Der Bast der ausgewachsenen Pflanze liefert starkes, dauerhaftes Tuch oder Bindmaterial, der reife Same ist als Fühnerfutter verwendbar und wirkt auf die Eierproduktion im Winter. Stengel und Blätter dienen zu mancherlei Heilzwecken. Letztere mit Kochsalz in einem Mörser zerstoßen, ergeben eine schöne gelbe Farbe. Ueberdies ist die Nesselpflanze mit dem magersten Boden zufrieden, sie kann jährlich 2—3 Mal geschnitten werden und liefert dann ein vorzügliches Heu. Im trockenen oder halbdürren Zustand verliert sie die lästige Eigenschaft des Brennens bei der Berührung.

**Zur Unkrautvergiftung.** Direktor Schulz an der landwirtschaftlichen Schule in Soest, Westfalen, machte die Entdeckung, daß Ackersenf, Hedera und Disteln, durch Bespritzung mit einer Lösung Eisenvitriol getötet werden, während Hafer und Gerste dadurch keinen Nachteil erfahren. Auf 10 Liter Wasser nimmt man  $1\frac{1}{2}$  Kilo Eisenvitriol, das in kleinen, lockergewebten Säcken darin aufgehängt wird, bis es sich gelöst hat. Von dieser Lösung werden mit einer Peronospra-Spritze, wie solche jetzt vielfach verwendet wird, auf  $\frac{1}{4}$  Hektar 10 Liter gleich 10 Spritzenfüllungen verteilt. Die Ausgabe hierfür wird etwa Fr. 2 $\frac{1}{2}$  betragen. Es ist empfehlenswert mit diesem Verfahren Versuche zu machen.

## Tierzucht.

**Fütterung der jungen Kanarien im Flugkäfig.** Wenn in der Hecke neben Rüblamen und Glanz noch Mischfutter (Glanz, Hafer, Mohn und Hanf) gegeben worden ist, so lasse man aber hiervon auch nach und nach entschieden ab; denn dauernde Fütterung mit Mischfutter wirkt auf die gesanglichen Leistungen recht nachteilig ein und schlechte Töne bzw. Töne, die nicht erheblich übertragen werden, sind oft eine Folge der Darreichung von Mischfutter. Alle die angeführten Sämereien sind geeignet, durch den großen Reiz, den sie ausüben und durch den unverhältnismäßig hohen Kräfte-

Ueberschuß, den sie bilden, spitze Pfeifen, scharfe Aufzüge u. s. w. hervorzurufen. Das zweckmäßigste Singfutter für den Kanarienvogel ist unter allen Umständen guter Sommerübren und mäßige Beigaben von Eifutter, alles andere ist überflüssig.

**Sonnenblumen** sollen nicht in die Nähe von Bienenständen gesetzt werden, am wenigsten die nicht gefüllt blühenden Sorten, indem der Honig dadurch in einer den Inker im höchsten Grade benachteiligenden Weise verfärbt wird. G. B. Claydon erzählt im „Gardener's Chronicle“ folgendes: „Vor Jahren, als wir noch Bienenzucht betrieben, pflanzten wir in den Garten die einblumige Sonnenblume in einigen Exemplaren. Unser Honig wurde sehr dunkel gefärbt. Nur um der Sache auf die Spur zu kommen, setzten wir im nächsten Jahr noch mehr von diesen Sonnenblumen. Jetzt wurde der Honig schwarz und unverkäuflich. Wir stellten dann die Pflege der Sonnenblumen ein. In diesem Jahre standen die russischen Riesen-Sonnenblumen nun wieder einmal in der Nachbarschaft eines Bienenhauses. Der Honig wurde schwarz und unverkäuflich.“

**Obst als Hühnerfutter.** Nach gemachten Erfahrungen soll Obst aller Art, das die Hühner ja sehr gerne fressen, einen günstigen Einfluß auf das reichliche Legen der Eier haben. Es wäre zu empfehlen, den Tieren eine Beigabe von Obst zu ihrem gewöhnlichen Futter zukommen zu lassen.



Fragen und Antworten aus dem Leserkreis sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlichst eingeladen.

#### Antworten.

40. Ich bin in der Lage Ihnen noch einige erprobte Rezepte für Fleischreste zu übermitteln.

**Fleischplätzli.** Fleisch mit viel Suppengrün verwiegen, zu je 5 Löffel Mehl 3 Eier, dieses mit Milch und Wasser zu einem Teigl unruhren, salzen, würzen, das Fleisch darein, löffelweise davon in heißes Fett, mit dem Schöpfelchen glatt drücken und auf beiden Seiten gelb backen.

**Fleischomeletten.** Zu je drei Kellen voll Mehl 2 Eier, daraus ein Omelettenteigl machen, das mit viel Grün verwiegte Fleisch dazu, salzen, würzen und dünne Omeletten braten.

**Ragout.** Fleischresten in Stücke schneiden, Mehl braun rösten, mit Fleischbrühe und Wein aufkochen lassen, salzen, würzen und das Fleisch noch etwa 10 Minuten darin kochen.

Verwiegte Reste können auch gewürzt zu Risotto verwendet werden. L. L.

43. Fragen Sie bei der „Mitschweizerischen Versuchstation für Wein- und Gartenbau in Wädenswil“ an, die alljährlich einen Obst- und Gemüseverwertungskurs abhält und ohne Zweifel auch dieses Jahr wieder einen solchen erteilt. Er dauert gewöhnlich etwa 4 Tage. Gewiß finden Sie dort die gewünschte Einführung in die Einmachkunst. Eine, die dort gewesen.

44. Abonnieren Sie den „Illustrirten Schweizer Bienenfreund“, Organ für rationelle Bienenzucht. Er erscheint monatlich wenigstens 16 Seiten stark unter der Redaktion von Ulrich Stuber in Niederried, Brienzertee. Der Abonnementspreis beträgt Fr. 1. — pro Halbjahr. Es ist ein sehr empfehlenswertes Blatt.

Bienenzüchter in R.

44. Ich rate Ihnen sehr, die „Schweiz. Bienenzeitung“ zu abonnieren. Diese kostet jährlich 4 Fr., erscheint mo-

natlich und kann bei Herrn Lehrer Göldli-Braun, Redaktor, in Altstätten (Kt. St. Gallen) bezogen werden. Nina.

45. Baden Sie Ihre Kleine nur munter fort. Sie leisten ihr damit einen großen Dienst. Wenn Kinder dabei aufgereggt werden, so wird beim Baden nicht richtig verfahren. Zu warme Bäder z. B., regen auf und machen unruhigen Schlaf, zu kaltes Wasser übt einen zu gewalttätigen Druck auf die Haut, die Atmung und Herzstätigkeit, sowie auf Nerven und Gehirn aus und schadet durch die zu große Wärmeentziehung. Im zweiten bis zum vierten Lebensjahr wird ein Bad von 24 Grad Wärme immer von guter Wirkung sein. Kräftige, blutreiche und leicht erregbare Kinder vertragen im allgemeinen Bäder und Waschungen etwas kühler — blutarmer brauchen etwas mehr Wärme. Schädlich ist aber nicht nur das nicht richtig temperirte Wasser, sondern die Gewalttätigkeit, mit welcher oft kleine Kinder, ohne Rücksicht auf ihr Atmungsbedürfnis und ihre tödliche Angst, ins Wasser gestürzt werden. Daher kommt manche Aufregung der kleinen Welt. Frau Anna.

46. Ein leichtes Unterfangen ist es nicht, einem Cosoläuter mit Fettflecken zu der ursprünglichen Frische zu verhelfen. Haben Sie schon versucht, mit grüner Seife die Stellen gut einzufeilen und den Schaum dann dar- auf liegen gelassen? Nach einiger Zeit müssen die Flecken gründlich ausgewaschen werden, erst mit warmem dann mit kaltem Wasser. Daß der Teppich an dieser Stelle dann nicht zusammenschrumpft, können Sie vermeiden, indem Sie ihn mit einem schweren Gegenstand belasten, bis er wieder trocken ist. Probieren Sie aber in erster Linie, ob ein Auflegen von Fließpapier, auf welches Sie ein recht warmes Eisen stellen, das Fett nicht auflöst und in das Papier überträgt. Frau A. W.

#### Fragen.

47. Wie kann man selber Zündschwamm (Zunder) herstellen? S.

48. Wo mag der Fehler liegen, daß ich dieses Jahr wie auch das letzte auf meinem Balkon keine schönen Blumen ziehen kann? Ich pflege sie ganz wie früher und hatte immer den prächtigsten Flor — jetzt will das gesamte „Korps“ einfach nicht pariren und kommt zu keinem reichen Wachsen und Blühen. Daß es ungünstiger ist für Blumenkultur auf einem der Vormittagssonne ausgelegten Balkon weiß ich, dieser Umstand hat aber in andern Sommern die Pflanzen und Blumen an der frischen, kräftigen Entwicklung nicht gehindert. Es sind teilweise überwinterte Töpfe, teils neu hinzugekaufte. Wer kann mir raten?

Ratloses Blumenmütterchen in der Stadt.

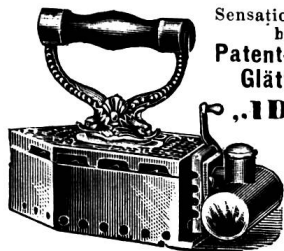
49. Gibt es ein billiges Büchlein (vielleicht nach Art des „Heim“, Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr, das mir schon so unendlich viele Dienste geleistet hat), welches die Krankenpflege behandelt? Man wäre, besonders auf dem Lande, oft so froh um Auskunft, man weiß so wenig, was zu tun ist, wenn man unversehens ein Krankes zu pflegen bekommt. Und viel Geld darf man ja für ein größeres Buch nicht ausgeben, man hätte auch nicht einmal Zeit, es zu lesen. Herzlichen Dank für guten Rat. Abonnentin in D.

50. Ist das Rauchen denn wirklich ein so staatsgefährliches Unterfangen, daß man in allen Tonarten davor zu warnen braucht? Es wäre mir lieb, wenn vielleicht hier im Ratgeber mir jemand genauen Aufschluß gäbe, worin das „Ungefunde“ eigentlich besteht. Ich bin noch nicht im klaren darüber. Viel Dank zuvor. Leidenschaftlicher Raucher.

51. Kann mir vielleicht ein freundlicher Leser des Ratgebers sagen, welche Blüten und Blätter ich jetzt draußen pflücken müßte, um ein Theeassortiment für meine Hausapotheke zu bekommen? Ich bin immer sehr eingenommen für solche Naturmittel. Wie trockenet man sie am zweckmäßigsten? Für guten Rat dankt Hausmütterchen.







Sensationelle Neuheit!  
**Patent-Spiritus-Plättteisen**  
**„IDEAL“**

Unentbehrlich für jede Hausfrau und Glätterin.

+++++  
 Patente in allen Industriestaaten angemeldet. Kein übler Geruch, kein Kopfweh, daher ärztlich empfohlen. Kein Staub, keine Asche, absolut gefahrlos. Jederzeit und überall gebrauchsfertig, reinlichstes und rationellstes Glätten. Durch seine elegante Ausstattung (hochfeine Vernickelung) eine Zierde jeden Haushaltes. Spiritusverbrauch ca 5 Cts. pro Stunde. Ausführliche Prospekte mit Gebrauchsanweisung gratis und franko.

**W. Krüger in Heiden**  
 (Appenzell).

P. S. Reisende und Wiederverkäufer gesucht. [W 1144] (OF 2168)

**Feinstes Knochenöl,**

präpariert für Nähmaschinen und Velo's, aus der Knochenölfabrik von **H. Möbius & Söhne** in **Basel**. Zu haben in Flaschen in allen besseren Handlungen.



Ist die beste.  
 (W587)

Beste Qualität

**Wäsche-Seife**

50, 60, 70 Meter lang,  
 Waschseilbrettchen,  
 Fensterleder,  
 Schwämme,  
 Türvorlagen

in 5 verschiedenen Größen  
 aus Goccus,  
 Manilla und Leder,  
 Käufer für Corridor,  
 empfiehlt bestens

**D. Denzler, Seiler**  
 Sonnenquai 12 u. Schweizergasse 4  
**Zürich.** T. 1015



Durch zahlreiche Zeugnisse anerkannt als die beste, mildeste cosmetische Toilette-Seife für zarten Teint.  
**Man hüte sich vor minderen Nachahmungen.**  
 Nur echt mit der Schutzmarke: 2 Bergmänner  
 (W 1116) **Bergmann & Co., Zürich.**

**Vorhangstoffe & Etamine**

eigenes und engl. Fabrikat, weiss und crème, in grosser Auswahl, liefert billigst (T 1124)

das Rideaux-Versandt-Geschäft

**A. B. Wef, zum Merkur, Herisau.**

Muster franko; etwelche Angaben der Breiten erwünscht.

**Zur Beachtung.**

Den guten Anklang, den unsere mit Olivenöl hergestellte Brillantseife gefunden hat und um vielfachen Wünschen von Kunden entgegenzukommen, stellen wir aus dieser so guten und vorteilhaften Seife nun auch ein Seifenpulver her. Dieses Brillantseifenpulver enthält noch Salmiak und Terpentin, wodurch die Waschkraft desselben bedeutend erhöht und eine vorteilhafte Einwirkung und Ersparnis beim Waschen erzielt wird. Die Anwendung dieses Seifenpulvers ist eine außerordentlich einfache und genügt ein kleiner Zusatz zum Wasser; die Wäsche wird dann beim Waschen mit Brillantseife blendend weiss und erhält einen angenehmen Geruch. Brillantseife und Seifenpulver sind in allen bessern Spezereihandlungen zu haben. Alleinige Fabrikanten: Wef u. Cie., Basel. (T 1095) (H 2300)Q