Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 7 (1900)

Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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



Schweizerische Blätter für Haushaltung, Rüche, Gesundheits:, Rinder: und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Berausgegeben unter Mitwirfung tuchtiger Mitarbeiter von grau E. Coradi-Stabl in Burich.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen bie Expedition, Bäckerstraße 58, und jebes Posibureau (bei der Bost bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Betitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Mr. 5. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 22 Nummern.

Bürich, 24. März 1900

Es Mittagsliedli.

uhui, mys Wohl isch fertig, Ieht chunnt denn hei my Schak Und nimmt a myner Syfe Am schmale Tischli Plak.

Mys Chrunt is glaub' versalze, An het es dit z'viel Gluet — Dock weiß i, daß mym Hansti, Av keis het gschmeckt so guet.

Der Brunne vor em Hüüsli Schenkt eus fy chüele Wy, Und für e füeße Avotifch Gits Chüßli obedry.

'Sifdi eufers schönste Möhli — Do rüchr' mer niemer dra: Denk' au — ig und my Hansli Hei gester Hochtyt g'ha!

A. Fahlweid.



Welschlanderinnerungen.

von Louise Fragnière. (Schluß.)

(Nachbrud verboten.)

Der Mensch kann sich an alles gewöhnen, an die strenge Arbeit und das späte zu Bette gehen. Selten kam ich vor Mitternacht zur Ruhe, sast jeden Abend erhielten wir Besuch, der gewöhnlich erst um 11 Uhr erschien. Wadame empfing solchen dann jedesmal in seiner Toilette. Obschon sie Tag für Tag ohne Unterbruch Uhrenräden schliff, galt sie im Städen als tonangebende wandelnde Mode. War in der Küche nichts mehr zu besorgen, so durfte ich, so lange der Besuch da war, die Zeit nebst dem Bedienen mit Flicken und Stricken für die Familie zubringen. Dafür wanderte dann aber

von Zeit zu Zeit ein riejengroßes Packet nach meiner Beimat, bas immer nur aus arg beschäbigten Rleidungsftuden von mir beftanb. Die murbe ich bie Erlaubnis erhalten haben, mein Lager aufzusuchen, bevor ber lette Gaft bas Saus verlaffen hatte. Der Montag geftaltete fich für mich immer zu einem ftrengen und auch intereffanten Tag, benn nach verrichteter Sausarbeit mußte ich bie von ber Gesellschaft benutten Räume, die große Lokalitäten inne hatte, famt ben ungahligen Glafern und Beinflaschen wieber in Ordnung bringen, mas besonders im Winter keine leichte Arbeit mar. verlief mir die arbeitsreiche Zeit fehr schnell. Das Beimmeh wollte sich noch öftere einstellen, boch ließ ich es nie zu fehr überhand nehmen. Auch Polbi mar noch immer nicht geheilt bavon. Die Sehnsucht nach ben Ihrigen und nach ber Beimat ließ ben frühern Uebermut gang verschwinden. Aber wir hatten uns beibe fest gelobt, uns burch nichts bewegen zu laffen, vor der festgesetzten Sahresfrift heimzukehren. — Doch ba ftand schon wieder Unheil bevor. Beim Kuttelnzuruften glitt mir bas haar= scharf geschliffene Meffer aus und schnitt mir fast die ganze Fingerbeere ab. Aber tropbem mich bas verunglückte Glied heftig schmerzte, mußte ich alle gewohnten Arbeiten verrichten, mas natürlich nicht dazu angetan war, mich in meinem guten Vorsatz "auszuharren", zu ftarten. Fühllos wie Mabame mar, tonnte ich nichts besseres von ihr erwarten. Sie fand auch, daß mein gewohntes Inuni trot ftrenger Arbeit nicht notwendig fei, "bies fei nur bei ben Deutschen so eine schlechte Gewohnheit." Mein Magen mar aber bamit nicht einverstanden, immer zur bestimmten Stunde verlangte er energisch Rahr= ung. Wie herzlich gern ware ich oft mit einem Stud trodenen Brobes zufrieben gemefen.

Sinmal kam ich bann auch in Bersuchung. Bom Hunger gequalt, ging ich ein Stück Brot abzusschneiben, mit bem ich mich, ben Holzkorb an ber Hand, auf ben Estrich flüchtete und es bort unter

taufend Aengsten vor Entbeckung verzehrte. Dies war aber auch ber einzige Diebstahl, ben ich je verübte, und ich glaube auf Absolution bafür hoffen zu bürfen. Tropbem ich oft ben Hunger noch als Schlafgenossen in bas ohnehin schon schmale Bett mitnehmen mußte — benn um 4 Uhr wurde Raffee getrunken und als Nachteffen mußte ein Glas Wein und ein Stud Brot bienen — magte ich nicht, biefe oftmals mißlichen Buftanbe meinen Eltern mitzuteilen, eingebent ber Worte meines Baters unb eines Briefes, ben mir mein weiser Berr Bruber schrieb, worin zu lesen war: "Mut und Ausbauer feien ichone Tugenben; ein Menich, ber immer nur seinen ersten Regungen nachgebe und biese nicht zu beherrschen miffe, verlore bald bie Achtung seiner Mitmenschen und vor sich felbst 2c." Das wollte ich mahrhaftig nicht riskiren.

Eine Platte "Schwabenknöbel" brachte aber meine Mutter auf ben Gebanken, daß an meiner Stelle nicht alles sei wie es sollte. Jede Woche nämlich rückten folche einmal auf den Tisch als "Dîner". Einmal, als basselbe kaum begonnen hatte und Monsieur und Madame den Tisch ber= ließen, hörten bie beiben Jungen und ich nicht eher auf, bis sämtliche Anobel verschwunden maren. Um Abend machte Monsieur Feuer — er hatte nämlich die Gewohnheit, sich jeden Abend selbst etwas zu braten ober zu backen - stellte bie Pfanne barüber und — o himmel — zu meinem Schreden gemahrte ich, bag er bie noch übrig ge= glaubten Knöbel zu suchen begann. Mit purpur= rotem Gesicht gestand ich ihm, daß die Rinder und ich benselben schon am Mittag ben Garaus gemacht hatten. Ginen Moment schaute er mich etwas berblüfft, an sagte aber nichts und briet etwas anderes.

"Sagen Sie mal Lisa, haben Sie wirklich einen Hundsmagen?", fragte mich tags barauf der kleine Minmi, indem er sich, beide Hände in die Hosentaschen steckend, vor mich hinpflanzte. Zuerst reizte mich diese Frage zum Lachen, dann aber kam mir das Ding verdächtig vor und ich fragte den kleinen Schwätzer, wieso er denn auf diesen schmeischelhaften Gedanken komme. "O, meine Wamma sagte vorhin, Sie hätten einen Wagen wie ein junger Hund." Jest wurde mir doch nachgerade etwas unheimlich zu Wute. Vermutlich hatten die Knödel den Anstoß zu dieser Behauptung gegeben, welche mir von nun an jedesmal bei Tische in den Sinn kam. Unter Tränen schrieb ich meinen Eltern von diesem Vorsall; das war aber die erste Klage, welche nach Hause sich warden die erste Klage, welche nach Hause sich war aber die erste Klage, welche nach Hause sich war aber die erste Klage, welche nach Hause sich war aber die erste Klage,

In der französischen Sprache machte ich ziemslich Fortschritte, da in der Familie keines deutschsprechen konnte. Polbi hatte über ihre Stelle nicht gerade zu klagen; arbeiten mußte sie ja auch streng von morgens früh bis abends spät, aber ihre alten Fräulein überwachten doch ihre Gesundheit. Wenn sie einen Ausgang zu besorgen hatte, wurde sie von ihnen immer aufs beste verpackt, besonders wenn das Wetter etwas seucht oder kalt war.

Inzwischen hatte ber Winter mit seinem ganzen rauhen Gefolge seinen Gingug gehalten und be= fanntlich tommen bie Juragegenden bei ber Gin= quartirung besselben nicht zu turg. Da martete meiner noch eine neue Arbeit. Obicon nun an solche gewöhnt, tonnte ich mich mit ber Schneeichaufel und bem Gispickel nicht recht befreunden, womit ich ben oft meterhohen Schnee por bem Saufe megräumen mußte. Nach verrichteter Arbeit ließ mir dann Madame nie so viel Zeit, um mich umkleiden zu können, trothem ich oft naß mar bis auf die Haut; das sei gefund, das biene zur Abhärtung, wollte sie mich glauben machen. Gegen folche unvernünftige Unfichten Ginfprache zu er= heben, magte ich nicht, benn wenn Mabame, bie eine lebhafte Franzosennatur besaß, aufgebracht wurde, so mar man zulett froh, wenn man wieder schweigen durfte. Immer, wenn sie so in Aufregung geriet, tamen mir bie von meinem Bruber in seinen Flegeljahren fabrizirten Feuerteufelchen in ben Sinn, welche, aus Bulver und Baffer zusammengeknetet, nach bem Ungunben gischend nach allen Setten bin Kunken speiten.

Gines Tages tam Bolbi außer Atem zu mir gerannt, in ber Hand gleich einer Siegestrophae eine Depesche schwingend, in ber sie aufgefordert murbe, sofort heimzureisen, da ihre Mutter heftig erkrankt sei. Wäre nicht die Besorgnis um lettere gemesen, sie hatte laut hinausgejubelt in dieses kalte Traumland, das sie nun verlassen konnte, um in die Wirklichkeit zurück zu kehren. Ich beneibete sie fast um diese Depesche, obschon ich mahr= lich nicht gemunscht hatte, bag auch meiner Mutter etwas zustoßen möchte. Es war ein bofer Tag für mich, ber folgende, als Poldi abreiste. 3ch begleitete fie gum Bahnhof hinauf, bat fie aber bringend, meinen Eltern mahrheitsgetreuen Bericht abzustatten über meine Stelle. "Leb wohl, meine Liebe, sei getroft, bu wirft balb nachkommen, ich versichere es Dir", rief sie mir noch zu, als sich ber Zug schon in Bewegung sette, bem ich bann, in Tränen gebabet, sehnsüchtig nachschaute, bis er meinen Augen entschwunden mar. Mit einem mächtigen Weh im Bergen ftieg ich wieder in den "Reffel" hinab. Erst jest fühlte ich mich so recht heimatlos und verlaffen. Alles babeim trat wieber boppelt lebendig vor meine Augen.

Mechanisch verrichtete ich bann meine Arbeit, nur von Zeit zu Zeit aufgerüttelt durch Madame's "dépschez-vous". "Worgen Abend gibts eine Soirée", mit diesen Worten schreckte sie mich aus meinem Grübeln auf, ich habe eben verschiedene Einladungen abgeschickt, da können Sie einmal zeigen, ob Sie sich nun etwas von der Gewandtsheit der Français angeeignet haben, denn jetzt gibts Arbeit. Es kam der Abend und mit ihm einige flott gekleidete Herren mit ihren bessern Hälften in ebenso feiner Toilette. Dennoch war es mir wohl bekannt, daß die meisten davon das ehrsame Handswerk der Uhrenmacherei betrieben. Madame versstand es wieder, die Rolle einer vornehmen Dame

zu spielen. Ich hatte die Rolle des Dienstmädchens längst schon gebuldig übernommen, die beiben Schwestern von Madame bedienten bei Tische. Run konnte ich bis nach Mitternacht verschiebene Betrachtungen anstellen, indem ich die vielen Anödelden bes Safen, ber verspeist murbe, somie ungahlige, zierliche Fischgratchen, die auf den Tellern gurudtamen, einem genauen Studium unterwerfen burfte. Daß ich von bem bas ganze haus burchströmenden Geruch der Koch= und Backerei nicht satt geworben mar, baran bachte Mabame natur= lich nicht. Endlich gegen Morgen verließen die Gafte bas haus, mir in ber Ruche noch mit einem gnäbigen Kopfnicken gute Nacht munschend. Auch Madame entließ mich bann mit einem gutigst ge= spendeten Lob für meine Ausdauer in der Rüche.

Doch balb sollte auch für mich bie Erlösungs= stunde schlagen. Poldi hatte ihr Versprechen gehalten und meinen Eltern mahrheitsgetreuen Bericht abgestattet. Die Folge bavon mar, bag sie mich ersuchten, fofort heimzukehren. Bielleicht hatte mir aber mein Stolz geboten, bis nach Ablauf bes Jahres auszuharren, wenn nicht ein mächtigerer Befehlshaber geboten hatte. Die Folgen biefer un= vernünftigen Lebensweise blieben nicht aus. Durch Erfältungen und ungenügenden Lebensunterhalt zog ich mir eine Krankheit zu, an der ich spater noch öfters zu leiden hatte. Gine leichte Lungenentzund= ung erfaßte mich zuerft, und ber Argt, ein Deutsch= schweizer, befahl mir unverzüglich heimzureisen, indem er noch etwas von "welfcher Berrudtheit und Ausbeutung der Kräfte junger beutscher Madchen" in den Bart brummte. Wohl belehrte mich Da= bame, bag bies balb vorüber mare und gab mir ben liebenswürdigen Rat, in ben Spital in R. zu geben und nachher wieder unter ihre Obhut zu kommen. Ich zog es aber boch vor, mich ber Pflege meines Mütterchens anzubertrauen. So padte ich benn meine fieben Sachen zusammen und benach= richtigte meine Eltern telegraphisch.

Diese Nacht, die lette in der Rumpelkammer, schlief ich nur wenig. Wilbe Träume ftellten sich ein, aus benen ich durch ben Wecker jäh aufge= schredt murbe, ber auch Ungebuld zu haben schien, benn er ließ biefe Nacht mehrmals feine schnarrenbe Stimme ertonen; mahrscheinlich hatte ich ihn nur zu gut aufgezogen, in ber Befürchtung, ben Rug zu verfaumen, der schon um 41/2 Uhr morgens ab= ging. Um Morgen mar ich bald reisefertig, kochte schnell noch eine Taffe Raffee und nahm bann von Madame, die sich für eine Minute erhoben und in ben Schlafrock ihres Gatten gewickelt hatte, Abichieb. Bon ben beiben Jungen hatte ich mich am Abend vorher schon verabschiedet und mahrlich nicht mit allzuherbem Gefühl, hatten sie mir ja boch manchen Streich gespielt. Monfieur gab mir bis zum Bahnhof noch bas Geleite. 3ch hatte bas Lokomotivungetum an mein Berg bruden mogen, als es das Abfahrtszeichen in die Welt hinaus= posaunte. Balb führte es mich durch die noch herr= schende Finsternis in den Tag hinein. So minim wie an diesem Tage ist mir die Fahrgeschwindig= teit unserer Gisenbahnen noch nie vorgekommen. Endlich war aber meine Baterstadt erreicht. Schon sah ich den großen Hut meines Vaters aus der Menge hervorragen und ba - mahrhaftig war auch schon mein Mutterchen, bas trot ihrer alten Beine die erste bei mir war und mich in ihre Urme schloß. Und ba kam auch — mar es moglich - Polbi, einen großen, frangösisch sprechenben Herrn am Urm! "Mein Berlobter", stellte fie mir benfelben bor, mit einem Blick, worin fie mich zu beschwören schien, nichts von ihren früheren abfälligen Neußerungen über bie Welschen laut werben zu laffen. Bald hatte ich mit meinen lieben Eltern unser Häuschen erreicht und drinnen in der hei= meligen Stube, von der mir so oft geträumt, er= zählte ich ihnen meine Welschlanderlebnisse, mit benen ich sie nicht in Entzücken bersette. Nur mein langer Bruber brummte noch etwas vor fich hin, weil ich seine weisen Lehren so ganz total über ben haufen geworfen hatte. Als ich bann aber bei Tische Bergleichungen anstellte zwischen bem Berg, den er sich in seinem Teller aufgehäuft hatte, und meinen Welschlandportionen, da fing auch er an, milber zu urteilen, er mochte fühlen, bag zum Praktiziren weiser Lehren doch auch ein satter Magen gehöre.

Unter Mütterchens treuer Pflege wurde ich balb wieder hergestellt, doch die Volontärinnengesuche hatten ihren Reiz für mich verloren und jedesmal, wenn mir solche vor die Augen kommen, meine ich, hinter den versprochenen Herrlickeiten, die da heizen: Erlernung der französischen Sprache gegen etwas Aushülfe in der Haushaltung, Familiensleben 2c. ein großes Fragezeichen seten zu sollen. Dann tauchen sie wieder alle vor mir auf, die lieben Welschlanderinnerungen: das zierliche Bett mit der kurzen Decke in der Rumpelkammer, das strenge Arbeiten von morgens früh dis meist nach Mitternacht, der Hundsmagen, die Schneeschaufel mit dem Eispickel und wie die Herrlichkeiten des rosigen Landes alle heißen.

Polbi hatte ihren welschen Verlobten, wie sie mir nachträglich erzählte, balb nach ihrer Rücksehr aus bem Welschland bei einer ihr befreundeten Familie kennen gelernt, bei ber er in Pension war. Um die französische Sprache noch weiter üben zu können, wollte sie fleißig mit ihm Konversation pslegen, und das Ende ihrer Studien war dann eine Verschmelzung ihrer Muttersprache mit ders jenigen der Welschen, aus der dann die einzige, große Weltsprache entstand — die Sprache der Liebe.



Es hat ein jeber seine Weise, Woll nicht, daß jeder beine weiß.

Berteidigst bu nur schwach dein Recht, So wirst bu unversehens Knecht.

Unsere Fische.

T.

Die Fische sind nicht nur ein vorzügliches, vor= wiegend billiges und wohlschmeckendes Rahrungs= mittel, wohlberechtigt bie Stelle bes Rleisches ein= zunehmen, sondern bor allen Dingen nahrhaft und leicht verdaulich. Es wird von Gelehrten behauptet, daß das Kischsteisch an Nährwert dem Rindfleisch fast gleichstehe. Gerabe die gewöhnlichen Fische wie Baringe, Stockfische zc., welche wegen ihrer Bute und Billigkeit es verdienten, eine Bolksnahrung gu werben, enthalten bie meisten Rahrstoffe. Wir wollen hier mit einigen Zahlen bas Befagte be-Es enthalten in Gewichtsprozenten ber frischen Substang: Lachs 13,06 Gimeiß, 4,30 Kett; Hecht 20,36 Eiweiß, 0,60 Fett; Karpfen 21,86 Eiweiß, 1,09 Fett; Aal 13,00 Giweiß, 23,86 Fett; Schellfisch 17,09 Gimeiß, 0,35 Fett; Bering 19,45 Eimeiß, 12,72 Rett.

Für jebe Hausfrau ist es von hohem Wert, wenn sie mit den Fischen Bescheid weiß, die Zeit kennt, in der jeder einzelne für die Tafel unmögslich, ja sogar schädlich ist, den guten und frischen, den regelrecht abgeschlachteten von dem verdorbenen, im Wasser langsam abgestorbenen oder gar einsgegangenen Fische zu unterscheiden versteht, wenn sie die verschiedenen Krankheiten kennt, denen die Tiere unterworfen sind und auch in der verschiedenartigen Zubereitung der Fische nicht undewandert ist. Ob Sees oder Süßwassersiche vorzuziehen sind, hängt in erster Linie vom persönlichen Geschmacke ab. Es ist indes erwiesen, daß, dem chemischen Gehalte nach, die meisten Seesische nahrhafter, aber weit härter und setter und badurch unverdaulicher sind.

Wohlschmeckend und der Gesundheit zuträglich sind nur frische Fische. Der gute Geschmack, die Zuträglichkeit und der Nährwert derselben hängt nur von diesem wesentlichen Punkte ab. Kauft man Fische lebend, so achte man darauf, wie sie schwimmen. Kräftige und gesunde Fische schwimmen auf dem Bauche, matte und franke und solche, die schon lange im Fischkasten sind, auf der Seite und tote treiben auf dem Rücken. Auch achte man darauf, ob das Atmen an den Kiemen sichtbar ist.

hier möchte ich bes Vorurteils vieler haus= frauen, die Sugmafferfische nur lebend einkaufen wollen, gebenken. Und boch ist ein Gisch, ber gleich nach bem Fange regelrecht getotet und versendet murbe, weit beffer und schmachafter als ein folder, ber sich nach tagelanger Qual im Fischkaften allmälig zu Tobe zappelte, wobei er nicht nur an Bute und Geschmack, sonbern auch an Gewicht verloren hat. Gefangene Fische lassen sich auch im Waffer nicht lange halten, sie werden matt und fterben ab; ein folches Tier tann aber fein gefundes und nahrhaftes Fleisch haben. Die Bor= trefflichkeit aller Fischgerichte in Nordbeutschland und holland foll nur ihren Grund barin haben, daß man die Tiere unmittelbar nach dem Kange abschlachtet.

Regelrecht wird jedes Tier abgeschlachtet, inbem man ihm hinter bem Ropfe mit einem scharfen Instrumente einen Schnitt beibringt, der das Ge= hirn vom Rückenmark trennt und mithin den so= fortigen Tod des Tieres herbeiführt. Dies hat wesentliche Vorteile für das Fleisch des Tieres, sowohl was Geschmack und Nährwert als auch was die Erhaltung desselben angeht. Wird der Kisch, wie dies noch häufig geschieht, burch Schlagen auf ben Ropf getotet, so ift er meift nur betaubt und zappelt sich später in Schmerzen und Qualen lang= sam zu Tode. Daß bas Fleisch eines solchen Tieres weder wohlschmeckend noch nahrhaft ober gesund ift, liegt auf ber Sand. Auch auf die Erhaltung bes Fischfleisches hat ein regelrechtes Abschlachten bes Tieres den wesentlichsten Einfluß. Solches Fleisch geht viel später in Fäulnis über als bas eines Tieres, welches unter Qual und Schmerzen langfam verendet. Die bei erfterem naturgemäß viel früher eintretende Mustelftarre fest dem Gin= bringen der Batterien oder Fäulniserreger einen weit größeren Wiberftand entgegen als wenn bas Tier auf eine andere Art getötet murbe.

Die Erkennungszeichen frischer Fische laffen fich in folgenden Bunkten zusammenfassen: Fische, die noch nicht lange aus dem Waffer find, haben einen frischen, nie täuschenben Fischgeruch; bie Augen find nicht verschwommen, nicht milchig ausgelaufen ober tiefliegend, sondern klar und glänzend, und ebenso sind die Schuppen. Das Meisch ift fest, gibt bem Drucke bes Fingers nicht nach und wird straff von der Haut umspannt. Riemen und Klossen haben eine frische rote Farbe und zwischen ben roten Mustelbunbeln einen weißen, geronnenen, eiweißartigen Stoff. Fische mit blaffen Floffen, tiefliegenden Augen und weichem, ichleimigem Fleische find icon langere Zeit tot und folglich ichlecht. Much liegt ber Gebanke nahe, daß ein folches Tier frant mar. Betrug und Falichung hat auch bier versucht, diese Rennzeichen zu vermischen burch Muslaugen bes faulen Geruches, Auffarben ber Riemen und Ginspritzungen; verdorbenem Stockfisch hat man g. B. burch Einmässern in Raltwasser seinen üblen Geruch zu nehmen versucht.



Die Kleidung im Sprichwort.

Rein und ganz gibt schlechtem Kleibe Glanz. — Besser ein Flick als ein Fleck. — Das Purpurkleid ist oft gessüttert mit Herzeleid. — Bescheidenheit, ist das schönste Kleid. — Selbst gesponnen, selbst gemacht, rein dabei, ist Bauerntracht. — Ein reines Kleid ist ein guter Empsehlungsbries. — Es deckt mancher seine Armut mit Sant und Seide zu. — Berrissen Kleid und Tressen, sohe Nase — und nichts zu essen. — Der Bäsche Glanz ist der Hausfrau Zier. — Reine Bäsche und Höschlichkeit zieren jeden allezeit. — Neinlichkeit erhält die Gesundheit. — Reinlichkeit ist keine Hoffart. — Die Nadel in Ehren! sie muß viele ernähren. — Samt und Seide löschen das Feuer in der Küche aus. — Wer seine Schuhe kann selber slicken, der darf sie nicht zum Schuster schücken.



Keber die Bandschule. Man nehme niemals seine Handschuhe enger als es die Hand erfordert, denn abgesehen davon, daß sie viel schneller abgenutt werden, wenn sie zu eng sind, wird stets die Hand, die in einem zu kleinen Handschuh gesteckt ist, plunny, unschön und ungraziös erscheinen, weil sie an der natürlichen Bewegung gehindert ist. Dagegen entbehrt eine gut und passen bekleidete Hand, selbst wem sie etwas groß sein sollte, nie einer gewissen Eleganz. Beim Anziehen sei man langsam und vorsichtig, sange deim Zuknöpsen mit dem zweiten Knops an und knöpse dann dis zum Ende zu; alsdann wird der erste Knops sich seinen saußerent lassen saußgesetz zu sein, schließen lassen. Das Außziehen saußgesetzt zu sein, schließen lassen, sondern stets am Handselent an, so, daß die Handschuhe umgewendet werden. Dieselben sollen eine zeitlang liegen, ehe sie wieder angewandt werden. Man rolle Glacé oder anzere lederne Handschuhe nie auf, sondern bewahre sie außgestreckt im Kasten auf. Am besten lege man sie zwischen zwei Stücke weißen Flanells. Helle, beschnutzte Handsichuhe lassen schmutz nehme man eine Waschung in Benzin oder Benzolin vor.

Battes Aleifut, mit gestoßenem Zuder eingerieben und in siebendem Wasser aufgesetzt, wird immer murbe. Die Brühe kann aber nicht verwendet werden.

Derstaubte Belgemälde reinigt man am besten und sichersten mit einem kalt gewordenen Absud von Seisenwurzel in Wasser, den man mit einem sehr weichen Schwannm aufträgt. Da ältere Bilder meist die mit Firniß überzogen sind, so genügt es, ihnen den alten Glanz durch einige Tropsen Mohnöl wiederzugeben, welche mit dem Ballen der hand so dünn wie möglich auf der Bilbsläche verrieben werden.



Roch : Rezepte.

Tungenstrudelsuppe. Die Kalbslunge wird $1^{1}/2$ Stunde mit Burzelwerk gekocht und fein gewiegt. In einem Schmortiegel wird mit heißem Fett eine mit Betersilie sein gewiegte Zwiedel geröstet, die Lunge mit geriebener Semmel hinein getan und wieder 1/2 Stunde geröstet, dann gepfeffert und gefalzen. Während die Masse erkaltet, rührt man von 500 Gramm Mehl, einem Ei, etwas Salz und lauem Wasser einen Teig, der sich dünn ausziehen lätzt, steicht die Lunge auf denselben, rollt ihn zusammen, schneibet 10 Gentimeter lange Stücke davon ab, drückt diese an beiden Seiten mit in Wehl getauchten Fingern seit zusammen und lätzt sie in der Brühe, in welcher die Lunge gekocht wurde, 1/4 Stunde lang kochen. Besser wird die Suppe, wenn man zum Ausstochen der Strudel reine Rindsleischsuppe verwendet.

Junge gebratene Hühner. Zeit der Bereitung 1 Stunde (für ca. 6—8 Personen). Man richtet 3 Hähner vor, legt sie aus eine große Speckschwarte, gießt 2 Löffel siedendes Wasser darüber, schiedt sie in den heißen Osen und begießt sie ab und zu mit etwas Wasser, die recht hoch aufgegangen sind; erst jett überfüllt man sie mit brauner Butter und brät sie unter gelegentslichem Begießen und Nachgießen von kochendem Wasser 40—50 Minuten. In 2 Löffeln Rahm rührt man etwas Kartosselmehl glatt, tut es nehst einer großen Messerspitze Liedig's Fleisch-Ertrakt an die Sauce und streicht diese durch. Brunnen: oder Gartenkresse dazu.

Hammelbraten mit Rahm. Gine Keule oder der Kücken wird geklopft, abgehäutet, gesalzen und in eine Pfanne mit kochender Butter gelegt; man gibt vier bis fünf Schalotten, einige Nelken und Pfefferkörner hinzu, gießt nach und nach 1/2 Liter siedendes Wasser an, beträufelt das Fleisch häufig mit der Brühe und läßt es so eine Stunde braten. Ift Sauce und Fleisch gelblich geworden, so begießt man den Braten langfam mit einer Tasse gutem, süßem Rahm. Nach Berlauf von zwei Stunden ist das Fleisch gar und braun geworden, sodann schöpft man das Fett von der Sauce, feist dieselbe durch und serviert sie extra. — Jedes Gemüse, sowie Kartosseln oder Grießklöße passen vortrefslich dazu.

Risottv. Ungefähr 300 gr Caroliner-Reis wird sauber erlesen, aber nicht gewaschen, in Butter ober Rindermark unter stetem Rühren blaßgelb geröstet, dann reichlich gute Fleischbrühe darangegeben und unter österm Umrühren und nicht zugedeckt körnig weich gekocht. Er soll in ½ Stunde fertig sein. Etwa ½ Stunde, bevor man den Reis röstet, hat man eine kleine Hand voll gestrocknete, gewaschene Champignons, Petersilse und Zwiedelsein verwiegt, läßt dieses mit Fleischbrühe kochen die es weich ist, dann gibt man es mit noch reichlich Bratensauce an den Reis, der dadurch recht lecker wird.

Käsplattenmürsli. 100—120 gr. fetter geriebener Käse, 30 gr. geschmolzene Butter und 1½ Tasse Rahm ober auch Milch werden zusammen gemischt und in einer geeigneten Pfanne aufgekocht, dann sogleich angerichtet und wenn die Masse verkühlt, mit 2 Giern gemengt, in eine bestrichene Bratplatte eingefüllt und im Ofen gebacken.

Rommt auf 40-45 Cts.

Aus "36 bewährte Rezepte f. Käsespeisen".

Aprikosen-Charlotte. Man schneibet von Weißsbrot spizwinklige Dreiecke, schneibet den breiten Teil etwas rundlich, tunkt das Brot in zerlassene Butter, gibt diese Dreiecke in eine runde, glatte Form derart auf den Boden, daß die breite Seite an den Rand der Form zu liegen kommt und die Spizen in der Mitte der Form zusignnmenkommen; es darf kein leerer Zwischenraum sein. Hernach schneibet man formhoch zweisingerbreite, längsliche, viereckige Brotskücke, tunkt sie auch in Butter und füttert so die Form aus, am besten ist eine Springsorm. Dann füllt man sie mit Aprikosen-Kompott, welches man, wenn man es liebt, mit dem seftgeschlagenen Eiweiß von sechs Giern vermischt, gibt sie eine halbe Stunde in den mittelheißen Bratosen, alsdann nimmt man sie heraus, stürzt sie sorgfältig auf eine Platte, bestreut sie mit seinem Zucker und glasirt denselben mit glühender Schausel. Das Brot nuß knusperig sein und eine rotgelbe Farbe haben. "Kochbuch von Fran B. Buchli-Conrad."

Danille-Kuflauf. Man kocht einen Liter gute Milch ober Nahm, gibt eine halbe, gespaltene Banille-Schote hinein, kocht die Milch ein paar Minuten und nimmt die Banille heraus, dann wird von einer größern Tasse voll Mehl ein glatter Teig angerührt, welchen man in die kochende Milch schnell einrührt und noch einige Mismuten an heißem Orte langsam kochen läßt; hernach gibt man beliebig feinen Zucker und, wenn die Masse abgekühlt ist, vier Eigelb hinein, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mengt ihn unter die Masse, gibt ihn in eine Borzellan-Auflaufform, backt ihn 3/4 Stunden lang in mittelheißem Ofen, bestreut den Auflauf mit Zucker und gibt ihn schnel zu Tische. "Kochb. v. Fr. B. Buchli-Conrad."

Bitronenmarmelade. 12 frische Zitronen werben mit kaltem Kasser auß Feuer gesetzt und 2 Stunden gesocht, wobei man das Wasser zweimal durch frisches ersett. Die weggenommene Flüßigkeit hebt man aus. Dann werden die Zitronen in Scheiben geschnitten, die Kerne entsernt und das Warf gewogen. Auf ½ Kilo Zitronen kommt nun ½ Kilo Zucker und ½ Liter von dem Sast, in dem erstere gesocht worden sind. Zucker und Saste wird zu Strup gesocht, dann werden die Scheiben hineingegeben und noch eine halbe Stunde gestocht. Die Marmelade wird in Steintöpfe eingefüllt und mit Rhumpapier bedeckt. Ist vorzüglich im Geschmack und sehr gesund.



Radfahrsport und Alkohol. Man hat statistisch nachgewiesen, daß mit der Verbreitung des Radsahrsportes eine Abnahme des Alkoholverbrauches eingetreten ist. Der Alkohol übt einen nachteiligen Einfluß auf die Herztätigfeit aus — das Radsahren aber stellt erhöhte Anforderung an dieselbe. Zeder, der mit Leid und Seele Radsfahrer ist, wird diesem Umstand Rechenschaft tragen und seinen Alkoholverbrauch auf ein Minimum reduziren. Anderseits aber ist auch durch die Ausübung des Sportes weniger Gelegenheit geboten, dem Alkoholgenuß zu fröhenen. So ist der Radsahrsport ein wirksamer Gegner des übermäßigen Alkoholgenusses, und da er besonders die jüngern Leute zu seinen Anhängern zählt, so ist sein Sins

fluß in dieser Beziehung ein wohltätiger.
Eingewachsene Rägel bilden eine Blage für Tausende. Die Ursache ist in den meisten Fällen in uns zwedmäßigem Schuhwerk zu suchen, welches durch den peripheren Drud Zirkulationsstörungen veranlaßt; biese bedingen eine ungleichmäßige Verteilung der Blutmaffen; es treten Ernährungsftörungen im Zellgewebe und infolgebeffen Form: und Wachstumveranberungen bes Nagels ein. Derfelbe wird, ba feiner Entwicklung von ben meisten Seiten Widerstand geseistet wird, gezwungen, in die Masse des weichen Fleisches sich einzubohren. Das dumpfe Schmerzgefühl wird allerdings durch oftmaliges Beschneiben gemilbert, teineswegs aber bas Leiben beseitigt. Die Eden und Zaden bes scharf geschnittenen Nagels reizen bas Nagelbett und es entstehen Entzündung und Geschwürdildung. Nur selten wird es gelingen, durch strenge Sauberhaltung, Hochlagerung des Beines, 24zgradige Fußbäder drei dis fünf mal täglich wiederholt und burch Kompressen eine Beilung herbeizuführen. Dieift wird eine Abtragung der betreffenden Nagelpartie nots wendig sein. Aber die Verhütung des Leidens dei dazu disponirten Personen ist möglich. Dem anatomischen Bau des Fußes angemessense, nicht spikes Schumerk, täglich Fußbad und Reinigung des Nagels sind unerläßs liche Bedingungen. Der Nagel barf niemals turg abgeschnitten werben, muß vielmehr bis an die natürliche Grenze, b. h. bis an ben Rand bes Zehengliebes, machfen, beffen Schutz er barftellt. Der Ragel wird fanft elliptisch mit einem Messer, nicht mit einer Scheere, absgeschnitten. Beim Auftreten barf burch ben Druck die Haut bes Zehengliebes vorn über ben Zehenrand nicht hervorquellen. Zeigt der Nagel starke hornartige Erhöhungen, Wucherungen 2c., so find diese allwöchentlich mit einer entsprechenden Feile fanft abzutragen. Niemals

reiße man Fugnägel mit ben Fingern ab. "Das rote Kreuz."

Shononononononononononononos Stinderpflege un Grziehung. Sanononononononononononononos

Eine der beliebtesten Unarken der Kinder ist unzweiselhaft das "Daumenlutschen", doch treten die Mütter dieser üblen Angewohnheit zu wenig ernsthaft entgegen, da sie oft nicht wissen, welche schlimmen Folgen daraus für das Kind enistehen können. Man darf dies aus zweierlei Gründen nicht dulden, erstens gelangen durch die oft unsauberen Hände der Kleinen Unreinlichsteiten in Mund und Magen und ist der Anblick eines "lutschenden" Kindes häßlich. Den größten Schaden haben aber die Zähne davon. Der kleine Daumen schiedt sich nämlich in der Regel zwischen bie Lippen, der Nagel legt sich auf die untere Zahnreihe, während die vordern Schneibezähne auf die Vorderseite des Daumens ausbeißen. Da nun von Natur aus die obern Zähne über die uns

tern greisen, genügt schon ein kleiner Druck, um sie aus ihrer ursprünglichen Lage nach vorn zu brängen. Da nun viele Kinder in jedem undewachten Augenblick, sogar noch im Schlaf die Finger im Munde halten, wird dieser Druck sast beständig ausgeübt. Da nun die kleinen Kieferknochen noch ziemlich nachgiedig sind und die Milchzähne lange nicht so fest in ihren Alveolen siehen, wie die beim erwachsenen Menschen, so schieden sie sich unter dem Drucke des Daumens nach vorn. Da nun aber die Lage der Milchzähne sür die bleibenden von großem Einfluß ist und letztere gewöhnlich die gleiche Stellung annehmen, o ist daraus zu ersehen, daß eine ledenslängliche Entstellung des Gesichts entstehen kann. Allerdings können solche unrichtig gestellte Zähne in die normale Lage zurückgebracht werden durch die sogenannten zahnärzstlichen Richtmaschinen. Diese Hülfsmittel werden aber nicht nötig da, wo Mütter und Erzieherinnen die gerügte Unsart dem Kinde frühzeitig abgewöhnen.

Wie erhälf man früh Erblen? Die Erbsen sind ein sehr beliebtes und gesundes Gemüse und warten alle Leute, trot den vorzüglichen Konserven, mit Sehnssucht auf die ersten Erbsen. Um recht früh solche zu erhalten, möchte ich auf solgendes Bersahren aufmerksam machen: Wan nimmt große Herbstrüben, so viele Rüben als man Stauden wünscht, höhlt dieselben ganz gut auß, füllt sie hald mit Erde, legt 8 – 10 Erbsen hinein; hernach wird die Höhlung ganz mit Erde gefüllt. Die Rüben werden nun in einen Keller oder in ein Zimmer, jedoch nicht zu warm, gebracht. Sind die Erbsen aufgegangen, so werden sie an die Luft gewöhnt und abgehärtet. Sobald der Schnee fort ist und die stärksten Fröste vorbei, so pflanze man die Erbsen samt den Rüben ins Freie auß; die Rüben werden bald versaulen und die Erbsen wachsen fort. Wan wird auf diese Weise schon große Erdsenpslanzen haben, wenn man im allgemeinen die Erbsen erft in die Erde legt. Man kann die Erbsen schon sehr früh unter genannten Umständen außpflanzen.

Die beste Erde für Topfpffanzen. Alle gebräuchlichen Erdarten wie Kompost-, Mistbeet-, Garten-, Walds und Wiesenerde mussen behufs Verwendung zur Blumen: und speziell zur Copfpslanzen-Kultur immer zuerst mit reingewaschenem Sande gemischt werden. In Komposterde mit ein Drittel Lehm vermischt, zieht man Rosen, Relken, Goldlack, Levkopen, Epheu, überhaupt folde Zimmerpflanzen, welche fich auch für Freilandkultur gut eignen. In fandvermischter Mistbeets und Komposts erde find zu pflanzen und gedeihen vortrefflich die meiften krautartigen Copfpflanzen wie Primeln, Cinerarien, Betuninen, Fuchsien, Geranien, ebenso Zwiebelgewächse wie Hanglinthen, Narzissen, Tulpen, Crocus sowie Flieder, Spiräen u. f. w. Reine sandige Haberbe verlangen die Camelien, Erika-Arten, Acaleen, die Neuholländerpflanzen sowie Zimmerfarne und Moose. Lauberde, auch mit Mist= beeterde vermischt, verwendet man mit bestem Erfolge für Begonien, Garbenien, Clivieen und Alpenveilchen, Ziersspargeln u. s. w. Komposterde, Lauberde, leichter Lehm und Sand, alles zu gleichen Teilen gut gemischt ergibt die passends Processer und Verwender, Myrthen, Palmen Arancarien. In sandiger Lauberde oder in Kompost- und Mistbeeterbe zu gleichen Teilen gemischt, machsen Dra-canen, Gummibaume Coleus Bandanus, Philobenbron fowie unfere meiften Bangvafen: und Schlingpflangen, wie Clematis, Erabescantien, Passionsblumen 2c. am besten. Lauberbe ober bessere Mooserbe mit Sand, Holzohlenftudden, Torfmoos und fleinen Steinchen vermischt ergibt endlich bie paffenbfte Erbmischung für Orchibeen, Bromeliacieen 2c. Bir feben alfo, bag es burchaus nicht gleichgültig ift, mas für Erbe wir unfern Zimmer- und Topfpflanzen geben.

Erlak für die Preiftelbeere. Die in manchen Jahren sehr gering ausfallende Ernte der hier bekannten Preihelbeere kann durch eine andere großfrüchtige Art, die amerikanische, die sehr zu empfehlen ist, ersest werden. Sie wird in Amerika in großen Feldern angebaut. Auch in Deutschland hat man angefangen, amerikanische Preihelbeeren zu pflanzen, da sie überaus ertragreich sind. Die Beete müssen etwas erhöht liegen, doch so, daß sie im Herbst und Frühling längere Zeit unter Wasser stehen. Anfangs wachsen sie langsam, später überranken sie die Beete und sind überall Beeren zu sinden. Sie brauchen, wenn sie gesät sind, sast keine Pflege; die Bermehrung geschieht durch Stedlinge.

Reuseländischer Spinat. Derselbe unterscheidet sich von dem gewöhnlichen Spinat dadurch, daß während letzterer im Herbst, besonders aber im Frühjahr seine Ernten liesert, dieser gerade in den heißesten Sommerstagen zum Gebrauch kommt. Die Samen werden Ansfangs April je 2—3 in einen kleinen Topf gesät und dieser in ein Mistbeet oder Zimmer gestellt. Sind die Samen gekeint und die Pflanzen etwas herangewachsen, so stellt man die Töpfchen an einen geschützten Platz im Garten und pflanzt dieselben, wenn kein Frost, gegen den sie sehr empfindlich sind, mehr zu besürchten ist, auf ein möglichst sonniges, gut gedüngtes Gartenbeet aus. Wenige Stöcke überwuchern balb ein ganzes Veet; die dicken, epheusartigen Blätter werden bei Vedarf abgepssücht, während die Pflanzen ruhig weiterwachsen und neue Vlätter treiben.

Somononononononononononononono

Scharstinn eines Hundes. Aus England wird die solgende Geschichte von dem Scharssinn eines schottischen Schäferhundes berichtet: Er pflegt seinem Herrn aus dem Schlafzimmer nicht nur die Morgenschube, sondern die Mühe, die Schlüssel und alles mas ihm der Herr besiehlt, hinunterzudringen. Eines Tages erschien er, als er hinaufgesandt wurde, nicht wieder. Sein Herr folgte ihm und fand, daß die Türe des Schlafzimmers vom Winde zugeweht worden war, so daß der Hund nicht wieder hinaus konnte. Nach einigen Tagen befahl ihm sein Herr wieder, etwas hinunter zu holen und folgte ihm nach einigen Minuten, um zu sehen, was das Tier seht tun würde. Er sah, wie der Hund die Türmatte in die haldgeöffnete Tür schod und zerrte, damit dieselbe nicht wieder zuschnappe. Nachsem ihm das auch geglückt war, ging er auf die Suche nach den Morgenschuhen. Derselbe schottische Schäfershund pflegt auch, wenn sein Herr nach einem Spaziergange seinem Hause nahe kommt, voranzulausen und die Hauselock zu läuten.

Bon dem Unfuge des **Dogelmordes** legt eine von der Revue Scientifique in Paris wiedergegebenen Mitzteilung Zeugnis ab, die von Frau Edwards Phillips der Jahresversammlung der Selborne-Gesellschaft gemacht worden ist. Die genannte Tame wohnte neulich in London einer öffentlichen Bersteigerung von Bogelsdäsen und Federn dei und machte einige Angaden über die dort verhandelten Mengen. Da waren zunächt 318 kg Federn vom Seeabler, serner 85 kg Geiersedern. Sonst wurde die Ware in Ballen versauft, deren Insalts ich der Menge nach nicht genau bestimmen ließ, aber so viel war sicher, daß jeder Ballen die Uederbleibsel von Hunderten von Bögeln enthielt. Berkauft wurden auf diese Weise 215,051 Ballen Psauensedern, 2362 Ballen Baradiesvogelbäsge, 228,289 Ballen indische Kapageien, 1677 Ballen Bronzetauben, 4952 Ballen Golde und andere Fasanen, 7163 Ballen Eulen und Sperber, ende lich noch 38,198 Ballen verschiedener Vögel. Und solche Versteigerungen sollen im Jahre des Heils 1897 mindestens vier in London stattgefunden haben. Sollte man da nicht wirklich glauben. daß das ganze Vogelgeschlecht der Vernichtung entgegen geben müsse: Der Teersreund.



Fragen und Antworten aus bem Leferkreise 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.

Untworten.

- 15. Da kann nur ein Arzt raten. Sie tun am besten, biesen Fall einer kompetenten Persönlichkeit vorzulegen. Das Märchen von den Kahenhaaren glaube ich nicht und das Unwohlsein Ihrer Schwester kann ganz andere Urssache haben.
- 16. Ich würde nicht zum Umfärben raten, wenigstens nicht, wenn diese Handschuhe noch als salonfähig gelten sollen. Das Schwarz sieht nie "echt" aus. Bon sich aus die Prozedur vorzunehmen, wäre überhaupt nicht zu empfehlen. Fragen Sie einmal bei Terlinden-Hintermeister in Zürich an.
- 16. Glacchanbschuhe färbt mit extra hiezu hergestellter Farbe wie neu, weich und innen weiß bleibend per Paar à 40 bis 50 Cts. die Färberei und chemische Waschanstalt J. Roser, Glarus. Das Selbstfärben führt Sie zu keisnem guten Resultat.
- 17. Um an solchen Orten Anstellung zu erhalten, frägt man bei der Kreispostbirektion an, die gewiß gerne Auskunft erteilt. Nur ist nicht zu vergessen, daß eine Borbilbung verlangt wird und ein Examen abgelegt werden muß, ehe man Stellen erhält. Die Bedingungen holen Sie sich am besten auch auf benanntem Bureau ein. E. W.
- 18. Mit zwei guten Linzertorten-Rezepten kann ich Ihnen dienen. 280 Gramm Butter wird schaumig gerührt, hierauf 280 Gr. Zucker und 9 hartgesottene, seinz gehackte Eigelb hinzugesetzt und dies zusammen noch einige Zeit gerührt. Zulett mengt man das Abgerichene einer Zitrone, sowie 350 Gr. Mehl, 210 Gr. feingehackte Mandeln hinzu. Das Ganze wird angewirkt, ein Boden davon ausgewallt, den man mit Johannisdeeren füllt und von derselben Masse ein Gitter darüber legt. Man bestreicht dies, sowie auch den Rand mit Eigelb und läßt die Torte bei ziemlich starker Sitse backen.

beftreicht dies, sowie auch den Rand mit Eigelb und läßt die Torte bei ziemlich starker Hige backen.
Andere Art. 300 Gr. gestoßene Mandeln, 300 Gr. Zucker, 300 Gr. Wehl und 300 Gr. Butter werden mit 3 frischen Eiern zu einem Teig angewirkt und wie oben versahren.

- 18. Zu Schenkeli nehmen wir: 120 Gr. hiüße, weißgerührte Butter, 175 Gr. Zucker, ½ feingehackte Zitronensschale, ½ Theelöffel voll Zimtpulver, 1 Löffel voll Rhum und ungefähr 375 Gr. Mehl und verarbeiten den Teig, dis er sich noch von selbst in die Länge zieht, ohne zu brechen, wenn man mit dem Rührlöffel einen Teil davon aushebt. Man rollt den Teig dann singerdick aus, schneisdet ihn in singerlange Stengel, seht sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie in rauchheißem gutem Fett, dis sie dunkelgelb sind und springen. Man wälzt sie in Zucker undlZimmt, sobald sie gut vertropst haben. L. M.
- 19. Ich möchte Ihnen raten, die Borhänge überhaupt nicht zu stärken, ober dann nur sehr wenig; sie werden auf diese Weise viel weniger von der Sonne verbrannt. Empfehlen möchte ich Ihnen auch, dieselben möalichst sadengerade aufzuhängen und einzuschlagen; Sie können dann, ohne viel daran zu ziehen, das Glätten vornehmen. Wenn Sie die 6-8 Falten schon legen, bevor Sie die Gardinen ausstehen, (was ich immer unmittelbar nach dem Glätten besorge) erleichtert Ihnen dies diese sonst nicht immer angenehme Arbeit sehr. Die Vorhänge werden bei mir nur leicht durchgeglättet und sehen immer sehr schon aus; sie halten sich in der Regel auch lange. Therese.

20. Das genaue Gewicht an Nahrungsstoffen, das Hühner täglich zu sich nehmen sollen, kann ich Ihnen nicht per Gramm angeben. Nach sorgfältigen Aufzeichsnungen hat sich aber ergeben, daß ein Huhn jährlich nicht mehr als Fr. 6 dis 6½ Unterhaltungskoften beanspruchen darf (also ca. 1¾ Nappen p. Tag). Wöglicherweise nähren Sie Ihre Hühner nur zu gut und haben solche vielleicht zu wenig Bewegung. Wenn Sie einige Angaben gemacht hätten, auf welche Weise Sie die Tiere füttern, hätte ein Sachverständiger gewiß rasch herausgefunden, wo die Ursache bes gerügten Uebelstandes liegt. B. A.

21. Bielerorts werben die Winter-Aftern (Crysanthemum) auch Sternblumen genannt. Es ift nun leicht möglich, daß unter dem "gelben Winterstern" die gelbe Ufter gemeint ist. Eine andere Auskunft wüßte ich Ihnen

nicht zu geben.

Fragen.

22. Welche Pflanze eignet fich am besten zur Besbachung einer Laube? Ich müßte eine rasch wachsenbe

zu bekommen suchen, die reichen Blätterschmuck entwickelt. Bielleicht würde man mir gerade auch mitteilen, woher Samen oder Seylinge davon zu beziehen wären.

Junger Hausbesitzer auf bem Lande.
23. Auf welche Weise lassen sich Hutbander wieder steif glätten? Die meinen, welche ich auffrischen wollte, haben gar keinen Halt mehr. Ich wäre nun, da die Saison der neuen Sommerhüte heranrückt, recht froh um gütige Anleitung.

24. Belches Geschäft in ber Schweiz liefert bie nötigen Gegenstände für die Weichkäsefabrikation? Ich nichte mich darauf verlegen, bin aber im Unklaren, welsches Geschäft diese Utensilien liefert und prompt und reell bedient. Wer könnte mir da Auskunft geben?

Bauersfrau im Oberland.

25. Bitte herzlich um einige Marmelaben=Rezepte von gebörrten Früchten. Meine Frühftücksbeilagen vom Sommer her batirend find alle geworben, drum muß ich zu diesem hülfsmittel greifen. Anna.



TORIL

Fleisch-Extract

enthält mehr Nährkraft, ist wohlschmeckender und zudem billiger als die Liebig'schen Extracte und in allen besseren Droguen-, Delikatessen-, Kolonialwaren-Handlungen und Apotheken zu haben. W 1028

Vorgängerinnen,

nur erfahrene und zuverläffige, für bier und auswärts empfiehlt

Wwe. Piquet-Geering • Sanitätsgeschäft &

Thornasse Zürich I. Chorgasse

(Ausstattungen für Böchnerinnen). Beibt, fachverft. Bedienung.



ist die beste. (W 587)

Beste Dualität Wälche = Seile

50, 60, 70 Meter lang,

- Waschseilbrettchen, Fensterleder,

Shwämme,

Türvorlagen

in 5 verschiebenen Größen aus Gocus, Manista und Leder,

Läufer für Corridor,

empfiehlt beftens

D. Denzler, Seiler

Sonnenquai 12 u. Schweizergasse 4

Zürich. T. 1015