

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

Band: 9 (1902)

Heft: 20

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 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 20. IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 8. November 1902.

Mutterliebe.

Am stillen Pfad der Kindheit fließt
Ein Börnlein sanft und helle;
Es rieselt kühl, es rieselt mild
Und trägt des blauen Himmels Bild
In seiner Silberwelle.

Ach, ohne dieses Börnlein wär
Des Lebens Morgen freudenleer,
Der Kindheit Himmel trübe.
Das Börnlein ist mir wohlbekannt:
Es heiet Mutterliebe. Krummacher.



Wie kann man während des Winters das feine Tafelobst am rationellsten aufbewahren?

Der Aufbewahrung unseres Tafelobstes wird noch viel zu geringe Aufmerksamkeit geschenkt und man verwahrt diese wertvolle Ware, deren Marktwert von Monat zu Monat steigt, oft in der primitivsten Weise. Wir können nach dieser Richtung hin noch viel von den Franzosen lernen. Dort bringen die größeren Obstzüchter das feine Tafelobst erst lagerreif — statt frisch vom Baume hinweg — auf den Markt und erzielen so gewöhnlich 50 bis 100 Prozent höhere Preise. Deshalb haben sie sich auch mit den besten Einrichtungen versehen, um ihr Tafelobst bis zur Lagerreise aufzubewahren und erst im Winter zu verwerten.

Am geeignetsten zur Aufbewahrung des Obstes ist ein Ort, worin eine dauernd gleichmäßige, möglichst niedrige Temperatur herrscht, welche jedoch niemals unter den Gefrierpunkt herabsinken darf

und der zugleich eher dunkel als hell und frei von zu großer Feuchtigkeit ist; eine solche Obstkammer oder Obstkeller soll möglichst nördliche Lage haben, etwas unter dem Boden liegen und mit doppelten Türen und Fenstern, sowie Luftkanälen versehen sein. Auf keinen Fall darf aber der Keller dumpf sein oder andere, einen starken Geruch verbreitende Gegenstände, wie Kohl, Zwiebeln, Kartoffeln, Häringe etc., von denen das feinere Obst leicht einen Beigeschmack annimmt, in demselben Raume aufbewahrt werden. Ein Obstkeller soll wenn möglich stets mit zweckmäßigen Ventilationseinrichtungen versehen sein, um zu feuchte Luft abziehen zu lassen und die Temperatur des Kellers regulieren zu können, damit sich weder Schimmel noch Pilze bilden.

Sollte sich aus irgend einem Grunde im Obstkeller schlechte Luft bilden, so empfiehlt sich ein vorsichtiges Schwefeln. Auf die Gitter der Gestelle darf man weder Moos, noch Stroh, noch gewisse Papierarten legen, damit die Früchte keinen dumpfigen oder muffigen Geruch annehmen, auch sollen sie nicht bedeckt werden.

Um beschädigte, fleckige, angestochene oder wurmige Früchte zu erhalten, genügt es, ein Stückchen gummiertes Papier auf die beschädigte Stelle zu kleben, die weißen Streifen an den Briefmarkenbogen dienen diesem Zweck vollkommen.

Das abgepflückte Obst erreicht den höchsten Grad seiner Reife, die Ekreife, erst allmählich an seinem Aufbewahrungsorte, nach deren Erlang es nach und nach seine guten Eigenschaften verliert und an Güte abnimmt. Diesen Zeitpunkt der höchsten Reife möglichst lange hinauszuschieben und so die Früchte recht lange in guter Beschaffenheit zu erhalten, das ist die Aufgabe für jeden, der feines Tafelobst aufzubewahren hat.

Wo intensives Tageslicht die Früchte trifft, wird ihre Ekreife wesentlich beschleunigt, aber in dunkeln Lokalen behalten die Früchte sowohl ihr

oft schönes Kolorit und ihren Geschmack, als auch ihre Dauerhaftigkeit ungleich besser. Ebenso soll der Zutritt der Luft zu den aufbewahrten Früchten möglichst zu beschränken sein. Abschluß von der Luft erhält zwar die Früchte, hat aber den Nachteil, daß die Früchte, welche ganz von der Luft abgeschlossen waren, sobald sie wieder der Einwirkung der Luft zugeführt, schnell dem Vergehen anheimfallen. Wenn nun die Früchte lange Zeit in der Dunkelheit und unter Abschluß der Luft gelegen haben, so muß man daher — damit sie nicht schwarz werden und rasch verderben, wenn man sie aus dem Obstkeller holt — jedesmal nur ebensoviel aus demselben holen, als man innerhalb drei oder vier Tagen verwenden kann. Will man eine gewisse Menge verschicken, so müssen selbige zweimal in Seidenpapier eingewickelt und schon in der Obstkammer verpackt werden. Deshalb dürfte es im allgemeinen praktischer sein, die aufzubewahrenden Früchte nicht so ganz gegen die Einwirkung der Luft zu verschließen, sondern man läßt den Obstkeller, welcher die Obstbörte mit den Früchten enthält, in den ersten Tagen ganz dem Luftzuge offen; später wird eine Oeffnung gegen Norden oder eine automatische Ventilationsanlage hinreichen, um die Luft zu erneuern und eine niedrige Temperatur hervorzurufen. Man schließt diese Oeffnung des Tages über, wenn die äußere Temperatur mehr als 8—10° C. aufweist; dieselbe wird aber nicht geschlossen werden, so lange man nicht wird befürchten müssen, daß der Frost in's Innere dringe, d. h. in den meisten Fällen nicht vor Mitte Dezember. Es schadet also dem Obste nicht, wenn die Luftklappen des Obstkellers den ganzen Winter hindurch — sofern kein Frostwetter ist — teilweise offen sind. Vor Zugluft muß das Obst aber unter allen Umständen bewahrt werden.

Eine Hauptsache bei der Konservierung der Früchte ist aber der Wärmegrad im Obstlokal. Je niedriger die Temperaturgrade, die freilich niemals unter Null hinuntergehen dürfen, sind, um so langsamer vollzieht sich der Reifeprozess. Meistens wird es genügen, die Temperatur nicht über 8 Grad steigen zu lassen. Eine Hauptbedingung ist aber noch, daß der Wärmegrad ein möglichst gleichmäßiger ist. Deshalb ist es auch ganz unerlässlich, daß in jedem Obstaufbewahrungsraum ein Thermometer vorhanden ist, um die daselbst herrschende Temperatur kontrollieren zu können.

Von ebenfalls großer Wichtigkeit ist auch der Feuchtigkeitsgrad der Luft. Je trockener die im Obstkeller befindliche Luft und je mehr die Wände und der Boden des Kellers ihre Feuchtigkeit verloren haben, um so mehr saugt die trockene Luft die Feuchtigkeit auf bei den aufbewahrten Früchten, so daß diesen zu schnell ihr Wassergehalt entzogen wird und sie insolge dessen welk werden und einschrumpfen und eine Beschleunigung des Reifeprozesses stattfindet. Wenn das nötige Wasser in der Frucht fehlt oder durch zu trockenen Aufbe-

wahrungsort verdunstet ist, so kann sich auch der Zucker aus der Stärke nicht entwickeln, es kann dann die Reife nicht eintreten, die von einer guten, saftigen Frucht zu verlangen ist, wie solches oft bei den feinen Wintertafelbirnen, z. B. Edelkrassane, Winterdechantäbirne, Olivier de Serres vorkommt, welche unter Umständen selten auf Lager genussreif werden, sondern eher faulen. Deshalb muß die Feuchtigkeit der Luft so bemessen sein, daß gerade die Verdunstung des Wassers aus den Früchten selbst aufhört.

Um nun den richtigen Grad der Feuchtigkeit zu ermitteln, bedient man sich mit Vorteil des Hygienischen Ratgebers oder noch besser des Polymeters von W. Lambrecht, erhältlich durch die Firma G. A. Ulbrich & Co., Zürich II. Wenn ferner noch die eingangs gegebene Belehrung nicht außer acht gelassen wird, kann bei dieser rationalen Behandlung des Obstes — sei es für den eigenen Bedarf oder für den Verkauf bestimmt — der gewünschte Erfolg nicht ausbleiben!



Das Wildpret.

Mit dem Namen Wildpret bezeichnet man im allgemeinen alle jagdbaren Tiere, die dem Menschen zur Nahrung dienen. Man unterscheidet dabei das Haar- und Federwild und teilt ferner das Wildpret in Hochwild und niederes Wild ein. Zum Hochwild rechnet man alles, was zur hohen Jagd gehört, so z. B. Hirsch, Damhirsch, Wildschwein, Auer- und Birkhühner, Fasanen, Trappen, Kraniche, bei den Raubtieren die Bären, Wölfe, Luchse, Adler. Zum niederen Wild gehören die Rehe, Hasen, Kaninchen und alles übrige Federwild, wie Rebhühner, Schnepfen u. s. w. Alles Wild zeichnet sich durch einen feinen, pikanten Geschmack und leichte Verdaulichkeit vor den zahmen, gemästeten Tieren aus, auch gehört es zu den kräftig nährenden, vorzugsweise blutbildenden Fleischgattungen und ist Leidenden und Genesenden daher besonders zu empfehlen. Die Behandlung und Zubereitung des Wildes ist natürlich je nach der Art verschieden, im allgemeinen besteht aber der Grundsatz, daß alles Wild nach der Tötung kürzere oder längere Zeit, je nach dem Alter, im Fell oder den Federn an kühlem, lustigem Ort hangen müsse (das Haarwild natürlich ausgeworfen), um den eigentümlichen, feinen Wildgeschmack zu entwickeln. Diesen soll man jedoch nie in zu starken Hautgout übergehen lassen. In der kalten Jahreszeit erhält sich das Wild natürlich auch länger frisch, als bei warmem Wetter, doch sollte man wiederum dafür, daß es nicht gefriert, da es dadurch an Wohlgeschmack verlieren würde. Stark zerschnittenes Wild, besonders Geflügel, läßt sich nicht gut aufbewahren, ebenso ist alles Wassergeflügel, wie Wild- und Kriechenten, Wildgans und Wasserhühner nicht

zum Aufbewahren geeignet. Alles zum Aufbehalten bestimmte Wild, sei es Geflügel oder Haarwild, nimmt man bald nach dem Schießen aus, hängt es, wie schon oben bemerkt, auf und schaut jeden Tag sorgfältig nach, ob sich keine Fliegen darauf niedergelassen haben. Pulverisierte Holzkohle auf die vom Blute gereinigten Schußstellen gestreut, hält die Fäulnis wirksam ab. Man kann solche auch in das Innere des ausgenommenen Tieres streuen und Stücke davon in die Flügelhöhlen desselben stecken. Aus dem Fell gelöste Stücke von Hirsch, Reh, Wildschwein etc. erhalten sich gut, wenn man sie in ein Gefäß mit saurer Milch legt, die bei feuchtem Wetter täglich, bei kühlem alle 2—3 Tage erneuert werden muß. Das Fleisch bekommt dabei etwas Zartes und behält den eigentümlichen Geschmack vollständig, was beim Beizen mit Essig nicht der Fall wäre. Auch das Ueberstreichen der Fleischstücke mit heißem Rind- oder Schaffett ist zu empfehlen. Dieser Ueberzug hält die Luft ab; man hängt das Fleisch dann freischwebend an luftigem, kühlem Ort auf und kann dasselbe auch bei warmem Wetter einige Wochen gut erhalten.

Um nun speziell auf einige Wildarten einzutreten, die in unserer Küche zur Verwendung kommen, erwähnen wir in erster Linie den Hasen. Es ist hier zu bemerken, daß das Fleisch der Häsinnen und der jungen Tiere bedeutend zarter und saftiger ist, als beim Rammler. Die Hasen werden vom September bis zum Februar geschossen. Außer dem Fleisch dient uns auch das Haar zur Wolle bei der Hutmacherei; der Balg als Pelzwerk, die Felle als solche werden zu Leder verarbeitet.

Der jagdbare Hirsch wird vom Mai bis September geschossen; Schmalztiere und Kälber bis Weihnachten; das Fleisch dieser letzteren ist vorzüglich zart und saftig, wie überhaupt Hirschwildpret, namentlich der Rücken oder Ziemer sehr gut, nahrhaft und leichtverdaulich ist; nur das Fleisch des alten Hirschen ist zäh. Der Rücken, die Lenden, die Keulen und Schulterblätter werden als Braten, das Hals- und Brustfleisch zu Ragout verwendet. Daß die Haut auch im Haushalt als sogenanntes Hirschleder, dann zu Handschuhen, Schurzellen etc. verwendet wird, ist bekannt. Das Geweih wird in der Drechslerei nutzbar gemacht.

Das Reh wird vorzugsweise im Herbst gejagt. Es liefert ein sehr zartes, außerordentlich wohlgeschmeckendes Fleisch. Das der braunen Rehe gilt für besser, als das der roten, das der Gebirgsrehe für vorzüglicher, als das der Ebene. Außer dem Fleisch benutzt man auch die behaarten Felle; die gegerbte Haut, das Fell und das Geweih.

Zum Schlusse sei noch das oft verwendete Rebhuhn erwähnt, das allen Feinschmeckern als hochwillkommenes Gericht gilt. Die Rebhuhnjagd dauert von Mitte September bis Mitte Oktober, doch werden auch im Winter noch solche erlegt. Das Fleisch namentlich der jungen Tiere ist sehr

saftig, ohne fett zu sein. Kennzeichen der alten Tiere sind die grauen Füße und Beine, bei den jungen sind sie gelblich, auch ist bei letztern der Schnabel scharf und dunkelgefärbt und die untern Flügelfedern spitz zulaufend. — Wie die verschiedenen bei uns vorzugsweise verwendeten Wildarten zubereitet werden, teilt der „Ratgeber“ den werten Hausfrauen in der Rubrik „Küche“ mit.

Frau W.



Fremde Ausdrücke in der Küche.

Manches Kochbuch erschwert den jungen und ältern Köchinnen nicht selten die Ausübung der edlen Kochkunst, weil die Rezepte Fremdwörter oder sonstige Ausdrücke enthalten, die unserm Sprachgebrauch ferne stehen. Wir lassen nachstehend einige solcher Ausdrücke zu besserem Verständnis mit der nötigen Erklärung folgen.

Man bezeichnet mit:

Passiren das Durchsiehen oder Reiben von Flüssigkeiten oder breiartigen Massen durch ein Sieb oder Tuch; ebenso nennt man passiren oder abpassiren das Röstn oder Gelbschwitzen von Wurzelwerk, Kräutern, Fleisch, Speck etc. in Butter.

Candieren heißt so viel wie verzuclern, überzuclern. Um Zucker zum Candieren zu bringen, schmelzt man ihn wiederholt und läßt ihn immer wieder dick einkochen, bis er hart und durchsichtig geworden ist. Lange aufbewahrtes Eingemachtes pflegt auch schließlich zu candieren, indem sich der Zucker von dem Gelee oder den Früchten abscheidet und eine harte Kruste oben darüber bildet.

Klären. In der Küche ist man sehr oft gezwungen, nicht ganz klare, durch schleimige und eiweißartige Stoffe getrübbte Flüssigkeiten, wie Fleischbrühe, Fruchtsäfte, zerlassenen Zucker, geschmolzene Butter, Honig oder auch Liqueure, wenn man dieselben selbst herstellen will, zu klären oder zu läutern, was entweder durch ein- oder mehrmaliges Filtriren, durch Ablagern, durch Aufkochen und Abschäumen allein oder durch Aufkochen mit Eiweiß bewirkt wird.

Sautiren. Das rasche Garmachen dünner Schnitten von Fleisch, Fisch, Leber etc., indem man dieselben in einer offenen, runden Pfanne mit langem Stiel in Butter oder Del über lebhaftem Feuer unter öfterem Hin- und Herschwenken der Pfanne dünstet, um sie dann sofort zu Tisch zu geben.

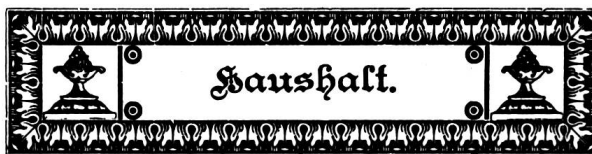
Glaciren. Das Ueberziehen der Fleischspeisen oder Fische mit Fleisch-Glace, was mittelst eines Pinsels geschieht; Koteletten, Fricandeaux und ähnliche Speisen glacirt man während des Gardämpfens durch häufiges Begießen mit der stark eingekochten Sauce. Zwiebeln, Rüben und Kastanien glacirt man durch Dämpfen mit Zucker, Butter und ein wenig Jus; Mehlspeisen, indem man sie mit sehr

feingestoßenem Zucker überstreut und eine glühende Schaufel darüberhält; Kuchen und Torten durch Bestreichen mit den verschiedenen Glasuren aus Eiweiß, Zucker und anderweitigen Zusätzen.

Dressieren. Jede Speise muß dem Auge in einer möglichst gefälligen Form dargeboten werden und die hierzu erforderlichen Handgriffe nennt man dressieren; so dressiert man Backwerk aller Art, z. B. Biscuits, Brezeln, kleine und größere Kuchen mit den Händen oder einem Löffel auf dem Backblech. Geflügel dressieren, briedieren oder auch troussieren bedeutet das Durchziehen der Flügel und Keulen mit einem Bindfaden, bevor man das Tier dämpft oder brät, um demselben eine hübsche, rundliche Gestalt zu verleihen und man verfährt dabei in folgender Weise. Die Keulen werden auf beiden Seiten zugebrückt, um die Brust mehr in die Höhe zu bringen, worauf man bei größerem Geflügel einen langen Holzpeil oder dünnen Holzspieß in der Weise durch eine Keule sticht, daß er bei der anderen an derselben Stelle wieder herauskommt, während die Füße neben dem Hinterteil mit einer Packnadel und Bindfaden befestigt werden. Die Flügel werden auf den Rücken gebunden, der Kopf unter einen der Flügel gesteckt und festgespeilt. Kleineres Geflügel, wie Hühner, Enten und Tauben, Rebhühner etc. wird ohne Holzspeile mit Bindfaden dressiert, indem man die eingefädelte Nadel vom Rücken aus durch die rechte Keule, von dort quer durch den Leib und die linke Keule und von da wieder durch den Rücken sticht, wo man die beiden Enden des Fadens zusammenknüpft.

Liaison. Mit diesem Ausdruck bezeichnet man in der Küchensprache die zum Verdicken von Saucen oder Suppen bestimmten Mischungen aus Mehl und Wasser, Fleischbrühe, Butter, Milch oder Rahm, Eiern, Wein, oder bloß von in Milch, Bouillon oder Wasser zerquirten Eidottern; auch das Blut von Wildpret, Geflügel und Fischen dient häufig als Liaison, ebenso saurer oder süßer Rahm oder ein wenig in kaltem Wasser oder Wein zerrührtes Kartoffelmehl. Die Liaison ist erforderlich, um den Wohlgeschmack und das appetitliche Aussehen der Speisen zu erhöhen; indessen muß man dabei vorsichtig verfahren, da die Saucen und Suppen leicht dadurch gerinnen, bezgleichen bilden sich häufig Klümpchen oder Knötchen darin, was durchaus vermieden werden muß. Legirt man eine Speise mit Mehl oder Kartoffelmehl, so muß man dasselbe zuerst in ein wenig kaltem Wasser, Wein oder Rahm, je nachdem es in dem Rezept vorgeschrieben ist, ganz glatt zerrühren, hierauf einige Löffel von der heißen, zu verdickenden Flüssigkeit hinzugießen und damit vermischen und zuletzt alles in das Gefäß schütten, worin sich die zu legierende Speise befindet, mit der man die Liaison gut verrührt und einmal aufkochen läßt. Bei der Liaison mit Ei ist das Verfahren ganz ähnlich; man zerquirt die Eidotter mit kalter Milch, mit Wasser, Fleischbrühe oder Wein, nimmt aber vorher die zu legierende

Sauce, Suppe etc. vom Feuer und läßt sie mindestens 2—3 Minuten auskühlen, schüttet einen Teil davon zu den Eidottern, verrührt sie damit und gießt alles unter fortwährendem Umrühren zu dem übrigen Teil der Flüssigkeit, die dann nicht wieder kochen darf, sondern nur noch eine Weile über dem Feuer mit der Liaison verrührt wird. Die Liaison aus Butter und Mehl, auch Mehlschwitze, Einbrenne oder Roux genannt, stellt man her, indem man einen oder mehrere Löffel Mehl in Butter hellbraun röstet, mit der nötigen Fleischbrühe nach und nach vermischt und die Sauce, das Gemüse oder die Suppe unter häufigem Umrühren gut damit verkochen läßt. Will man eine Sauce oder ein Ragout mit Blut legiren, so gießt man einen Teil der heißen, aber nicht kochenden Sauce zu dem Blut, rührt über dem Feuer dieses Gemisch zu dem übrigen Teil der Sauce und fährt mit Umrühren fort, bis das Ganze anfängt zu kochen.



Dumpfigen Geruch aus Kleidern zu entfernen. Wenn vollgepackte Kleiderschränke längere Zeit nicht gelüftet werden, so nehmen die darin verwahrten Sachen oft einen unangenehmen, dumpfigen Geruch an, der sehr schwer zu entfernen ist. Um ihn wegzubringen, lüftet man den Schrank gründlich und klopft die Kleider aus. Dann ordnet man sie lose in den Schrank ein und stellt auf dessen Boden eine Schüssel mit Wasser, auf die man reichlich klein gestoßene Holzkohlen streut. Nach drei bis vier Tagen wird der Geruch verschwunden sein, nötigenfalls wiederholt man das Verfahren mit frischer Holzkohle.

Um die Temperatur eines Ofens zu erkennen, wenn man Kuchen u. dergl. backen will, legt man ein Stück Papier in denselben. Wenn es Feuer fängt oder schwarz wird, so ist er zu heiß. Nimmt jedoch das Papier nach einer oder zwei Minuten eine bräunliche, der Schokolade ähnliche Färbung an, so kann man kleine Pasteten in den Ofen thun, nimmt das Papier die Farbe einer Cigarre an, kann man ruhig den Kuchen einschieben, hat dagegen das Papier eine dunkelgelbe Farbe (wie das Tannenholz), ist die Hitze für Braten, Fleischpasteten, Brot oder größere Kuchen geeignet, für Biscuits oder gebackene Apfelschnitten dagegen darf das Papier nur blaßgelb sein. So einfach dieses Verfahren ist, so praktisch und zuverlässig ist es.

Reffelstein ist nur durch Salzsäure zu entfernen. Man läßt die Geschirre ganz heiß werden, dann gießt man ungefähr zwei Löffel voll Salzsäure hinein, die darin brausend und schäumend aufkocht. Dabei muß der Topf gedreht werden, damit sich der Schaum überall hin verbreitet; er

wird wie neu. Sollte noch nicht alles beim ersten Mal verschwinden, so wiederholt man das Verfahren. Hat man zu gleicher Zeit mehrere Geschirre zu reinigen, so kann man gewöhnlich mit der angegebenen Salzsäure zwei bis drei reinigen, indem man die Säure aus dem einen in das andere gießt. Man muß bei den aufsteigenden Dämpfen das Gesicht abwenden und vorher die Fenster öffnen. Am besten läßt sich die Arbeit an der Wasserleitung vornehmen, wobei man die Töpfe gleich ausspülen kann, oder im Freien, am Brunnen. Daß es mit größter Vorsicht geschehen muß, ist selbstverständlich. Der Erfolg lohnt die Mühe.

Buzmittel für feine Goldsachen. Ein ausgezeichnetes und ganz kostenloses Buzmittel sind unbrauchbar gewordene Glührümpfe. Sie zerfallen beim Abnehmen in ein feines, weißes Pulver, mit dem man mittelst eines wollenen Lappchens oder Leders die Goldsachen abreibt. Sie werden ganz blank und sehr schön.

Mittel gegen Ratten. Man mische ein Drittel ungelöschten Kalks mit zwei Drittel Mehl und stelle dies auf einigen flachen Tellern in die Nähe, wo sich die Ratten befinden. Diese fressen gern davon, haben dann Verlangen nach Wasser und verenden, nachdem sie getrunken, sofort.



Koch-Rezepte.

Linsensuppe. 300 Gr. Linsen, 30 Gr. Mehl, 30 Gr. Butter, 10 Gr. Brotwürfel, 10 Gr. Zwiebeln, 25 Gr. Salz, 2 $\frac{1}{4}$ Liter Wasser. — 300 Gr. Linsen werden erlesen, gewaschen, einige Stunden in weiches Wasser eingelegt, mit demselben Wasser und dem nötigen Salz zum Feuer gebracht und weich gekocht. 30 Gramm Mehl und etwas vermiegte Zwiebel werden in 30 Gr. Fett leicht geröstet, mit kaltem Wasser abgelöst und die weichgekochten, durch ein Sieb gedrückten Linsen damit noch 5–10 Minuten aufgekocht. Diese Suppe wird über geröstete Brotwürfel oder einige Löffel Rahm angerichtet, Kochzeit 1 $\frac{1}{2}$ Stunden. „Volkarts Kochbüchlein.“

Blaugesottene Schleie. Man tötet den Fisch durch einen Schlag auf den Kopf, nimmt ihn aus, schuppt ihn, spaltet größere Fische, läßt die kleineren jedoch ganz, legt sie auf eine Schüssel und blaut sie mit siedendem Essig. Dann legt man sie in siedendes Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelwerk, Vorbeerblättern, Petersilie und Gewürzen, gießt den Essig vom Blauen mit an, kocht den Fisch langsam gar, hebt ihn heraus, richtet ihn auf einer langen Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und giebt Essig und Del oder eine Speck-Sauce dazu.

Rehshulter, gedämpft. Zwei Rehshultern werden gewaschen, abgehäutet, möglichst weit vom Knochen befreit, mit feingehackter Petersilie, gehackten Chalotten, Pfeffer und Salz bestreut und mit einer Nadel und seinem Bindfaden ringsherum ballonartig zusammengezogen. Dann spickt man die Oberseite mit feinen Speckstreifen, salzt sie und legt sie in ein Kasserol mit Speckschmelzen, Zwiebel- und Möhrenscheiben, etwas Zitronenschale, einem Vorbeerblatt und zwei bis drei Gewürznelken, gießt kräftige Fleischbrühe und ein Weinglas voll Essig darüber und dünstet das Fleisch über gelindem Feuer recht weich und

braun. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden heraus, legt das Fleisch auf eine Schüssel, kocht die Sauce mit etwas Fleischbrühe auf, seigt sie durch, nimmt das Fett ab, und gießt sie über die Rehshultern; nebenbei reicht man gebratene Kartöffelchen.

Geräucherter Schweinefleisch mit Sauerkraut. 1 Kilogr. geräuchertes Schweinefleisch, 15 Gr. Schweinefett, 1 Kilogramm Sauerkraut, 15 Gr. Butter, 15 Gr. Mehl, 10 Gr. Zwiebeln. — Man bringt einen kleinen Löffel voll Schweinefett in den Kochtopf (um das Anfängen zu verhindern), legt die Hälfte von $\frac{3}{4}$ —1 Kilogramm Sauerkraut darauf und dann 1 Kilogr. frisches oder geräuchertes Schweinefleisch darüber, deckt letzteres mit der zweiten Hälfte des Sauerkrautes, gießt kaltes Wasser daran und läßt alles langsam und gleichmäßig kochen. Vor dem Essen röstet man in heißer Butter einen Löffel voll Mehl und bringt, wenn es Farbe annehmen soll, geschnittene Zwiebeln dazwischen, röstet es, bis das Mehl schön dunkelgelb ist, bringt das Kraut dazu, rührt es einige Male mit um und richtet es dann an. Auch wenn kein Fleisch mitgekocht wird, kocht man es auf nämliche Art. Man hat während des Kochens darauf zu achten, daß immer hinreichend Brühe vorhanden ist, jedoch darf davon nicht zu viel sein. Kochzeit 2 $\frac{1}{2}$ Stunden.

Rosenkohl, sautiert. Nachdem man den gelesenen und gewaschenen Kohl in siedendem Salzwasser ziemlich weichgekocht, in kaltem Wasser abgeseigt und auf einem Sieb abgetropft hat, thut man ihn in ein Kasserol mit langem Stiel, fügt ein Stück recht frische Butter, etwas Salz, nach Belieben auch etwas Muskatnuz hinzu und schwenkt alles über dem Feuer so lange hin und her, bis der Kohl sehr heiß geworden ist und die Butter eingesogen hat, worauf man ihn anrichtet und mit Zunge oder Bratwürstchen garniert.

Kastanienpüree als Gemüse. Ungefähr 1 Kilogramm roh geschälte, dann gebrühte und abgezogene Kastanien, werden in einem Kasserol mit heller, kräftiger Fleischbrühe langsam weichgedämpft und dann durch ein Sieb gestrichen (wobei man zuweilen einige Stücke Sellerie hinzufügt); hierauf verrührt man den Brei noch eine Weile über dem Feuer mit etwas Rahm, Fleischbrühe, einem Stück Butter, Salz und einer Messerspitze weißem Pfeffer nebst einer Prise Zucker und garniert ihn dann mit gepickten und glacierten Koteletten, Fleisch-Kroquetten oder Fricandeaux.

Quittenschaum. Eine Anzahl frischer, reifer Quitten werden abgerieben, weichgebraten, durch ein Sieb gestrichen und in einer Schüssel so lange nach einer Seite hin geschlagen oder gerührt, bis das Mark weiß und schaumig aussieht; man verrührt es nun noch mit dem gleichen Gewicht feingeseibtem Zucker sowie der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone, zieht den festen Schnee von sieben bis acht Eweißen darunter, häuft die Masse bergartig auf einer flachen Schüssel auf, streicht sie glatt, zieht mit der Schärfe eines Messers Längs- und Querstriche darüber, bestreut alles mit Zucker und läßt die Speise in einem mäßig erwärmten Ofen langsam backen, um sie dann sofort zu servieren.

Apfel-Krapfen. Aus dünn ausgerolltem Butterteig sticht man runde Platten von der Größe einer großen Untertasse aus, feuchtet sie rings um den Rand mit kaltem Wasser an, setzt in die Mitte ein nußgroßes Häufchen von gedämpften Apfelscheiben mit Korinthen und gewiegten Mandeln, schlägt den Teig zu einem Halbkreis zusammen, drückt die Ränder aneinander und bäckt dann die Krapfen auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger Hitze schön dunkelgelb.

Macaronenkuchen. Zunächst bereitet man sich einen mürben Teig aus 500 Gr. feinem Mehl, 250 Gr. Butter, 200 Gr. Zucker, 2 ganzen Eiern und 4 Dottern, einem knappen Eßlöffel gestoßenem Zimmt und drei Eßlöffeln Rahm, knetet denselben gut durcheinander und stellt ihn eine Stunde lang kalt. Während dieser Zeit stellt man die Macaronenmasse her, indem man 500 Gramm geschälte und geriebene Mandeln, sowie 500 Gr

gestoßenen Zucker unter stetem Umrühren über mäßigem Feuer gut erwärmt, hierauf vom Feuer nimmt, mit dem Saft und der feingehackten Schale einer Zitrone nebst 8 Gramm gestoßenem Zimmt verrührt und mit dem steifen Schnee von 7—8 Eiweißen untermischt. Aus dem Mürbteig rollt man nun einen dünnen runden Kuchen auf, bestreicht ihn mit der Maccaronen-Masse, legt ein Gitter von Teigstreifen über dieselbe und einen Teigrand ringsherum, überpinselt den Kuchen mit geschlagenem Ei und bäckt ihn eine Stunde bei ganz gelinder Hitze.

Gesundheitspflege.

Wie kann man sich auf leichte Weise erwärmen? Sich auf leichte Weise zu erwärmen, dafür giebt es ein einfaches, wenn auch wenig bekanntes Mittel. Es besteht darin, daß man mit geschlossenem Munde einen langen, tiefen Atemzug thut und dies wiederholt, bis die Wärme zurückkehrt, was durchaus nicht lange dauert. Dies tiefe Atmen befördert den Kreislauf des Blutes und führt ihm frischen Sauerstoff zu. Das Blut strömt frei bis in alle Ausläufe der Ader und erzeugt auf diese Art eine größere Wärme. Auch allerlei beginnende Uebel und Erkältungen werden durch regelmäßig wiederholtes tiefes Atmen verhindert.

Nasenröte. Gegen das flüchtige Rotwerden der Nase empfiehlt Dr. F. Bruck als ein vortreffliches Mittel das Benzin, welches äußerst rasch verdunstet, hierzu viel Wärme braucht und diese der geröteten Haut entzieht, welche dabei abbläht. Gleichzeitig beseitigt dieses Mittel auch den mit der flüchtigen Rötung oftmals einhergehenden äußerst entstehenden Glanz der Nasenhaut und giebt dieser ein völlig stumpfes Aussehen. Am besten verwendet man das Benzinum Petrolei, das keinen unangenehmen Geschmack besitzt und die Haut in keiner Weise reizt. Eine Mullkompreßse, welche die Größe der geröteten Partie besitzt, wird mit Benzin getränkt und schnell auf die Nasenhaut gebracht, wo sie einige Sekunden angebrückt gehalten wird, ohne daß man die Haut reibt.

* Krankenpflege. *

Eingewachsene Nägel können überaus schmerzhaft werden und erfordern zur Heilung aufmerksame Pflege. In der Regel ist der Sitz des Uebels an der großen Zehe und besteht in einem Geschwür, das von sogenanntem wildem Fleisch überwachsen ist. Der Seitenrand des Nagels bohrt sich dann hinein und ruft sehr oft die heftigsten Schmerzen hervor. Ursache ist in der Regel zu enges, zugespitztes Schuhwerk und die törichte Annahme mancher Frauen, daß die sogenannten Paarschuhe (je einen für den rechten und den linken

Fuß) für das weibliche Geschlecht und die Kinder nicht notwendig seien. Durch mangelhaftes Schuhwerk wird aber nicht selten die große Zehe nach außen gepreßt; es wird ein Druck an den innern Nagelrand ausgeübt, der zur Entzündung und Geschwürbildung und zum Entstehen des sog. wilden Fleisches Anlaß giebt.

Ist man bemüht, das Uebel zu heben, bevor sich ein Geschwür entwickelt hat, so kann das verhältnismäßig leicht geschehen. Andernfalls ist eine Heilung ohne eine kleine Operation nicht möglich. Das „Rote Kreuz“ empfiehlt, folgendermaßen vorzugehen. Man hebt morgens und abends den eingewachsenen Nagelrand leicht in die Höhe, pinselt die gereizte Stelle mit Jodtinktur und führt mit einem saubern, zugespitzten Hölzchen kleine Pföckchen aus Wundwatte, eins nach dem andern unter den Nagel und in den Nagelsalz. Dadurch, daß jedesmal einige Pföckchen mehr eingeführt werden, wird nach und nach, ohne besondere Schmerzen, der Nagel von den Weichteilen abgedrängt, die Entzündung und Schmerzen nehmen ab und die Heilung geht vor sich. Selbstverständlich dürfen dann keine engen, drückenden Schuhe getragen werden, sonst wird das Leiden wieder neu auftreten. Auch beim Schneiden des Nagels ist zu beachten, daß die schlimme Stelle am innern vordern Nagelwinkel nicht zu stark zurückgeschnitten wird. (Es empfiehlt sich überhaupt, den Nagel der großen Zehe in der Mitte eher tiefer auszuschnitten, als in den Winkeln.) Ist trotz der angegebenen Vorsichtsmaßregeln das Uebel nicht zu heilen, so konsultire man einen Arzt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Vom Gehenlernen. Es wird noch vielfach der Fehler gemacht, die Kinder gehen zu lehren, anstatt dies der Natur zu überlassen. Aber Ungeduld und — Eitelkeit pfuschen dieser gar oft in's Handwerk und stiften dann nur Schaden. Für Kinder unter einem Jahre ist die ausgestreckte Rückenlage die einzig zulässige Körperhaltung, weil auch schon für das bloße Sitzen auf dem Schooß das Rückgrat des Kindes noch zu schwach ist. Nach dieser Zeit breite man auf dem Zimmerfußboden eine Decke aus, lege auf diese ein Kissen, darauf das Kind und überlasse es dann, wohl beobachtet, sich selbst. Bald wird es sich ganz von selbst aufsetzen, womit bereits der Anfang zum Stehen und Gehen gemacht ist. Niemals aber soll man mit Gängelband, Laufstorb u. dergl. der Natur nachzuhelfen suchen, ebenso wenig, wie man das Kind durch Führen an den Armen zu Gehversuchen anhalten soll, wenn sich der Trieb dazu nicht aus ihm selbst heraus entwickelt. Die Beine sind der Körperlast noch nicht gewachsen und werden durch solchen vorzeitigen Gebr auch nach innen oder außen

verbogen, wodurch K- oder O-Beine entstehen. Der naturgemäße Vorgang ist der, daß das Kind zunächst „auf allen Vieren“ herumkriecht und sich dann mit Hilfe der Hände aufrichten lernt. Und fällt's dabei auch manchmal um, so ist das weiter kein Unglück. Schaden kann es sich hierdurch kaum zufügen. Es schreit alsdann auch nicht vor Schmerz, sondern vielleicht vor Schreck, mehr aber, weil es weiß, daß es nunmehr aufgenommen, mit Zuckerplätzchen beruhigt und der „unartige“ Stuhl oder Fußboden in seinem Namen abgestraft wird — ein ganz falsches Verfahren, das das Kind nicht nur verhöhnt, sondern auch das Gehenlernen sehr in die Länge zieht. Man soll vielmehr einen solchen „Fall“ als etwas ganz unwesentliches, als ein mehr scherzhaftes Ereignis auffassen und dementsprechend beinahe übersehen, wodurch etwaiges Schreien im Keime erstickt wird. Dann erst wird man wahre Freude empfinden, wenn das Kind vom Emporklettern an Möbeln schließlich zu den ersten freien Schritten gelangt.

thätigkeit kennzeichnet. Der Winterschlaf ist ein natürliches Bedürfnis und sollte deshalb beachtet werden, indem man das Aquarium je nach dem Wärmebedürfnis seiner Bewohner kühler stellt und weniger füttert. Im Winter genügt eine einmalige Fütterung in der Woche bei den Goldfischen, Karpfen, Schleihen, Bitterlingen und bei mit diesen verwandten Arten. Makropoden, japanische Goldfische, Teleskopfische benötigen mehr Futter, ebenso auch die Stichlinge, Hechte, Forellen, Barsche, Lauben und Gärtsen. Genaue Beobachtung der Lebensbedürfnisse giebt die beste Anleitung zur Fütterung. Man füttere nur knapp, nie reichlich, damit alles aufgefressen wird und nichts im Wasser verdirbt. Dabei werden die Fische gesund bleiben und naturgemäß behandelt.



Frage-Sche.

Antworten.

87. Daß Ihre Frau sich ob Ihres Leseeifers so erzürnt, kommt mir verdächtig vor. Sind Sie, mein Verehrter, etwa so lesewütig, daß Sie nötigere Geschäfte oder Pflichten darob vernachlässigen? Es giebt eben auch viele Männer, die bei jeder Mahlzeit und in jedem freien Augenblick sich so in eine Zeitung oder ein Buch vertiefen, daß weder Frau noch Kinder ihn mit einer Frage stören dürfen, und das ist sehr ärgerlich und unangenehm für die Betreffenden. Fühlen Sie sich aber von diesem Fehler vollkommen frei, und hat Ihre Frau an der Lektüre kein Interesse, so suchen Sie solches möglichst zu wecken. Lesen Sie ihr laut vor und besprechen Sie mit ihr das Gelesene, das wird für beide von Nutzen sein.

Daß die Lesezeiten Ihnen beiden bald zu den liebsten werden mögen wünscht
Brünette.

88. Bei absolut jedem Verbrennungsvorgang von jeder Kohle entsteht Kohlenäure und Kohlenoxydgas, auch beim Dast-Bügeleisen. Es ist möglich, daß bei diesem Bügeleisen dieses weniger der Fall ist, als bei den gewöhnlichen Kohleneisen. Jene Gase sind aber immer schädlich und je nach Umständen gefährlich und sollten deshalb vermieden werden.
Dr. K.

89. Es empfiehlt sich die Flecken mit Leinöl einzuölen und mit wollenem Lappen während längerer Zeit abzureiben.
Dr. K.

90. Wenn Sie eine einigermaßen tüchtige Hausfrau findt, so sollten sie auch neben der Besorgung des Haushalts, sofern derselbe nicht sehr kompliziert ist, noch Zeit finden, die Kinderkleidchen zc. anzufertigen und die Flickarbeiten zu besorgen. Der Wechsel in der Arbeit ist immer eine Wohlthat und es dürfte Ihnen das Herumhantieren besser bekommen, als das beständige Sitzen. Ich, an Ihrer Stelle, würde eventuell eine Spetterin für den Samstag nehmen und eine Waschmaschine zum Waschen anschaffen, mittels welcher Sie diese Arbeit ganz gut allein besorgen können. Vielleicht nehmen Sie die Wäsche überhaupt an einem freien Schulfachmittag vor und ich bin überzeugt, daß sich Ihre Jungmannschaft förmlich darum streiten wird, Ihnen helfen zu dürfen. — Ich wirtschaftete seit Jahren ohne Magd, bin dabei gesund und munter und flicke und schneidere obendrein für die Kinder alles selber.
Glückliche Hausfrau.

91. Täglich zwei oder mehrere Male Strümpfe wechseln, dabei die Füße mit wollenen Lappen abreiben und die frisch anzuziehenden Strümpfe während einiger Zeit an gelinder Wärme durchwärmen lassen; wöchentlich zweimal Fußbad von lauwarmem Wasser nehmen.
Dr. K.



Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat November.

Die Hauptarbeit im Garten ist jetzt gethan. Ist das Wetter frost- und schneefrei, können Obstbäume und Sträucher gepflanzt und verpflanzt werden und ältere Bäume müssen von Ungeziefer, Moos und Flechten möglichst befreit werden. Der Klebgürtel bedarf der Erneuerung. Ist starker Frost, so werden die Pfirsichspaliere mit Tannenreis bedeckt. Wer für das Frühjahr Bäume pflanzen will, kann die Gruben jetzt schon auswerfen. Die Wurzelansläufer von Quitten und Johannisäpfeln werden auf Beete gepflanzt. Der Boden, der im Frühjahr mit Kohl, Gurken, Salat, Kürbissen, Sellerie, Bohnen, Kohlrüben bepflanzt werden soll, kann schon jetzt gedüngt werden. Die Spargelbeete erhalten eine 5—6 Cm. hohe Schicht Dünger. Rosen, freie Koniferen, Gehölze und Stauden werden gut eingedeckt und das Gehölz beschnitten. Was jedoch im Frühjahr blühen soll, darf nur wenig oder gar nicht beschnitten werden, Rosen überhaupt erst im Frühling. Auf Rasenflächen, die gedüngt werden müssen, führt man verrotteten Dünger. Rasen, der im Frühjahr angesät werden soll, wird tief umgegraben.



Tierzucht.

Die Aquariumfische halten im Winter ähnlich wie die freilebenden einen Winterschlaf, der sich durch verringerte Nahrungsaufnahme und Un-

91. Die Fragestellerin soll vor Schlafengehen die Füße rasch und mit kaltem Wasser waschen und unabhetrocknet in einen Fußsack unter der ringsum gut geschlossenen Bettdecke stecken. Bei nassem Wetter trage sie straff angezogenes Zeitungspapier um die wollebenen Fußlinge in gutem Schuhwerk. Merkwürdig, wie viele dies doch wirklich einfache Mittel nicht kennen! F.

91. Wickeln Sie Ihre Füße in weißes Seidenpapier ein und zwar bis über die Knöchel. Ziehen Sie nun Ihre Strümpfe sorgfältig darüber, damit das Papier nicht zusammengefallen wird und Sie werden fühlen, wie gut dieses einfache und billige Mittel hilft.

Eine alte Frau.

92. Ausführliche Rezepte sind direkt übermittelt worden.

Die Red.

92. Ueber das Brothaden kann ich Ihnen nichts näheres sagen. Es wird wohl in den meisten Familien in den Städten Usus sein, das Brot beim Bäcker zu holen. Jedoch kann ich Ihnen für alle sonstigen Backzwecke Dr. Detters Backpulver empfehlen, das in den Droguerien, wohl auch in jeder guten Spezereihandlung, erhältlich ist. Frau Pfarrer Schwind giebt in ihrem Kochbuch übrigens auch eine gute Mischung an. Man nimmt dazu 100 Gr. doppeltkohlensaures Natron, 200 Gramm präparierten Weinstein und mischt alles wohl durcheinander. Dieses Backpulver wird in einer Glasflasche aufbewahrt.

Ch.

Fragen.

93. Weiß vielleicht eine Mitleserin des Ratgebers, wo man das sogenannte Beuteltuch für Kaffeesäcke in die Kaffeekannen beziehen kann? Besten Dank zuvor.

G. W.

94. Wer von den werten Abonnentinnen könnte mir ein gutes Mittel nennen, um das Silber vor raschem Anlaufen zu bewahren? Für gültigen Rat wäre ich äußerst dankbar.

Eine Abonnentin.

95. Wie viel Monatsgeld braucht man für eine Familie auf dem Lande bestehend aus drei Erwachsenen und drei Kindern von 3—8 Jahren, wenn man richtig genährt werden und schaffensfreudig bleiben soll? Ich bekomme 100 Fr. per Monat; 25 Fr. brauche ich davon für Milch, den Rest verwende ich für Spezereien, Butter, Fleisch, und da wir einen Petrolherd haben, für Petrol. Nun kommt es vor, daß ich Ende des Monats immer noch etwas Geld verlangen muß. Es interessiert mich nun sehr, zu hören, ob andere mit diesem Betrage gut auskommen, oder ob es eben doch wohl nicht leicht möglich ist, aus 100 Fr. den Monatsunterhalt zu bestreiten. Für gültige Auskunft danke sehr.

Eine „Gewundrige“.

96. Giebt mir jemand ein paar Rezepte an für ganz billige „Gütek“ auf Weihnachten und Neujahr? Oder kommt man vorteilhafter dazu, wenn man solche kauft? Ich möchte meiner Jungmannschaft auch gerne etwas bieten, darf aber nicht zu viel dafür auslegen.

Eine Mutter.

97. Giebt es kein Buch, das die Fleckenreinigung behandelt? Es ist oft gerabezu beschämend, daß sonst gute Hausfrauen, mit einem harmlosen Flecken gar nichts anzufangen wissen. Eine kleine Schrift darüber sollte jede Hausmutter in Händen haben.

Hausfr. in G.

98. Könnte mir vielleicht jemand ein Mittel an geben gegen das Bettmäßen bei größeren Kindern? Schon Jahre lang habe ich ohne Erfolg alles Mögliche angewendet. Das Mädchen ist nun 12 Jahre alt. Manchmal ist sie Monate lang verschont und dann stellt es sich Wochen lang wieder jede Nacht ein. Ich bin trostlos darüber. Ich wäre herzlich dankbar für diesbezüglichen Rat.

Frau J. S.

Vom Verlag des „Schweizer Frauenheim“ in Zürich und durch die Buchhandlungen zu beziehen: **Wie Grilli haushalten lernt**, Anleitung zur Führung eines bürgerlichen Haushaltes in zehn Kapiteln, von Emma Corabi-Stahl. Preis steif broschiert Fr. 1. 50 Cts., in elegantem Leinwand-Einband Fr. 2.

Vollart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein, 2. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis in ganz Leinwand gebunden Fr. 4. 50 Cts. Jeder Teil kann auch einzeln bezogen werden und zwar:

I. Teil: Kochbüchlein, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20,

II. Teil: Lehre von den Nahrungs- und Genußmitteln, brosch. Fr. 1. 40 Cts., kart. Fr. 1. 70 Cts.

III. Teil: Haushaltungskunde, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20 Cts.

IV. Teil: Gesundheitslehre, brosch. Fr. 1. 40 Cts., kart. Fr. 1. 70 Cts.

Wahrheit

ist es, daß die Thee-Angußmaschinen Jenny + Patent 15323 die praktischsten und besten aller Fabrikate sind. Verwendbar auch für Kaffee — auf Spirit und Gas. Verkauf beim Erfinder Adolf Jenny, Thee-Spezialhaus, sowie auch bei Conr. Wegmann, Storchengasse, Gysler-Wunderly, Sonnenquai, Zürich, und C. Siegrist-Gloor in Bern.

NB. Die Thee Jenny sind die vorteilhaftesten und beliebtesten Marken aller Thee-Sorten. (319)

In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!



Brauns'sche Stofffarben
zum Auffärben verblaster Kleider etc.

Brauns'sche Blusenfarben
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,

Brauns'sche Crémefarben
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,

Brauns'sche Handschuhfarben
für alte Glacehandschuhe, Schnitzereien.

Dr. Weller's Antipluvius (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum vorüberwässerdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

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

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

Willkommenste Stütze der Hausfrau

aller Bevölkerungskreise ist der Original-Selbstkocher von Suf. Müller. Er bietet die Grundlage billiger, zweckmäßigster und einfachster Kochmethode. Vorzüglich geeignet zu Gas- und Petrolherd. — 50 % Ersparnis an Brennmaterial und Zeit. — Kochanleitung gratis. — Apparate und illustr. Prospekte bei S. Müller, Konradstraße 49, Zürich III.

Reform-Moden-Album

Eine Sammlung von 80 Modellen für Reformkleider aller Art und jeden Alters.

Praktische Ratschläge und genaue Anleitung zur Selbstanfertigung von Reformkleidern mit Schnittüberlichten und reichhaltigen Illustrationen.

Das Reform-Moden-Album kostet nur Fr. 1. 35 und ist durch den Verlag des „Schweizer Frauenheim“: W. Coradi-Maag, Bäckersstraße 58, in Zürich III, zu beziehen.