Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **6 (1899)**

Heft 18

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Gratisbeilage zu Nr. 39 des „Schweizer Frauenheim".

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 einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 18. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 30. Sept. 1899.

Mein Haus.

Haus, mein Haus, du treuer Klang!
Versöhnend Wort im Streit des Lebens!
Zu Dir, wenn's ringsum stürmte bang,
Bin ich geflohen nie vergebens.
Wie aus der Wogen wildem Sturm
Ein grünend Eiland froh sich hebet:
So glänzest Du, ein sicherer Turm,
Von Himmelslüften sanft umschwebet.

O Haus, mein Haus, du teures Gut!
O Frieden atmender Gedanke!
Du Arche, drinnen sicher ruht
Das Herz, ob auch das Schifflein schwanke.
Wie Waldestiefe, heil'ge Schatten
Ein friedlich Hüttlein decken zu:
So wehest Kühlung du den Matten
Und frische Kraft den deinen zu.

O Haus, mein Haus, du süße Statt
Von reinem sel'gem Sichverstehen,
Du Vorbild jener heil'gen Stadt,
Drin ew'ge Friedenspalmen wehen;
Du Tempel, drin die Opfer steigen
Zum Herrn dort oben rein und klar!
Zu dir seh' ich den Himmel neigen,
Und Engel nahen offenbar.

Ein Kapitel über die Seife.

Die überraschend schnelle Zunahme der Haut- und Blutkrankheiten hat seit geraumer Zeit die Aufmerksamkeit der wissenschaftlichen Welt auf sich gelenkt und zu eingehenden Forschungen Veranlaßung gegeben. Hiebei hat sich herausgestellt, daß nicht allein die Zahl der Fälle, sondern auch die verschiedenartigen Formen von Hautkrankheiten in stetem Wachstum begriffen sind, daß also fortgesetzt neue Krankheitsformen auftreten, daß Hautkrankheiten in den Städten viel häufiger vorkommen, als auf dem Lande, daß deren Ausbreitung ein viel schnelleres Tempo angenommen hat und mit dieser schnellen Ausbreitung die Steigerung der Intensität der einzelnen Fälle gleichen Schritt hält.

Unsere Haut ist wie die Lungen, ein Respirationsorgan. Von den flüchtigen und flüssigen Stoffen, welche unser Körper innerhalb 24 Stunden ausscheidet, passieren 50% die Nieren, 30% die Lungen und 20% treten durch die Haut aus. Außerdem liegt der Haut das sehr wichtige Geschäft der Transpiration ob. Endlich scheidet die Haut ein Oel aus, welches auch auf ihrer Oberfläche in einer mikroskopisch-dünnen Schichte haften bleibt, ihr die erforderliche Geschwindigkeit verleiht und die unteren Gewebe vor atmosphärischen Einflüssen und Infektionen schützt. Hieraus ergiebt sich, daß eine möglichst sorgfältige Pflege der Haut eine der vorzüglichsten Bedingungen nicht allein zur Vermeidung von Hautkrankheiten, sondern zur Erhaltung unserer Gesundheit im allgemeinen ist. Diese Pflege wird um so notwendiger, je mehr wir unsern Körper künstlicher Wärme, künstlichem Licht, den Einwirkungen einer unreinen, mit Staub und Mikroben geschwängerten Luft aussetzen. Nirgends aber sind wir diesen Einflüssen mehr ausgesetzt, als in großen Städten, wo durch Fabrikanlagen, zu enges Zusammenwohnen ꝛc. die Luft verunreinigt wird, wo wir durch die Bauart der Wohnungen und die Art der Beschäftigungen viel mehr künstlichem Licht ausgesetzt sind, als auf dem Lande. Gegen diese Einwirkungen werden wir durch unsere Kleider durchaus nicht hinreichend geschützt, denn der Schmutz, der auf unsere Körperoberfläche gelangt, wird nicht vollständig durch den Wechsel der Kleider beseitigt; es ist vielmehr durch mikroskopische Untersuchungen erwiesen, daß fast täg-

lich ein fettiger Ueberzug auf der Haut sich ansammelt, der zahlreiche Spaltpilze beherbergt. Derselbe liefert nicht nur häufig recht belästigende Gerüche, sondern wirkt auch im hohen Grade nachteilig auf die Empfindlichkeit der Haut, ruft eine starke Reizung einzelner Partien hervor und gibt nicht selten Anlaß zur Einwanderung von Mikro-Organismen, welche die verschiedenartigsten Haut- und Blutkrankheiten erzeugen. Mit dem rapiden Wachstum der Industrie, der Ausbreitung des Gaslichtes und der Eisenbahnen, der Vermehrung der maschinellen Betriebe haben die vorerwähnten Einflüsse auf unsere Haut selbstverständlich gleichfalls zugenommen. Hieraus erklärt sich zweifellos zum Teil die von der Wissenschaft festgestellte Tatsache, daß die städtische Bevölkerung, insbesondere diejenige der großen Industrie- und Verkehrscentren in ihrer körperlichen Entwicklung den Bewohnern des Landes erheblich nachsteht und fortgesetzt zurückgeht; doch wird es sich ebensowenig in Abrede stellen lassen, daß dieses Faktum mit dem Stande unserer Seifenfabrikation und dem Verbrauch kosmetischer Mittel in ursächlichem Zusammenhang steht.

Die Erfindung der Seife ist durchaus nicht mit Unrecht als ein Kulturfortschritt bezeichnet worden, und nicht ohne gewisse Berechtigung wird heute noch von einzelnen der Bildungsgrad eines Volkes nach seinem Seifenverbrauch abgemessen. Ebenso richtig ist aber auch, daß bisher die Wirkungen der Seife auf unsere körperliche Gesundheit, auf unser Leben vielfach nicht erkannt oder falsch beurteilt worden sind. Es ist bereits oben gesagt worden, daß unsere Haut ununterbrochen ein Oel ausscheidet, welches sich als eine mikroskopisch-dünne Schicht auf ihrer Oberfläche festsetzt und ihr die für ihre normale Tätigkeit erforderliche Geschmeidigkeit und die Schönheit des Aussehens verleiht, sowie die unteren Gewebe vor atmosphärischen Einflüssen schützt. Die Beseitigung dieses Oels hebt selbstverständlich die vorerwähnte Geschmeidigkeit auf, wodurch die normale Tätigkeit der Haut gestört und diese für atmosphärische Einflüsse außerordentlich empfindlich wird. Nach dieser Richtung hin aber erscheinen manche Seifen geradezu als unsere Feinde. Dieselben stellen sich im Wesentlichen als Verbindungen von Alkali mit Oel und Fettsäuren dar. Bei Auflösung von Seifen im Wasser wird der Alkali, welcher bekanntlich die meisten organischen Stoffe auflöst, wieder frei und zerstört die unsere Haut bedeckende natürliche Fettschicht.

(Schluß folgt.)

Mit jedem Hauch entflieht ein Teil des Lebens,
Nichts beut Ersatz für das, was du verloren;
Drum suche früh ein würdig Ziel des Strebens:
Es ist nicht deine Schuld, daß du geboren,
Doch deine Schuld, wenn du gelebt vergebens.

* * *

Klar und durchschaulich sei,
Wahr und erbaulich sei,
Ganz ohne steife Zier,
So ist's mir wohl bei Dir!

Carmiengas.

Als ein neues, gefahrloses Gas, welches sich für Heizung und Beleuchtung eignet und bei rationeller Benutzung billiger zu stehen kommen soll als Steinkohlengas, beginnt das Carmiengas, die Erfindung eines Zürchers namens Glitsch, allgemeines Interesse zu erwecken. Dasselbe ist ein Vergasungsprodukt des Benzin und wird durch den Betrieb des Apparates selbst erzeugt. Den Benzinbehälter kann man an irgend einem sichern Orte, an der äußeren Hausmauer oder im Keller zum Beispiel platziren; vom Behälter aus leiten dünne Kupferrohre zu den Koch-, Heiz- oder Beleuchtungsapparaten. So wird es möglich, ganze Häuser, Fabriken, Bahnhöfe ꝛc. mit dem Gase zu versehen, indem die Leitungen in der Luft, an Mauern oder an Decken entlang wie elektrische Drähte gezogen und von einer Zentralstation aus gespeist werden können. Das Carmiengas soll per Kubikmeter nur 10 Rappen kosten. Dazu kommt, daß die Installationskosten geringe sind und daß die Möglichkeit transportabler Einrichtungen gegeben ist. Der Leucht- und Heizeffekt soll der gleiche sein wie beim Kohlengas; auch läßt sich das Carmiengas vortrefflich für die Auer'sche Glühlichtbeleuchtung verwenden. Der ganze Apparat setzt sich zusammen aus einem Benzinbehälter, einem Capillarröhrchen und dem betreffenden Koch- oder Heizofen oder Lampe. Das Capillarröhrchen mit Metallkonus-Verschraubungen hat eine beliebige Länge, die es möglich macht, den Behälter weit von der Flamme entfernt aufzuhängen, sodaß derselbe außer dem Bereich der Flammenzündung ist und keine Möglichkeit besteht, den Behälterinhalt von der Flamme aus zu entzünden. Andererseits hat das Capillarrohr 2 Millimeter äußeren Durchmesser und zirka 0,6 Millimeter innere lichte Weite, sodaß auch ein Zurückschlagen der Flamme vom Brenner nach dem Behälter unmöglich ist. Da die Verschraubungen durch Metallkonus hergestellt werden, die gegen eine Metallringkante angepreßt sind, so ist der sicherste Verschluß der Verbindungsstellen gewährleistet. Explosionsgefahr ist also nicht zu befürchten. In den Gaserzeugern wird niemals mehr als 3 Kubikcentimeter fertiges Gas erzeugt. Diese minime Quantität genügt vollständig zur gleichmäßigen Speisung der Brenner. Wird der Brenner außer Funktion gesetzt, so ist das restirende Gas alsbald aufgesaugt und somit auch hier eine Explosionsgefahr nicht vorhanden. Das Carmiengas eignet sich namentlich für kleinere Orte, in denen eine eigene Steinkohlengasfabrik nicht besteht, für alleinstehende Häuser, Fabriken, Bahnhofgebäude und dergleichen, hier wird es vermöge seiner Billigkeit und Einfachheit die Konkurrenz mit dem Acetylen sicherlich bestehen können. Dr. B.

Nichts wird gehütet und gepflegt,
Wie Haß, den man im Herzen hegt.

Kleiner Beitrag zur Obstverwertung und zur Vertilgung der Obstmaden.

Sammelt täglich, d. h. so rasch als möglich alles gefallene wurmstichige Obst. In den meisten Fällen enthält es noch eine Menge Obstmaden (Apfelwickler), welche gerade dieses Jahr wieder so viel wurmstichiges Obst erzeugt haben. Aber was damit anfangen? Die Hauptsache ist, daß die Maden so schnell als möglich vertilgt werden. Anstatt die Früchte an die Schweine zu verfüttern, wie schon angeraten worden ist, diene hier eine einfache und zudem billige Verwendungsmethode: die Herstellung von Mues und Gelee. Das Fallobst, wenn auch noch unreif, wird sofort gewaschen und die faulen Teile werden entfernt; das Obst wird dann so gekocht, daß es eine nicht zu dicke und nicht zu dünne Brühe gibt, so daß dieselbe durch ein grobes Tuch oder auch Milchsieb gelassen werden kann. Nachher wird diese Masse mit Zucker gekocht, auf 1 Liter 1/2 Kilogr. Zucker (weniger tuts auch), welche nach dem Erkalten das reinste Gelee ergibt und nicht nur den Kindern, sondern auch den Erwachsenen gut mundet, gesund ist und eben einfach und ohne große Kosten sich zubereiten läßt.

In diesem obstarmen Jahr also zwei Fliegen auf einen Schlag: Vertilgung der Obstmaden und Herstellung einer angenehmen Konfitüre. Die Rückstände der Brühe können an Schweine verfüttert werden. (Zeitschrift für Obst- und Weinbau.)

Zwölf Obstaufbewahrungs-Regeln.

Regeln für die Aufbewahrung des Winterobstes wären: 1. Richtige Wahl der Sorten und sorgfältige Entfernung aller verletzter, gedrückter und wurmstichigen Früchte. Jede schadhafte Stelle bildet den Entwicklungsherd für Fäulnis. Verletzungen der Oberhautschichte sind immer mit Infizirung von Pilzen verknüpft. 2. Die Winterfrüchte sollen möglichst lang am Baum belassen werden, kleine Fröste schaden nämlich den Aepfeln gar nicht. 3. Die Früchte müssen unverletzt, ohne Drücken oder Schlagen vom Baume gebrochen werden. Ob der Stil verletzt wird oder nicht, ist bedeutungslos. 4. Das Obst darf nicht in nassem Zustande gepflückt werden. 5. Das Obst soll nicht abgewischt werden. Die sorgende Natur hat jede Frucht mit einem feinen Oberkleide versehen, aus einer Wachsmasse bestehend, und diese dient als Schutz gegen äußere schädliche Einflüsse. 6. Das Obst bleibe, ehe es in die Aufbewahrungsräume gebracht wird, einige Tage, ja selbst Wochen, in luftigen Räumen, um abzutrocknen und etwas zu verdunsten. 7. Die Aufbewahrungsräume, Keller, Kammern, Böden, Zimmer u. s. w. müssen dunkel und trocken sein, eine zimlich gleichmäßige Temperatur haben; dieselbe soll nicht unter Null und nicht über 8 Grad R. variiren. 8. Oberirdische Räume, wenn vorhergehende Bedingungen erfüllt werden können, sind Kellern vorzuziehen. 9. In Gährung begriffene Gegenstände, ebenso moderige und übelriechende, sind zu entfernen. 10. Wenn immer möglich, sind Hurden anzubringen aus Latten, auf welche die Früchte gelegt werden; Birnen mit Stil nach oben, Aepfel mit Stil nach unten. 11. Feinere Früchte sollen so gelegt werden, daß sie sich nicht berühren. Die empfehlenswerteste Unterlage ist Holzkohlenstaub, Gips oder Torfmull. Papier vermeide man, wenn möglich. 12. Gewöhnliche Früchte, namentlich hartfleischige, können in mehreren Lagen übereinander in Kisten oder Fässern je 2 bis 3 Lagen, durch einen Papierbogen getrennt werden. Aepfel in Erdlöchern, sogenannten Miethen, aufbewahrt, deren Wände und Boden mit Wallnußlaub dicht belegt waren, halten sich vorzüglich, müssen aber, sobald die Miethe geöffnet ist, verbraucht werden, da sie sich in der Luft nicht lange halten. „Praktischer Wegweiser."

Ein Wort an die lieben Hausfrauen.

Freitag und Samstag sind für unsere Putz- oder Fegfrauen Hauptgeschäftstage. Die einen ziehn erst am Nachmittag aus, andere schon früh um 6 Uhr. Diese namentlich haben ein langes, mühsames Geschäft vor sich, das ihre ganze Kraft in Anspruch nimmt. — Hausfrauen, welche das Herz auf dem rechten Fleck haben und wissen, wie solche Arbeit zehrt, unterlassen nicht, ihnen genügend und kräftiges Essen zu verschaffen. Das unterstützt die Kraft und den guten Willen. — Wenn aber eine Hausfrau, wie es bisweilen vorkommt, ihre Putzerin erst nach 9 Uhr ja sogar nach 10 Uhr abends entläßt und ihr immer noch etwas zu tun weiß, die rechnet nicht mit deren Kraft, handelt sogar gegen ihr eigenes Gewissen, und wenn auch die Arbeiterin noch eine Zulage an Geld bekommt, das ersetzt ihr die allzusehr ausgebeutete Kraft nicht.

In der Regel kommt dann so eine abgeschaffte Frau zum Umfallen müde nach Haus. Hier wartet ihr gewöhnlich auch noch Arbeit; aber es ist der Armen unmöglich, sie noch vorzunehmen. Sie muß ruhn, kann aber oft vor lauter Müdigkeit den Schlaf nicht finden.

Gottlob, denkt sie, daß morgen Sonntag ist, da kann ich wieder einmal ausruhen; aber auch der Sonntag bringt ihr nicht immer die ersehnte Ruhe; denn da warten ihr wieder allerlei aufgeschobene Geschäfte. — Von der Kirche ist kaum die Rede; die Frau ist am Sonntag müder als am Samstag.

Den meisten dieser Frauen sieht man's gleich an, daß sie hart arbeiten müssen. Sie sind früh

abgeschafft und leiden in der Regel wie alte Karrengäule an steifen Gliedern. Schreiberin kennt mehrere solche, auch eine, die vor einigen Jahren noch leichtfüßig war wie ein Füllen und jetzt nicht weiß, wie sie am Sonntag, wo sie müde sein darf, ihr Gehwerk wieder in Ordnung bringen soll.

Möchte sich doch jede Hausfrau zur Gewissenspflicht machen, ihre Fegefrau spätestens um 8 Uhr zu entlassen und ihr wenn möglich noch etwas Kräftiges für den Sonntagstisch mitzugeben, denn am Sonntag wird der Küchenzeddel wohl abgekürzt werden.

Die Hausfrauen sagen vielleicht: Wir müssen den Putzerinnen genug Lohn geben und fühlen uns nicht zu einer solchen Zulage verpflichtet. Sie mögen von ihrem Standpunkte aus recht haben. Denn auch für sie haben solche Reste nicht geringen Wert.

Eine mitleidige Seele.

An der Haushaltungsschule Zürich

beginnt am 1. November wieder ein fünfmonatlicher Kurs für Töchter, welche sich in allen Zweigen der Führung eines Haushaltes ausbilden wollen. Wir können diese Schule allen Eltern empfehlen, welche ihren Töchtern Gelegenheit geben wollen, zur Ausübung der Hausgeschäfte Lust und Liebe und die nötigen Kenntnisse zu erwerben. Hier, unter andern Mädchen mit dem gleichen Streben, und unter der liebevollen gründlichen Anleitung seitens der Vorsteherin und der Lehrerinnen gewinnen die Mädchen der Hauswirtschaft und deren Betrieb so viel Reiz ab, daß sie mit Vergnügen zu Hause schalten und walten werden. Der Aufenthalt in der hübsch eingerichteten Anstalt und die mancherlei Anregungen, welche Zürich sonst bietet, verfehlen nicht, auf die Mädchen den besten Einfluß auszuüben.

Prospekte versendet Frl. Gwalter, Vorsteherin, Gemeindestraße 11, Zürich V.

Ranzige Butter zu verbessern. Die Verbrauchsbutter enthält meist 1/6 ihres Gewichts an Milch, die eine schnelle Zersetzung der Butter, d. h. Ranzigwerden herbeiführt, wobei Buttersäure frei wird, welche den unangenehmen Geschmack und Geruch der Butter verursacht. Das Kali hat nun die Eigenschaft, alle Fettsäuren zu binden. Man durchknette demnach je 1 Kilogramm schlechte Butter mit einem Gramm Pottasche (kohlensaures Kali) so wird sich buttersaures Kali bilden, zu dessen Entfernung dann die Butter so lange mit reinem Wasser ausgewaschen werden muß, bis sich ein Streifen Kurkumapapier (in jeder Apotheke käuflich) in das Wasser getaucht, nicht mehr bräunt. Wird nun diese gereinigte Butter, um ihr den ursprünglichen Wohlgeschmack zu erteilen, mit etwas frischer Milch durchknettet und ihr etwas Kochsalz zugesetzt, so erhält sie dadurch den Charakter von frischer Butter.

Behandlung der Gemüse beim Kochen. Alle Gemüse, wie Bohnen, Rüben und Kohlarten sollten nicht im Salzwasser abgekocht, sondern in Fett oder Butter gedämpft werden. Sie sind dadurch nahrhafter und kräftiger und schmecken viel besser. Man mache einen Versuch und sicher wird man befriedigt davon sein. So rüstet man z. B. Carotten, schabt sie, wenn sie jung sind, schneidet sie in Rädchen oder Stücke, ebenso die Kohlarten in Streifchen geschnitten, gibt süße Butter in eine Pfanne, die Gemüse dazu, Salz, Mehl und etwas feingehackte Petersilie darüber und läßt sie zugedeckt eine Weile auf schwachem Feuer dämpfen, indem man die Pfanne ab und zu etwas schüttelt, damit das Gericht nicht ansitzt und sich das Mehl schön vermengt. Dann gießt man etwas Fleischbrühe daran und läßt das Gemüse weich kochen. Aehnlich wird mit jedem andern Gemüse verfahren die Beigabe von Schnittlauch, Petersilie 2c. kann beliebig geschehen.

Ueber Fleckenvertilgung. In der Hauptsache unterscheidet man zweierlei Arten Flecken in unserer Kleidung, nämlich Fettflecken und Farbstoffflecken.

Zu den Fettflecken zählen Flecken von Butter, Fett, Bratenbrühe, Oel, Theer, Firniß u. s. w. Aus weißer Wäsche entfernt man die erstern meist durch Waschen in leichtem Sodawasser. Schon in der „Brenne", wie die Hausfrau sagt, verschwinden sie.

Weniger gilt dies von den Flecken des dicklebrigen Theers und jenen des Firniß. Wie oft streift man z. B. an frisch gestrichene Türen, setzt sich auf noch klebrige, nicht ganz trockene Gartenbänke. In solchen Fällen nahm man früher Terpentinöl, doch bedient man sich jetzt mit Vorliebe gegen alle Theer- und Firnißflecke auch dann, wenn solche in farbige Wollenstoffe, Baumwollenstoffe und dergleichen mehr gekommen sind, des Benzins, mit dem man auch schweißige Handschuhe, Sammet u. s. w. wäscht.

Noch billiger ist Petroleumäther und Lygroin. Das Verfahren bei Anwendung dieser Stoffe ist einfach so, daß man ein Läppchen mit der betreffenden Flüssigkeit befeuchtet und darauf die fleckige Stelle damit abreibt. Nur merke man für sämtliche drei Stoffe, daß man sie nicht in der Nähe von Feuer und Licht verwende, da ihre leichte Entzündbarkeit bekannt ist und schon mancher Brand, manches Unglück durch solche Unvorsichtigkeit herbeigeführt wurde. Man wasche also die Flecken mittelst der genannten drei Mittel bei Tage.

Besagte Mittel kommen mannigfach, auch maskirt, im gewöhnlichen Leben als Fleckwasser, Fleckentilger und unter anderen Namen im Handel vor. Sie sind dann oft weiter nichts als Benzin, Lygroin, oder Petroleumäther, durch einen anderen Stoff etwas aromatisirt.

Eine zweite, nicht minder häufige Art von Flecken sind die von organischen, also meist pflanzlichen Stoffen, z. B. Flecken von Rotwein, Kirschen, Heidel- Preißel- und Himbeeren, wie überhaupt Obstflecken, von welcher Art sie sein mögen. Hiergegen hat man oft unterchlorigsaures Kali im Gebrauche, welches in kleiner Menge in Wasser aufgelöst wird und die Flecken darin ausgewaschen werden. Mit kaltem Wasser befeuchtet und dann über angezündeten Schwefel gehalten, verschwinden Obstflecken jeder Art.

Wir lassen in der nächsten Nummer eine Tabelle über die verschiedenen Arten der Fleckenvertilgung folgen.

Anleitung zum Waschen wollener Tricotwaaren. Das zu waschende Zeug weicht man 12 Stunden lang im Wasser, das bis auf zirka 28° R erwärmt und dem entweder etwas gut aufgelöste Kernseife oder 10 Gr. Salmiak pro Liter Wasser zugesetzt ist. Hierauf kommt es in ein zweites, starkes, mit etwas Salmiakgeist vermengtes Seifenbad, worin es so lange geknettet wird, nie aber geklopft oder gerieben, bis alle fettigen Substanzen daraus entfernt sind; endlich spült man es so lange in lauwarmem Wasser aus, bis dasselbe ganz klar ist. Wer ein übriges tun will, lasse es eine Stunde in

dem letzten Bade liegen. Dann presse man den Tricotstoff so gut wie möglich aus und lasse ihn in der Luft und im Schatten, aber ausgedehnt und aufgespannt, trocknen. Um die Jacken recht schön zu erhalten, müssen sie, bevor sie vollständig trocken sind, gebügelt werden. Kameelhaar- und Waldwoll-, sowie halbwollene Artikel lassen sich ebenso reinigen.

Schlecht schließende Fenster sind eine höchst unangenehme Einrichtung, die uns, wenn die Herbststürme zu wehen beginnen, bereits ihre Anwesenheit in unliebsamer Weise zum Bewußtsein bringen. Wenn nun die Oeffnung nicht allzu groß ist, so läßt sich der Schaden auf folgende Weise heilen: Man bestreicht das Fensterkreuz mit weichem Glaserkitt, ungefähr 1 cm breit und so dick, als man die Oeffnung glaubt, eher etwas mehr als weniger. Hierauf streicht man mit einer Schreibkreide über den Rand des Fensterrahmens, der den Kitt berühren soll. Diese Manipulation verhütet das Ankleben am Kitt, so daß sich nachher die Fenster gut öffnen lassen. Den beim ersten Schließen des Fensters übertretenden weichen Kitt entfernt man sofort.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Markklößchensuppe, Kalbsnierenbraten mit Kartoffelsalat, *Sagopudding.

Montag: Brotsuppe, Ochsenfleisch (nach Wienerart) mit Spinat, Kartoffeln mit Butter, Apfelmarmelade.

Dienstag: Gerstensuppe, Rindfleisch mit Cornichon, grüne Bohnen, Zwetschgenmus.

Mittwoch: *Gemüsesuppe, Schweinspfeffer mit abgebackenen Mehlklößchen, Chocolade-Crême.

Donnerstag: Gebrannte Mehlsuppe, gebackene Kalbsfüße mit Bohnensalat und Kartoffeln.

Freitag: Legierte Reissuppe, *gebratene Fische mit Salat, Semmelschmarren mit Apfelmus.

Samstag: Luftsuppe, Rindfleisch mit Randensalat, Rosenkohl, Maizena-Pudding.

* * *

Sonntag: Leberplätzchensuppe, *Hasenpfeffer mit gedämpften Kartoffeln, Dampfnudeln mit Vanillesauce.

Montag: Kässuppe, Kalbfleisch an weißer Sauce mit Kartoffelstock, Apfelgrütze.

Dienstag: Sagosuppe, Rindfleisch mit Tomatensauce, gelbe Rüben, Salzkartoffeln.

Mittwoch: Blumenkohlsuppe, Kaninchen, Maccaroni und Obst.

Donnerstag: Kerbelsuppe, Schweinebraten mit Rotkraut. Kartoffelklöße, Eierkuchen.

Freitag: Grüne Erbsensuppe, gebackener Hecht mit Salat, *Butterspatzen mit Apfelmus.

Samstag: Dünklisuppe, Huhn mit Estragonsauce, Wirsing mit Salzkartoffeln.

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

Koch-Rezepte.

Gemüsesuppe. 1—2 Carotten, 1 Kohlrabi, 2 Kartoffeln und 1 kleiner Kohlkopf werden fein länglich geschnitten, mit kaltem Wasser und Salz zugesetzt und weich gekocht. 1/4 Stunde vor dem Anrichten gibt man noch 2—3 Löffel Gries hinzu, richtet, wenn aufgekocht, über ein geklopftes Ei an.

Kutteln à la Wiel. Die Kutteln, vom Metzger schön gereinigt, siede ich noch eine Stunde, lasse sie ganz fein schneiden, gebe sie in frische, heiße Butter, stäube sie mit Mehl ein, gebe Fleischbrühe und Pfeffer dazu nebst einer Hand voll fein geschnittener, saurer Cornichons.

Gebratene Fische. Der gehörig gereinigte Fisch wird mit Pfeffer und Salz eingerieben, nach Belieben auch in Ei und Paniermehl umgekehrt und auf starkem Feuer in süßer, hellbrauner Butter gebraten; ist der Fisch gut, so nimmt man ihn heraus, gibt noch ein gutes Stück Butter in die Pfanne und läßt es mit der andern, worin der Fisch gebraten wurde, braun werden und gibt's in eine Saucière. Man servirt kleine Salzkartoffeln dazu und Senf, den jeder nach seinem Geschmack auf dem Teller erst in die Sauce rührt. Bratzeit ca. 20—30 Minuten.

Frischer Hasenpfeffer. 10 Personen. Bereitungszeit 2 - 2 1/2 Stunden. Kopf, Hals, Brust, Lunge, Leber, Herz und Vorderläufe in genügender Menge bilden die Bestandteile dieses Gerichtes, alles wird gut gewaschen, gesäubert und mit leichter Bouillon aufs Feuer gebracht, auch fügt man einige Gewürzkörner, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter und ein Weinglas Essig bei. Inzwischen bräunt man 125 Gramm mageren, würflig geschnittenen Speck mit zwei gehackten Zwiebeln, verrührt damit einen Löffel Mehl, gibt von der Hasenbrühe hinzu, läßt alles zu einer seimigen Sauce verkochen, die mit etwas Rotwein und einem Stückchen Zucker abgeschmeckt wird, seiht sie durch ein Sieb, füllt sie in die Casserole zurück und läßt das recht weich gekochte Fleisch darin durchziehen, es an eine heiße Herdstelle setzend. Sollte frisches Hasenblut vorhanden sein, so fügt man dies bei, nachdem es gut verquirlt wurde. Garniert wird das Gericht mit kleinen Klößen oder mit Salzkartoffeln.

Butterspatzen (ausgezeichnet). 125 Gramm Butter werden zu Schaum geschlagen, mit vier Eiern vermischt, tüchtig geschlagen, dann kommt 1/4 Liter Mehl langsam darunter nebst Salz. Wenn alles tüchtig geschafft ist, sticht man Käschen aus oder schabt Spätzchen, siedet sie in Fleischbrühe oder Salzwasser und bestreut sie mit Zwieback.

Semmeleierkuchen. Man schneide Semmeln in Scheiben, erweiche sie in kalter Milch, rühre das Gelbe von 5 Eiern dazu, verdünne die Masse mit 1/2 Liter Milch, tue etwas Salz und den steifen Schnee vom Eiweiß dazu und backe hievon mit Butter gewöhnliche Eierkuchen.

Chocoladebirnen. Man röstet zwei Kochlöffel Mehl in Butter recht braun, gießt nach und nach Milch daran, gibt geschälte Birnen hinein nebst Zucker und etwas Zimmt und läßt sie weich kochen. Zu Mehlspeisen servirt, gibt dies ein herrliches Mittag- oder Abendessen und schmeckt namentlich Kindern sehr gut.

Sagopudding. Setze 12 Deziliter Milch aufs Feuer, rühre, wenn sie siedet, 1/4 Pfund gewaschenen Perlsago hinein und lasse es bei schwachem Feuer dicklich kochen, stelle es zum Erkalten, rühre 1/4 Pfund Butter schaumig ab, 1/4 Pfund Zucker und 6 Eigelb, gib den Sago dazu mit dem Eierschnee und siede den Pudding im Bain Marie eine Stunde, oder backe ihn im Ofen. Er wird mit Vanille-, Obst- oder Zitronensauce servirt.

Traubentorte. Man belege eine Springform mit einem dünn ausgerollten Butterteig, streue gestoßenen Zwieback darüber, lege die Beeren von recht reifen Weintrauben dick darauf, bestreue sie mit ebenso viel Zucker und lege ein Oberblatt von Butterteig darüber. Vorsichtig backen!

Parisertorte. Fünf Eigelb und 3 ganze Eier mit 3/4 Pfund Zucker 1/2 Stunde rühren, 3/4 Pfund Mandeln, Saft einer Zitrone, 1/4 Pfund Haselnüsse, 2 Eßlöffel Maizena darunter mischen und zuletzt den Eierschnee und backen in mittlerer Hitze.

Eingemachtes.

Mixed pickles. Kleine Röschen Blumenkohl, kleine junge Bohnen, Maiskolben die kaum klein Finger lang sein dürfen, junge Carotten, Perlzwiebeln, Chalotten, kleine Gurken, sowie klein gewürfelter Meeretig werden gewaschen, die Zwiebelchen geschält und sämtliche Gemüse mit Ausnahme der Gurken wenige Augenblicke in stark gesalzenem siedendem Wasser gekocht, worauf man sie auf einem Siebe abtropfen und trocknen läßt. Später mischt man auch die einige Stunden im Salzwasser gelegenen und gut abgetrockneten kleinen Gurken dazu, ordnet alles hübsch mit dazwischen gestreutem Dill, Estragon, Lorbeerlättern und weißen Pfefferkörnern zierlich

in weithalsige Einmachgläser, füllt guten weißen Weinessig darüber und überbindet die Gläser mit Pergamentpapier. Da die Gemüse den Essig sehr einsaugen, ist öfters nachzusehen und wenn nötig frischer Essig zuzugießen. Man serviert die Mixed pickles zu allen Fleischarten und namentlich zu kaltem Braten.

Gurkensalat einzumachen. Die Gurken werden geschält und in Scheiben gehobelt, etwas mehr gesalzen als gewöhnlich und sogleich fest in Steintöpfe gefüllt. Nun kocht man guten Weinessig und gießt ihn erkaltet über die Gurken, gießt oben auf etwa zwei Cm. dick feinstes Olivenöl, worauf man die Töpfe mit Pergamentpapier verbindet und im Keller aufbewahrt. Man erhält auf diese Art den ganzen Winter über einen vorzüglichen Gurkensalat, der beim Gebrauch nur noch tüchtig zu pfeffern ist.

Kleine Gurken (französisches Rezept). Die kleinen Gurken werden mit einem Tuch trocken abgerieben, in einer Messingpfanne auf's Feuer gesetzt, man gießt guten, kalten Weinessig daran, bis sie vollständig bedeckt sind, auch etwas Zwiebeln, Knoblauch, Dill, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblätter und ordentlich Salz. Dies alles bringt man unter stetem Rühren zum Kochen, läßt 1—2 Wälle darüber gehen, nimmt es vom Feuer, rührt noch einen Augenblick, bis die stärkste Hitze vorbei ist und füllt die Gurken in Steintöpfe. Anderntags kommt noch Estragon daran und dann wird der Hafen gut zugebunden.

Quitten auf verschiedene Arten einzumachen. Quittenschnitzchen. Die recht reifen Quitten werden mit einem Tuche sauber abgerieben und geschält, der Länge nach in Achtel geschnitten und vom Kernhaus befreit. Die Schalen und Kernhäuser der Quitten kocht man mit reichlich Wasser 1½ Stunde und seiht das Wasser dann durch ein Sieb, legt hierauf die Quittenstücke hinein und kocht sie beinahe weich, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und auf einem Siebe abtropfen läßt. Dann wiegt man die Quittenstücke und nimmt auf jedes Kilogr. Quitten 750 Gr. Zucker, läutert diesen in dem Quittenwasser und schäumt ihn dabei fleißig ab, legt die Quitten hinein, läßt sie darin einige Male überwallen und schüttet sie nebst dem Safte in ein Porzellangefäß, worin man sie bis zum anderen Tage stehen läßt. Dann gießt man den Saft ab und kocht ihn zum großen Faden, wobei man ihn fleißig abschäumt, und gießt ihn wieder über die Quittenstücke; dasselbe wiederholt man am folgenden Tage. Am vierten Tage bringt man den Saft abermals zum Kochen, schäumt ihn ab, legt die Quittenstücke hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie vollständig weich und schön rot sind, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schichtet sie, nachdem sie etwas abgekühlt sind, in die Einmachegläser. Den Saft kocht man zum großen Faden, läßt ihn auskühlen und gießt ihn über die Quitten in die Gläser, welche man mit in Rhum getränktem Papier überdeckt und mit Blase zubindet.

Quittengelée. Die Quitten werden mit einem Tuche sorgfältig abgewischt, von Stielen und Blüten befreit, in Viertel geschnitten und diese in einem gut glasierten Topf mit Wasser bedeckt, weich gekocht. Dann schüttet man sie auf ein ausgespanntes leinenes Tuch und fängt den durchlaufenden Saft in einer untergestellten Schüssel auf, siedet ihn mit Zucker, auf je 1 Kilogr. Saft 750 Gr. Zucker, unter fleißigem Abschäumen zur Geléedicke ein und füllt das Gelée recht heiß in vorher erwärmte Geléegläser. — Die zurückbleibenden Quittenstücke kann man noch anderweitig verwenden, z. B. für Pasten oder Marmelade.

Quittenmarmelade. Verhältnis der Zutaten: 1 Kilogr. Quitten und 750 Gr. Zucker. — Die Quitten werden gewaschen, in Viertel geschnitten und mit wenig Wasser weich gekocht, dann nebst dem Safte durch ein Sieb gestrichen, das Durchgerührte mit dem Zucker vermischt und unter beständigem Rühren steif eingekocht.

Quittenfaft. Reife Quitten werden mit einem Tuche sauber abgewischt, in Scheiben geschnitten, in eine emaillierte Kasserolle getan, mit kaltem Wasser übergossen, auf 1 Kilogr. Quitten ½ Liter Wasser, schnell zum Kochen gebracht und weich gekocht. Dann treibt man alles durch ein Sieb und stellt es bis zum andern Tage unberührt bei Seite Nach Verlauf dieser Zeit schüttet man den Fruchtbrei auf ein ausgespanntes Leinentuch und läßt den klaren Saft in ein untergestelltes Gefäß laufen, löst in je 1 Liter Saft ½ Kilogr. Zucker auf, gibt den Saft einer Zitrone hinein, bringt es schnell zum Kochen und läßt es einige Mal überwallen, nimmt den Schaum ab, füllt den Saft in Flaschen und verkorkt diese nach dem Erkalten.

Krankenpflege.

Behandlung kleiner Brandwunden. Hat man sich gebrannt, so nimmt man Holzkohle, zerstößt dieselbe fein und schüttet das Pulver auf ein Stückchen Leinwand. Dieses legt man auf die Wunde und bindet es fest. Alsbald hört nicht nur der Schmerz auf, sondern die Kohle absorbirt und desinfizirt auch alle Exudate, wie Wasser, Eiter 2c., so daß die Heilung rasch vor sich gehen kann. Diesen Umschlag läßt man so liegen, bis die Kohlenkruste von selbst abfällt.

Kinderpflege und Erziehung.

Zur Behandlung der Milchzähne bei Kindern. Viele Mütter und Kinderwärterinnen sind leider immer noch der Meinung, daß auf die Pflege und Behandlung der sog. Milchzähne bei kleinen Kindern nicht viel Gewicht gelegt werden müsse, da ja diese ersten Zähne doch ausfallen und durch neue ersetzt würden. Diese Ansicht ist aber total falsch, ja sogar in hohem Grade verwerflich, und zwar in mancherlei Hinsicht. Erstens hat ein lückenhafter und schadhafter Zustand der Milchzähne einen sehr nachteiligen Einfluß auf die normale Entwicklung des Kiefers und der hernach erscheinenden bleibenden Zähne und zweitens sind kranke und hohle Milchzähne stets der Sitz von in Verwesung übergehenden Speisen, welche einen schlechten Geruch verbreiten; die Kinder haben öfters Zahnschmerzen, und aus diesen Gründen übt ein krankes Milchzahngebiß auf das Wohlbefinden und das Gedeihen der Kinder einen ebenso nachteiligen Einfluß aus, wie später ein krankes, lückenhaftes bleibendes Gebiß auf dessen Besitzer. Jede Mutter oder Kinderwärterin achte daher auf die Milchzähne der Kinder, reinige sie nach jeder Mahlzeit mit lauwarmem Wasser und einer etwas weichen Zahnbürste und bewahre sie schon in frühester Jugend vor dem Verderben, indem sie den Kindern so wenig als möglich süße Speisen und Getränke und namentlich keinerlei Zuckerwaren, Confitüren 2c. verabreiche, denn durch Gährung geht der Zucker in Säure über, welche den Schmelz der Zähne und allmälig auch diese selbst zerstört und auch im Magen Säure erzeugt, die zu Magenschwäche, Unverdaulichkeit, Sodbrennen und saurem Aufstoßen Veranlassung gibt.

Der Nachahmungstrieb äußert besonders in den ersten Lebensjahren einen unwiderstehlichen Einfluß auf Kinder. Man übertrage daher die Kinderpflege niemals mürrischen zum Zorn geneigten Personen. Die Kinder sollen schon frühe stets nur Schönes und Gutes um sich her wahrnehmen, damit sie veranlaßt sind, dasselbe nachzuahmen und sich anzugewöhnen. So oft wir uns mit einem Kind beschäftigen, üben wir einen Einfluß auf seine Entwicklung und Bildung aus. Sorgen wir also dafür, daß dieser Einfluß ein angemessener und wünschenswerter sei. Man hüte sich auch, die Kinder durch scherzhafte Reden zu necken, sie zu ärgern und zum Zorn

zu reizen, um sich an ihrem ohnmächtigen Eifer zu ergötzen. Es ist dies ein frevelhaftes Spiel, das sich nur sehr unwissende Leute erlauben können; denn es reizt das Kind zum Zorn und zur Erbitterung, was niemals geschehen sollte. Kinder lieben Abwechslung, selbst beim Spiel und bei Beschäftigungen, die ihnen sogar angenehm sind. Man darf sie daher niemals bei einer Beschäftigung oder einem Spiele so lange festzuhalten suchen, bis sie der Sache überdrüssig und darüber unwillig werden.

Blumenkultur und Gartenbau.

Nun braust es herbstlich auf den Auen,
Den bunten Forst entlaubt der Nord,
Und schwirrend steuert hoch im Blauen
Der Zug der Wandervögel fort.

Der Lenz wich dem Sommer, dieser aber muß dem Herbst weichen. Das Blühen hat ein Ende, eine schöne Zeit ist vorüber. Die bewaldeten Höhen färben sich gelb, rot, braun und dazwischen steht die dunkelgrüne Tanne; es ist wohl auch ein schönes Farbenspiel, aber die Farben sind wie Kirchhofrosen, es sind die Farben des nahenden Todes und jeder Windstoß schüttelt die buntgefärbten Blätter zur Erde nieder. Mehr und mehr rüstet sich bereits die Natur zum Winterschlafe und mit Wehmut sieht der fühlende Mensch diesem Umschwung der Natur zu. Aber es kann ja nicht immer nur ein Blühen sein, sondern es muß auch die Frucht reifen und auch diese kann nicht immer am Baume hängen, sondern wenn sie reif ist, muß sie herunterfallen. Dies ist der Kreislauf der Natur und deshalb weg mit der Klage über den Herbst.

Auch der Herbst mit seinen Früchten, mit seinen Nebeln und Stürmen ist schön, es liegt nur an uns, daß wir seinen Wert erkennen.

Im Gemüsegarten ist die Jagd auf Ungeziefer ohne Unterlaß fortzusetzen. Wintersaaten sind auszudünnen, zu reinigen und zu behacken. Aufnehmen von Sellerie und Winterrettig vor dem Frost. Abschneiden des Spargelkrautes einige Centimeter über dem Boden, sobald die Beeren sich dunkelrot färben. Tomaten reifen an trockenem temperirtem Orte gerne nach, daher die blaßroten Früchte zu Gunsten der andern abnehmen. Abgetragene Gemüsebeete werden von den Pflanzenresten gereinigt, tief gegraben und den Winter über in rauher Scholle liegen gelassen. Im Oktober kann mit dem Einwintern mancher Gemüse begonnen werden, wiewohl man besser dieselben so lang als nur möglich im Freien läßt, denn noch immer nehmen sie an milden Tagen zu an Größe und Wohlgeschmack. Beim Einschlagen von Gemüse in Erdmieten entferne man die untersten, losen, abgebrochenen oder angefaulten Blätter, die an den Wurzeln hängenbleibende Erde lasse man hängen. Man pflanze so, daß die Pflanzen sich nicht berühren, ohne aber großen Zwischenraum zu lassen. Das Gemüse werde nur sortenweise eingeschlagen, ein heller Tag sei für diese Arbeit wenn möglich ausgewählt. So lange das Wetter noch gut ist, bleibe jede Decke weg, erst wenn Schnee und Kälte kommen, decke man. Der Erdwall schützt gegen rauhe Winde, gibt aber auch für quer überzulegende Stangen, Bretter und dergleichen eine Unterlage, um das Gemüse nicht zu drücken. Beim Einwintern der Rüben, Rettige, besonders aber der Rotrüben, hüte man sich, die Knollen zu verletzen, denn es tritt hier nicht nur leicht Fäulnis ein, sondern letztere verlieren auch leicht ihre Farbe. Sellerie kann auch bis in den November stehen bleiben, denn er nimmt bei guter Witterung immer noch zu. Wir erinnern an das Einsetzen der Schnittlauchbüsche, um sie im Winter treiben zu können.

Der Obstbaumfreund beendige, soweit dies nicht schon geschehen, in erster Linie die Obsternte; sodann sind Pfirsich- und Aprikosenspaliere zum Schutz gegen die ersten Herbstfröste mit Tannenreis zu überbinden, die Erdbeerbeete mit halbverrottetem Dung zu decken; mit dem Anlegen von Klebgürteln an Baum und Pfahl gegen Frostspanner darf nicht länger gezögert werden. Folgende Arbeiten bleiben von jetzt an ständig für die Wintermonate, werden jedoch je früher, je vorteilhafter ausgeführt, entsprechende Witterung vorausgesetzt: 1. Winterschnitt, wozu auch das Verjüngen altender Bäume gehört, aber auch solcher noch tragbarer, die zu stark von der Blutlaus befallen sind. 2. Reinigen von dürrer Rinde, Tier- und Pflanzenschmarotzern. 3. Sorgfältiges Sammeln und Verbrennen des Abfallholzes, der dürren Rinde und des Laubes. 4. Anstreichen mit einer Mischung von Kalk, Lehm oder Kuhdung und Blut. Der Kalk erschwert neue parasitische Ansiedelungen, Lehm oder Kuhdung gelten als Bindemittel, Blut schützt durch den Geruch gegen Hasenfraß. Das Ganze bietet gleichfalls Schutz gegen Erfrieren des Baumes im Frühjahr, indem die weiße Farbe weniger Sonnenstrahlen absorbirt, somit den Temperaturunterschied von Tag und Nacht ausgleichen hilft. 5. Verpflanzen auch älterer Bäume ohne Frostballen. 6. Düngungen mit halb verrottetem Dung, noch besser mit Gülle, aber nicht direkt an den Stamm, sondern dem Umfang der Krone entsprechend. 7. Bodenlockerung durch tiefes Umgraben, aber ohne Wurzelverletzung. 8. Ersatz von Baumpfählen, Bändern u. s. w. 9. Ausrotten alter, kranker Bäume.

Tierzucht.

Das Federnfressen der Hühner ist eine große Untugend der Hühner und sehr schädlich, da sie sich gegenseitig die Federn ausrupfen. Dann muß man sie töten, denn sie erkälten sich leicht mit den nakten Hälsen. Ursache sind zu enge Ställe, da sie keine Gelegenheit haben zum Scharren; man lasse sie daher so oft als möglich aus dem Stalle und gebe ihnen grünes Futter unter die Kerne. Gemahlener Same der Sonnenblume soll unter anderem Futter gegeben werden, dann legen die Hühner auch im Winter Eier.

Barataml hühner sind eine ganz ausgezeichnete Rasse zierlicher kleiner Tiere, die sehr große und viele Eier legen, hingegen müssen sie vor schlimmen Witterungsverhältnissen gehütet werden.

Um das Wachstum der Wolle der Schafe und die Verfeinerung derselben zu fördern, empfiehlt ein erfahrener Schäfereibesitzer folgendes Mittel: Sogleich nach der Schur werden die Schafe mit Oel, welches mit etwas Schwefelblumen gemischt ist, eingerieben und drei Tage darnach mit Salzwasser gewaschen. Dadurch wird nicht blos der angegebene Zweck erreicht, sondern es sollen die Schafe auch vor der Räude bewahrt und von allen Arten Ungeziefer befreit bleiben.

Frage-Ecke.

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

Antworten.

64. Sie sagen nicht, ob Sie einen Garten besitzen, oder ob Sie ohne Grund und Boden sind. Ich vermute das letztere und da muß ich Ihnen schon sagen, daß es dann unmöglich ist, selbst gute Erde anzulegen, denn diese verlangt Luft und Licht und reichliche Zufuhr von Substanzen, welche sich infolge jener Einwirkung in Humus verwandeln. Sie lassen sich also am besten von

einem Gärtner die „gute Erde" kommen. Sie ist ja sehr billig. Uebrigens mache ich Sie noch darauf aufmerksam, daß nicht alle Blumenstöcke dieselbe Erde verlangen; die einen bedürfen Haideerde oder leichte sandige Erde, andere fette Erde. Auch da wird der Gärtner Rat wissen, wenn Sie ihm mitteilen, welche Pflanzen Sie versetzen wollen. Für einzelne wird es jetzt ohnehin zu spät sein.
Auch eine Blumenfreundin.

65. Die Goldfischchen leben eben nicht ewig. Die Ihrigen hatten wohl die Zahl ihrer Tage erreicht, wenn wirklich in Nahrung und Pflege kein Grund für das Absterben vorliegt. Fütterten Sie mit ESCA und gaben Sie reichlich frisches Wasser?

66. Wie Quitten einzumachen sind, wollen Sie auf Seite 142 dieser Nummer nachsehen.

67. Im Gefolge mehrerer ansteckender Krankheiten, so namentlich auch des Scharlachfiebers, kommen sehr oft Erkrankungen der Niere vor. Um Sie daher vor so Schwerem zu bewahren, wie ich es durchmachen mußte, möchte ich Ihnen dringend raten, den Urin Ihrer Kinder sofort von einem Arzt untersuchen zu lassen. Die Symptome, die Sie anführen, deuten auf Nierenaffektion, und sollte meine Vermutung sich als richtig erweisen, so müßte eben unverzüglich eingeschritten werden, vor allem durch eine völlige Aenderung der Diät. Ich hoffe, Ihre Zwillinge erholen sich bald vollständig. Erfahrene Frau.

68. Das Strickmuster für den Kaffeewärmer wurde direkt übersandt.

69. Flan. In einer Küchentasse schlagen Sie ein Ei tüchtig, fügen hinzu: einen Löffel Zucker, Geschmack nach Belieben (Zitronenschale, Kirschwasser), dann füllen Sie die Tasse mit Milch, aber nicht ganz, weil es aufgeht. Oft lasse ich einen Zwieback in der Milch weich werden. Anstatt Zucker können Sie auch Salz brauchen und dann geriebenen Käse als Beigabe. Haben Sie es lieber süß, so können Sie dann auch zur Abwechslung ein wenig Tapioka in der Milch weich werden lassen; stellen Sie es aber auf den Ofen. Die Tasse wird dann „au bain-marie" gekocht, aber in kaltes Wasser gestellt.

Sie können auch in einer Tasse ein Eiweiß zu Schaum schlagen, ohne es zu brechen. Mischen Sie dann ein wenig Apfelkompot oder sonstige kleine, gekochte Früchte, auch nur Fruchtsaft darunter, aber nur zu $^2/_3$ auffüllen. Dieses soll dann im Ofen backen.

Dieses sind schnellzumachende Rezepte für eine Person. Ich hoffe, es seien die gewünschten und schmecken Ihnen gut.
Violette.

Fragen.

70. Zum ersten Jahre habe ich einen kleinen Hühnerhof und möchte den Leserkreis auch um guten Rat bitten. Vor einigen Tagen starben mir nacheinander zwei schöne Hühner, die doch gut aussahen und immer fraßen. Was kann wohl der Grund sein? Sollte ich etwas tun, um die andern zu behüten?
Violette.

71. Weiß mir auch jemand Bericht zu geben über die Reinigung der Wäsche mit Terpentinöl? Vielen Dank zum voraus.
Violette.

Brillant-Seife

wird von jeder sparsamen Hausfrau gebraucht, welche darauf sieht, bei bestmöglichster Schonung eine blendend weisse Wäsche zu erhalten. Schlechte Seifen machen die Wäsche brüchig und ruiniren sie schliesslich vollständig. **Verlangen Sie Gratis-Musterstücke.**
(W 598) (H 1200 Q)

ist die beste.

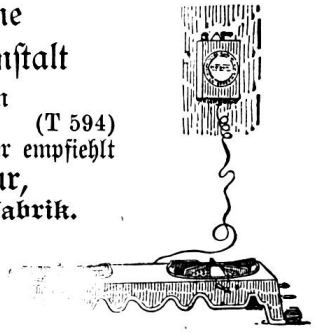
(W 587)

Das beste Mittel
zur gänzlichen Ausrottung der so lästigen **Schwabenkäfer und Wanzen** versendet à je Fr. 2 unter Garantie vollständiger Ausrottung
J. Urech, Buchdrucker,
Brunnegg bei Lenzburg.
Zeugnisse franko zu Diensten.

Flums (St. Gallen), 12. Juli 1898.
Herr Urech, Buchdrucker!
Ich muß Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, daß ich jetzt von den so lästigen Schwabenkäfern gänzlich befreit bin. Ich habe schon so viele Mittel gegen diese Tiere angewandt und ich habe sie nicht gänzlich ausrotten können, aber mit Ihrem Käfermittel 2 Dosen bin ich gänzlich befreit worden, und ich werde es jedem meiner Kollegen bestens anempfehlen.
Joh. Eberle, Groß- und Kleinbäckerei.

Berner Halblein stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,
Berner Leinwand zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern 2c. bemustert
Walther Gygax, Fabrkt., in **Bleienbach.**

Carmiengas ohne Gasanstalt
zum Kochen, Heizen und Beleuchten
für Stadt und Land (T 594)
Consum billiger als Petrol und absolut sauber empfiehlt
W. Glitsch, Ingenieur,
Schweiz. Carmiengas-Apparate-Fabrik.
Musterlager:
Zürich I, Rennweg 1, 1 Tr.
Prospekte auf Verlangen franko.



Zürcher Kephir-Anstalt
Fr. Springmann, Zürich III
Langstraße 211, Industriequartier.

Dieses unbestreitbar **beste** und **wirksamste** Präparat gegen **Blutarmut, Bleichsucht, Schwächezustände, Lungen-** und **Magenleiden** 2c. liefern wir unsern werten Kunden im Abonnement per
Flasche à 30 Cts.
frei ins Haus. (T 601)

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag in Zürich III.