

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

Band: 9 (1902)

Heft: 1

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: 14.03.2025

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, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einpaltige Blattzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 1. IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 4. Januar 1902.

Die Dienenden.



Dem Dienendem sei doppelt liebevoll,
Verdient er doch mehr, als du ihm
giebst,
Wär's noch so reichlich, wenn du ihn
nicht liebst,

Und kalt nur forderst des Gehorsams Boll.
Wer nur zu thun gewöhnt wird, wie er muß,
Lernt leicht zu thun vergessen, wie er soll.
Anstatt der Freude nährt er den Verdruß,
Und den Verdruß erzieht er sich zum Groll,
Zum allgemeinen Hass und Mißgönnen —
Jedweden Schicksals, das ihm freier scheint
Als sein's er fühlt: so wird er selbst sich Feind
Und Feinde sind ihm, die gebieten können.

Sulus Hammer.



Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Siebentes Kapitel.

Gritli lernt rollen, glätten und weiteres von der Wäsche.

„Im Winter hat man doppelte Mühe mit der Wäsche“, klagte Rosine am folgenden Tag, während sie mit Gritli einen Gang durch den mit Wäsche behangenen Estrich machte und da und dort ein trockenes Stück von den dünnsten Stoffen abnehmen und in den bereit gehaltenen, mit einem reinen Tuche ausgelegten Korb legen konnte. Sie lockerte dann jeweilen andere und füllte den leer gewordenen Platz am Seil wieder mit solchen Dingen aus, die übereinander oder sonst zu dicht gehangen waren. Das wiederholte man täglich, bis die Wäsche völlig trocken und wieder in Körben lose, aber ordentlich aufgeschichtet im Glätterraum beisammen lag.

„So, Gritli, heute arbeiten wir einmal zusammen“, sagte eines Morgens Frau Professor und hielt ihr Wäscheinschreibebuch in der Hand. Gritli hatte sich vor der Wäsche schon im Stillen gewundert, weshalb wohl die Frau Professor beim sortieren und zählen der Wäsche sich so eifrig Notizen gemacht hatte. Nun hielt sie dasselbe Buch wieder in der Hand. „Jetzt sondern wir wieder die verschiedenen Arten unserer Wäsche und zählen nach, obs mit meinen Eintragungen stimmt. Weißt du, Gritli, das gehört zu einem ordentlichen Hauswesen und dabei wird gleich noch notiert, wie viel Stücke von jedem defekt sind. Kleinigkeiten, wie abgerissene Knöpfe, Aufhänger oder sonst kleine Schäden werden gleich nachher geflickt, bevor man an's Einbeizen für das Glätten und Rollen geht, welsch' ersteres wir morgen vornehmen. Größere Flickarbeiten kommen hier in den Flickkorb, der immer von einem Waschtage zum andern wieder leer geworden sein muß. Ich notiere mir auch die Anzahl der ausbesserungsbedürftigen Stücke in der besonders vorgemerkten Rubrik in meinem Wäschebuch, damit ich stets weiß, welche Wäschestücke am ehesten der Erneuerung bedürfen. Heute sehe ich z. B., daß sehr viele Küchentücher und Tischservietten reparaturbedürftig sind. Da weiß ich, daß über kurz oder lang eine Neuanschaffung in diesen Artikeln notwendig sein wird und kann mein Haushaltsbudget danach einrichten.“ — Nun mußte Gritli, wozu die Frau Professor ihr Wäschebuch auch noch gebrauchte, außer zum Nachzählen. Das leuchtete ihm sehr ein, das mußte es der Mutter auch erzählen, man konnte dies im einfachsten Haushalt wohl nachmachen; überhaupt, das Wäschebuch, das ihm anfänglich schier überflüssig erschienen, gewann immer mehr seine Achtung. — Vom Rollen hatte Frau Professor auch gesprochen vorhin. Was nun das wieder merkwürdiges war! Davon hatte es nie gehört.

Als nun die Wäsche vollends sortiert und gezählt war — es fehlte auch nicht das geringste

an der Zahl — da kam es aus dem Grunder. In einer Ecke der Glätteofen stand, von einem Tuche sorgfältig bedeckt, die kleine Koll- oder Mangle-Maschine, deren Handhabung ihm nun erpliziert wurde. Freilich mußte auch zu dieser Handtierung die Wäsche eingebeizt und durchfeuchtet werden, gerade wie zum Glätten, und daran ging man zunächst. Es wurden einige reine weiße Tücher übereinander auf den Glättetisch gelegt und nun ein Stück ums andere, bei den dünnern und ungestärkten Sachen, wie z. B. bei Taschentüchern, Küchen- oder Handtüchern zwei übereinander gleichmäßig mit kaltem Wasser bespritzt und zwar in der Weise, daß man so viel Wasser schöpfte, als man in der zur Faust geschlossenen Hand behalten konnte. Dieses wurde, ohne die Hand zu öffnen, tropfenweise über die Wäsche gespritzt. Es dauerte ein Weilchen, bis Grütli den kleinen Handgriff los hatte, denn es machte stets zu große nasse Flächen. Aber bald merkte es den Vorteil und hielt die Hand hübsch geschlossen und dann ging's.

Von den glatten Sachen nahm man immer einige Stücke zusammen, faltete sie in zwei bis drei Teile, je nach ihrer Größe, zog sie auch zu- recht, damit sie möglichst exakt, ohne falsche Falten in die Kollmaschine kommen, denn jede Falte blieb oder mußte durch wiederholtes Einfeuchten und Wangen entfernt werden. Zum Rollen oder Wangen wurden vorbereitet: Küchentücher, Handtücher, Küchenschürzen, Strümpfe, Servietten, Tafeltücher, Leintücher, Kissen- und Deckenbezüge und farbige Taschentücher. Die übrigen Dinge, die Leibwäsche und die gestärkten Sachen werden ebenfalls zusammenggelegt, wobei Spitzen, Säume, Bänder u. dergl. nach innen kommen mußten und dann fest zusammengerollt und aufeinander gelegt. Das alles hatten Frau Professor und Grütli am Vormittag gemacht. Am Nachmittag ging's nun an's Rollen. Die Kollmaschine war eigentlich ein einfaches Ding. Zwei übereinanderliegende Holzrollen wurden durch ein Rad, das eine Person zu treiben hatte, in Bewegung gesetzt; eine zweite Person schob die vorbereitete Wäsche schön dazwischen; diese wurde von der Maschine hindurchgetrieben und erhielt dadurch Glanz und Glätte. Namentlich Tischzeug wurde durch diese Manipulation wieder sehr schön ohne viel Mühe. Die noch feuchte Wäsche wurde dann über einen Ständer gehängt, welcher extra zu diesem Zwecke vorhanden war und blieb hier auch während des folgenden Tages, damit sie bei der Wärme, welche vom Glätteofen und den Glätteisen ausgestrahlt wurde, noch vollständig austrocknet.

Nun war der Glättetag da. Für die Herrenhemden, -Kragen und -Manschetten war eine Berufsglätterin engagiert worden; Frau Professor wünschte zwar, daß Grütli mit der Zeit auch dieses schwierigste Stück Arbeit bei der Glättereierlerne. Doch mußte man Schritt vor Schritt vorgehen. Immerhin paßte es genau auf, als sie die Wäsche mit kalter Stärke einfeuchtete und schrieb sogar in

ein kleines Merkbuch, welches es auf Frau Professors Rat immer bei sich führte, zu gelegentlichen Notizen:

Mischung zum Rohstärken von Herrenwäsche:

150 Gr. feine Reisstärke, $\frac{3}{4}$ Liter warmes Wasser, 1 Eßlöffel reiner Weingeist, 1 gestrichener Theelöffel Boraxpulver. Man feuchtet das Stärkemehl mit dem Borax leicht an, zerdrückt es gut mit der Hand, bis es ein ganz glatter Brei ist, gießt das übrige Wasser und den Spirit dazu und rührt vor jedesmaligem Eintauchen der Wäsche nochmals um.

So, das war festgenagelt für alle Zeiten. Es wollte dann beim Glätten auch genau hinsehen, wie die Glätterin die Sache an die Hand nahm. Zuerst kam es wieder unter Rosinens Regiment, da Frau Professor, die sonst beim Glätten immer mithalf, Besuch bekommen hatte. Rosine schob ihm die Taschentücher zu und nahm selbst Beinkleider vor. Ihrer Gewohnheit gemäß gab sie keine Belehrungen zum Voraus und warf nur ab und zu Blicke hinüber. Nicht lange dauerte es indessen, bis sie an des Mädchens Seite stand, demselben nicht allzu sanft das unglückliche Taschentuch wegriß und zu lamentieren anfing: fährt das Mädchen da mit dem Eisen so rings in dem Tüchlein herum, als ob es Heu zusammenrechen müßte! Hat dir denn noch niemand gesagt, daß man beim Glätten dem Faden nach fährt und nicht ringsum. Also, du legst beim Taschentuch, wie überhaupt bei jedem glatten Gegenstand immer das Ende direkt gegen dich und die Säume liegen zu beiden Seiten senkrecht vor dir; dann fängst du beim Ende unten an und fährst mit dem Eisen in langsamen, gleichmäßigen Zügen aufwärts. Als Regel beim Glätten gilt, daß man nicht wiederholt über die gleiche Stelle fährt, sondern unter ziemlich festem Aufdrücken mit einem richtig warmen Eisen in einemmale fertig glättet. Die richtige Wärme des Eisens zu erproben, ist eine Sache der Übung. In allen Fällen hält man einen Lappen bereit, worauf man jeweilen, wenn das Eisen vom Ofen kommt, zuerst probiert. Sengt es hier, so fahre man einmal damit über ein feuchtes Tuch und reibe es dann rasch mit dem Wachslappen, d. h. einem in ein Stückchen Stoff gebundenen Wachsstückchen ab, damit es wieder leichter läuft". Nun ging die Sache famos und zwar erst, nachdem Rosine entdeckt hatte, daß Grütli nicht lange untersuchte, ob es auf der rechten oder der linken Seite glättete und hier dahin gewirkt hatte, daß Taschentücher rechts geglättet und gestickte Namen nachher auf der linken Seite noch extra herausgedrückt wurden. Kissen- und Deckenbezüge werden auf der linken Seite gebügelt oder gerollt und so zusammenggelegt, wurde die junge Glätterin des weitern belehrt. Dann erläuterte Rosine auch, wie es seine Beinkleider behandelte. Zuerst kamen die Spitzen, der Gürtel und die Bänder daran, dann von jedem Beinteil der obere Teil und erst nachher die beiden untern Teile. Beim Zusammenlegen bringt man beide

Teile exakt zusammen, überschlägt den obern hintern Teil nach innen und legt sie in der Länge in drei Teile, wobei natürlich die Garnitur nach außen zu liegen kommt. Frauenhemden, Nachthemden, Jacken etc. werden nach derselben Ordnung gebügelt. Die Spitzen und Garnituren kommen zuerst an die Reihe, dann Bündchen und Kragen, nachdem der Rücken zusammengelegt, d. h. von der Rückenmitte aus doppelt gelegt, geglättet worden ist. Nun folgen die Ärmel und dann das Vorder- teil. Dann wird das Hemd so zusammengelegt, daß die vordere Mitte auf der einen und die Seitennähte auf der andern und zwar letztere auf der Seite gegen die Glätterin liegen. Und jetzt kommt ein kleiner Kunstgriff. Man faßt Vorder- und Rückenteil je zusammen in gleicher Breite oben und unten und markiert nun durch Streichen eine Falte, über welche man rasch hinglättet. Das Hemd wird nun so gewendet, daß die Brust in die Mitte kommt und nach den vorgezeichneten Linien werden die Falten nun endgültig gelegt, die Seitenteile und Ärmel kommen schön hinein, so daß nur die Spitzen hervorgucken und das Ganze der Länge nach in drei Teile gelegt. Eine Hauptsache beim Zusammenlegen bleibt immer, daß die Stücke von der gleichen Art stets genau gleich groß zusammengelegt werden. Man kann hierin keine Normen aufstellen, weil Gewohnheit und namentlich der Raum im Wäschschrank dabei mitsprechen. Aber es giebt nichts ärgerlicheres für eine ordnungsliebende Hausfrau, als wenn ihre verschiedenen Sachen bei der einen Wäsche so und bei der folgenden wieder in anderer Form zusammengelegt oder gar bei derselben Glätterei verschieden geformt werden. Daß auch Rosine es hierin peinlich genau hielt, läßt sich denken. Es passierte dem Gritli immerhin ein kleines Malheur bei seinem ersten Debut im Glätten. Es mußte nicht, daß Woll- sachen keine so große Hitze vertragen wie Baum- wollwäsche. Es nahm ein Jägerhemd vor und — kaum berührt — zeichnete sich die Form des Eisens im goldigsten Gelb auf der Innenseite des Hemdes ab. Man konnte durch rasches Auswaschen und Trocknen den Schaden einigermaßen heben und Rosine jammerte nur, daß die Sonne nicht schien. Die hätte alles herausgezogen, denn verbrannt war die Stelle nicht. — Während Rosine und Gritli mit den bequemen kleinen Stahlkolben mit abnehmbarem Griff glätteten, die an dem mit Coaks zu heizenden Glätteofen erhitzt wurden, bediente sich die Glätterin des elektrischen Eisens, ein Weihnachtsgeschenk vom letzten Jahr. Das war wirklich erstaunlich, wie einfach, schnell und proper dies zugieng.

(Fortsetzung folgt.)



Mit unsern Wünschen geht es wie mit den Köpfen der Hydra. Ist einer erfüllt, so wachsen sieben andere nach.



Von der Körperpflege im Allgemeinen.

Die Körperpflege besteht darin, den Körper und seine Organe in die für das Leben und Gedeihen günstigsten Bedingungen zu versetzen und sie kräftig und widerstandsfähig zu machen.

Das erste Hauptgebot der Körperpflege lautet: „Gebrauche Deine Kräfte!“ Unser Körper besteht aus einer Anzahl von Organen und Apparaten, welche zwar jedes einen bestimmten Sonderzweck zu erfüllen haben, dabei aber auch zu gemeinsamem Wirken im Dienste des Gesamtorganismus bestimmt sind. Dieses Zusammenwirken ist sogar der wesentliche Endzweck, durch dessen Erfüllung erst das zu stande kommt, was wir „Leben“ nennen. Ein kräftiges harmonisches Zusammenwirken aller Organe durch zweckmäßige Lebensweise zu erhalten und zu fördern, ist deshalb von größter Wichtigkeit. Wir erreichen diesen Zweck zum Teil dadurch, daß wir die Thätigkeit der einzelnen Organe und Apparate, z. B. des Atemapparates, des Verdauungsapparates, des Muskelsystems u. s. w. anzuregen trachten, und deshalb kann man die Lehre: „Gebrauche deine Kräfte!“ auch so ausdrücken: „Gebrauche deine Organe!“ Strenge deine Muskeln an, übe deine Sinne, gebrauche fleißig deine Geistesgaben!

Das zweite Gebot lautet: „Wechsle ab zwischen Thätigkeit und Erholung!“ Denn nur auf diese Weise erhält man seine Organe frisch und leistungsfähig. Ganz besonders wichtig aber ist dieses Gebot für das Nerven- und Muskelsystem, sowie für das Sinnen- und höhere Geistesleben. Schon durch den Schlaf hat die Natur für Erholung des ermüdeten Körpers und Geistes gesorgt. Die Frage, wie viel Zeit man der Arbeit, der Erholung und dem Schlafe widmen, ist schwer zu beantworten. Auch steht es meist nicht in der Macht des einzelnen Menschen, die Zeitdauer seiner Arbeit zu bestimmen, da sie von den allgemeinen Arbeitsverhältnissen abhängig ist. Höchste wichtig aber, und für die meisten auch erreichbar, ist die Sonntagsfeier. Deshalb sollte sie, wo nicht besondere Ausnahmefälle etwas anderes verlangen, überall gehalten werden. Wir haben in unsern kantonalen Verfassungen, Gesetzen und Verordnungen eine ganze Reihe hierauf bezüglicher Bestimmungen, woraus hervorgeht, daß Handel und Wandel an Sonntagen so ziemlich eingeschränkt sind; hingegen sind nicht allein eine Menge genau bestimmter Ausnahmen gestattet, sondern auch durch die dehnbaren Begriffe „dringlich“, „nötigenfalls“, „Notfälle“ der weitherzigsten, teils auch laxesten Auslegung Thür und Thor öffnet. In einzelnen Gesetzen heben die aufgezeichneten Ausnahmen die Vorschriften über Beobachtung des Sonntags ziemlich auf.

„Der Sonntag ist der Hauptpfeiler der Wohlfahrt aller; ihn vor dem Untergang zu bewahren, mit welchem kurzfristige Gewinnsucht, religiöse Kälte und sittliche Verweichlichung und Verwilderung ihn bedrohen, muß die alte Wahrheit wieder allen zur

festen Ueberzeugung werden, daß der Sonntag auf einer weisen Anordnung beruhe und unumgänglich notwendig sei für das materielle Gedeihen und das seelische Wohlergehen jedes einzelnen, für das Familienleben und das Wohl des Staates; für diese Ueberzeugung sollte ein jeder, der Gott und sein Volk liebt, treu und nach besten Kräften eintreten."

Die Sonntagsfeier hat ihre Berechtigung für alle Zeiten und Völker dadurch, daß sie einem tiefbegründeten Bedürfnisse des Menschen nach Ruhe und Erholung und religiöser Erhebung entspricht. Der Sonntag wird dem Menschen um so mehr zur Wohlthat, je dringender und hastiger die Arbeit, je größer die Konkurrenz und je mannigfaltiger durch all die neuen Erfindungen das Leben wird. Infolge der beständigen Ueberanstrengung der Arbeitskräfte ist die Welt müde. Kommt der Sonntag nicht zu Hülfe, so entstehen Gereiztheit, Leidenschaftlichkeit und gesteigerte Spannung aller sozialen Verhältnisse; dadurch wird die Wohlfahrt des Volkes, des Staates untergraben; deshalb feiern wir den Sonntag als Grundlage von Gesundheit und Volkswohl!

Auch im vegetativen System muß Abwechslung zwischen Thätigkeit und verhältnismäßiger Ruhe eintreten, wenn die Organe nicht durch Ueberanstrengung vorzeitig zu Grunde gehen sollen.

Das dritte Hauptgebot der Körperpflege lautet: „Sei mäßig!“ Mäßig sein, heißt seine Organe nicht über Gebühr anstrengen. Wir sollen darauf achten, daß unsere Organe nicht bloß im Genuß, sondern auch in der Arbeit nicht über Gebühr ermüdet werden. Am meisten zerrüttend wirkt aber Ueberanstrengung des Gehirns durch zu lang anhaltende, schwere Geistesarbeit, oder, was noch häufiger vorkommt, durch Entziehung des Schlafes.

Aus Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein. II. Aufl. (Berl. W. Coradi-Maag.)



Eine praktische Erfindung.

Unter den Erfindungen in Bedarfsartikeln für die Hausmütter und ihre Jungmannschaft nimmt die neue pat. Kindersaugflasche „Liebling“ von Herrn J. M. Bader, Dufourstraße 93, Zürich V unstreitig einen der ersten Plätze ein.

Die Nachteile der gewöhnlichen Kindersaugflaschen sind zur Genüge bekannt. Entweder sind die Sauger bald ausgespannt oder zerplatzen leicht, dann ist ein einigermaßen lebhafter kräftiger Säugling leicht im Stande, den Sauger von der Flasche loszureißen und die Milch ergießt sich dabei über Betten und Kleider, was der Hausmutter große Mühe und Aerger bereitet.

Es giebt nun allerdings verschiedene Kindersaugflaschen mit Röhren und Ventilen, Patentverschlüssen zc., aber die meisten sind sehr teuer und nicht leicht zu reinigen.

Herr J. M. Bader bringt eine neue Kindersaugflasche in den Handel, die sich durch größte Einfachheit auszeichnet und obige Nachteile mit einmal beseitigt.

An der neuen Kindersaugflasche „Liebling“ ist als Verbindungsglied eine einfache Aluminium-Hülse mit Gewinde zwischen Sauger und Flasche angebracht und dieses einfache Gewinde, das charakteristische an der Flasche, verhindert, daß sich der Gummisauger ausdehnt, denn er ist nur lose der Flasche aufgesetzt und wird durch die Hülse auf die Flasche gezogen. So kann der Sauger nicht mehr von der Flasche gerissen werden und das Ausschütten der Milch oder Ueberspannen der Sauger wird unmöglich gemacht.

Einfach und praktisch ist die neue Milchflasche, die wir den geplagten Müttern empfehlen möchten. Der kleine Preisunterschied (25 Cts.) zwischen den bisher gebräuchlichen Saugern und den neuen wird sich bald bezahlt machen. Diese Flaschen sind in allen bessern Glashandlungen, Apotheken und Sanitätsgeschäften zc. der Schweiz eingeführt. Wo sie nicht erhältlich sind, bestelle man beim Patent-Inhaber J. M. Bader, Dufourstraße 93, Zürich V.



Behandlung von gefrorenem Obst.

Die weitverbreitete Ansicht, daß man gefrorenes Obst am besten in kaltem Wasser auftaue, ist eine vollkommen irrige. Am besten werden die Wirkungen des Frostes gehoben, wenn man die Luft des Aufbewahrungsraumes langsam über 0 Grad erwärmt. Sollte die Erwärmung des betreffenden Raumes nicht möglich sein, dann müssen die gefrorenen Obstsorten unter Vermeidung unmittelbarer Berührung mit der Hand sowie Druck in einen wärmeren Raum gebracht werden. Sind die Früchte jedoch durch Auftauen nicht mehr zu retten, was leicht durch einen Versuch ermittelt werden kann, dann läßt man sie bis zum Verbrauch in gefrorenem Zustande, wodurch sie an ihrem wirtschaftlichen Wert nichts einbüßen. Zu stark gefrorenes Obst darf nach dem Auftauen auch nicht einmal kurze Zeit liegen bleiben, sondern muß sofort verbraucht werden, da es sehr schnell fault.

Das Gefrieren der Wäsche verhindert man, wenn dem letzten Spülwasser eine Handvoll Kochsalz beigelegt wird, das gut aufgelöst, sich gleichmäßig im Wasser verteilen muß. Das feinste Wäschestück kann unbesorgt zum Trocknen aufgehängt werden, ohne daß man befürchten muß, beim Abnehmen es zu schädigen.

Um Giffigurken vor Schimmel zu bewahren, wende man folgendes einfache Mittel an: Man legt zu den Gurken ein Säckchen mit schwarzem Senf, etwa 30 Gramm, und man wird

finden, daß die Essiggurken von jedem Schimmel befreit bleiben.

Holzpfropfen anstatt Kork. Im Waadtland werden seit einiger Zeit zum Ersatz der bisher verwendeten Flaschenkork, Holzpfropfen fabriziert, die mancherlei Vorteile vor ersteren voraus haben. Die Pfropfen sind wasserdicht, genügend weich, unangreifbar durch Flüssigkeit und weil imprägniert mit einer aseptischen unlöslichen Materie, wird absolute Sicherheit geboten, daß sie den Flüssigkeiten, mit denen sie in Berührung kommen, keinen schlechten Geschmack verleihen. Die Stopfen sind hohl, also auch leicht, zylindrisch und gleichen Patronenhülsen. Sie werden in verschiedenen Durchmessern in den Handel gebracht. Diese neuen Holzpfropfen lassen sich leicht einforken, heben sich aus dem Flaschenhals ohne zu zerbrechen und lassen sich überdies wiederholt benutzen. Der Preis ist bedeutend niedriger als für Kork — das Tausend kostet Fr. 15. Die „Société de Bouchage par le bois“ in Vevey hat die Fabrikation an Hand genommen.

Ritt für Messerklingen. 2 Teile pulverisiertes Kolophonium und 1 Teil Kreide oder Ziegelmehl dient zum Einkitten. Das Pulver wird in das Loch eingefüllt und die Messerklinge möglichst heiß hineingesteckt.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Bohnensuppe, *Gebeiztes und gebratenes Kaninchen, Linsenmus, *Apfelauflauf.
 Dienstag: Lapiokasuppe, *Karpfen mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Schafskoteletten, Nüßlisalat.
 Mittwoch: Einlaufsuppe, Hindsbraten, *Maccaroni nach Sizilianerart.
 Donnerstag: Kartoffelsuppe, gebackene Kalbsfüße, *Kartoffelsalat, gefüllte Omelette.
 Freitag: Suppe mit verlorenen Eiern, geräuch. Schweinefleisch und Sauerfrucht mit Salzkartoffeln.
 Samstag: Brotsuppe, Kutteln an saurer Sauce, Reisauflauf, Apfelpompott.
 Sonntag: Feine Reissuppe, *Pastetchen aus Hefeteig, Rehziemer mit Kartoffelpüree, *gefüllte, kalte Ente, *Schwarzbrottorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Koch-Rezepte.

Bohnensuppe. 300 Gr. weiße Bohnli, Lauch, Rüben, Kartoffeln, 30 Gr. Fett, 20 Gr. Mehl, 20 Gr. Zwiebeln und Petersilie, 25 Gr. Salz, 2 1/2 Liter Wasser. 300 Gr. weiße Bohnli werden in lauwarmes, weiches Wasser über Nacht eingelegt. Mit geschnittenem Lauch, Rüben und Kartoffeln werden sie aufs Feuer gesetzt und weich gekocht (2 1/2—3 Stunden); dann streicht man sie durch's Sieb und kocht sie noch 10 Minuten in einer hellen Mehlschwitze auf, welche mit 30 Gr. Fett, verwiegter Zwiebel und Petersilie und 20 Gr. Mehl hergestellt und mit kaltem Wasser abgelöscht wird. Das nötige Suppenquantum (2 1/2 Liter) wird durch Zusatz von heißem Wasser erhalten. Kochzeit 2 1/2—3 Stunden. Im Selbstkocher vorzüglich. Volkart Kochbüchlein.

Pastetchen von Hefeteig. 1/2 Kilogr. Mehl, 1 Ei, etwas Salz und Milch werden mit 16 Gr. aufgelöster Hefe zu einem festen Teig verarbeitet, den man zu einer großen, fingerstarken Platte ausrollt, mit 250 Gramm frischer, harter, flachgedrückter Butter belegt, darüber zusammenschlägt und noch zweimal aufrüllt und zusammenklappt, bevor man ihn zu einem etwa zwei Messerrücken starken Kuchen austreibt. Aus diesem Kuchen schneidet man 16 Centimeter breite Streifen, legt in bestimmten Zwischenräumen kleine Häuschen von Fleisch-, Leber-, Krebs- oder Fischfarce darauf, schlägt die andere Hälfte des Streifens darüber, sticht mit einem Weinglase runde Pastetchen daraus, läßt sie an einem nicht zu warmen Ort aufgehen und bäckt sie, mit Ei bestrichen, auf einem Blech bei mäßiger Hitze im Ofen, oder bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Schmalz hellbraun.

Karpfen mit Zwiebelsauce. Der Fisch wird geschuppt, ausgenommen, zerschnitten, gewaschen und mit Salz bestreut; dann röstet man 3 Löffel Mehl in 125 Gramm Butter hellbraun, thut drei gröblich geschnittene Zwiebeln hinzu, läßt sie etwas mit durchschwizen, fügt 3/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Essig, 60 Gr. Zucker, den Saft und die Schale einer Zitrone, sowie einige Nelken bei, läßt alles eine reichliche Viertelstunde gut verkochen, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, legt den abgetrockneten Fisch hinein, kocht ihn langsam gar und giebt ihn mit der Sauce auf.

Gefüllte kalte Ente. Man wiegt 70 Gramm Kalbfleisch, ebensoviel Ochsenfleisch, ein Stückchen Kalbsleber, ein Stückchen Speck, eine halbe Zwiebel, etwas Zitrone und Petersilie. Ein abgeriebenes Mundbrötchen wird in Kochwein eingeweicht, herausgedrückt und mit dem Gewiegten, Salz und Pfeffer tüchtig verrührt und in die Ente gefüllt, welche man dann in der Röhre saftig brät. Ei kommt nicht dazu. Nach Erkalten wird die Ente in beliebige Stückchen geschnitten.

Kaninchen, gebeizt und gebraten. Der Rücken eines großen, fleischigen Kaninchens wird 2—3 Tage in eine Beize von Essig gelegt, den man mit zwei Vorbeerblättern, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern und eilichen Nelken zum Kochen gebracht und heiß über das Fleisch gegossen hat. Man trocknet letzteres dann ab, salzt es, spickt und brät es mit Speck und Butter, nach Belieben auch mit saurem Rahm. Weit feiner schmeckt der Braten, wenn man ihn drei Tage in eine Beize von 1/4 Liter Essig, 1/4 Liter Rotwein, Zwiebelscheiben, 5—6 zerstoßenen Wacholderbeeren, einigen Vorbeerblättern, Pfefferkörnern und einem Kräuterbündelchen legt.

Maccaroni nach Sizilianer Art. Zu 1/2 Kgr. Maccaroni, 250 Gr. süße Butter, 1/2 Kilogr. Ochsenfleisch, 1 halbe Zwiebel, 4 Deziliter eingemachte Tomaten, 250 Gramm Parmesanerkäse. Man lasse die Hälfte der Butter in einer Kasserole zergehen, brate darin das zerschnittene, mit Salz bestreute Fleisch unter öfterem Rühren schön gelb, nehme es dann auf einen Teller heraus. Dann reibe man die Zwiebel mit Salz, hacke sie fein, verrühre sie in der gleichen Kasserole zu einem Brei, rühre das Tomatenpüree darunter, lege auch das Fleisch dazu, lasse die Sauce fast einkochen und schütte 4 Deziliter Wasser daran. Wenn das Fleisch weich ist, nehme man es heraus, hacke es sehr fein, vermische es mit dem Fond, worin es gebraten worden. Endlich richte man eine Lage der in gesalzenem Wasser weichgekochten, gut vertropften Maccaroni auf eine mit Butter bestrichene Gemüseplatte (Kochplatte) an, streue geriebenen Parmesanerkäse darauf, lege ein Stückchen Butter verteilt darüber, dann eine Lage von dem gehackten Fleisch und fahre so fort bis alles aufgebraucht ist (zuletzt Butter und Käse) und stelle sie zugedeckt 1/4 Stunde auf Kohlen oder in den Ofen zum Anbraten. Basler Kochschule.

Kartoffelsalat. 1,5 Kilogr. Kartoffeln, 40 Gr. Zwiebeln, 30 Gr. Salz, 3 Löffel Olivenöl, 2 Löffel Essig, 1 Deziliter Fleischbrühe. 1 1/2 Kilogr. frische Quellsartoffeln werden warm geschält, in Scheiben geschnitten und in einer heißen Schüssel an einen warmen Ort ge-

stellt. Eine feinverwiegte Zwiebel wird mit Pfeffer, Salz, Essig, 3 Löffel Del und 3 Löffel Fleischbrühe gut verrührt, unter die warmen Kartoffeln gemischt und gut durcheinander gerührt. — Ein vorzüglicher Kartoffelsalat wird auch erhalten, wenn man die geschnittenen warmen Kartoffeln zuerst mit Zwiebeln Salz und Pfeffer vermischt, dann mit heißer Fleischbrühe übergießt und zuletzt Del und Essig beifügt, immer unter gutem Umrühren. Kartoffelsalat läßt sich hübsch mit anderm Salat: Randen, Rotkraut, Kohl, Nüßli, Endiwie zc., je nach der Jahreszeit, garnieren. Kochzeit 1 Stunde.

Volkart's Kochbüchlein.

Apfelaufguss. Für 6 Personen 10 große gebratene Reinetten-Äpfel und 70 bis 150 Gr. geschälte Mandeln, 125 Gr. Zucker, 4–8 Eier, Zitronenschale. Man höhle die gebratenen Äpfel mit einem Löffel aus und treibe das Mark durch ein Haarsieb. Die Eigelb rühre man samt dem Zucker während 20–25 Minuten, füge dann die durchgetriebenen Äpfel, die Zitronenschale und die geriebenen Mandeln bei; zuletzt menge man den fest geschlagenen Schnee der Eiweiß leicht darunter, fülle diese Masse in eine mit Butter bestrichene Form, deren Boden mit einem ebenfalls angestrichenen Papier belegt ist, streue nach Belieben gestoßenes Biscuit oder Zuckerbrot darauf und backe ihn langsam. Dieser Aufguss kann auch in einer bis an den Rand in Salz gestellten Porzellanbüchse gebacken werden. Bäcker Kochschule.

Gefüllte Schwarzbrotorte. 250 Gr. Zucker werden mit 14 Eidottern und 125 Gr. ungeschält geriebenen oder gestoßenen Mandeln eine halbe Stunde zu Schaum gerührt, 60 Gr. kandierte Pomeranzenschale und 60 Gr. Zitronat, beides sehr klein geschnitten, 8 Gramm gestoßener Zimmt, eine Messerspitze voll gestoßene Nelken, etwas geriebene Muskatnuß, und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone, 150 Gr. gedörrtes, gestoßenes und mit Rotwein und Rum angefeuchtetes Schwarzbrot, sowie der Schnee der 14 Eier dazugemischt und die Masse in zwei Hälften geteilt, deren jede auf einem runden, mit Butter bestrichenen Tortenblech drei Viertelstunden bei gelinder Hitze gebacken wird. Nachdem sie dann ausgekühlt sind, bestricht man den einen Tortenboden mit Aprikosen- oder Himbeermarmelade, deckt den andern darüber und versieht die Torte mit einer Chokoladenglasur.

Gesundheitspflege.

Erregende Genussmittel sollen alle diejenigen gänzlich meiden, welche aus irgend einem Grund in ermüdetem Zustande auch kleine Mengen Alkohol (milden Wein oder guten Apfelmoss) nicht gut ertragen, davon Herzklopfen, einen heißen, roten Kopf bekommen und störend aufgeregt werden. Diese Leute ertragen auch gewöhnlich den Thee und den Kaffee nicht gut, da sie ebenfalls aufregen. Ganz besonders ungünstige Wirkung hat der Alkohol auf den Organismus des Jähzornigen und Epileptischen. Dr. Glaser, Irrenarzt, der diese Ratschläge erteilt, sagt in seinem Buche über das Seelenleben des Menschen im gesunden und kranken Gehirn, daß die Nichtbeachtung dieser Regeln für jene Leute das Entstehen von Geisteskrankheiten befördern müsse.

Ein Beitrag zur moralischen Gesundheitspflege. Man braucht kein Doktor von Profession zu sein, um dann und wann ein

ausgezeichnetes Rezept anraten zu können; es kann dies gratis geschehen und hat öfters die beste Wirkung. Bei einem „Anfall von Leidenschaft“ gehe unverzüglich an die frische Luft. Da magst du deinen Gedanken Luft machen, ohne einen Menschen zu verletzen. — Bei einem „Anfall von Leichtsinne oder Thorheit“ gehe in's Armenhaus oder sprich ein Wörtlein mit den Insassen eines Gefängnisses und der Leichtsinne wird dir vergehen. — Bei einem „Anfall von Ehrgeiz und Habgucht“ besuche einen Kirchhof und lies eine Zeit lang die Inschriften auf den Grabsteinen. Die werden dir das Ende von solchen Anfällen sagen. — Bei einem „Anfall von Murren“ sieh dich nach Lahmen, Blinden und Krüppeln um und du wirst dich schämen, daß du über deine viel leichteren Heimsuchungen Klage führtest. — Bei einem „Anfall von Niedergeschlagenheit“ schau auf all das Gute, das dir schon beschert wurde und täglich beschert wird. Wer in seinen Garten geht, um nach Ungeziefer und Unkraut zu sehen, wird es finden — mer aber hingeht, um sich an den Blumen darin zu erfreuen, kehrt in sein Haus zurück und trägt eine in der Hand oder im Knopfloch oder stellt sie liebend und sorglich zur Freude aller, die im Hause sind, in ein Wasserglas.

„Schweiz. Blätter für Gesundheitspflege.“

* Krankenpflege. *

Bei Einatmung giftiger Gase, z. B. Kohlenoxydgas (bei abgestellten Defen), Leuchtgas (Rohrbruch, Nichtschließen der Gashähne), Grubengas, Kohlenäure, Schwefelwasserstoff u. s. w. öffne man schnell Thüre und Fenster, indem man mit einem in Essig oder Wasser getauchten Schwamm vor Mund und Nase in den Raum eindringt, aber nicht mit freiem Licht, bringe dann den Ersticken rasch in die frische Luft und wende schleunigst die künstliche Atmung und Hautreize an (Brechmittel. Milch zc. nützen nichts); sobald das Schlucken wieder möglich ist, gebe man viel heißen, starken Kaffee. Nach Dr. B.

Kinderpflege und -Erziehung.

Zur Kinderernährung. Herr Dr. G. Rheiner in St. Gallen, Spezialarzt für Kinderkrankheiten, schreibt in seinem trefflichen Buche „Ueber Kinderernährung in gesunden und kranken Tagen“: „Ist man bei der Neugestaltung der Ernährung eines genesenden Kindes nicht sicher, demselben von seiten des Milchlieferanten eine tadellose, bakterienarme Milch geben zu können, so thut man besser daran, sich an die vorzüglich sterilisierte

Alpenmilch der Berner Alpenmilch-Gesellschaft Stalden (Emmenthal) zu halten, die von hohem Wert für die künstliche Säuglingsernährung ist. Auch stellt die Berner Alpenmilch-Gesellschaft ein zweckmäßiges Milchmehl zur Verfügung, das als konsistenterer Nahrung für spätere Lebensmonate dient, aus der sterilisierten Alpenmilch bereitet wird und den nahrungsbedürftigen Kleinen die weitvollen Bestandteile der kräftigen Berner Alpenmilch in leichtverdaulicher Form zuführt."

Das Schlittschuhlaufen der Kinder vereint die Gelenkigkeit und kraftvolle Beweglichkeit, die durch das Turnen erzielt werden soll, mit den graziosen Bewegungen des Tanzes, stärkt den Körper und erfrischt den Geist. Selbstverständlich ist aber beim Schlittschuhlaufen, wie bei allen sportlichen Ausübungen, besonders bei Kinder zarteren Alters, ein gewisses Maß einzuhalten, und es ist auch dafür zu sorgen, daß die kleinen Leutchen nach der die Gesundheit im gesunden Körper fördernden Bewegung die nötige Ruhe haben. Man warne die Kinder auch vor dem direkten Eis auf dem Eise beim Befestigen der Schlittschuhe; ebenso vor dem Öffnen oder Ausziehen der Ueberkleider bei Erhitzung. Auch das Atmen durch den Mund, statt durch die Nase, ist nicht von Vorteil, und das Saugen an kleinen Eisstücken soll man strenge verbieten, weil erstens durch die Kälte des Wassers der Magen leicht verdorben und erkältet wird und zweitens im Natureise leicht Krankheitskeime enthalten sein können. Allzu warm sollen die Kinder beim Schlittschuhlaufen nicht angezogen werden, weil sie dadurch leicht Erkältungen ausgesetzt sein können. Die Füße sollen mit guten Wollstrümpfen und nicht zu schweren Schuhen bekleidet sein. Die Schlittschuhe sind nach jedem Gebrauche sorgfältig vom Schnee zu reinigen, gut abzutrocknen, so daß der Stahl nicht mehr beschlägt, und an einen warmen Ort zu legen; später öle man sie mit Baumöl. Rostflecke verschwinden durch Reiben mit Sandpapier oder Betupfen mit Salmiakgeist.



Arbeitskalender im Januar.

Ist die Kälte nicht zu streng, so kann man schon im Januar mit dem Formschnitt der Zwergobstbäume beginnen. Propfreiser können geschnitten und 10 cm. tief an nördlich gelegener Mauer in den Boden eingegraben werden. Alle Bäume, welche in Folge übermäßiger Holzbildung in den Obsterträgen nachließen, können durch starkes Zurückschneiden der Äste und Zweige zur Bildung jungen fruchtbringenden Holzes veranlaßt werden. Man puzt auch die Kronen älterer und jüngerer hochstämmiger Obstbäume, entfernt alles überflüssige, dürre, ineinander verwachsene Holz und befreit die Äste von Moos und Flechten.

Im Gemüsegarten ist wenig zu thun; bei nicht zu kaltem Wetter können zwar die ersten Frühbeete für Karotten, Salat, Radieschen und Blumenkohl angelegt werden; es soll dabei jedoch nur guter frischer Pferdebünger Verwendung finden. Die Beete werden durch Umschläge gut gegen Kälte geschützt. Im Ziergarten kann man bei guter Witterung Rasenplätze rigolen oder düngen, Gesträuchgruppen umgraben und Gehölze verpflanzen.

Beim Begießen der Topfpflanzen gieße man stets außen am Rande herum, nie an den Stamm oder gar ins Herzblatt.



Die Bienenzucht hat in diesem Jahr, das für andere Gebiete der Landwirtschaft nicht besonders gut ausgefallen, den ersten Preis errungen. Vom Norden bis Davos waren durchweg gute Honigernten zu verzeichnen. Die Erklärung liegt darin, daß für die Biene 1—2 Wochen genügen, um ihre Jahresernte einzuheimsen; die Witterung von August, September, Oktober hat keinen Einfluß auf die Jahresbilanz des Imkers. Die Honigproduktion hat im Laufe der letzten Jahre einen sehr großen Aufschwung genommen, die diesjährige Ernte allein repräsentiert schon einen Wert von über vier Mill. Franken. Da die Bienenwirtschaft ein sehr mäßiges Anlage- und Betriebskapital erfordert, so sollte sie immer mehr überhand nehmen und auch die Frauenwelt dürfte sich, wie es zwar heute schon geschieht, der Zucht und Pflege der Bienen zuwenden. Die Schweiz. Bienenzeitung ist das geistige Band der Imkerschaft und bietet manigfache Belehrung. Gelegenheit zur Weiterbildung durch Kurse, bei Vereinsversammlungen wird durch die verschiedenen Vereine geboten. Für Absatz des Honigproduktes ist durch immer größere Nachfrage gesorgt, es wird auch die geringere fabrizierte und importierte Ware mehr und mehr verschwinden, da die wohlorganisierte schweizerische Imkerschaft durch eine strenge Kontrolle der Ernten der Schweiz. Ware ihr Renommée gesichert hat. In diesem Jahre haben 54 Vereine diese Honigkontrolle im Interesse der Produzenten und Konsumenten zu ihrem eigenen Vorteile durchgeführt. Der Anschluß des einzelnen Imkers an die Gesamtheit geschieht den nach allen Richtungen gebotenen Vorteilen zufolge, zum eigenen Nutzen. So ist die „Kontrollkarte“ der Bienenzuchtgenossenschaft ein Attest, das in seiner Wirkung dem Diplom einer Ausstellung gleichkommt.

Wenn man ein Aquarium mit einer oder mehreren Arten Wasserpflanzen besetzen will, muß man den Boden mit gewaschenem Fluß- oder Seesand mehrere Centimeter hoch bedecken. Für den Winter eignen sich ähren-

blütiges Tausendblatt (*Myriophyllum spicatum*), Pfeilkraut (*Sagittaria natans* und Hornblatt (*Ceratophyllum rosæa*). Jede dieser Pflanzen wird, wenn sie genügend groß ist, das Wasser in der kältesten Zeit mit Luft versehen. Wenn der Behälter von gehöriger Größe ist, so kann man einzelne Exemplare von allen diesen Pflanzen hineinbringen und da sie alle verschiedenartig gestaltet und gefärbt sind, so werden sie das Aquarium angenehm schmücken. Für die Sommerzeit kann man unter folgenden Pflanzen wählen: rauhes Hornblatt (*Ceratophyllum demersum*), *Sagittaria natans*, Wasserpest (*Anacharis canadensis*), *Ceratophyllum rosæa*, kleines Laichkraut (*Potamogeton pusillus*), *Vallisneria spiralis*, krauses Laichkraut (*Potamogeton crispus*). In beiden Jahreszeiten kann man den genannten Wasserpflanzen verschiedene Arten Sumpfpflanzen und diejenigen Wasserpflanzen hinzufügen, die auf der Oberfläche schwimmen und alle das hübsche Aussehen der Sammlung erhöhen. Die Wurzeln der Pflanzen werden in den Sand eingebettet und Stücke Steine oder Kiesel herum gelegt, um die Pflanze an der Stelle festzuhalten. Dann wird das Gefäß bis ziemlich an den oberen Rand mit reinem Wasser gefüllt.



Frage-Sche.

Antworten.

94. Zwei Rezepte für Mehlspeisen wie ich sie nach dem beliebten Volkart'schen Kochbüchlein zubereite, lasse ich hier folgen: Eingehührte Mehlknöpfli (Milchpfluten.) 500 Gr. Mehl, 1 1/2 Liter Milch, 15 Gr. Salz, 60 Gr. Butter, 30 Gr. Brot. Man läßt 1 1/2 Liter Milch mit dem nötigen Salz siedend werden, stürzt 500 Gramm Mehl sogleich hinein und rührt alles schnell zusammen. Unter beständigem Umrühren läßt man den Teig kochen, bis derselbe sich von der Pfanne löschält und nimmt diese dann vom Feuer weg. Unterdessen wird 60 Gr. Butter heiß gemacht und mit einem in diese heiße

Butter getauchten Löffel sticht man runde Pfuten oder Knöpfli von dem Teige und legt sie zierlich auf eine Schüssel. Hierbei streut man Paniermehl oder zerstoßenes Brot über jede Lage, um das Zusammenkleben zu verhindern. Zuletzt übergießt man die Knöpfli mit in der Butter gelb gerösteten Brösmeli und giebt sie mit gekochtem Obst und dergleichen. Gebackene Kugeln. Zutaten: 1 Liter Wasser, 60 Gr. süße Butter, 500 Gr. Mehl, 30 Gr. Zucker, 20 Gr. Salz, 7 Eier, 140 Gr. Verbrauch an Backfett. Man koche Wasser, Butter und Salz, rühre auf dem Feuer das Mehl hinein und koche es unter fleißigem Rühren zu einem dicken Brei. Dann lasse man den Teig in einer Schüssel erkalten, und rühre nach und nach die Eier hinzu. Von diesem Teige werden mit einem Kaffeelöffel kleine Stücke herausgestochen und in nicht zu heißem Fette schwimmend, langsam gebacken, ohne daß sich die Kugeln berühren. Man darf nicht zu viel mit einander backen, da sie stark aufgehen und sich beständig drehen. Man lasse sie gut abtropfen, bestreue sie mit Zucker und bringe sie sogleich zu Tische. Wenn das Backfett zu heiß ist, so gehen die Kugeln nicht auf und bleiben inwendig teigig. Man kann sie auch mit Milch statt Wasser und ohne Zucker bereiten und sie dann zu Braten oder Saucenfleisch geben. Zubereitungs- und Kochzeit: 2 Stunden. Treue Abonnentin.

95. In Zürich erhalten Sie gewünschtes Material zur Anfertigung künstlicher Blumen bei Scholl, Papeterie, Stadthausquai. A.

96. Die Buchhandlung Huber in Frauenfeld hat Bücher, wie Sie solche wünschen (für Gartenbau u.) im Verlag. Lassen Sie sich einige zur Ansicht kommen und wählen Sie dann das Ihnen punkto Inhalt und Preis am meisten Zufagende aus. Abonnent in A.

Fragen.

1. Ist es nicht ein Unfimm, im Winter bei ganz offenen Fenstern zu schlafen? Meine Schwester behauptet, man sei das seiner Gesundheit schuldig, ich finde aber, das sei zu weit gegangen, man könne sich dabei ja geradezu eine Brustkrankheit holen. Das Fenster im Spalt geöffnet, zur Lusterneuerung, sollte nach meinem Dafürhalten völlig genügen. Wer giebt mir genauen Aufschluß? Luise.

2. Wie behandelt man Epheupflanzen? Die meinigen, die ich zwischen dem Fenster ziehe, haben eine etwas gelbliche Farbe. Wo mag der Fehler liegen? Blumenfreundin.

3. Das Christkind hat mir zur Anschaffung von Gerätschaften in die Küche 20 Fr. beschert. Wie könnte ich nun das Geld am allerbesten verwenden? Meine Küche hat nur das allernotwendigste; Hülfsmaschinen u. sind keine im Inventar. Besten Dank für guten Rat. Junge Hausfrau.



ist die beste.

(W587)

Visitkarten

jeder Art liefert prompt und billig die Buchdruckerei W. Coradi-Maag, Zürich.

Liebig
Company's
FLEISCH-EXTRACT

NUR ECHT
wenn jeder Topf
den Namenszug

Liebig
in blauer
Farbe trägt.