

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **7 (1900)**

Heft 22

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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



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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Inzerptionspreis: Die einspaltige Beitzelle 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 22. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 22. Dezember 1900.

Was ist ein Jahr?

Von J. Engell-Günther.

(Nachdruck verboten.)



Was ist ein Jahr im Lauf der Zeiten?
Ein Tropfen nur! — und doch um-
schlingt es

Im Leben viel; kann viel bedeuten,
Und wie es war — so auch verklingt es.

Man wünscht sich Glück zum neuen Jahre!
Wohlan! — ein liebevolles Handeln
Gibt aller Welt das Glück, das wahre —
Das lehrt im Paradiese wandeln.

Wer Gutes sucht auf allen Wegen,
Der findet's wohl, wenn recht er handelt.
Gerechtigkeit allein bringt Segen,
Gleich wie sich Nacht in Tag verwandelt.

So also wünsch' man allen Liebe! —
Und einzig Liebe soll uns lohnen! —
Und — fehlt sie noch im Weltgetriebe,
Soll sie in unsern Herzen wohnen.

Dum Hassen ist zu kurz das Leben.
Was kann mit Haß uns Freude bringen?
Glück ist — ein liebevolles Streben!
O, möchte allen das gelingen!



Altes und Neues über das Theetrinken.

Von Dr. med. Arsus.

(Nachdruck verboten.)

So löblich die Bestrebungen der Abstinenz- und Temperenzvereine nach der einen Seite hin erscheinen, so beklagenswert ist der Umstand, daß sie als Gegner der Trunksucht das Theetrinken proklamieren, als hätte man es hier mit einem ganz

unschuldigen Getränk zu tun. Das heiße ich den Teufel mit Belzebub austreiben und danke im Namen der einsichtsvollen Menschheit für das Danaer-Geschenk!

War das Theetrinken nur vor wenigen Jahren noch bei uns eine Passion der höhern Stände, so ist nun durch die alkoholgegnerische Tätigkeit die Theekanne im hintersten Bergdörflein auf den Tisch des ohnehin schlecht genährten Arbeiters und Kleinbauers aufgepflanzt worden. Alle Welt trinkt jetzt Thee; Thee am Nachmittag, Thee am Abend, Thee, wenn man friert, Thee, wenn man sich etwas schlaff und unaufgelegt fühlt.

Eine junge Dame würde bei ihrer eben aus der Pension heimgekehrten Freundin schön ankommen und müßte sich schämen, wenn sie auf die Frage: „Trinkst du den Nachmittagsthee?“ nicht antworten könnte: „O ja, meine Liebe, natürlich, und abends, ach, ich bin leidenschaftliche Theetrinkerin!“ — Die Schneiderin „auf der Arbeit“ trinkt Thee — noch eine Tasse, bitt schön; und selbst die Putzfrau schlürft den Modetränk.

Was schadet auch so ein Täßchen Thee? Ein Täßchen schadet nichts — nützt nichts. — Aus einem Täßchen werden aber zwei, drei . . . zehn, werden Liter in einem einzigen Tag, und so geht's jahrelang fort. — Im Uebermaß liegt die Gefahr, und kein anderes Getränk (nicht einmal der Kaffee) reizt so sehr zum übermäßigen Genießen, wie der chinesische oder Schwarzthee.

Während der Kaffee doch meistens mit Milch genommen wird, schlürft man den wasserdünnen Thee ohne Zutat, um sein Aroma nicht zu verderben.

Mag der gutgenährte Engländer bei seinem Theekessel bleiben, mögen auch unsere gutsituirten Klassen in mäßiger Weise des Genußmittels froh werden! Als eine Sünde und als ein Attentat am Volke aber muß man es bezeichnen, wenn man unter der Flagge der Unschuld und der gänzlichen

Harmlosigkeit, auch wohl noch der stärkenden Wirkung, ein langsam ruinirendes Gift wie den Thee unter die Menge schleudert, der bereits seinen verderblichen Einfluß zu zeigen beginnt.

Arbeiteten bislang nur zwei Verderben am Ruin des Volkes — der Alkohol und der Kaffee, so erstand nun in dem immer stärker um sich greifenden Theekonsum ein dritter raffinirter Feind des menschlichen Glückes. — Drei nagende Würmer am Grundpfeiler der Gesundheit ist zu viel auf einmal. Was der eine nicht fertig bringt, vollführt der andere. Das fehlte nachgerade in unserm „Zeitalter der schwachen Nerven“!

Statt aller theoretischen Erörterungen über die physiologische Wirkung des Thees will ich sie lieber hinzeichnen, die beklagenswerten Opfer eines fortgesetzten, leidenschaftlichen Theegenusses. Hohlwangig, blaß, mit blauen Ringen um die Augen erscheinen sie bereits auch bei uns in den Sprechstunden der Aerzte. Ihr Herz klopft wild, ihre Muskeln schlottern und zittern, als hätte man es mit Verbrechern zu tun. Unruhig bewegen sie stets ihre Füße und nesteln mit den Händen am Kleid oder an den Haaren herum — ein trauriges Bild der Neurasthenie und Kraftlosigkeit! Ebenso ist ihr Geist zerstreut und es fällt ihm schwer, das Denken auf einen Gegenstand zu konzentriren. Viele klagen über heftige Neuralgien und Kopfschmerzen, andere über Uebelkeit und Indigestion infolge ihres verdorbenen Magens, wieder andere über hartnäckige Schlaflosigkeit und Angstzustände aller Art. Ich kannte einen Studenten, nebenbei gesagt, ein Studirender der Medizin. Er trank Thee, und da er merkte, daß ihm das Getränk den Kopf frei hielt und den Schlaf verschlechte (eine unnatürliche Wirkung!), trank er erst tüchtig und studirte tief in die Nacht hinein. Die Abgeschlagenheit andern Morgens verschlechte er sich wieder mit Thee. Die Folge war ein nervöses Herzübel und dreiwöchentlicher Spitalaufenthalt.

Ein anderer Studirender brachte es durch den Theegenuß so weit, daß er nachts keinen Schlaf mehr fand, auch wenn er schlafen wollte; erst am Morgen versiel er einem lethargischen Zustande, der ihn bis nachmittags gefangen hielt. Er hatte sich ganz die Nacht zum Tag gemacht.

Kürzlich behandelte ich ein siebenjähriges Mädchen an den Folgen eines frühen, wenn vielleicht mäßigen Theegenusses. Das Kind war matt und schwach, hatte Kopfschmerz, Zittern und verdaute nichts mehr. Der Appetit fehlte ganz. Die Mutter gestand mir, die ganze Familie tränke seit einiger Zeit Thee, der ihnen statt des Weines empfohlen ward und der ihnen allen so gut bekommen.(!)

Dr. J. Wood fand in Amerika (laut den „Therap. Blättern“) unter 1000 Patienten, die seine Hilfe nachsuchten, nicht weniger als 100, also 10%, die dem reichlichen Theegenuß ergeben waren und unter dessen schädlichen Einwirkungen mehr oder weniger litten.

In englischen Irrenanstalten wird dem übermäßigen Theetrinken ein hervorragender Platz unter den ursächlichen Faktoren der Geisteskrankheiten eingeräumt. So weit ist es also bereits in England und Amerika gekommen, wo doch die mittlere Ernährung des Volkes eine bessere ist, als bei uns.

Wie soll dann erst auf dem Kontinente das Gespenst des modernen, immer größere Dimensionen annehmenden Theetrinkens unsere schon halb vorbereiteten Nerven treffen!

Jetzt ist es noch Zeit, dem Uebel zu steuern und das Volk auf seine Torheit aufmerksam zu machen, denn in der Hand der Menge ist der Thee ein noch weit verderblicheres Gift als der Kaffee und konsumirt seine Kräfte viel rascher.

Aber auch der besser Situirte mag sich zur Lehre nehmen, daß ein gewohnheitsmäßiges Theetrinken, das leicht in eigentliche Thee-Trinksucht ausartet, von den schlimmsten Folgen und oft dauernder Nervenzerrüttung begleitet ist.



Wie warm sollen wir essen?

Es wird oft darüber geschrieben, welcher Wärmegrad der Speisen und Getränke dem menschlichen Körper am zuträglichsten sei. Es mag daher für die Leser des „Natgeber“ interessant sein, zu hören, was ein Berufener, Uffelmann, darüber sagt.

Im Winter, da der Mensch durch Nahrung und Getränk dem Körper Wärme zuführen will, soll die richtige Temperatur der betreffenden Substanzen 10—12 Grad wärmer als die Bluttemperatur sein. Im Sommer dagegen, da eine Abkühlung beabsichtigt ist, wähle man Speisen und Getränke, die auch bei geringerer als der Temperatur des Blutes, noch bekömmlich sind.

Die Temperatur des Wassers soll nach Uffelmann 12,5 Grad C. betragen, Mineralwasser dagegen sollten immer einen Wärmegrad von 14 bis 16 Grad C. haben. Bier unter 9 Grad C. ist schädlich, zu bemerken ist jedoch bei diesem Genußmittel, daß die dickern Biere eine höhere Temperatur beanspruchen, als die dünnen. Leichter Weißwein darf bis zu 15 Grad C. sinken, schwerer dagegen verträgt sogar eine Abkühlung bis 10° C. Kaffee und Thee wird in den verschiedensten Wärmegraden genossen; es ist dabei zu bemerken, daß die erregende Eigenschaft der beiden Genußmittel mit der Temperatur zunimmt. Fleischbrühe soll in einer Temperatur von 40° C. zu Tische gebracht werden; der Wohlgeschmack vermindert sich, je mehr die Temperatur sinkt und der Fettgeschmack tritt mehr und mehr in den Vordergrund. Milch wird in einer Temperatur von 34 bis 35° C. von Erwachsenen vertragen, bei 16 bis 18° C. ist sie noch den wenigsten bekömmlich. Breie und breite Speisen verlangen eine

Temperatur von 38—45 ° C.; der Wohlgeschmack kommt dabei am besten zur Geltung. Fleisch verlangt Bluttemperatur; solches mit leicht gerinnendem Fett, wie Schafffleisch, Schweinefleisch muß einen höhern Wärmegrad haben.

Das Eis steht tief unter den Wärmegraden, die dem Körper noch zuträglich sind und ist daher verwerflich. Es soll, nach Uffelmann, jedes Eisgericht, das den Schluß einer Mahlzeit bildet, schädlich sein, weil es die Temperatur des Mageninhalts herabsetzt und die Verdauung stört. Für durstlöschende Getränke ist die Temperatur von 10 bis 20 ° C. die angenehmste.

Die Gewohnheit spielt nun allerdings beim Genuße unserer Speisen und Getränke eine große Rolle, der eine ist „kühl“, der andere „heiß“, allerdings nicht immer zu gunsten seines Magens. Sowohl der Geschmack, wie die Bekömmlichkeit hängt sehr von dem Wärmegrad ab, in welchem wir unsere Speisen genießen.

Wer ausschließlich „kalt“ isst, besonders kalte Mittagsmahlzeit zu sich nimmt, fühlt sich weniger satt und ist geistig und körperlich weniger elastisch als der warm Essende. Zu heißes Essen dagegen ruft Verdauungsschwäche hervor, Magengeschwüre und andere Magenkrankheiten. Es ist also auch auf diesem Gebiete der Hygiene der goldene Mittelweg der beste.



Krankenpflege.

„Eine große Menge sogenannter Krankheits-symptome sind einfach Folge unpassender Pflege und es gibt kein Geschäft, bei welchem man so wenig den gesunden Verstand walten läßt, wie in der häuslichen Krankenpflege“, sagt Florence Nightingale, die berühmte Diakonissin des Krimkrieges. Diese Wahrnehmungen kann auch der denkende Laie sehr oft machen; nicht selten wird gerade in Familien, deren Glieder in zärtlicher Liebe miteinander verbunden sind, dem Kranken in unrichtig ausgeübter Pflege die Genesung erschwert. In vielen Fällen werden die Vorschriften des Arztes, sei es aus falsch-verstandener Rücksicht auf den Patienten, oder aus Bequemlichkeit, nur unvollkommen ausgeführt und doch liegt gerade in der strengen Befolgung der Anordnungen eines tüchtigen Arztes, die Gewähr für raschere Heilung.

Ein erstes Gebot der Krankenpflege ist die Sorge um die größte Reinheit der Luft, in der der Patient atmen muß. Um den Kranken, namentlich im Winter, keiner Erkältung auszusetzen, verurteilt man ihn mancherorts dazu, Tag und Nacht die schwere, von Ausdünstungen aller Art gesättigte Luft einzuatmen, eine Luft, die manchen Gesunden krank machen, bei dem Leidenden aber unter allen Umständen das rasche Fortschreiten des Heilprozesses verhindern muß. Ganz zu verwerfen sind die sogenannten Räucherungen.

Ganz besonders bei der Pflege kranker Kinder läßt sich manche Mutter verleiten, den ärztlichen Anordnungen direkt zuwiderzuhandeln, obwohl auch da, die von den Kleinen so gefürchteten Fiebermessungen, Umschläge etc., in manchen Fällen dringend notwendig sind.

Großen Einfluß auf das Befinden der Kranken haben die ihnen gebotenen Speisen an sich, sowie deren Ansehen. Zum Erregen des oft darniederliegenden Appetits, ist zu empfehlen, daß solche sich immer dem Auge hübsch präsentiren. „Durch unpassende und unzweckmäßige Ernährung sterben in der Privat-Krankenpflege weit mehr Kranke, als in den Spitalern“, sagt Florence Nightingale in ihrem Buche „Pflege der Genesenden und Kranken“. Auch darin handle man nie auf's Geratemohl und sei besorgt, daß alle Speisen, die vorgeschrieben sind, zierlich und hübsch angerichtet werden. Verschmutzte Tellerränder, auf dem Tablett verschüttete Flüssigkeiten, überhäufte Eßgeschirre verderben den Appetit von vorneherein.

Man suche die ganze Umgebung des Leidenden harmonisch zu gestalten, was auch in bescheidenen Verhältnissen möglich ist. Bilder an der Wand, die nicht beunruhigen, ein paar Blumen im Glase, vor allem aber das freundliche Gesicht der Pflegerin, üben auf den Patienten einen wohlthuenden Einfluß aus.

Die Schädlichkeit zu langer oder unzeitiger Krankenbesuche ist in der letzten Nummer des Ratgebers schon besprochen worden. Jede Pflegerin muß im Verweigern oder in der weisen Beschränkung von Besuchen, das Wohl des Kranken stetsfort im Auge haben. Schwere Rückfälle mit tödlichem Ausgang sind nicht selten die Folge der aufregenden Krankenbesuche.

Wo eine in der Stimmung sich gleichbleibende Pflegerin ihres Amtes waltet, die auch in schweren Fällen den gesunkenen Mut des Leidenden durch ihre Ruhe und Zuversicht hebt, jede Handreichung freundlich, ohne viel Geräusch tut, da wird dem Kranken das Gesundwerden erleichtert. Die Pflege eines Patienten verlangt Takt, Ruhe und Sicherheit, sie muß diktiert sein von dem Bestreben, dem Leidenden das seiner Lage Entsprechende auf die denkbar zweckmäßigste Weise angedeihen zu lassen. Sie verlangt richtig ausgeübte Selbstverleugnung und muß „anfangen und enden mit der Treue im Kleinen.“



Ein opulentes Gastmahl.

Ein Reisender, Herr Georges Caroz, schildert in der Revue „Le Monde moderne“ sehr lebendig die Strapazen einer Reise nach Irkutsk und eines feinen Diners, zu welchem er dort eingeladen wurde. Da gab es zuerst als hors d'œuvre Radieschen, Sardellen, Thunfische, Krebse, Gurken, Caviar, Gänseleber-Pastete, Champignons, harte

Eier mit Del, geräucherten Lachs, geräucherten Stör, Grapère- und Roquefort-Käse, Confituren. Dann Suppe, bestehend aus Fischstücken, welche in einer scharfen Sauce lagen, grüne Zwiebeln und Fenchel, kleine Kuchen, angefüllt mit gehacktem Fleisch, Kohl, eingerührtem Eigelb. Darauf Milchschwein, begossen mit einer Nuß-Sauce, einen gewaltigen Stör, garnirt mit Gurken und Rüben, Kalbskeule, junge Hühner, Rebhühner, Fasanen auf Brotschnitten mit Feldkümmel, Brotschnitten, die mit geschmolzener Butter begossen und mit Caviar belegt waren. Endlich einen geräucherten Bärenschinken, zu dem man Gurkensalat genoß, und einen kolossalen, mit Anis bestreuten Kuchen; servirt wurden dazu Drangen, rote, grüne, blaue, weiße Crème, Café und Chocolate. „War das alles? Ich glaube es. Doch nein, ich vergaß die Getränke. Vorgelegt waren verschiedene Sorten Branntwein, Cognac, ein gutes halbes Duzend Liqueure der verschiedensten Aromas. Während der Mahlzeit trank man Médoc, Lafitte, Pomard, Roberer, Cliquot . . . alles in Deutschland gepanscht und mit den authentischen Marken französischer Firmen versehen. Es wurde auch Keres, Madeira und Porto geschlürft. Schließlich — zwei Stunden nach Mitternacht — ließen von den zwei- und zwanzig Gästen am Tische fünfzehn die Köpfe hängen und schnarchten. Man hatte sich gar so vieles geleistet . . . Als es zu Tische ging, hatte ich feierlich erklärt, daß ich von meinem Arzt zur Mäßigkeit verurteilt sei und so war ich zuletzt einer der Wenigen, die bei vollen Sinnen blieben. . .“

3. P.



Unter dem Weihnachtsbaume.

Jede Stimme muß nun schweigen,
Die uns sonst den Tag vergällt.
Unter grünen Tannenzweigen
Hat das Wort die kleine Welt.

Nun geziemt's dem starken Manne
All die Sorgen zu zerstreu'n,
In des Weihnachtsbaumes Banne
Mit den Kindern sich zu freu'n!

In der Christnacht heil'gem Banne
Schwind' uns froh des Jahres Rest;
Sei willkommen, grüne Tanne,
Sich willkommen, trautes Fest! L. M.



Quillaja-Rinde ist nicht nur sehr gut für Wollens-, Seiden- und Spitzenwäsche, sondern besonders auch für Zimmerwände, Lederhandschuhe, Wachsgegenstände. Möbel werden wie neu, wenn man sie mit lauem Quillajaabwäscht und mit weichen Tüchern trocken reibt.

Rosflecken aus Wäsche entfernt man dauernd mit frischem Zitronensaft, den man darauf träufelt, eine Weile darauf liegen läßt und dann mit dem Glätteisen glättet.

Mittel gegen Stockflecken. In einem Liter Wasser löse 15 Gr. gepulverten Salmiak und 60 Gr. Kochsalz. Lege die trockene Wäsche auf einen Tisch und beneze die Flecken so lange, bis sie weg sind, dann wasche die Wäsche sofort wie gewöhnlich aus.

Vergilbte Wäsche wird wieder ganz weiß, wenn man sie in sauer gewordene Buttermilch weicht, darin lasse man sie über Nacht liegen und wasche sie am andern Tag wie gewöhnlich, nur soll dem letzten Brühwasser etwas Spiritus und aufgelöstes Terpentin beigegeben werden. Hilft die Prozedur im ersten Male nicht, mache man sie nochmals, unterlasse aber nie, jedes Jahr einmal die Borräte zu waschen.

Gegen Mäuseplage hilft Terpentin sicher, da sie dieses nicht leiden können. Man taucht Lappen in Terpentin, stopft dieselben mit einem spitzen Messer fest in die Löcher, benezt die Lappen immer wieder und die Mäuse werden bald wegbleiben.

Leere Fässer, in denen Pfeffergurken gewesen sind, reinigt man am besten dadurch, daß man sie stark einschwefelt und vorher mit kochendem Wasser ausspült. Irgendwie empfindliche Flüssigkeiten, wie Wein u. dgl., können jedoch nie in derartige Fässer gefüllt werden.

Preßhese längere Zeit aufzubewahren. Ein halbes Pfund Preßhese zerschneidet man in ganz kleine Stücke, tut sie in eine gewöhnliche Weinflasche und gießt die Flasche voll mit Wasser. Die Hese ist an einem frostfreien Orte aufzubewahren, da Frost sie ihrer Kraft beraubt. Will man die Hese benutzen, so schüttle man die Flasche gut durch und nehme von dieser Flüssigkeit zum Backen so viel man braucht. Soll der Teig schneller aufgehen, so gießt man vorsichtig von dem Wasser ab, damit die Flüssigkeit hefenhaltiger wird. So aufbewahrt, hält sich die Hese immerhin 3 bis 4 Wochen.

Kleister für Leder. 4 Teile guter Leim werden mit 15 Teilen kaltem Wasser aufgeweicht und mäßig erwärmt, bis die Lösung klar wird; dann kommt unter beständigem Rühren 65 Teile siedendes Wasser dazu. In einem andern Geschirr verrührt man 30 Teile Stärke mit 20 Teilen kaltem Wasser, so daß es eine milchige Flüssigkeit gibt ohne Knollen. In diese wird der kochende Leim langsam eingerührt, das Ganze im Marienbade heiß erhalten, dann fügt man ein paar Tropfen Karbolsäure bei, die eine große Klebkraft hat. Es wird die Masse in verkorkten Flaschen aufbewahrt und hält sich jahrelang. Man kann damit Leder, Papier, Pappdeckel ganz sicher leimen, da er sich nie mehr löst. P.

Um Gummistücke auszubessern, nimmt man ein nicht zu dickes Stückchen Kautschuk, schrägt dessen Ränder mit einem scharfen und im Wasser nachgemachten Messer ab, bestreicht dann sowohl die durchlöchernte Stelle, als auch das zugeschnittene Kautschukstückchen mit Terpentinöl, legt die bestrichenen Stellen aufeinander und setzt sie 24 Stunden lang einem mäßig starken Druck aus. Die ausgebesserten Stellen sind dann ebenso wasserdicht, wie die unverletzten. Vor dem Bestreichen mit Terpentinöl müssen die zu vereinigenden Flächen ganz trocken und von allem Staub befreit sein.



Koch-Rezepte.

Käse-Suppe. In 1½ Liter schwach gesalzene Fleischbrühe, die man zum Sieden gebracht, rührt man 125 Gr. geriebenen Käse und ebenso viel geriebenes, in Butter geröstetes Weißbrot, läßt die Brühe einigemal damit aufkochen, legirt sie mit 3 Eidottern und würzt sie mit ein wenig geriebener Muskatnuß.

Bander im Ofen. Ein 2pfündiger Fisch, für 3 bis 4 Personen, wird der Länge nach gespalten und von den Gräten gelöst. Die Haut wird mit einem spitzen Messer abgelöst, die Filets sauber gewaschen, eingesalzen und gepfeffert. Dann dämpft man eine feingeschnittene Schalotte (oder Zwiebel) in circa 30 Gr. süßer Butter mit einem Kaffeelöffel Mehl, rührt's mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und ebensoviel Fleischbrühe ab, gibt 1 Nelke, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, Pfefferkörner und die Gräten mit dem Fischkopf hinzu und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Inzwischen läßt man circa 50 Gr. süße Butter in der Fischplatte oder Bratpfanne hellgelb werden, gibt den eingesalzenen Fisch hinein, beträufelt ihn mit Zitronensaft und läßt ihn 10 Minuten im heißen Ofen braten. Dann gibt man die durchgeseibte Grätenbrühe an den Fisch und läßt ihn noch 10—15 Minuten braten. Kurz vor dem Anrichten gibt man gehackte Petersilie oder Schnittlauch und nochmals Zitronensaft darüber und servirt ihn recht heiß in derselben Fischpfanne. Diese Platte läßt sich sehr gut für eine größere Personenzahl geben, nur ist es dann ratsam, größere Fische zu nehmen und die Filets in passende Stücke vor dem Kochen zu schneiden.

Fischkloßbuch der Firma Glaser, Basel.

Gebratene Reh-Keule. Die gehörig abgehängte oder einige Tage in saure Milch gelegte Keule wird gewaschen, gehäutet, gespickt, und in einer Pfanne mit reichlicher kochender Butter unter häufigem Begießen recht saftig gebraten; im Verlauf der Bratezeit gießt man nach und nach etwas kochendes Wasser oder fetten sauren Rahm zu. Ist der Braten gar und schön braun, so legt man ihn auf eine Schüssel, hält ihn warm, kocht den zusammengerührten Bratenfond mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe los, gießt die Sauce durch und reicht sie nebst Kompott und Salat zu dem Braten, dessen Knochen man mit einer krausgeschnittenen Papiermanschette verzirt.

Hühner-Ragout auf russische Art. 2—3 gebratene junge Hühner zerteilt man in Stücke, legt dieselben in ein Kasserol, tut die Bratensauce, $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm, einige Eßlöffel voll Kraftbrühe, 4 Löffel geriebenes Weißbrot, eine Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Liter heißes Wasser, etwas Pfeffer, Piment, Ingwer und Muskatblüte hinzu, läßt alles eine Viertelstunde tüchtig verkochen, tut zuletzt einen Eßlöffel voll gehackten Schnittlauch daran und garnirt das Ragout beim Aufgeben mit Zitronenscheiben und Pfeffergürkchen.

Escalopes von Kalbfleisch. Ein schönes saftiges Stück Kalbfleisch aus der Keule von etwa 750 Gr. wird in runde 1 cm dicke Scheiben geschnitten, die von Haut und Sehnen befreit und mit dem Messer flachgeschlagen, nebeneinander in ein Kasserol mit heißgemachter Butter gelegt und rasch auf beiden Seiten einige Minuten über dem Feuer geschwenkt werden. Dann gießt man die Butter ab, fügt 4 Eßlöffel voll feine Kräuter und ein wenig Bouillon hinzu und dämpft die Escalopes damit noch eine Viertelstunde lang vollends weich, worauf man sie mit einer pikanten Tomatensauce aufgießt.

Tomaten-Sauce. In einem Löffel heißer Butter wird ein Kochlöffel Mehl mit einer Prise Zucker braun geröstet. Eine geschnittene Zwiebel kurz mitgeröstet, mit einem $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein abgelöscht, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe zugegossen, Salz, Pfeffer, 1—2 Nelken, 1 kleines Lorbeerblatt und 6—8 Tomaten oder 4—6 Löffel Tomatenkonferve zugefügt, die Sauce 30 Minuten gekocht, durchpassirt, mit einigen Tropfen „Maggi-Würze“ gekräftigt und als Beilage zu gesottenem Rindfleisch oder Fischen servirt.

Endiviengemüse. Entferne die äußeren Blätter, wasche die Blätter gut, Schneide sie dreimal quer durch und welle sie leicht in Salzwasser. Dann lasse man sie gut abtropfen, brenne etwas Mehl hellgelb, lösche mit Fleischbrühe ab und dünste die Endivien darin weich.

Kastanien auf Bündner Art. Ein Restchen von gesottenen Kastanien kann zu Gemüse verwendet werden, wenn man 2 Stückchen Zucker mit etwas Mehl hell röstet, mit Weißwein ablöscht, die Kastanien hinein gibt und sie einigemal aufkochen läßt.

Ganze, schöne, geschälte Kastanien werden in Salzwasser oder Most gesotten, dann bringe man sie mit einem großen Stück frischer Butter aufs Feuer, die gedeckte Pfanne schüttelnd, bis die Butter ganz in die Kastanien eingedrungen. H.

Apfel-Strudel. Man macht einen Strudelteig von $\frac{1}{2}$ Liter feinem Mehl, 30 Gr. Butter, zwei Eiern, einer Prise Salz und einer halben Tasse lauem Wasser, arbeitet dies tüchtig durcheinander, bis der Teig Blasen wirft, bestreicht ihn mit lauem Wasser, deckt eine erwärmte Schüssel darüber und läßt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden ruhen. Dann breitet man ein weißes Tuch über den Tisch, bestäubt es mit Mehl, treibt den Teig etwas mit dem Nudelholz aus, legt ihn auf das Tuch und zieht ihn vorsichtig mit den bemehlten Händen ringsherum aus, daß er dünn wie Papier wird, aber keine Löcher bekommt. Hierauf bestreicht man den Teig leicht mit geschmolzener Butter, überstreut ihn mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, darauf legt man dünne Apfelscheiben, die mit Zucker, Zimmt, ausgequellten Korinthen und feingehackten Mandeln vermengt sind, hebt das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, deckt die mit Butter bestrichene Form darüber, nimmt das Tuch auf, sodas der Strudel in der Form liegt, gießt behutsam etwas heiße Milch rings in die Form, ohne den Strudel zu berühren und bäckt denselben $\frac{3}{4}$ Stunden bei ziemlicher Hitze.

Mandelkuchen. Zutaten: 250 Gr. mit der Schale geriebene Mandeln, 250 Gr. feingestobenen Zucker, 2 Eßlöffel Féculé, die Rinde einer Zitrone, 40 Gr. Orangeat, 1 starke Messerspitze Nelkenpulver, ein wenig Muskatnuß und 2 Eßlöffel Cognac nebst 10 Eiern. Die Mandeln und der Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und den 7 Eigelb eine Stunde gerührt. Die Eier eines nach dem andern hineingetan und jedes einzeln gut gerührt. Nach und nach das Gewürz beigegeben, nach $\frac{3}{4}$ Stunden das Féculé hinzugerührt und zuletzt den Cognac nebst dem festen Eierschnee. Die Form gut mit frischer Butter bestreichen, mit Brofsamen bestreuen und den Kuchen bei mäßiger Hitze backen. L. P.

Einfacher Punsch. 250 Gr. Zucker werden mit $\frac{1}{4}$ Flasche Wasser zu einem Sirup gekocht und in diesen die dünne, gelbe Schale von 2 Zitronen geworfen. Die Masse wird zugebedeckt beiseite gestellt; später wird sie durch eine ausgewaschene Serviette gegossen, mit einer Flasche weißen, leichten Weins und $\frac{1}{4}$ Flasche feinen Arraks verfezt und wieder heiß gemacht, wobei sie aber nicht kochen darf.

Himbeer-Punsch. $\frac{1}{4}$ Flasche Wasser und $\frac{1}{4}$ Rgr. Zucker werden aufgekocht, der Saft und die Schale von 2 Orangen hineingeworfen. Nachdem die Flüssigkeit erkaltet ist, gießt man sie durch eine Serviette oder ein feines Siebchen, verfezt sie dann mit $\frac{1}{2}$ Flasche Arrak, 1 Flasche Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Flasche gutem Himbeersaft und trägt den Punsch heiß auf.

Wein-Punsch. 1 Rgr. feingeschlagenen Zucker und die feingeschälte Schale einer halben Orange gibt man in eine Schüssel, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Rum darüber, und läßt den Zucker hierin ganz zergehen. 1 Liter Wasser und 1 Liter weißen Rheinweins kocht man währenddessen einmal auf, gibt dies dann zu dem Zucker, sowie den Saft von 2 Orangen, welche man durch ein dünnes Tuch preßt, hinzu und füllt den Punsch in eine Bowle.

Weihnachtsgebäck.

Weihnachts-Stollen. Zutaten für 3 Stollen. 3 Pfund feines Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 115 Gr. Pechhese, die Schale einer halben Zitrone, 10 Stück bittere, feingewiegte Mandeln und zum Anmachen des Teiges etwa 1 Liter Milch. Die Zutaten müssen in der warmen Küche gestanden haben und die Milch muß lau sein. Die Hefe wird mit etwas Milch zerquirlt und in einem Töpfchen zum Aufgehen hingestellt; fügt man ein klein wenig Zucker bei, so befördert dies die Gärung. Das Mehl wird alsdann in eine genügend große Schüssel

geschüttet, dann macht man gegangene Hefe, fügt nach und nach die einzelnen Bestandteile sowie etwas Salz hinzu, und arbeitet nunmehr den Teig tüchtig durch. Die Milch gieße man ja recht vorichtig dazu, damit der Teig nicht zu dünn wird. Der fertige Teig wird oben mit Mehl bestäubt, mittelst eines reinen Tuches zugedeckt und zum Aufgehen, wozu er mehrere Stunden braucht, an einen warmen Ort gestellt. Ist er aufgegangen, so teilt man ihn in drei gleiche Teile, wirkt jeden einzelnen auf mit Mehl bestreutem Rudeibrett leicht aus und rollt ihn zu einem großen Viereck aus. Für die Fülle reinigt man 375 Gr. Sultaninen, 375 Gr. große Rosinen, wiegt 250 Gr. süße Mandeln und schneidet 125 Gr. Zitronat in kleine Würfel. Ist die Masse in drei gleiche Teile geteilt, so füllt man die einzelnen Stollen damit, wickelt sie zusammen und stellt sie auf mit Schmalz bestrichenem Blech an einen warmen Ort zum nochmaligen Aufgehen. Der Stollen wird sodann im gut durchheizten Ofen gebacken. Wer will, der kann auch einige Eier an den Teig tun, die Stollen erhalten dann eine schöne, gelbe Farbe, werden aber auch schneller trocken als wenn die Eier fehlen.

Gewöhnlicher Gugelhoppf. Man siebt 500 Gr. Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, gießt 60 Gr. in einer Obertasse lauer Milch aufgelöste Prahsefe hinein, verrührt dieselbe mit einem Teil des Mehles, läßt das Hefenstück aufgehen, mischt dann 4 Eier, 125 Gr. zerlassene Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Kaffeelöffel Salz und $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch nebst 125 Gr. Rosinen oder Corinthen zu dem Teig, knetet denselben tüchtig durch, läßt ihn in der butterbestrichenen Form aufgehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze. Dieser Gugelhoppf ist für eine sehr große Form berechnet.

Zimmt-Stangen. Man läßt $\frac{3}{4}$ Liter Rahm mit 16 Gr. zerbrochenen besten Zimmt und der dünn abgeschälten Schale einer halben Zitrone bis zur Hälfte einkochen und gießt den heißen Rahm durch ein Sieb auf 125 Gr. frische Butter, um dieselbe aufzulösen; hierauf vermischt man 375 Gr. feingeseihtes Mehl mit 90 Gr. Zucker, einer Prise Salz, dem Rahm und 50 Gr. aufgelöster Hefe zu einem zarten Teig, den man zugedeckt aufgehen läßt. Ist dies geschehen, so formt man auf einem mit Mehl bestreuten Brett 16—18 cm. lange, fingerstarke Stangen daraus, stellt sie zum Aufgehen warm, überstreicht sie mit Ei und bäckt sie hellbraun.

Quittenstaum. Sechs große Quitten werden abgerieben, aber ganz gelassen und in siedendem Wasser gesotten, bis sie weich sind. Dann drückt man sie durch ein feines Sieb. Auf ein Pfund Quittenmark nimmt man 1 Pfund feinen Zucker und 3 zu Schnee geschlagenen Eier. Alles wird nun gut durcheinander gerührt, bis die Masse recht „luftig“ ist, dann legt man Löffelweise davon auf Papier, sodas sich kleine halbe Kugeln bilden und läßt diese bei gelinder Ofenwärme trocknen, bis sie fast hart sind.

Chocolade-Häufchen. 3 Eiweiß werden mit 3 Löffel voll Staubzucker geschlagen, dann 50 Gr. geriebene Chocolate oder Cacao dazugegeben und alles gut durcheinander gemengt. Dann gibt man mit einem Löffel kleine Häufchen von der Masse auf weißes Papier und läßt sie im lauwarmen Ofen austrocknen.

Gesundheitspflege.

Ist konserviertes Fleisch gesundheits-schädlich? Fast alle Nahrungsmittel pflegen, wenn sie längere Zeit stehen, durch den Zutritt von Fäulnisserregern allmählig in Zersetzung überzugehen; es bilden sich dann Stoffe, die zuweilen giftig sind und tödlich wirken können. Um also Nahrungsmittel zu konservieren, d. h. dauerhaft zu erhalten, wird es darauf ankommen, die Entstehung

von Fäulnisserregern überhaupt zu verhüten oder wenigstens ihre giftige Wirkung zu beseitigen. Je nach der Art des Nahrungsmittels verwendet man zur Konservierung verschiedene Stoffe. So pflegen Konserven von Fleisch und Fisch so bereitet zu werden, daß man durch Kochsalz einen Teil des Wassergehalts dieser Nahrungsmittel auszieht, d. h. man pökelt das Fleisch. Ist die genügende Salzmenge zugelegt, so bleibt das Fleisch selbst bei ziemlich hohen Temperaturen dauerhaft, und es ist für die Gesundheit durchaus nicht schädlich. Neuerdings aber hat ein schwedischer Arzt nach der „*Mediz. Sachverst.-Zeitung*“ festgestellt, daß Fleisch- und Fischkonserven zum Teil weniger Kochsalz enthalten, als zur Abtötung aller feinsten Lebewesen notwendig ist. Er bewahrte Fleischproben bei einer Temperatur von 25° C. auf. Setzte er diesen Proben 1° Proz. Kochsalz oder weniger zu, so ergab sich, daß in ihnen noch reichliches Pilzwachstum stattfand. Bei 5 Proz. Kochsalzgehalt traten die Zersetzungsprodukte, welche die Fäulnis kennzeichnen, schon nach 6 Tagen auf; bei 12 Proz. Kochsalzzusatz zersetzte sich Fisch nach 58—78 Tagen, Fleisch, das sich überhaupt langsamer zersetzt, zeigte noch keine Fäulnisercheinungen. Es ergibt sich aus diesen Versuchen die praktische Folge, dem Kochsalzgehalt der Konserven in Zukunft besondere Aufmerksamkeit zu schenken, um die im übrigen durchaus nicht gesundheits-schädlichen Konserven ohne Nachteil als Nahrungsmittel verwerten zu können. „*Gesunde Kinder! Gesunde Frauen!*“

Kinderpflege und -Erziehung.

Vielerorts wird den beginnenden Halskrankheiten der Kinder zu wenig Aufmerksamkeit entgegengebracht. Es kann vorkommen, daß der Laie Mandelentzündung für Diphtheritis hält oder auch umgekehrt. Bei der Mandelentzündung zeigen die Mandeln, nicht selten aber auch die Rachenzwand, einen weißen Belag, der in der Regel in einzelnen weißen Flecken besteht. Der Belag bei Diphtheritis hat eine mehr graugelbe Farbe und geht gewöhnlich von der Mitte strahlenförmig aus. Als Erkennungszeichen für die beiden Krankheiten ist nur die Färbung maßgebend, darum ziehe man lieber möglichst früh einen Arzt zu Rate. Vorsichtige Mütter sollten ihre Kinder in gesunden Tagen schon fleißig gurgeln lassen, damit sie nicht in Krankheitsfällen sich weigern, es zu tun oder sich dabei ungeschickt benehmen. Auch untersuche die Mutter hier und da den Hals der Kleinen, die dabei den Mund weit zu öffnen haben. Sie halte dann die Zunge mit einem Löffelstiel nieder und lasse das Kind „a“ sagen. In Krankheitsfällen ist es dann von unschätzbarem Wert, wenn das Kind sich gutwillig untersuchen läßt und sich dabei nicht ungeschickt stellt.

Blumenkultur und Gartenbau.

Das Durchfrieren des Gartenlandes ist notwendig, da der Frost die Erde locker macht und somit die Frühjahrsarbeiten wesentlich erleichtert. Die in der Erde enthaltenen Nährstoffe werden durch den Frost gelöst. Aus diesem Grunde ist auch die Fruchtbarkeit des Garten- und Ackerlandes nach einem strengen Winter größer. Am besten ist die Bodenbearbeitung bei Eintritt eines leichten Frostes vorzunehmen.

Begießen der Pflanzen mit warmem Wasser. In welcher wohlthuenden Weise Wärme überhaupt auf das Wachstum der Pflanzen wirkt, ist allgemein bekannt. In ähnlicher Weise wirkt auch eine Begießung mit warmem Wasser auf die Wurzeln, durch welche ja der Pflanze die Nahrung in flüssiger Form zugeführt wird. Haben

Pflanzen, besonders Topfpflanzen, ein kränkliches Aussehen, so lockere man den Boden mit einem spitzen Holze auf, damit die darin enthaltene Feuchtigkeit durch Zutritt der Luft rascher verdunste und gieße, wenn der Boden trocken ist, mit Wasser von 30 bis 35 Grad Reaumur. Dieses Begießen tötet auch schädliches Gewürm, schadet jedoch der Wurzel niemals, hebt aber die oft vorhandene Humusäure der Erde auf, welche den Wurzeln nachteilig ist. Man wiederhole das Begießen mit warmem Wasser mehrere male, sobald der Boden trocken ist und die heilsame Wirkung wird sich an dem frischen Aussehen der Pflanzen bemerkbar machen. Zimmerpflanzen dürfen wir getrost, auch wenn sie gesund sind, mit 20–25° R. erwärmtem Wasser begießen, es fördert nur deren Gedeihen. Wo es immer möglich zu machen wäre, sollte der alte Grundsatz beachtet werden: Das Gießwasser sollte immer einige Grade wärmer sein, als die Temperatur beträgt, in welcher sich die Pflanze befindet.

Der Schweiz. Obstbauer.

Erfrorene Pflanzen können in manchen Fällen noch gerettet werden, wenn richtig vorgegangen wird. Man bedecke sie mit einer Kiste oder dergleichen, bis sie wieder aufgetaut sind (möglichst ohne sie zu berühren), oder man bringe sie in einen Keller oder andern Raum, wo sie gegen weiteren Frost geschützt sind. Später schneidet man sie bis auf den grünen Teil ab und sucht sie kühl zu überwintern. In feuchtem Raume würden halberfrorene Pflanzen leicht faulen. Sie lassen sich auch zweckmäßig, wie die Blumenknollen, in Kisten mit Holzkohlen einpacken und so überwintern. Begießt man sie mit Kupfervitriol, so halten sie sich aber ohnedies an kühlem Orte gut.



Tierzucht.

Die Heiserkeit der Kanarienvögel tritt meist dann ein, wenn der Käfig einen ungünstigen Standort hat, an welchem der kleine Sänger der Zugluft ausgesetzt ist. Zur Vertreibung dieses Uebels bietet man täglich ein kleines Stückchen in Honig getauchten Eierfuchen, sowie etwas ungesalzene und nicht geräucherten Speck. So lange die Heiserkeit anhält, füttere man nicht mit Salat- und Kanariensamen, da diese Sämereien zum Singen anreizen, der kleine Vogel aber bis zur Hebung des Uebels die Kehle nicht anstrengen soll. Es ist dringend notwendig, bei auftretender Heiserkeit sofort nach vorstehenden Ratsschlägen zu verfahren, da dieselbe, wenn veraltet, nur schwer zu heilen ist.

Das Eierlegen der Hühner im Winter kann durch folgende Mittel befördert werden: 1. Durch Gerste, welche am besten braun geröstet und zuvor erwärmt wird. Gut ist es ferner, die geröstete Gerste abzufieden und das Wasser davon den Hühnern zu trinken geben. 2. Durch Samennesseln, gekocht und wieder abgetrocknet unter das Futter gemengt. 3. Durch Leinfuchen mit Weizenkleie und warmem Wasser zum Teige gemacht und so gefüttert. 4. Durch Bockshornsamene unter das Futter gemengt. 5. Am besten bewährte sich folgende Mischung: gleiche Teile Leinfuchen, Weizenkleie und Sichelmehl mit kochendem Wasser angerührt und gefüttert.



Frage-Sche.

Antworten.

93. Gegen Kopfschuppen und entzündete Stellen an der Kopfhaut stelle ich selbst ein Fabrikat her, das sich in unserer Familie aufs Beste bewährt hat. Wenn ich wüßte, daß damit vielen gedient wäre, würde ich das

Wasser gern direkt versenden oder sonst in den Handel bringen. Das teure Pinol hat uns keine bessern Dienste geleistet. Eine Hausfrau.

93. Ich kann Ihnen ein unfehlbares Mittel gegen Kopfschuppen angeben: Die Kopfhaut wird täglich eingerieben mit einer Lösung von doppeltkohlensaurem Natron (3 Gr. auf 180 gr. Wasser), dem man je 15 Gr. Glycerin und Lavendelspiritus zugesetzt. Daneben wird der Kopf wöchentlich 2–3 mal gewaschen mit lauem Wasser und flüssiger Glycerinseife. Sollten die Haare sehr trocken sein, so fetzte man den Haarboden nach dem Abtrocknen mit Lanolinpomade ein. Jede Reizung der Kopfhaut durch feinen Kamm oder kalte Douchen ist zu vermeiden. Sollte das Uebel gar hartnäckig sein, so empfiehlt sich die Anwendung von Schwefelsalben. 1 Teil Schwefelmilch auf 10 Teile Ochsenmark. Das erstere Mittel ist sehr einfach herzustellen und ist bei mir die Besserung sofort eingetreten. Abonnentin in Basel.

93. Zur Vertreibung der Kopfschuppen empfiehlt sich folgendes: Beim zu Bettgehen Kopfwäscheung 26° R, gut abtrocknen und Nachtmüße aufsetzen. Morgens die Kopfhaut mit reinem Fett einreiben, kalte Körperwäsche (den Kopf nicht) und unabgetrocknet nochmals 1/2 Stunde ins Bett, worauf trocken abreiben und aufstehen. Am Tage stets möglichst ohne Kopfbedeckung. Vermeidung von Alkohol, Thee, schwarzem Kaffee, von viel Salz und andern scharfen Gewürzen. Der Alte.

94. Für den Haushalt nützlich sind unter anderm eine Fleischhackmaschine für 16 Fr., eine Fruchtresse für zirka 20 Fr., ein kleiner Selbstkocher für 42 Fr., ein Sparmesserli (in den meisten Eisenhandlungen erhältlich) für das Beschneiden von Äpfeln, Rüben, Kartoffeln recht praktisch für nur 1 Fr. — Andere mögen Ihnen anderes empfehlen. Frau Pf. B.

94. Vielleicht würde Ihrer Frau eine Auswindmaschine dienen. Solche Gegenstände erleichtern die Wascharbeit sehr und doch entschließt man sich im Laufe des Jahres nicht so rasch zu einer größeren Ausgabe.

Eine, die sich über ein solches Geschenk auch freuen würde.

95. Thee enthält ein narkotisches Gift; starker Thee ist schädlicher als Bier und leichte Weine. Biemlich harmlos wird der Thee, wenn er nach chinesischer Art zubereitet wird: Wenig siedendes Wasser auf die Blätter gießen, zudecken und nach 1/2 Minute weggießen; damit wird das Herbe entfernt, dann das heiße Wasser voll zuschütten, zudecken und nach 4 Minuten durchs Sieb in den Theetopf übergießen, also die Blätter entfernen. Solcher Thee ist aromatisch, hell und enthält den kleinsten Teil des Giftes. Ein Theelöffelchen Blätter genügt für 2–4 Tassen. Der Alte.

Fragen.

96. Wie kann man am besten eine feuchte Wohnung im Winter einigermaßen trocken halten, damit sie nicht gar zu gesundheitsschädlich wirkt? Wir sind unvorsichtigerweise im Herbst in ein neues Haus eingezogen und müssen es nun büßen. Besten Dank für guten Rat. Ehepaar in F.

97. In den Kochbüchern wird oft von Papierhüllen gesprochen, worin Aufläufe oder Backwerk gebacken werden soll. Wie sollen diese angefertigt werden? Violette.

98. Meine Hühner gedeihen gar nicht. Könnte mir jemand ein Buch nennen, das mich ausführlich über Hühnerzucht belehren würde? Violette.

99. Wie lassen sich weiße wollene Halstücher gut reinigen? Für gütige Auskunft danke sehr

Abonnentin in Sch.

100. Unsere zwei Kinder von 2–3 Jahren haben leider immer noch die üble Gewohnheit, alle Nacht das Bett zu nassen, wenn man sie nicht alle zwei Stunden weckt. Wir haben schon vieles probirt mit baden und einreiben, aber nichts hat bis jetzt geholfen. Könnte mir vielleicht eine Mutter, die dies auch schon erfahren hat, ein gutes, sicheres Mittel angeben? Zum voraus herzlichen Dank. Junge Mutter.

Dampf-Waschmaschinen
 von **G. LEBERER**
 Toess
 Spart Zeit
 Seife u. Brennstoff.
 Schont die Waesche.
 Preis in Blech u. Kupfer R. 100-200-300-400
 Maschine mit Wasserkessel R. 90-200
SPEZIALEINRICHTUNG

Messerputzmaschinen. (W1344)
 Mangeln, Wringer, Hydro.



Reese's Backpulver

f. Kuchen, Gugelhupf, Backwerk, etc.
 anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
 in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
 Fabrikniederlage bei Car' F. Schmidt, Zürich.



Ist die beste.
 (W587)

Dr. Wander's Malz-Extracte
 In allen Apotheken
 Jodeisen-
 *Chinin-
 Thran-
 Eisen-
 Brom-Kalk-
 Kreosol-Pepsin-
 32-jähriger Erfolg

BERGMANN'S
LILIENMILCHSEIFE
 Bergmann
 Schutz-Mark.
 BERGMANN & CO ZÜRICH

Wurst- und Fleischwarenfabrik



≡ **Lenzburg.** ≡

Versand auch an Private nach Orten, in denen unsere Artikel in Detailgeschäften nicht erhältlich sind. T 1096

Visitkarten

vom einfachsten bis zum feinsten Genre empfiehlt

Buchdruckerei W. Coradi-Maag
 Zürich III