

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

Band: 9 (1902)

Heft: 13

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: 17.05.2025

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



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, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Eis. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Zeile 25 Eis., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 13. IX. Jahrgang.

**Erscheint jährlich in
22 Nummern.**

Zürich, 12. Juli 1902.

Mahnung.



Was auf das Leben folgt,
Deckt tiefe Finsternis;
Was uns zu thun gebührt,
Des nur sind wir gewiß.
Dem kann kein Mißgeschick,
Kein Tod die Hoffnung rauben,
Der glaubt, um recht zu thun,
Recht thut, um froh zu glauben.

Theodor Storm.



Alkoholfreie Weine.

Zu unsern ältesten Kulturpflanzen gehören zweifellos die Reben und die Obstbäume. Wir vernehmen schon aus der biblischen Geschichte, daß Pharaon, der Egypterkönig sich von seinem Mundschent Traubensaft vorsehen ließ. Wie berichtet wird, mußte der Mundschent frische Trauben in einen Kelch auspressen und den süßen Saft dem König zu trinken geben. Dieser Gebrauch herrschte demnach schon 1700 Jahre vor Chr. Auch im alten Rom war der Wein bekannt, was aus der Thatsache hervorgeht, daß schon damals gegen die Trunksucht angekämpft wurde. Romulus, welcher die Stadt Rom im Jahre 758 vor Chr. gründete, erließ nämlich ein Gesetz, nach welchem Frauen, welche Wein trinken, gleich wie Ehebrecherinnen zu bestrafen seien. Aus den geschichtlichen Aufzeichnungen und gestützt auf die natürliche Entwicklung aller Dinge geht wohl zweifellos hervor, daß zuerst nur frische, noch süße Säfte aus Trauben getrunken wurden und man erst später in der Gärung ein Mittel gefunden hat, um den Traubensaft, allerdings mit total veränderten Eigenschaften, als Getränk haltbar zu machen. Die Pflege des

Obstbaumes scheint ebenfalls schon sehr alt zu sein und fanden die Früchte sowohl frisch als gedörft als gesunde Nahrung Verwendung. Auch hier fand man dann später in der Gärung ein Mittel, um aus den Säften ein haltbares Getränk, den vergorenen Most zu machen, dem aber, wie dem Weine auch, jeglicher Nährwert abgeht.

Die großen Mengen vergorener Getränke, welche noch jedes Jahr aus frischen Früchten und deren Säften hergestellt werden, zeigen nun am deutlichsten, wie wenig der Nährwert derselben noch geschätzt wird. Trauben, Äpfel und Birnen enthalten nämlich neben dem leichtverdaulichen Fruchtzucker die für unsern Organismus so wichtigen Nährsalze, die Äpfel speziell auch Eisensalze, ferner wertvolle Eiweißkörper, während die die Verdauung befördernden Pflanzensäuren den angenehmen Geschmack der Früchte bedingen. Die Erkenntnis von der Bedeutung des Zuckers als Nahrungsmittel und als Quelle der Muskelkraft bricht sich in allen Kreisen immer mehr Bahn und führte auch zu den bekannten Versuchen mit Zuckervernährung auf Marschen bei der deutschen Armee. Wenn nun auch mit Recht das übertriebene Zuckeressen vieler Kinder verurteilt wird, so darf man nicht vergessen, daß sich diese Warnung nicht gegen den Zucker als Nahrungsmittel richtet, sondern gegen die einseitige Ernährungsweise, weil dabei die andern für unser dauerndes Wohlbefinden nötigen Nährstoffe, wie Nährsalze und Eiweiß zu kurz kommen. Eine ideale Mischung von Nährstoffen steckt nun in den zuckerreichen Trauben, den Obstfrüchten und deren süßen Säften, indem dieselben alle die für unsern Organismus nötigen Nährstoffe enthalten und mit Unrecht wird der Nährwert dieser Früchte oft als nicht sehr bedeutend dargestellt, weil sie verhältnismäßig wenig eiweißreich sind. Diese Ansicht, sowie die überschüssige Empfehlung chemisch reiner Eiweißkörper als Kraftnahrung bezwecken auf jeden Fall alles an-

dere, als eine naturgemäße Ernährungsweise und die wissenschaftlich von den bedeutendsten Forschern der Gegenwart festgestellten Thatsachen werden den frischen Früchten und deren Säften ihren richtigen Platz als vorzüglichste und beste Nahrung des gesunden und kranken Menschen für alle Zukunft sichern. Von diesem Standpunkte aus wird auch die Vorliebe der Kinder für süße Früchte, welche man so gerne als Naschhaftigkeit darstellte, in einem andern Licht erscheinen und des Kindes Verlangen ist glänzend gerechtfertigt, seit der Erkenntnis, daß dasselbe nur auf dem natürlichen Bedürfnis beruht, seinem Organismus die notwendigen Nährstoffe zuzuführen.

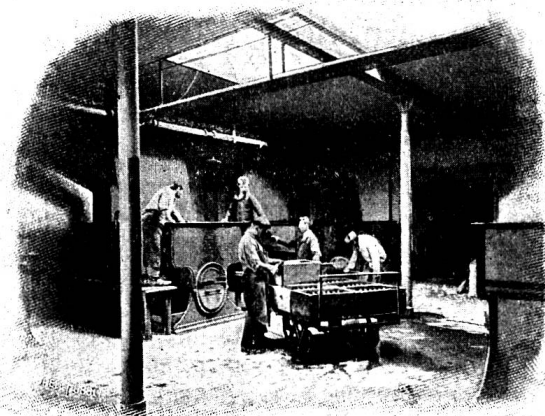
Wie bekannt, sind nun die Früchte größtenteils wenig haltbar, wenn auch bedeutend länger als deren Säfte, welche sehr rasch in Gärung übergehen. Letztere sind nun für die Ernährung insofern noch bedeutend wichtiger, als dieselben nur die nährenden Bestandteile der Früchte, ohne den unverdaulichen Ballast von Kernen, Häuten und Zellstoff enthalten. Bei der Gärung der Fruchtsäfte, welche auf die Thätigkeit von Hefepilzen zurückzuführen ist, verbrauchen nun letztere zu ihrem Wachstum die Eiweißkörper und Nährsalze, während der Zucker in den unsern Organismus schädigenden Alkohol und Kohlensäure gespalten wird. Dem Verschwinden der leicht verderblichen

Nährstoffe und der Gegenwart des stark antiseptisch wirkenden Alkohols verdankt nun der Wein seine Haltbarkeit und der anregenden, scheinbar starken Wirkung desselben seinen Ruf. Durch wissenschaftliche Experimente ist aber mit

Sicherheit festgestellt worden, daß der Alkohol keinen wirklichen Nährwert mehr hat.

Gärung, Fäulnis, Oxydation und langsame Verbrennung sind verwandte Prozesse, bei welchen kompliziert zusammengesetzte Körper in einfache umgewandelt werden. Diese Zersetzungsprodukte können wir aber in unserm Organismus nicht mehr als Nährstoffe gebrauchen. Durch die Gärung gehen nun in der Schweiz jährlich für viele Millionen von Franken wertvolle Nährstoffe verloren und es

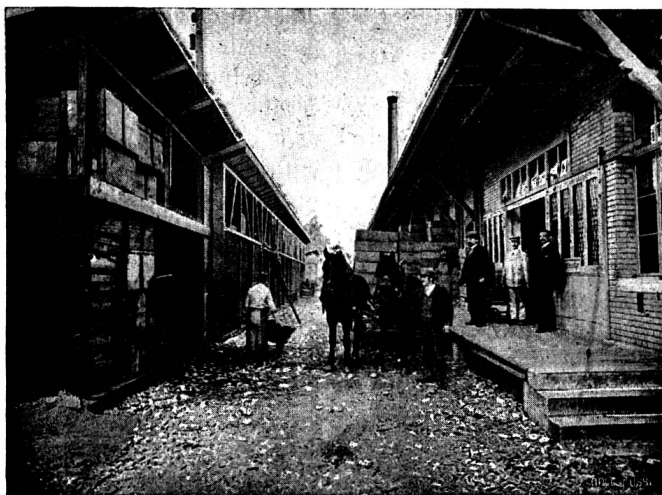
ist deshalb eine der größten Errungenschaften der Neuzeit, daß es der Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine in Weilen gelungen ist, die Fruchtsäfte süß zu konservieren, bevor die Gärung eingesetzt hat. Diese Fruchtsäfte aus Trauben, Äpfeln und Birnen kommen nun, jahrelang unverändert haltbar, als sogen. alkoholfreie Weine in den Handel und enthalten alle noch die wertvollen, nährenden Bestandteile, sowie das herrliche Aroma der frischen Früchte, aus welchen sie hergestellt werden.



Pasterisiererraum.

Die alkoholfreien Weine erwarben sich sofort die höchste Anerkennung vieler berühmter Professoren und Ärzte, welche diese natürlichen und zugleich nährhaften Getränke gerne für sich und ihre Familien einführten und auf ihrer Praxis wärmstens empfahlen und verordneten. Großes Aufsehen erweckten dieselben auch im Ausland als bestes hygienisches Getränk für Jung und Alt und weil dieselben der

Landwirtschaft ein neues Absatzgebiet erschließen. Allgemein herrscht die Meinung vor, daß die alkoholfreien Weine einer großen Zukunft entgegen gehen. An den internationalen Ausstellungen in Paris und Wien wurden denn auch der genannten Gesellschaft goldene Medaillen für ihre ausgestellten Produkte verliehen.



Massenschopf mit Abladeplatz für Trauben und Obst.

Suppen- und Speisemehle.

Auf

Witschi's Suppen- und Speisemehle, die wir in Nr. 11 des „Ratgeber“ empfohlen, machen wir die werten Hausfrauen wiederholt aufmerksam. Es ist mit dieser Erfindung der entfeuchteten Mehle die Möglichkeit geboten, bedeutende Ersparnisse im

Haushalt zu machen, da eine viel kürzere Kochzeit der Speisen nötig ist und solche trotzdem bedeutend größern Nährwert haben. Durch das Entziehen der Feuchtigkeit in den Mehlen werden diese bei der Verwendung rascher löslich und die nährenden Bestandteile werden in ganz kurzer Zeit gründlich aufgeschlossen. Zu empfehlen sind neben den verschiedenen Mehlen besonders Witschi's Speise-

gries, Suppengries und Kindergries, welsch letzteres sehr feine Knöpfli, Pudding und Fischsaucen ergiebt. Es ist dem berühmten Harlemer Puddingpulver gleichwertig, aber bedeutend billiger. Wird dieses Gries auch zu Suppen verwendet, so ist es in 5 Minuten nach dem Einstreuen in siedende Fleischbrühe gänzlich in Mehlsform übergegangen.

In gegenwärtiger Zeit, da das entfachtete Mehl sich in Verbindung mit Obst, Gemüse zu mancherlei Gerichten, Saucen, auch zu Kuchenbelegteigen verwenden läßt, müssen seine Vorzüge erst recht in die Augen fallen.

Um diese Mehle und Gries, deren Güte und Billigkeit sich schon vielseitig erwiesen haben, zu beschaffen, wende man sich direkt an die Firma Witschi & Wyler in Hindelbank (Bern). Wo verschiedene Hausfrauen zusammen ein größeres Quantum beziehen können, stellt sich der Preis noch billiger (30—48 Cts. per Kilo, je nach der verlangten Qualität). Es werden auch Musterpakete zum Preise von 50 Cts. mit zwei verschiedenen Sorten (je $\frac{1}{4}$ Kilo) versandt.



Die

Einführung von Haushaltungsschulen und Kochkursen.

Vortrag,

gehalten im Auftrage der Gemeinnützigen Gesellschaft Schaffhausen

Mittwoch den 14. Mai 1902

von

Frau E. Coradi-Stahl.

(Fortsetzung.)

In dem kleinen Kanton Appenzell ist das Bedürfnis nach mehr Aufklärung und einer bessern Vorbereitung der Frauen für ihren nächstliegenden Beruf noch nicht sehr entwickelt. In Herisau besteht allerdings seit 8 Jahren eine Volkskochschule, die anfänglich sehr um eine regelmäßige Frequenz zu kämpfen hatte, nun aber endlich ihre gerechte Würdigung erfährt. Die Institution ist auf einfachster Basis gegründet und für die Mädchen des arbeitenden Volkes bestimmt. In diesem industriellen Zentrum, wo Mütter und Töchter den ganzen Tag in oder für Fabriken beschäftigt sind, ist eine solche Bildungsstätte ein absolutes Bedürfnis. Die Kurse dauern 20—24 Wochen. Die einzelne Schülerin besucht jedoch den Kurs nur einmal wöchentlich und zwar je von 5—8 Uhr abends. Es wird ein Hafsgeld von 2 Fr. erhoben, dagegen auch die zubereiteten Speisen gratis verabfolgt.

Graubünden besitzt seit 10 Jahren in Chur eine Haushaltungsschule mit Internat, die aber erst seit 2 Jahren zu gedeihen beginnt. Zur Zeit trägt sich die Kommission, aus Herren und Damen bestehend, mit dem Gedanken einen Neubaus.

Fr. 10,000 wurden von einem in Paris lebenden Gönner zu diesem Zwecke gestiftet, die Stadt will ebenfalls helfen. Es besteht in Bünden eine Stiftung, die Bernhard-Stiftung, deren nicht unbeträchtliche Zinsen für einen alljährlich wiederkehrenden zweimonatlichen Freikurs an dieser Schule mit zwölf Schülerinnen, sowie für einen jährlichen Wanderkochkurs abwechselnd an verschiedenen größeren Orten des Kantons verwendet wird. In Graubünden verhält sich das Volk im allgemeinen dieser Neuerung gegenüber sehr skeptisch und fürchtet einen Eingriff in die alten Gebräuche.

Anderz, ganz anders dagegen — Sie gestatten mir einen recht weiten Sprung — sieht es in Basel aus. Auch hier besteht eine gemeinnützige Stiftung, die Handschin-Stiftung. Dieser verbankt man zunächst den Aufschwung, welchen hier die hauswirtschaftliche Bildung genommen hat, dann aber auch der unermüdblichen Hingabe des Präsidenten der Gemeinnützigen Gesellschaft, Herrn Lehrer Weber. Es bestehen in Baselland zur Zeit 8 permanente Winter-Haushaltungsschulen. Daneben läßt die Gemeinnützige Gesellschaft abwechselnd in verschiedenen Gemeinden Kurse abhalten und zwar verschiedene.

Im Ganzen sind im letzten Jahre abgehalten worden:

29 Kochkurse	mit 232 Schülerinnen
16 Weisnähkurse	105
19 Flickkurse	165
4 Kleidermachkurse	28
27 Glättkurse	185
1 Stickkurs	12
2 Kurse für Buchhaltung	17
1 Kurs f. Verbandübungen	10

99 Kurse mit 754 Schülerinnen

Der nahe Kanton Solothurn war wohl für Baselland vorbildlich, wenn auch jene Organisation nicht genau kopiert wurde. Auch der kleine Kanton Solothurn zählt 10 Haushaltungsschulen und zwar ist der Besuch derselben für die der Primarschule entlassenen, im 16. Altersjahre stehenden Mädchen, sofern sie nicht die im solothurnischen Schulgesetz für dieses letzte Schuljahr noch vorgesehene Arbeitschule besuchen, obligatorisch. Der Besuch ist wöchentlich auf zwei halbe Tage festgesetzt. Der Vormittag dient dem Kochen, Waschen, Glätten, der Nachmittag den Handarbeiten. Diese Schulen befinden sich an den Kreishauptorten oder sonst in einem Mittelpunkt. Alle Schülerinnen, auch die, welche nicht in der Küche beschäftigt sind, erhalten das zubereitete Mal gratis. In den meisten Gemeinden befindet sich eine mehr oder weniger gut eingerichtete Küche im Erdgeschoß der Schulhäuser. In Olten ist im Schulpalast eine geradezu ideale Schulküche angelegt. Der Kanton Solothurn verbankt die Einführung und Entwicklung seiner Haushaltungsschulen vornehmlich den Herren Wyser in Schönenwerd und Prof. Gunzinger in Solothurn. Es muß auch anerkennend erwähnt werden, daß

die Industriellen dieses Kantons den Fabrikarbeiterinnen den Besuch erleichtern und die Anstalten finanziell unterstützen.

Im Aargau steht man im Großen und Ganzen noch auf dem Boden der Theorie, soweit es sich um Einführung des hauswirtschaftlichen Unterrichts in die Mädchenfortbildungsschule handelt. Lobenswerte Ausnahmen machen die großen fabrikreichen Dörfer Reinach und Menziken, sowie Zofingen, auch das kleine Bottenwyl nahm einen Anlauf. Hier sind es wiederum Frauenvereine und zwar durchweg Sektionen des Schweiz gemeinn. Frauenvereins, welche auch Kochen, Waschen, Glätten und Flicken in das Bereich der weiblichen Fortbildung zogen und jeder Schülerin während des Jahres wöchentlich 2 Abende zu diesem Zwecke einräumen. Das Essen wird unentgeltlich abgegeben.

Auch die Kulturgesellschaft des Bezirks Aarau läßt in ihrem Bereich seit einigen Jahren Koch- und Haushaltungskurse für die Fabrikbevölkerung abhalten und der gemeinnützige Frauenverein Aarau, dessen Haushaltungsschule in Buchs, wegen allzu weiter Entfernung von der Stadt einging, läßt nunmehr in Aarau periodisch wiederkehrende Kochkurse für die bürgerliche Küche in's Leben treten. Die ältesten Einrichtungen dieser Art sind indessen die Haushaltungs- und Dienstmotenschulen Lengnau und Boniswil des Schweiz. gemeinnützigen Frauenvereins. In 3 bis 5 monatlichen Kursen erhalten hier die jungen Mädchen die Grundbegriffe eines geordneten einfachen Hauswesens und werden zu den häuslichen Tugenden erzogen soweit es in dieser kurzen Zeit möglich ist. Die segensreiche Wirksamkeit dieser Institutionen ist indessen noch nicht genügend bekannt, wenn auch Armen- und Waisenbehörden im Lande herum vielfach von diesen Anstalten Gebrauch machen, um ihre Schützlinge hier auf einen Lebensberuf vorbereiten zu lassen.

Im großen Kanton Bern beginnt sich's zu regen. In der Stadt Bern haben Schulkochkurse auf freiwilliger Basis bereits Eingang und Anerkennung gefunden. Eine Dienstmotenschule, mit einer Bildungsanstalt für Haushaltungslehrerinnen verbunden, gehört dem Schweiz. gemeinnützigen Frauenverein, dessen Sektion Bern die Verwaltung besorgt. Sowohl zahlreiche Dienstmädchen, wie eine Anzahl Lehrerinnen gingen aus dieser mit einer Pension und Kostgängerei verbundenen Anstalt hervor, deren umsichtiger Leitung der große Umsatz und auch das finanziell gute Resultat zuzuschreiben sind. — Eine Koch- und Haushaltungsschule mit vorzüglicher Organisation besitzt der Frauenverein Herzogenbuchsee. Hier verbindet sich mit einer permanenten Haushaltungsschule mit internen Schülerinnen die Einrichtung temporärer Spezialkurse für Externe und zwar sowohl in der feinern Küche, wie auch im Weißnähen, Kleidermachen, Buchhaltung etc. Hier finden wir auch zum ersten mal das Prinzip verwirklicht, daß nicht bloß Haushälterinnen, sondern auch Mütter erzogen sein

mögen. Ein kleines Kinderheim in einem Nebengebäude dient den Insassen des Hauses als Versuchsfeld zur Kinderpflege.

An einigen Fortbildungsschulen wurden auch abwechselnd nach zwei bis dreijähriger Pause für die Teilnehmerinnen Kochkurse von 3—5 wöchiger Dauer abgehalten. Wie bereits angedeutet ist die älteste Haushaltungsschule der Schweiz die bernische Haushaltungsschule Worb, welcher sich als zweite Schöpfung der bern. öf. Gesellschaft die Haushaltungsschule St. Imier anreihet.

Der Kanton Luzern besitzt in seiner vom kantonalen luzernischen Frauenverein gegründeten Haushaltungsschule mit Internat in Weggis eine gute Bildungsgelegenheit. Dem agrarischen Charakter der Gegend entsprechend, wird auch Gartenbau und Hühnerzucht dort gelehrt. Die Anstalt leidet indessen stets unter der konfessionellen Konkurrenz durch die Klosterschulen. Aufnahme von 12—16 Schülerinnen in 4 monatlichen Kursen.

Baselstadt gebührt das Vorrecht, die erste Schulküche besessen zu haben. Hier sind es die von der Lehrerschaft auf Grund von Erhebungen über die Familienverhältnisse ausgewählten Mädchen der oberen Sekundarklassen, welche wöchentlich einmal während eines Jahres in die Schulküche kommen. Baselstadt trägt die Gesamtkosten des Betriebs, richtete auch nicht nur diese Schulküche mit einem Aufwand von ca. Fr. 7000, sondern noch eine zweite ähnliche und an der Frauennarbeitschule zu Kursen für Erwachsene weitere zwei aufstichtliche ein. Nicht jedermann macht's nach. — Eine wahrhaft philanthropische Einrichtung aber besteht hier in den Kochkursen für Fabrikarbeiterinnen. Eine Spezialkommission aus der Mitte der Gesellschaft des Guten und Gemeinnützigen bietet hier in einfachster Form je 12 in den Fabriken beschäftigten Arbeiterinnen in 9 wöchigen täglich zu besuchenden Kursen Gelegenheit und zwar von 11—1 $\frac{1}{2}$ Uhr gesunde, leicht und schnell herzustellende Mahlzeiten, wie sie sich der Arbeiterstand mit seinen Mitteln leisten kann, zuzubereiten und gibt sie gratis ab.

Schon ich Sie mit meinen wirklich prosaischen und trockenen Auseinandersetzungen eigentlich zu ermüden fürchte, möchte ich doch noch um einige Augenblicke Gehör bitten. Auch die französische Schweiz ist nämlich, namentlich in den letzten 2 Jahren mit großen Anstrengungen auf den Plan getreten. Neuenburg besitzt in La Chaux-de-Fonds seit mehreren Jahren eine Haushaltungsschule, die in nur 4 wöchigen Kursen mit 8 täglichen Unterrichtsstunden die hauswirtschaftliche Bildung an Externe zu vermitteln sucht, jedoch abwechselnd an Mangel der Frequenz litt, bis man letzten Herbst auf den Gedanken kam, täglich einige Mädchen der obersten Klasse der Volksschule neben den paar Erwachsenen zu unterrichten. Wie man sich nachher mit dem unterbrochenen Schulunterricht zurecht findet, ist mir freilich ein Rätsel. In Neuchâtel selbst wurden vor 2 Jahren der Frauen-

arbeitschule auch Glätte- und Rockkurse von 3-monatlicher Dauer bei täglichem Besuch von morgens 8 bis abends 5 Uhr angegliedert. Im Kanton herum bestehen weiter keine derartigen Bildungsanstalten, dagegen wird hier, wie in der übrigen französischen Schweiz theoretische Haushaltungskunde in allen Volksschulen gelehrt; es existiert ein offiziell adoptiertes Lehrmittel.

Die Waadt nimmt sich zur Zeit in wirklich großartiger Weise der mehr beruflichen Ausbildung des weiblichen Geschlechts an, indem die Lehrtöchter der Damenschneiderei und Zingerie im Kanton herum vom Département de l'Agriculture et du Commerce zu mehreren sich folgenden 5—6 wöchigen unentgeltlichen Zuschneidekursen in der Hauptstadt Lausanne einberufen werden und dazu noch die Reise- und Unterhaltskosten vergütet erhalten. Ausgaben ca. Fr. 15,000 per Jahr. Rockkurse dagegen treten hier nur sporadisch auf und werden merkwürdiger Weise von Männern erteilt und zwar im Auftrage von einigen Gewerbevereinen: Yverdon, Yverdon, Lausanne. Die sogen. Ecole ménagère in der Stadt Lausanne dagegen lehnt sich ganz an die Organisation der hochentwickeltesten Institution desselben Namens in Genf an, für welche ich noch um einiges Interesse bitte.

Die Genfer Haushaltungsschule, seit 5 Jahren errichtet; Ecole prof. et ménagère nennt sie sich, umfaßt 3 Jahreskurse. Sie ist für diejenigen Mädchen bestimmt, welche nicht nach einer höhern Bildung streben und mit dem Besuche dieser Anstalt die Schulbildung abschließen. Sie besteht also neben der Sekundarschule. Wer aber glaubt, die Allgemeinbildung komme bei diesem zum großen Teil den technischen Fächern gewidmeten Studium zu kurz, der irrt sich gewaltig. Hier wird das Problem gelöst, daß eine nicht ausschließlich intellektuelle, sondern der Praxis direkt dienende Schulbildung weder beschränkte noch unwissende Köpfe hervorbringt. Ich kann mir nicht versagen, Ihnen einen Passus aus dem Programme vorzulesen:

„L'activité d'une mère de famille dans son intérieur est singulièrement complexe et comporte une foule d'occupations auxquelles il faut être initié par une éducation rationnelle et méthodique.

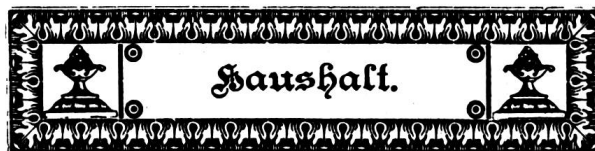
Mais il ne suffit pas que la future mère de famille soit une ménagère experte, il faut encore qu'elle se distingue par l'élévation de ses sentiments, par son bon sens, son jugement, et par ces qualités du cœur qui font vraiment de la femme l'âme du foyer domestique.

Familiariser la jeune fille avec toutes les occupations qui sont le lot de la femme au sein de la famille; lui inculquer des habitudes de travail, d'ordre et d'économie, lui faire comprendre tout ce qu'il y a de noble et de bienfaisant dans l'accomplissement des humbles devoirs de la vie domestique, cultiver les

facultés de son esprit, éclairer sa raison, firmer son caractère et son cœur, tel est le but élevé auquel aspire l'Ecole professionnelle et ménagère.“

Die Stadt Genf verwendete im letzten Jahre für die 380 Schülerinnen und 32 Lehrer und Lehrerinnen zählende Anstalt 67,956 Fr. Der Bund unterstützte sie mit 32,363 Fr. Die Gesamtausgaben betrugen also über 100,000 Fr.

Die sehr komplizierte Organisation sieht für die ersten 2 Jahre einen Stundenplan für je 6 Wochen vor, wobei die Schülerinnen innerhalb dieser 6 Wochen vormittags je eine Woche lang kochen, waschen, glätten etc. und nach Ablauf dieser Zeit wieder von vorn beginnen. Die wissenschaftliche Bildung wird durchaus nicht vernachlässigt, nur auf dasjenige Maß beschränkt, welches ein abgerundetes, dem praktischen Leben entsprechendes Wissen gewährt. (Schluß folgt.)



Ersatz für einen Eisschrank. Ein Eisschrank für den Sommer ist das Ideal der Hausfrau, aber leider sind die Eischränke recht teuer und nicht jedermann erreichbar. Die nachbeschriebene Vorrichtung bietet aber einen ziemlich billigen Ersatz dafür und ist bedeutend billiger. Man läßt vom Tischler, vielleicht aus einer Weinkiste, ein schrankartiges Gestell von gewünschter Größe machen, dessen Vorderwand eine große Thür bildet. Durch sehr starkes Drahtgeflecht werden zwei Abteilungen hergestellt, die von unten durch kreuzweise Ratten gehalten werden. Die untere Abteilung muß so hoch vom Boden entfernt sein, daß man bequem eine große irdene Schüssel darunter schieben kann. In die Thür bohrt man kleine Löcher reihenweise, die mit Fliegendraht von innen bespannt werden. Beim Gebrauch hat man zwei Stücke Flanell, metergroß, die man Tag um Tag abwechselnd benutzt. Das Eis wird in den Flanell eingewickelt, in die irdene Schüssel gelegt und unten in das Schränkchen geschoben. Dadurch wird das Schmelzen des Eises vermindert. Mittags beim Ordnen der Küche wird das Schmelzwasser abgegossen und das Flanellstück täglich gewechselt, während das benutzte dann gut getrocknet wird. Man muß dafür sorgen, daß das Schränkchen sehr sauber und trocken bleibt und zuweilen gründlich gereinigt wird.

Stoffflecken entfernt man durch Betupfen derselben mit einer Lösung von übermangansaurem Kali — 1 Teil Kali, 5 Teile Wasser. Man läßt die betreffende Stelle durch mehrmaliges Betupfen dunkelbraun werden, tupft dann mit verdünnter Salzsäure — 1 Teil Salzsäure, 5 Teile Wasser — mehrmals nach und gibt dann sofort etwas Salmiakgeist darauf. Gründliches Nachwaschen mit warmem Wasser.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Tomatensuppe, Rühwurst, Naccaroni, Rhabarberkompott.
 Dienstag: Brotsuppe, Schaffstoken, Kohlrabi in brauner Sauce, gebratene Kartoffeln, Heidelbeerkompott.
 Mittwoch: Griesuppe (aus Witschi's Suppengries), *grillierte Rinderbrust, Reisknoquettes, *gemischter Salat.
 Donnerstag: Julienesuppe, *Hammelszungen-Ragout, *Bohnen, *Kirschkaffnuchen.
 Freitag: Weiße Mehlsuppe, Beefsteak, Nudeln, Gurkensalat.
 Samstag: Kartoffelsuppe, Bratwürste mit Zwiebelsauce, gedämpfte Rübli, Kartoffeln mit Petersilie.
 Sonntag: Einlaufsuppe, *gebäckene Seezunge, Salzkartoffeln, gefüllte Kalbsbrust, Kopfsalat, *Johannisbeerencreme.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden

Noch-Rezepte.

Tomatensuppe. Bereitungszeit 1 Stunde. Für 5 Personen. Zutaten: 750 Gr. Tomaten, 250 Gr. altes Weißbrot, 80 Gr. frische Butter, 2 Schalotten, Pfeffer, Salz, 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt. Tomaten und Weißbrot werden in Stücken geschnitten, mit 40 Gr. Butter, den Schalotten, Salz, Pfeffer und dem zur Suppe nötigen Wasser mürbe gekocht, dann durch ein Sieb gestrichen, wieder aufgekocht, mit 40 Gr. Butter, sowie 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt verrührt und mit gerösteten Semmelbröckchen serviert.

Seezunge, gebacken. Nachdem man den Fisch ausgenommen, zieht man die am Schwanz mit dem Messer etwas gelocherte Haut über den Kopf, wäscht ihn, schneidet ihn in gerade oder schräge Stücke, salzt dieselben eine Stunde ein, oder marinieren sie mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer, trocknet sie ab, wendet sie in geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrot und brät sie in der Pfanne oder bäckt sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun. Man serviert sie mit Zitronenvierteln, oder einer Kalbs-, Kapern-, Garneelen-Sauce, oder auch zu Kopfsalat.

Grillierte Rinderbrust. Ein schönes Stück Brastfleisch von beliebiger Größe wird entweder in siedendem Wasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Salz und Kräutern weichgekocht oder in der Bräse gedämpft, herausgenommen, abgetropft, mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, nochmals mit Butter beträufelt und ganz oder in Stücke zerlegt, auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten und mit geschmorten Kartoffeln und Kapern- oder Sardellen-Sauce zu Tisch gegeben.

Hammelszungen-Ragout. Die in Salzwasser oder in einer Bräse weichgekochten Zungen zerhackt man in Scheiben; dann bräunt man 80 Gr. Butter, schüttet einen Kochlöffel Mehl und eine feingehackte Zwiebel darin gelb, verkocht dies mit kräftiger Fleischbrühe, einem Lorbeerblatt, etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern, sowie einem Weinglas voll Estragon-Essig eine halbe Stunde lang, seigt die Sauce durch, fügt einige feingehackte Pfeffergurken, in Essig eingemachte Champignons und die Zungenstücke hinzu, läßt alles sehr heiß werden, ohne daß es kocht, und richtet das Ragout an.

Bohnen als Brechbohnen. Die abgezogenen jungen Bohnen bricht man in zwei bis drei Stücke, wirft sie einige Minuten in kochendes Wasser, gießt das Wasser dann ab und füllt fette Fleischbrühe darüber, fügt etwas Salz und einige Stengel Bohnen- oder Pfefferkraut hinzu und läßt sie weich kochen. Dann entfernt man das Bohnenkraut, vermischt die Brühe mit etwas in Butter

geröstetem Mehl, thut eine Prise gestoßenen Pfeffer hinzu und, sobald die Einbrenne gehörig verkocht ist, noch etwas feingehackte Petersilie.

Gemischter Salat. Dazu wird verwendet: Feiner Lattich, Kopfsalat, Gartensellerie, Schnittlauch. Vom Kopfsalat werden die äußersten zähen Blätter entfernt, von den übrigen die zarten Teile außer den Blätterrippen genommen, die mittlern Blätter gespalten; Sellerie erlese man, wasche beide Sorten und schwinde sie gut aus, füge dann den Schnittlauch bei und vermische den Salat mit Del, Essig, Pfeffer und Salz.

Rote Johannisbeer-Creme. Man pflückt 2 Liter sehr reife rote Johannisbeeren von den Stielen, wäscht sie, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, schüttet sie in einen irdenen oder steinernen Topf, deckt denselben zu und stellt ihn in ein großes Kasserol mit kaltem Wasser, setzt es in den Ofen und läßt die Beeren so zwei Stunden langsam dünsten, preßt den Saft dann aus, vermischt ihn nach dem Erkalten mit $\frac{1}{2}$ Liter fettem, süßem Rahm und 200 Gr. Zucker und schlägt diese Mischung zu einem dicken Schaum.

Sehr guter Kirschkaffnuchen. Vier Eigelb, zwei Pössel Zucker, etwas Salz, etwas Vanille werden so lange gerührt, bis Blasen entstehen. Dann kommen zwei Kochlöffel Mehl daran und nach längerem Rühren der Schnee der 4 Eier. Ein tiefer Teller voll entfernter Kirschen wird mit etwas Zucker gekocht, der Saft durch etwas Stärkemehl gebunden. Die Kirschen läßt man rein abtropfen, rührt sie leicht unter den Teig, giebt ihn in eine Pfanne mit Butter oder eine mit Butter bestrichene Auflaufform. In der Pfanne muß er auf einer Seite backen wie eine Omelette soufflée und wird wie eine solche zu Tisch gegeben. Den Auflauf läßt man im Ofen 20 Minuten backen, bis er hellbraun ist. Der Kirschkaff wird dazu gereicht.

Eingemachte Früchte.

Gelee von unreifen Stachelbeeren. Zutaten: Noch nicht gereifte Stachelbeeren und Zucker: auf 1 Kilo durchgelaufenen Saft 1 Kilo Zucker. Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gewaschen und mit etwas Wasser, auf 1 Kilo Beeren $\frac{1}{4}$ Liter, vollständig zerlegt. Dann seigt man den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem Zuckerverhältnis, wie oben angegeben, kocht ihn zur Geleedicke ein und füllt das Gelee in kleine, erwärmte Geleegläser.

Heidelbeermarmelade. 1 Kilo Früchte, 750 Gramm Zucker, 1 Glas Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser gekocht, bis er Faden zieht, dann giebt man die verlesenen Früchte zu, kocht sie bis sie zusammenfallen wollen, hebt sie mit dem Straumlöffel heraus, kocht den Saft zur Geleedicke ein, giebt die Beeren noch einige Minuten zu und füllt dann alles in reine Gläser.

Kirschen besonders haltbar einzumachen. Sehr feste dicke Kirschen werden sorgfältig abgewischt und die Stiele so abgeschnitten, daß ein kleines Stückchen an der Kirsche bleibt. Auch kann man sie entsteinen. Die ganzen Kirschen übergießt man mit etwas Essig und läßt sie sechs Stunden stehen. Die entsteinen Kirschen schichtet man fest aufeinander in ein Glas, während man zuweilen etwas Essig übergießt und Zucker zwischenstreut. Obenauf kommen dann noch einige Pössel Zucker. Die ganzen Kirschen behandelt man ebenso, ohne nochmals Essig zuzugeben. Dann bindet man die Gläser sehr fest mit Schweinsblase oder angefeuchtetem Pergamentpapier zu und stellt sie an einen Platz, wo die Sonne sie möglichst viel bescheint. Nach drei bis vier Tagen sind die Kirschen bei sonnigem Wetter fertig, man erkennt dies daran, daß die Gläser voll Saft sind. Man stellt sie dann an einen lustigen Platz in der Vorratskammer. Will man die Kirschen zu Torten u. dergleichen benutzen, so läßt man den Essig ganz weg. Sie sind sehr haltbar, sehen nie Schimmel an und schmecken ausgezeichnet.

Gelee von roten und weißen Johannisbeeren. Man quetscht die Beeren ein wenig, seigt sie

auf's Feuer, läßt sie recht kochen und gießt den Saft durch ein leinenes Tuch, mißt ihn nun und so viel Gläser Saft als man hat, so viel gestoßenen Zucker setzt man in einer recht trockenen Messingpfanne zum Feuer, rührt ihn mit einem silbernen Löffel so lange, bis er sich ballt und gießt nun den Saft dazu: der Zucker bildet sich dadurch in kleine Stücke, die aber bald verfließen, worauf man es gut abschäumt und dann noch etwa 5 Minuten kocht.

Grüne Bohnen in Salz einzumachen. Man nehme, wenn möglich frisch gepflückte, junge, grüne Bohnen ohne Faden, schneide Stiel und Spitze davon, werfe sie in siedendes, gesalzenes Wasser und lasse sie so lange darin, bis es wieder kocht, worauf man sie schnell herauszieht, in ein Tuch wickelt, mit welchem sie mehrfach bedeckt sein sollen. Andern Tag fülle man die Bohnen schichtweise in einer Topf, indem man jede Schicht mit Salz bestreut, bedecke sie mit Rebblättern und beschwere dieselben mit einem Stein. Sollten sie nach einigen Tagen nicht genügend Saft gezogen haben, so gieße man gekochtes und gesalzenes Wasser kalt darüber. Der Topf wird zugebunden. Es können die Bohnen auf diese Weise mehrere Monate im Keller aufbewahrt werden.

Basler Kochschul.



Gegen übermäßige Säure-Abscheidung im Magen wird eine Traubenzuckerkur empfohlen, weil auf Grund vorgenommener Experimente durch Einführung von Traubenzucker die übermäßige Ausscheidung des Magensaftes vermindert worden ist. Diese Traubenzuckerkur ist mit anderen Worten und der gleichen Wirkung nichts anderes als eine Empfehlung des Genusses von süßem Obst und zuckerhaltigen Beerenfrüchten, an denen wir besonders in gegenwärtiger Jahreszeit keinen Mangel haben.



Die künstliche Atmung kommt nach manchen Unglücksfällen in Anwendung, bei Verschlungenen, Erstickten und zu gegenwärtiger Zeit wohl am häufigsten bei Ertrunkenen. Man entfernt in letzterem Falle Wasser und Schleim aus Mund und Schlund, wendet den Patienten auf den Rücken und legt die Kleiderrolle so unter denselben, daß das Brustbeinende den höchsten Punkt des Körpers bildet. Man kniet nun zur Seite der Hüften des Patienten oder auch rittlings über dieselben, legt beide Hände auf die seitlichen unteren Enden des Brustkorbes auf und drückt die Brust zusammen, indem man allmählich das ganze Gewicht unseres Körpers auf die Brust des Verunglückten einwirken läßt. Natürlich darf es nicht so groß sein, daß hierbei Rippenbrüche entstehen können. Dann lasse man plötzlich mit einem raschen Druck los. Hierbei federn die Rippen zurück und es

strömt Luft ein, ähnlich wie beim ziehen eines Blasebalges.

Ein Druck auf die Magengegend selbst muß gänzlich vermieden werden. Hiedurch würde zu leicht Erbrechen hervorgerufen und damit die Gefahr der Erstickung infolge Verschluckens des Erbrochenen noch erhöht!

15—20mal wiederholt man dies Verfahren in der Minute.

Ist die künstliche Atmung von Erfolg begleitet, stellen sich also zunächst oberflächliche und unregelmäßige Atemzüge wieder ein, dann muß man das Tempo des Verfahrens ändern. Man muß jetzt die natürlichen Atemzüge unterstützen, also genau achtgeben, wenn die Einatmung beginnt, um ihr durch die richtigen Handgriffe zu Hilfe zu kommen. Dieses soll man sich um so mehr merken, als es nicht voraus geübt werden kann.

Es muß auf alle Fälle darauf gesehen werden, daß der Mund offen steht, daß der Zungenrücken sich nicht an die hintere Wand anlegt und dadurch den Luftzutritt verhindert. Vor Beginn der künstlichen Atmung ist deshalb die Zunge zuerst hervorzuziehen und dafür zu sorgen, daß sie vorne bleibt.

Selbstverständlich braucht man zur künstlichen Atmung frische Luft.



Arbeitskalender im Monat Juli.

In diesem Monat fährt man mit dem Pflücken, Heften und Anspalieren des Zwerg- und Spalierobstes fort, und sorgt dafür, daß nach der Erbeernte die Ranken und verdorbenen Blätter abgeschnitten werden.

Die stärksten Rankenpflänzchen der Erdbeeren können auf gut gedüngte und aufgelockerte Beete pflückt werden und entwickeln sich dann in der Regel bis im Herbst sehr kräftig. Im Gemüsegarten werde reichlich bewässert; die Qualität und Quantität der Gemüsepflanzen hängt wesentlich davon ab. Auch Sorge man für fleißiges Behacken, Behäufeln, Jäten und Ausdünnen zu dicht stehender Pflanzen. Die Beete, die Kohlarten tragen, werden bei trüber Witterung mit flüssigem Dünger begossen. Fängt der Blumenkohl an, sich zu entwickeln, so knickt man die äußeren Blätter nach innen, damit die Blume bedeckt wird und ihre weiße Farbe behält. Auf Beete, die im Juli leer werden, setzt man Ende des Monats Herbstrüben, Teltowerrüben, Winterrettig, Feldsalat und Winter-spinat und pflanzt Endivien, Rosen- und Krauskohl. Perl- und andere Zwiebeln nimmt man aus der Erde, sobald sie gelb sind. Die Gruppen, Beete und der Rasen des Ziergartens werden bei trockenem Wetter bewässert und unkrautfrei gehalten.

Wöchentlich einmal wird der Rasen gemäht und die Teppichbeetpflanzen hält man im Schnitt. Die weiblichen Rosen werden entfernt, wie auch die wilden Triebe. Rosenwiblinge kann man noch anfangs Juli auf das treibende Auge veredeln. In diesem Monat besorgt man auch das Senken der Nelken. Abgeblühte Staudegewächse, wie Primeln, Aurikeln u. werden nun geteilt und verpflanzt.



Antworten.

49. Spatkochherde von Schlosser Koly in Engerich, Gablerstraße, sind das Beste, das man haben kann und sehr billig. Die kleinste Nummer genügt für eine Familie von 5—6 Personen. Ich möchte Ihnen bringend anraten, sich dorthin zu wenden.

51. Lassen Sie das Gerben lieber bleiben! Einer vom Fach verrät Ihnen das Geheimnis sicher nicht und barmherzige weibliche Gerber existieren meines Wissens noch nicht. Es bleiben Ihnen also nur zwei Wege: entweder die Felle zu verkaufen oder eben doch auswärts gerben zu lassen. Wenn Sie eine gute Kundin sind, vielleicht mehrere Hasen- oder andere Pelzchen miteinander abzugeben haben, so wird der Preis wohl auch mäßiger gestellt. Dann ist zu bedenken: das Gerben wäre für Sie eine so wenig appetitliche und wohl auch eine zu zeitraubende Arbeit, die Sie in Ihrem großen Haushalt gewiß kaum bewältigen könnten, wenn Sie schon wollten! Also jedem das Seine — Ihnen das Kochen und Braten von Freund Lampe und Konsorten und dem Gerber das Fell!

Eine, die auch gern alles selber machen möchte, das Gerben aber bleiben läßt!

54. Die sogenannten „Saubohnen“ (sèves) lassen sich in der Küche ganz ebenso gut verwerten, wie die andern Bohnen und zwar grün als Gemüse, gedörrt für Suppe. (Die Zubereitungsart ist fast dieselbe wie bei den gewöhnlichen grünen Bohnen.) Um Ihnen zu dienen, lasse ich gerne ein Rezept folgen:

Saubohnen mit Rahm. Wenn die Bohnen klein sind, wird nur die Spitze abgeschnitten, wenn sie größer sind, werden sie aber geschält. Man läßt sie in leicht gesalzenem Wasser kochen bis sie weich sind. Dann thut man auf 1 Liter Bohnen 50 Gr. Butter in ein Kasserol, fügt, wenn sie geschmolzen ist, eine starke Prise gehackten Schnittlauch dazu, giebt die Bohnen hinein und dünstet sie 5—6 Minuten. Man würzt sie mit Salz und Pfeffer, nach Belieben auch mit wenig Zucker und gießt ein halbes Glas Wasser daran. So läßt man sie einige Minuten kochen, vermischt sie dann mit zwei mit Rahm verdünnten Eigelb und richtet an.

Die Brühe aus diesen Bohnen kann man ganz gut, wenn mit Wasser verdünnt, zu Kräutersuppe, Kohl- oder Zwiebelsuppe verwenden. Zu bemerken ist, daß diese Bohnen vorzugsweise mit grünen Gewürzkräutern, Schnittlauch und Petersilie fertig gekocht werden und in der Regel einen Beiguß von Milch oder Rahm bekommen.

Frau Anna.

55. In Nr. 11 des „Ratgeber“ hat man von einem Werklein von Bed-Corrob, das die Kanarienvogel zum Gegenstand hat, gesprochen. Dort finden Sie wohl Antwort auf Ihre Frage. Beschaffen Sie sich das Buch und — gute Wünsche für den Reinigungserfolg beim Kanarienvogel!

R. R.

56. Kaufen Sie Volkarts Koch-, Haushalts- und Gesundheitsbüchlein. Zu beziehen beim Verleger

W. Coradi-Maag, Zürich III, oder durch jede Buchhandlung geb. Fr. 4. 50. Da finden Sie Belehrung über alles und jedes, was in den Haushalt einschlägt, Kostenberechnungen für jede Mahlzeit, wobei Sie das auswählen können, was für Ihre Geldmittel taugt. Dort ist auch ausgerechnet, wie viel man bei einem Einkommen von 10 und 150 Fr. für die Nahrung ausgeben darf u. Mir scheint, mit 150 Fr. per Monat sollte gut auszukommen sein. Ist Ihnen das Buch zu teuer, so können Sie auch nur das Kochbüchlein zu 90 Cts. oder die Haushaltskunde ebenfalls zu 90 Cts. brochiert beziehen. Die „Lehre von den Nahrungs- und Genußmitteln“ und die „Gesundheitslehre“ zu je Fr. 1. 40 sind freilich ebenso interessant und erstere namentlich in Bezug auf Berechnung beinahe unerlässlich. Die vier Teile zusammen bilden einen unentbehrlichen Hausschatz für jede Familie. Ich habe daraus reiche Belehrung gezogen und mir die kleine Ausgabe längst zurückerobert an dem Gewinn, den ich daraus zog.

Zürcherin.

57. Sie haben wohl nicht ganz genau nach Vorschrift gehandelt, als Ihnen die Limonade mißriet. Dies ist umso eher anzunehmen, da Ihre Freundin doch damit Erfolg hatte. Vielleicht war der Essig von geringer Qualität (wenn Sie solchen verwendeten) und das Zuckerquantum dann im Verhältnis zu gering oder dessen Qualität auch nicht erster Güte. Wenn man das Rezept und alle Nebenumstände nicht kennt, läßt sich Ihnen schwer raten. Sehen Sie Limonade genau nach der Angabe im vorletzten Ratgeber an, die gerät gewiß. Sobald sich aber Blasen bilden auf der Oberfläche der angelegten Flüssigkeit, gießen Sie selbe in die Flaschen. Und nun guten Erfolg!

Hausfrau.

Fragen.

58. Ich hörte kürzlich sagen, daß man aus alten Wolllumpen, Wollstrümpfen u. s. w. Stoff weben lassen könne, gegen ganz kleine Vergütung. Die Farbe könne man beliebig auswählen. Solche Fabriken sollen in Deutschland existieren. Könnte mir nun jemand, der auch schon Versuche gemacht hat, Auskunft erteilen, Adresse von Fabriken angeben und über die Kosten näheres sagen? Vielen Dank zum voraus.

Frau D. in L.

59. Da die Kürbisrezepte in den Kochbüchern selten berücksichtigt werden, möchte ich mir durch den Ratgeber einige erbitten. Es giebt gewiß unter den Leserinnen solche, die dieses Gemüse auf den Tisch bringen.

Junge Hausfrau.

60. Wie läßt sich das Unkraut in Gartenwegen am leichtesten vertreiben? Ich bin so geplagt mit dem endlosen Jäten, daß mir alle Freude am „Gartnen“ dabei verloren geht. Für guten Rat dankt Frau J. in R.

61. Welches ist in Zürich wohl die beste Bezugsquelle für eine einfachere Küchenaussteuer? In den Bazaren kauft man so billig, daß ich mich schon entschlossen hatte, meinen Bedarf dort zu decken. Nun rät mir aber eine alte Hausfrau, lieber einige Franken mehr zu opfern und das was ich brauche aus einem alten guten Geschäft zu beziehen. Wohin soll ich mich wenden?

E. in Z.

Die Samenhandlung E. Müller, Storchengasse, Zürich, hat soeben ihren reichhaltigen Katalog, enthaltend das Preisverzeichnis über Blumenzwiebeln, Sämereien, zur Herbstausaat und Garten-Mensilien herausgegeben. Namentlich unsere blumenliebenden Hausfrauen werden darin eine überraschend große Auswahl von Blumenzwiebeln jeder Art finden und das ihrem Geschmack zusagende leicht auswählen können. Nicht weniger reichhaltig ist aber auch der Katalog was die Sämereien u. anbelangt. Der gute Ruf, den die Firma (gegründet 1864) genießt, bürgt für sorgfältige Beibehaltung. Interessenten erhalten den Katalog auf Wunsch gratis und franko.