Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **7 (1900)**

Heft 7

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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. 7. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 28. April 1900

Ackerpflügen.

Kein ernster und kein heller Bild
Kenn' ich, als Ackerpflügen;
Die Furchen sinken sanft und mild
Hin mit geduld'gem Fügen.

Und wie die Pflugschar'n schneiden auch,
Verletzen und verwunden,
Die gute Erd' nach frommem Brauch
Weiß schon, sie werd' gesunden.

Sie weiß es, daß sie leiden muß,
Will keimen sie und blühen,
Und in dem heißen Sonnenkuß
Zur Erntezeit erglühen.

O Herz, in dunkler Nächte Grau'n
Kleinmütig nicht verzagen!
Willst du in Glück und Segen bau'n,
Laß' erst dir Wunden schlagen!

Marie Weibel.

Ein ernstes, eindringliches Wort

an alle Eltern, Vormünder, Waisenbehörden u. s. w.

(Eingesandt.)

Hunderte und Hunderte von Mädchen, welche darauf angewiesen sind, sich ihren Lebensunterhalt selbst zu verdienen, verlassen um Ostern unsere Schulen. Der größte Teil reiht sich dem großen Heere der Fabrikarbeiterinnen ein, um sofort zu verdienen und den Lohn der Arbeit in die Hände der Eltern zu legen. Es ist ja so natürlich, daß die Eltern, welche bis zum Schulaustritt für das Kind gesorgt, für dasselbe gearbeitet und sich geplagt, über die Hülfe, welche der tägliche Verdienst der Tochter bringt, von Herzen froh sind.

Eltern aber, die etwas weiter denken und das Wohl ihrer Kinder fest im Auge haben, werden dieselben in einen Dienst schicken, sie zu einer Hausfrau bringen, unter deren Aufsicht das Mädchen den Haushalt und das Kochen lernt.

Wie die Verhältnisse heute liegen, hat der Beruf des Dienstmädchens weit mehr Aussicht auf ein ungesorgtes Leben, auf die Möglichkeit, Ersparnisse zu machen, und einst selbst eine gute Hausfrau und Mutter zu werden — als derjenige der Fabrikarbeiterin. Es ist dies eine unleugbare Tatsache, mit welcher Eltern, Pflegeeltern und Waisenbehörden endlich einmal rechnen sollten.

Zudem ist der Beruf des Dienstmädchens noch nicht überfüllt, wie alle andern Berufsarten und es ist derjenige, welchen die Männer dem weiblichen Geschlechte nicht streitig machen.

Durch die Einführung des Koch- und Haushaltungsunterrichtes an den Volks- und Fortbildungsschulen, muß die Freude und das Interesse an der häuslichen Arbeit bei den Mädchen schon früh geweckt werden.

Es wird dies in der Zukunft eine Hülfe sein, das weibliche Geschlecht wieder mehr und mehr dem Dienstbotenberufe zuzuführen, der Arbeit in Haus und Küche. Gegenwärtig findet jedes Mädchen, das sich auf eine Stelle vorbereiten will, die beste Gelegenheit dazu in einer Dienstboten- oder Haushaltungsschule.

Allen Töchtern, welche sich im Berufe des Dienstboten bewähren, ihre Pflicht treu erfüllen, und nicht fortwährend ihre Stelle wechseln, ist ein gutes Fortkommen und eine geachtete Stellung sicher. Diejenigen aber, welche ein besonderes Talent und Geschick für die Kochkunst zeigen und sich in diesem Fache mit Fleiß und Ausdauer vervollkommnen, können es weit, sehr weit bringen.

Alle aber, ohne Ausnahme, welche eine Stelle versehen, alle Arbeit in Haus und Küche gelernt haben, werden nachher überall gesucht nnd ihre Hülfe wird geschätzt, ob sie verheiratet sind oder nicht. Selbst mancher verheirateten Frau wird dann der Verdienst, den sie als Aushülfe tag- oder stundenweise findet, eine Ergänzung zu den Haushaltungskosten, welche durch den Erwerb des Mannes oft nicht ganz gedeckt sind.

Man darf ohne Uebertreibung sagen: „Ein Mädchen, welches eine Anzahl von Jahren in einem rechten Hause, unter einer tüchtigen Hausfrau gedient hat, wird immer seinen Weg machen."

Darum, ihr Eltern, Pflegeeltern, Vormünder und Armenpfleger, schickt die erwachsenen Mädchen in eine Dienstboten- und Haushaltungsschule oder sucht ihnen eine Stelle bei einer tüchtigen Hausfrau, welche das Mädchen selbst zu allen Arbeiten in Haus und Küche anleitet.

Praktische Zeiteinteilung der Hausfrau.

Nicht jede Hausfrau ist in der Kunst, ihre Zeit praktisch einzuteilen, geübt und doch ist dies eine unerläßliche Bedingung zu einer guten Hausführung. Besonders in Häusern, wo ohne Magd gewirtschaftet werden muß, tritt die Notwendigkeit an die Frau heran, mit Ueberlegung und Vorbedacht in dieser Beziehung vorzugehen. Es liegt auf mancher Hausfrau eine große Arbeitslast, da soll sie für die Küche sorgen, den Bedürfnissen großer und kleiner Kinder Rechnung tragen, die Wäsche und Glätterei nicht vernachlässigen und auch für Erholung, Lektüre 2c. immer noch ein freies Stündchen finden. All das läßt sich aber nur dann vereinigen und ausführen, wenn die Zeit gut eingeteilt wird.

Jede Arbeit muß ihre bestimmte Stunde haben, sei es denn, daß die Magd den Großteil davon ausführt oder die ohne eine solche haushaltende Frau. Ein Stundenplan in dem man alles notirt was auszuführen ist, wann und wie es getan werden soll, erleichtert die Arbeit ungemein und es wird dabei viel Zeit gespart. Den Küchenzeddel machen die guten Hausfrauen für 8 oder 14 Tage voraus oder doch wenigstens immer am Abend vorher — wo das unterbleibt wird am Morgen viel zu viel Zeit unnütz vertrödelt beim Nachsinnen was gekocht werden muß.

Viel zu viel Zeit nimmt in manchem Haushalt auch das Einholen der nötigen Lebensmittel in Anspruch. Da rennt man zum Krämer weil gerade das Salz fehlt und später wieder um die zur Sauce nötigen Zwiebeln einzukaufen und beim Tischdecken stellt sich heraus, daß das Brot für den Mittagstisch nicht reicht. Jeder unnütze Gang ist aber Zeitverlust und kann vermieden werden, wenn in der Küche eine Tafel hängt wo alles notirt ist, was fehlt oder bald aufgebraucht ist. Auf diese Weise kann man bei einem einzigen Ausgang alles ersetzen. Besser ist noch in Städten, wo z. B. die Waren ins Haus gebracht werden, dem Ausläufer des Geschäftes, der etwa 2 – 3 Mal per Woche kommt, jeweilen den Bestellzettel mitzugeben, um dann im nächsten Mal die Ware samt quittirter Rechnung in Empfang zu nehmen und den neuen Bestellzeddel zu verabfolgen. So wird viel Zeit gespart, die dem Haushalt zu gut kommt und die Hausfrau gewinnt dadurch einen bessern Ueberblick über die Bedürfnisse und Ausgaben als es sonst der Fall wäre. Dinge, die die Hausfrau selbst besorgen muß, notire sie auch sofort in ihr Notizbuch, um dann bei einem einzigen Ausgang alles einzukaufen.

Zeit ersparen läßt sich auch ungemein viel bei rechtzeitigem Instandstellen von fehlerhafter Wäsche, Kleidern 2c. Da kann ein kleiner Riß mit wenig Stichen zugenäht, ein kleines Loch im Strumpf mit geringem Zeitaufwand gestopft werden. Wenn aber die Flickarbeiten warten müssen bis zu gelegener Zeit, so wird der Riß länger, das Loch größer und nimmt zum Herstellen dreimal mehr Zeit in Anspruch. So geht es fort — wer nicht klug mit der Zeit umzugehen, sie einzuteilen und auszunützen versteht, kommt überall zu kurz damit und wird es leider auch nicht verstehen, auf die Kinder in diesem Sinne günstig einzuwirken. Und doch ist es für das Familienwohl von so unschätzbarem Werte, wenn das Augenmerk beständig darauf gerichtet ist, in möglichst wenig, aber gut ausgenützter Zeit viel zu leisten und die dabei gewonnenen Mußestunden in geistiger Beziehung nutzbringend auszufüllen. R.

Was ist leicht verdaulich?

Für alle Hausfrauen und Köchinnen von größter Wichtigkeit sind die wissenschaftlichen Aufzeichnungen, welche Dr. Klencke in seinem „Chemischen Koch- und Wirtschaftsbuch" über die Verdaulichkeit der für die bürgerliche Küche am meisten in Betracht kommenden Speisen und Gerichte gemacht hat und welche ich nun zu Nutz und Frommen der verehrlichen Leserinnen dieses Blattes hier veröffentliche.

Bezüglich der leichten Verdaulichkeit steht der Reis obenan, denn dieser ist, gut gekocht, in weniger als einer Stunde schon völlig verdaut. In $1^1/_4$ bis $1^1/_2$ Stunden sind verdaut: Gut geschlagene Eier, Gerstensuppe, gebratenes Wildbret, Obstmus und weichgekochte Aepfel und Birnen, ferner gekochter Lachs und gekochte Forelle, Hafergrütze, gekochtes Gehirn und gut aufgekochter Sago. Von Gemüsen: Gekochter Spinat, Spargel, Sellerie und durchgetriebener Bohnen- und Erbsenbrei. In 2 Stunden sind verdaut: Rohes Ei, gekochte Milch, gekochte Gerste, gebratene Ochsenleber, gekochte saure Aepfel, gekochter Stockfisch; etwas später: frische,

ungekochte Milch und gekochter Truthahn. In 2½ Stunden: Gebratener Truthahn und wilde Gans, gekochtes Lammfleisch, gebratenes Spanferkel, geröstete Kartoffeln, in den Hülsen gekochte Beetbohnen, Erbsen und Linsen, ebenso große, grüne Stangenbohnen. In 2¾ Stunden: Pudding von Eiern und Milch, geröstetes, zartes Rindfleisch, Hühner-Fricassée, Austern und junges Geflügel. In 3 Stunden: Weichgesottene Eier, geschmortes Hammelfleisch, roher Schinken, Beefsteak, gebratenes mageres Rindfleisch und Kuchen. In 3¼ Stunden: Ochsenbraten, gebratener Barsch und Scholle, Roastbeef, gekochte Möhren und Rüben, Kohl und Salate. In 3½ Stunden: Frischgesalzenes gekochtes Schweinefleisch und gekochtes Rindfleisch, ebenso gebratenes Schweinefleisch, hartgesottene Eier, frische Bratwurst, alter Käse, frisches Weizenbrot, gekochter Kabis, Meerrettig und Zwiebeln und gekochte Kartoffeln. In 3¾ Stunden: Gekochtes fettes Rindfleisch, Milchkaffee mit Brot und Butter. In vier Stunden: Gekochtes und gebratenes zahmes Geflügel, Kalbs- und Hammelbraten, gekochtes, nicht zu altes Pferdefleisch, Rindfleischsuppe, gesalzener Lachs und trockenes Brot zu Kaffee. In 4¼ Stunden: Wildes Geflügel und Schweinefleisch mit Gemüse gekocht, ebenso gekochte alte Erbsen und Bohnen. In 4½ Stunden: Gekochtes jüngeres Hammelfleisch, Sauerkraut, gekochtes frisches Pökelfleisch, das nicht lange in der Salzbrühe gelegen. In 5 Stunden: Gekochtes und gebratenes altes Hammelfleisch, gekochte Därme, Sehnen, Schwarte, Kirschen, Pflaumen und anderes Steinobst, Mandeln, Pilze, Nüsse, sehr hart gesottene Eier, gbratene Rauchwurst, zäher, alter Kalbs- und Schweinebraten, sowie die Hülsen ausgewachsener alter Chefen, Erbsen und Bohnen. In 6 Stunden: Sehr altes Geflügel, Kaninchen- und Kuhfleisch, altes Pökelfleisch, altes Gemüse und fetter Aal.

Aus obiger Zusammenstellung ersehen wir also, daß es durchaus nicht gleich ist, welche Gerichte wir wählen und wie wir dieselben zubereiten, ob gekocht, geschmort oder gebraten. Ganz besonders Leute, die an Magenschwäche leiden, sollten keine Speisen genießen, deren Verdauung länger als 3½, höchstens 4 Stunden Zeit beansprucht, ebenso dürfen die Speisen nicht zu stark gewürzt werden, und namentlich Oele, Fette und Säuren erschweren die Verdauung stets, sollen also nicht zu reichlich beigesetzt werden. Es wäre sehr zu wünschen, daß in jeder Küche eine Tabelle aufgehängt würde mit obiger Aufzeichnung der üblichsten Gerichte nach ihrer Verdaulichkeit unter möglichster Enthaltung der schwerverdaulichen Speisen. -r-

Musik und Gesang im Haus
Treiben böse Geister aus.
Doch, wenn sie den Ton verfehlen,
Können sie wie Kobold' quälen.

* * *

„Man sagt" ist das Visier des Teufels.

Die Sterblichkeit der Kinder in den verschiedenen Altersklassen

hat der Gelehrte Dr. Escherich-Graz untersucht und seine Studien auf der 71. Versammlung deutscher Naturforscher und Aerzte in München veröffentlicht. Das Kindesalter zeigt nach ihm eine hohe, vom ersten Lebensjahr an rasch abnehmende Sterblichkeit, die bezüglich der Art und des Verlaufes der vorherrschenden Erkrankungen einen gesetzmäßigen, den Altersstufen entsprechenden Wechsel erkennen läßt. Dieser Wechsel ist begründet einesteils in den physiologischen Besonderheiten des Organismus, anderenteils in den äußeren Verhältnissen und Lebensgewohnheiten der Kinder, die innerhalb derselben Altersstufe eine sehr viel größere Gleichmäßigkeit aufweisen als diejenigen der Erwachsenen. In der Säuglingsperiode äußert sich die rückständige Entwicklung der Organe in der funktionellen Schwäche insbesondere des Verdauungsapparates und in ungenügender Anpassungsfähigkeit an die Bedingungen des Lebens nach der Geburt. Diese werden von der zarten äußeren Decke und den reizbaren Schleimhäuten als krankmachende Schädigungen empfunden. Dazu kommt der Mangel an Schutzvorrichtungen gegen bakterielle Schädigungen und Giftstoffe, der sich beim Neugeborenen in der Häufigkeit und Schwere der Erkrankungen, bei denen es sich um fäulniserregende Stoffe handelt, beim Säugling in Form der infektiösen Schleimhautkatarrhe äußert. Schon in der zweiten Hälfte des ersten Lebensjahres beginnen die konstitutionellen Erkrankungen und ihre Folgezustände, welche sich als Störungen in dem Aufbau des menschlichen Organismus kennzeichnen (Rachitis, Blutmangel, Skrophulose). Ihren Höhepunkt erreichen sie im 2. und 3. Lebensjahre und bestimmen somit das Krankheitsbild der Milchgebißperiode. Dazu kommen als Folge der unreinlichen Lebensgewohnheiten dieser Kinder, die sogenannten Schmutz- oder Schmierinfektionen, wie Diphtherie, Keuchhusten, Lokaltuberkulose, Mundhöhlenentzündung, Wurmkrankheiten u. s. w. Von dem 5. Lebensjahre an treten gleichzeitig mit dem Beginne des Schulbesuches die fieberhaften Ausschläge mit ihren Folgeerkrankungen an Herz und Niere an die erste Stelle. Außerdem haben die gesteigerten Anforderungen, welche jetzt an den noch im Wachstume befindlichen Körper und die sich entwickelnden Geisteskräfte des Kindes gestellt werden, funktionelle Schädigungen, die sogenannten Schulkrankheiten, zur Folge, die den Berufskrankheiten des späteren Lebens vergleichbar sind. Im übrigen nähert sich der Krankheitscharakter dieser Periode mehr und mehr dem der Erwachsenen. Insofern das Ueberwinden der allmälig wachsenden Anforderungen die Leistungsfähigkeit der Organe steigert und das Ueberstehen der Infektionen in vielen Fällen einen dauernden Schutz hinterläßt, stellt sich das Kindesalter als die Vorbereitungszeit dar, in deren Verlauf der Organismus durch die Entwicklung der in dem Neugeborenen schlum-

mernden Anlagen und Schutzvorrichtungen einerseits die wunderbare Anpassungsfähigkeit an die verschiedensten Klimate und Lebensbedingungen, anderseits Schutz gegenüber den gefährlichsten Feinden des Menschengeschlechtes erwirbt, um dann im erwachsenen Alter den Kampf ums Dasein mit Erfolg zu überstehen. Aufgabe des Arztes ist es, diesen Akklimatisationsprozeß zu überwachen und ein Mißverhältnis zwischen den einwirkenden Schädlichkeiten und dem jedesmal vorhandenen Kräftezustand hintanzuhalten.

Erklärung gebräuchlicher Ausdrücke in der Küche.

Bain-marie, heißes Wasserbad. Dasselbe leistet der Küche vorzügliche Dienste, indem es die fertigen Speisen heiß hält, ohne sie kochen, anbrennen oder gerinnen zu lassen, und indem es auch das Garmachen einiger Gerichte, wie Puddings, Früchte und Gemüse in Gläsern oder Büchsen, übernimmt.

Blanchieren nennt man das Abbrühen oder Ueberwellen von Nahrungsmitteln in Salzwasser, welches der eigentlichen Zubereitung vorausgeht, um Stoffe zu entfernen, die in der Speise nicht wünschenswert sind. Kalbfleisch und Geflügel erhalten dadurch ein schönes, weißes Aussehen. Einige Gemüse blanchiert man, um ihnen den strengen Geschmack zu nehmen und die blähenden Substanzen zu entfernen. Reis verliert durch das Blanchieren seine Säure. Obst blanchiert man, um die Haut oder Schale leichter ablösen zu können oder es zu erweichen.

Croquettes nennt man kleine, rösch gebratene oder gebackene Beilagen von verschiedener Form, welche aus klein geschnittenen Fleisch- oder Fischstücken mit dicker pikanter Sauce oder auch aus Reis, Kartoffeln oder Fruchtstücken, in Teig gewickelt, bereitet werden. Erstere werden meist als Zuspeise für Gemüse gegeben, letztere mit einer passenden Sauce auch als selbständige Gerichte aufgetragen.

Croutons werden aus Weißbrotschnitten hergestellt; man giebt ihnen verschiedene Formen, wie Halbmond, Dreieck, Viereck, backt sie in heißer Butter oder Fett hellbraun und verwendet sie zur Garnierung von Ragouts und Gemüsen oder giebt sie zu Suppen. Einige Arten werden auch besonders dazu gebacken.

Dressiren heißt bei der Vorbereitung den Speisen (Geflügel, Kotelett, Gemüse, Mehlspeisen) eine gute Form geben, was beim Geflügel durch Herausdrücken der Brust und Befestigen der Keulen geschieht; bei größerem Geflügel mittelst Holzspeilen, bei kleineren durch Bindfaden, welcher mit einer Dressirnadel von einer Seite zur andern geführt wird und die Keulen so an den Körper festbindet.

Farce, eine Verbindung verschiedener Stoffe zu einer haltbaren Kloßmasse, mit der man Gemüse, Fisch, Geflügel füllen kann.

Glacieren. Speisen glaciert man, indem man sie während des Garmachens häufig mit der stark eingekochten und mit Stärkemehl oder gelöster Gelatine vermischten Sauce begießt, und dadurch eine glänzende und schmackhafte Hülle erreicht, Backwerk glaciert man, indem man sehr feinen Zucker darüberstreut und eine glühende Schaufel darüber hält, oder indem man sie mit verschiedenen vorher bereiteten Glasuren aus Eiweiß, Zucker und anderen Zutaten überzieht.

Gratin, gratinieren heißt gare Speisen mit einer braunen Kruste versehen. Sie erhalten zu diesem Zweck obenauf eine Schicht von geriebener Semmel oder Parmesankäse und Butter oder Krebs- oder Hummerbutter und werden bei guter Oberhitze im Bratofen oder unter einem Deckel mit darauf befindlichem Holzkohlenfeuer gebacken. Süße Speisen können auch mit geschlagenem Eiweiß und Zucker gratiniert werden.

Hautgout ist ein in der Zersetzung begriffenes Fleisch oder Geflügel, welches sich durch Geruch und Geschmack bemerkbar macht. Bei Wild wird der Hautgout in beschränktem Maße zuweilen gewünscht.

Nach H. Heyl.

Zum Sieden der Eier. So einfach das Kochen oder Sieden von Eiern zu sein scheint, so wird dasselbe doch noch häufig unrichtig vorgenommen, so daß einige praktische Winke hierüber auch hier wohl mancher Hausfrau nur erwünscht sein werden. Wasser, in welchem Eier gekocht werden sollen, muß, ehe die Eier hineingelegt werden, zuerst recht zum Sieden gebracht werden. Von dem Augenblicke an, wo die Eier in's Wasser gekommen, müssen sie 4 Minuten 30—40 Sekunden lang im Wasser verbleiben, bis sie recht weich gesotten und 5 Minuten 40—50 Sekunden, bis sie hart (jedoch nicht allzuhart) gesotten sind. Es ist aber ein großer Unterschied bei den Eiern bezüglich der Zeit des Kochenlassens derselben, bis sie den gewünschten Zustand erreicht haben. Im vorliegenden Falle sind mittelgroße Hühnereier gemeint. Kleinere Eier sind natürlich in kürzerer Zeit weich oder hart gesotten, während größere Eier länger im Wasser verbleiben müssen, als oben angegeben. Auch sollte die Stärke der Eierschale hiebei noch berücksichtigt werden, was aber natürlich nicht wohl möglich ist. Immerhin sollten nur Eier, die annähernd gleich groß sind, miteinander gesotten werden. Im Winter, wenn die Eier sehr kalt sind, sollten sie immer vor dem Siedenlassen zuerst eine halbe Stunde in warmem Wasser vorgewärmt werden, weil sie sonst, besonders die dünnschaligen, wenn sie plötzlich in kochendes Wasser gebracht werden, leicht zerplatzen. Während dem Sieden der Eier muß der Kochtopf oder die Pfanne zugedeckt bleiben, auch dürfen nicht zu viel Eier in verhältnismäßig wenig Wasser gesotten werden (man rechnet vier große oder fünf kleine Eier zu reichlich ein Liter Wasser). Werden mehr hineingetan, so müssen dieselben auch eine halbe bis anderthalb Minuten länger im Wasser verbleiben, besonders wenn man es mit ziemlich großen, starkschaligen und kalten Eiern zu tun hat. Sobald die Eier die hier angegebene Zeit

gekocht sind, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und sogleich in ein bereitstehendes Gefäß mit kaltem Wasser gebracht, zwei Minuten darin belassen, damit die Schalen sich besser ablösen lassen. Alle Eier müssen vor dem Sieden rein gewaschen werden. Sehr beschmutzte Eier, die vom bloßen Wasser nicht rein werden, reibe man mit Salz behutsam ab, wasche noch einmal nach und der Schmutz wird sich leicht beseitigen lassen.

—ss.—

Tintenflecken aus Papier entfernt man mit folgendem Pulver: 1 Teil Alaun, 1 Teil Bernstein, 1 Teil Schwefel, 1 Teil Salpeter mischt man gut untereinander und bewahrt das Pulver in Gläsern auf. Bei Bedarf streut man dann ein wenig auf den Tintenflecken oder die Schrift und streicht mit einem weißen Tuche darüber. In kurzer Zeit sind die Tintenspuren verschwunden. Vorsicht ist bei Anwendung dieses Mittels zu empfehlen, da es feuergefährlich ist.

Tapeten abwaschbar zu machen. Um gewöhnliche Tapeten so zuzurichten, daß sie sich nachher mit Wasser und Seife abwaschen lassen, ohne daß die Farbe abgeht, bereitet man eine Lösung von 2 Teilen Borax und 2 Teilen Stangenlack, Schellack oder sonstigem Lack in 24 Teilen heißem Wasser. Die Lösung gießt man durch ein feines Tuch und überzieht damit die Tapeten mehrere Male, indem man sie nach dem Trocknen immer mit einer weichen Bürste glänzend reibt. Die Tapeten können dabei entweder schon auf die Wände aufgezogen oder noch lose sein.

Ein sehr gutes Mittel, um Schläuche, wie alle andern Gummigegenstände längere Zeit vor dem Rissig- und Hartwerden zu bewahren, ist das bekannte Glyzerin. Die damit eingeriebenen Schläuche können nicht so leicht von der Luft angegriffen und zersetzt werden. Selbstverständlich müssen Gegenstände aus Gummi, welche oft mit Wasser in Berührung kommen, mehrere Male eingerieben werden, da sich das Glyzerin im Wasser löst. Sämtliche Fette, namentlich Petroleum und ähnliche Oele sind streng vom Gummi fernzuhalten, da sie denselben auflösen (zersetzen).

Kitt für Glasgefässe liefert nach der „Südd. Apotheker-Ztg." ein Gemisch von Traumaticin (einer gesättigten Lösung von gebleichtem Kautschuk oder Kautschukstoffen in Chloroform) und konzentrirter Wasserglaslösung. Diese Kombination bewirkt eine sehr energische, feste Adhäsion an der Bruchfläche und hat dabei den Vorteil, daß die Cementirung durchsichtig erscheint und die umgebende Feuchtigkeit der Luft und sonstige wasserhaltige Bestandteile keinen auflösenden Einfluß auf den Kitt ausüben.

Koch-Rezepte.

Eine gute Frühlingssuppe. (Für 5 Personen.) Von einem eigroßen Stückchen Butter und zwei gehäuften Eßlöffeln voll Mehl macht man eine lichte Einbrenne, die man dann mit einem Liter leichter Fleischbrühe auflöst und zu glatter, seimiger Suppe kocht. In dieser läßt man in Streifen geschnittene Zwiebel — am besten von jener süßen, milden Art, welche man spanische oder ägyptische nennt — knapp weich kochen. Während dessen werden einige Hände voll Spinat und Kerbel verlesen, fein gewiegt und in die kochende Suppe gegeben, die damit nur einige Mal aufzuwellen braucht. Eine kleine Messerspitze Natron beigefügt, gibt die frischgrüne Farbe. Vor dem Auftragen wird die Suppe mit zwei in Milch verrührten Eidottern abgezogen. Die Zwiebelstreifchen gelten als Einlagen und schmecken vortrefflich.

Gebratene Hammelsniere. Fünf Hammelsnieren werden in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen und gepfeffert, mit etwas Zitronensaft beträufelt, worauf man sie 15 Minuten stehen läßt. Man brät die Nierenscheiben rasch in brauner Butter 2 Minuten, stellt sie in kochendes Wasser, damit sie nicht hart werden, röstet in der Butter etwas Mehl, gibt kochendes Wasser, 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt und gewiegte, feine Kräuter daran und gibt dies über die Nieren.

Fisch-Mayonnaise. Ein größerer Hecht oder Zander (in deren Ermangelung kann man auch Karpfen oder feinere Seefische nehmen) wird roh aus Haut und Gräten gelöst und das Fleisch in Form von kleinen Coteletten zugeschnitten, mit Salz, ein wenig weißem Pfeffer, einem Bündchen Petersilie, einigen Zwiebelscheiben und dem Saft einer Zitrone 1—2 Stunden unter öfterem Umwenden marinirt, dann abgetrocknet, in einer flachen Pfanne in siedendem Provenceröl langsam gar gedünstet und auf einem Siebe abgetropft. Die Sauce wird bereitet, indem man vier hartgekochte Eidotter durch ein Haarsieb streicht, mit zwei rohen Eidottern, einer Messerspitze voll Salz, einer Prise weißem Pfeffer, einem Kaffeelöffel Senf und 250 Gramm feinstem Provenceröl in der Art vermischt, daß man das Oel nur theelöffelweise hinzurührt; zuletzt kommen noch einige Eßlöffel voll Kräutereessig zu der Mayonnaise, mit der man die Fischstücke bestreicht, während der Rest der Sauce zwischen den Fischstücken in der Schüssel angerichtet wird, die man geschmackvoll mit Sardellen, Oliven, Kapern, Krebsschwänzen, geräuchertem Lachs u. dergl. verziert und mit einem Rand von Aspic umgiebt.

Gefüllte Kartoffeln. Ungefähr acht große rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, der Länge nach in Hälften zerschnitten und behutsam mit einem Messer ausgehöhlt; dann zerdrückt man 2—3 gekochte Kartoffeln, vermischt sie mit zwei gehackten Chalotten, 60 Gramm Butter, einem kleinen Stück würflig geschnittenem Speck, einem Ei, kleingehackter Petersilie und Schnittlauch, Pfeffer und Salz, stößt alles im Mörser untereinander, füllt es dann in die mit Butter ausgestrichenen Kartoffelhälften und bäckt sie auf einem gebutterten Tortenblech oder in einer flachen Pfanne braun und gar, worauf man sie als Entremets oder zum Abendbrot aufträgt.

Spinat-Strudel. Junger, gut gelesener und gewaschener Spinat wird in siedendem, gesalzenem Wasser blanchirt, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, nach gehörigem Ablaufen fein gehackt und in reichlicher Butter durchgedünstet, worauf man einige Löffel abgekochten Rahm, etwas Salz und Muskatnuß hinzutut und den Spinat noch einige Minuten damit kochen läßt. Inzwischen bäckt man sechs bis acht dünne Omeletten oder Plinsen, bestreicht die eine Seite derselben mit Spinat, rollt sie zusammen, zerschneidet jede in drei Stücke und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Backform; in 1/2 Liter Rahm oder Milch quirlt man einen Löffel Mehl, fünf Eier, etwas Salz und eine Prise Muskatblüte, gießt dies über die Plinsen, so daß sie gerade davon bedeckt sind, legt noch einige Flöckchen Butter oben darauf und läßt die Strudel drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze backen, um sie als Mehlspeise oder als Gemüse mit Beigabe von Schinken aufzutischen.

Gedünstetes Weißkraut. Nachdem man die Blätter eines mäßigen Kohlkopfes sauber gewaschen hat, werden die Längsrippen entfernt und die Blätter in feine Streifchen geschnitten. Hierauf dünstet man sie fünf Minuten in einer Kasserolle mit einem Stück frischer Butter, einer kleinen, gehackten Zwiebel, Salz einer Prise Pfeffer, und ganz wenig Zucker. Dann gießt man ein Glas Weißwein zu, verschließt die Kasserole gut und kocht das Kraut langsam weich. Vor dem Anrichten wird ihm noch eine Prise Mehl und 5 Minuten später ein Güßchen „Maggi" einverleibt. Als Beigabe dienen kleine, stark gewürzte Bratwürstchen und Spanischbrötchen. J. W.

Polnischer Salat. Kalter Kalbs-, Rinds- oder Wildbraten wird in kleine Stücke geschnitten, mit Endivien oder Kopfsalatherzchen, sowie feingehackten Zwiebeln vermischt und mit Essig, Oel, Senf, Pfeffer und Salz angemacht, worauf man den Salat mit hartgekochten Eiern verziert.

Wiener Mehlspeise. 125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, und nach und nach acht Eidotter, 125

Gramm gestoßene Mandeln, 125 Gramm Zucker, etwas gestoßene Vanille und der Schnee der acht Eiweiße hinzugemischt, worauf man die Masse in eine gebutterte Form füllt und eine Stunde im Wasserbade kocht oder auch auf dem Dreifuß bei mäßiger Hitze bäckt; eine Rahm-Sauce mit Vanille eignet sich trefflich dazu.

Schaum-Torte. Aus 375 Gramm feinem Mehl, 250 Gr. Butter, 70 Gr. Zucker, einem Ei, einem halben Weinglas Cognac oder Rum und zwei bis drei Eßlöffeln kaltem Wasser nebst ein wenig Salz bereitet man einen Mürbteig, rollt einen Tortenboden aus, setzt einen Rand darauf, bestreicht denselben mit geschlagenem Ei und bäckt die Torte bei mäßiger Hitze 1/2—3/4 Stunde schön hellbraun. Dann füllt man eingemachte Kirschen, Erdbeeren oder Himbeeren, auch Aprikosen- oder Kirschmarmelade hinein, schlägt sechs Eiweiße zu festem Schnee, vermischt sie mit 200 Gr. gesiebtem Zucker und etwas gestoßener Vanille, streicht den Schnee gleichmäßig über die Torte, besiebt ihn mit Zucker und läßt ihn im Ofen überbacken. Oder man schlägt 1/2 Liter fetten süßen Rahm zu Schaum, versüßt und würzt denselben beliebig und füllt ihn beim Aufgeben über die Torte.

Gesundheitspflege.

Ueber die Ernährung der Lungenschwindsüchtigen mit besonderer Berücksichtigung der Ernährung im Hause sprach Dr. Blumental-Wiesbaden anläßlich der Naturforscherversammlung in München in einem Vortrage vor der Tuberkulose-Kommission. Er redete der Uebernährung das Wort, ohne die eigentliche Mastkur darunter verstanden zu wissen, den letztere bedingt zwangsweise Ernährung und Ruhe. Die Ernährung des Lungenleidenden soll den bedrohten Organismus schützen und wiederherstellen. Der Kranke muß Fett ansetzen, zugleich aber kräftiger werden im alltäglichen Sinne des Wortes. Diese Forderung zu erfüllen liegt nicht ausschließlich in der Ernährung, sondern vor allem in derjenigen Körperübung, welche für den Gesunden unerläßlich, für den Kranken nicht als schädlich betrachtet werden kann. Die Eiweißzufuhr kann nur dann von Nutzen sein, wenn man sich vor einem Uebermaß, dem gegenüber die Verdauung schließlich versagt, hütet. Mit der Möglichkeit der Eiweißzufuhr steht und fällt die Ernährungsfrage überhaupt, denn um dieses gruppiren sich die übrigen Nahrungsmittel. Die Kost des Reichen muß mehr vegetarisch sein; damit wird sie reicher an Kohlenhydraten und diese bilden wieder die Unterlage für größere Zufuhr von Fetten, die ohne sie nicht möglich ist. Die Kost des Unbemittelten muß leicht erschließbares Eiweiß enthalten. Die Kohlenhydrate müssen zurücktreten, die Brot- und Hülsenfrüchte in leicht aufnehmbarer Form gegeben werden, was ja zum Teil eine Sache der Speisenzubereitung ist. Der Kranke soll am Familientisch Teil nehmen und den Ueberschuß der Ernährung durch kleine, nach Gehalt und Zeit genau festzustellende Zwischenmahlzeiten ersetzen. Pünktlichkeit und Regelmäßigkeit der Mahlzeiten sind von größter Bedeutung. „Prakt. Wegw."

Skropheln. Gegen Skropheln der Kinder gibt es nach zahlreichen Erfahrungen kein besseres Mittel als phosphorsauren Kalk. Man gibt davon Monate lang täglich zwei mal, je nach dem Alter, 1—2 Messerspitzen voll. Man kann auch einen Teil des Mittels mit drei Teilen Zucker vermischen und dann davon jedesmal 1/2 bis 1 Theelöffel voll geben. Er wirkt weit besser als der Leberthran, der gewöhnlich verschrieben wird und den Kindern so schwer beizubringen ist.

Hühneraugenmittel. Gegen Hühneraugen zu empfehlen ist: 1/3 Collodium, 1/3 Milchsäure, 1/3 Salicylsäure. Damit bepinselt man das Hühnerauge acht Tage lang morgens und abends. Es hilft für viele Monate.

Ein anderes Mittel wirkt ebenfalls heilend: Epheublätter werden in Essig gelegt und nachts umgebunden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Nachhülfestunden für die Schulkinder sollen nicht über das zulässige Maß an Zeit und Anstrengung für die häuslichen Arbeiten hinausgehen, noch die freien Halb- und Ganztage oder die Ferien belasten, weil die Ruhe und Erholung dieser freien Zeiten für die Gesundheit der Kinder notwendig sind. In keinem Falle darf man Nachhülfestunden zu dauernder Einrichtung werden lassen; vielmehr sollen sie stets nur zeitweilig dienende Aushülfsmittel für einen besondern Zweck sein, also etwa zur Ausfüllung von Lücken in den übrigens für die Klasse ausreichenden Kenntnissen, die durch kurze Schulversäumnis (in Folge von Krankheiten) oder durch Wechsel der Schule (bei Wohnortsveränderungen) und dergleichen mehr entstanden sein mögen. Dabei ist selbstverständlich mit großer Sorgfalt darauf zu achten, daß nicht durch diese Ueberstunden eine Ueberlastung geschaffen werde und daß also die ordnungsmäßig für das Alter und die Klasse zulässige Stundenzahl nicht auf längere Zeit wesentlich überschritten und daß jedenfalls, sobald sich die ersten Zeichen der Ermüdung und Ueberbürdung einstellen, Einhalt getan werde.

Krankenpflege.

Eingeben von Arzneimitteln. Alle Heilmittel müssen streng entsprechend der Verordnung zu bestimmter Zeit und in abgemessener Menge gereicht werden. Flüssige Arzneien bewahrt man kühl auf, indem man die Flasche in ein zum Teil mit Wasser gefülltes Gefäß stellt. Beim jedesmaligen Eingeben wird die Arznei nach Umschütteln der Flasche in einen vorher gut gereinigten Löffel oder Eingebebecher gegossen und hierauf dem Kranken, während man diesen gleichzeitig beim Aufrichten unterstützt, zum Munde geführt.

Pillen oder Kapseln werden am leichtesten mit einem Schluck Wasser hinuntergeschluckt, Pulver rührt man im Löffel mit etwas Wasser an, sofern man es nicht vorzieht sie in Oblate zu verabreichen. Hierbei wird die etwa in der Größe eines Kreises von 6 Cm. Durchmesser zurechtgeschnittene Oblate auf einem Teller angefeuchtet und über dem auf ihre Mitte geschütteten Pulver zu einer Kugel zusammengefaltet, welche dann mit etwas Wasser vom Kranken hinuntergeschluckt werden kann. Anwendung von Gewalt beim Eingeben der Arzneien an widerspenstige Kranke ist nur in seltenen, vom Arzte zu bestimmenden Fällen (z. B. Kindern) am Platze.

Leider hat eine Verwechslung von Arzneien schon oft zu Unglücksfällen geführt. Man überzeuge sich daher jedesmal vor dem Eingeben von der Aufschrift des an der Arzneiflasche befestigten Verordnungszeddels, um Irrtümer sicher ausschließen zu können. Unzuverlässigen Kranken überlasse man niemals Arzneimittel zur freien Verfügung. Volkarts Koch-, Haush.- u. Ges.-Büchl.

Blumenkultur und Gartenbau.

Welche Kohlarten eignen sich auf schattige Plätze am besten? Diese Frage ist in Fachblättern schon oft gestellt worden und kann ich sie aus eigener Erfahrung dahin beantworten: Rosenkohl verlangt zu gutem Gedeihen einen frischen, mittelschweren und humusreichen Boden. Ebenso liebt er einen etwas geschützten

Standort, bringt dann aber, wenn nur dieses ihm gewährt wird, selbst unter Bäumen oder auf durch Gebäude beschattetem, jedoch freiem Platze mit gutgepflegtem Boden und bei richtiger Kultur noch recht befriedigende Erträge hervor. Auch empfiehlt es sich noch, Blätterkohl unter schattigen Bäumen anzupflanzen, jedoch tut man gut, denselben erst etwas spät, im Juni oder der ersten Hälfte Juli zu setzen, denn er gedeiht im Herbst, wenn das Laub abgefallen ist, am besten. Wenn die Baumwurzeln ziemlich hoch im Boden sich ausbreiten und überdies die untern Aeste weit herabhängen, gedeiht natürlich jegliche Gemüsepflanze nicht so gut. Auch der Kopfkohl oder Kabis liebt den Halbschatten und gedeiht noch sehr gut unter nicht allzu dicht belaubten Bäumen. Auch haben die unter Bäumen gepflanzten Kohlarten und ganz besonders der gegen Frost ohnehin ziemlich empfindliche Kopfkohl noch den nicht geringen Vorteil, daß sie im Spätjahr nicht so leicht erfrieren wie auf freiem Lande, weil dort im Halbschatten der Wechsel zwichen kalt und warm nicht ein so schroffer ist.

Nachteiliger Einfluß des Karbolineums auf die Vegetation. Es dürfte vielleicht noch manchem unbekannt sein, daß das Karbolineum, so hoch es seiner holzkonservirenden Eigenschaft wegen zu schätzen ist, auf den Pflanzenwuchs doch eine höchst nachteilige Wirkung ausübt. Jegliche Vegetation erstirbt in seiner Nähe in Folge seiner verderblichen Gerüche. Niemals verwende man daher Karbolineum zur Haltbarmachung von Mistbeetkästen, Gewächshäusern, hölzernen Spalierwänden 2c., weil jahrelang, d. h. bis das Karbolineum völlig ausgedünstet ist, nichts darin oder daran gedeihen will. Will man Baum-, Rosen- oder Rebpfähle damit imprägniren, so müssen solche zuerst mindestens ein Jahr an trockenem, luftigem Orte gelagert haben, bevor sie verwendet werden wollen; überhaupt tut man besser, in solchen Fällen das frische, grüne Holz mit Kupfervitriol oder Kreosot als Konservirungsstoff zu behandeln.

Die Erdbeerpflanze zum Einfassen der Gartenwege. In neuester Zeit kommen immergrüne, perennirende Gartenpflanzen viel häufiger als früher als Einfassungsmaterial in Gärten zur Anwendung, und zwar je länger je mehr solche Pflanzen, welche womöglich das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden, also dem Garten zur Zierde und dem Besitzer noch zum Nutzen gereichen. Zu solchen zählt auch die Erdbeere, und zwar wählt man entweder nichtrankende, die man ziemlich nahe (10—12 Cm. Abstand) aneinander setzen kann, oder auch rankende, welche dann mindestens 45—50 Cm. weit voneinander entfernt gepflanzt werden müssen, indem man später die leeren Zwischenräume durch Rankenpflanzen ausfüllt, die vom Mutterstock aus entstehen und in gerader Richtung gezogen werden. Nach drei Jahren werden die alten Mutterpflanzen herausgenommen und durch Ausläuferpflanzen der jungen Stöcke ersetzt und so fort. Bei den rankenden Erdbeeren hat man also das Gute, daß man immer nur die alten, dreijährigen Stöcke zu entfernen braucht, während bei den nicht rankenden jeweils die ganze Einfassung weggenommen und durch junge Pflanzen ersetzt werden muß. Oeftere Bodenlockerung und Jauchedüngung ist aber unerläßlich, wenn die Einfassung auch wirklich Nutzen bringen soll.

Tierzucht.

Küchlein, die durch Kälte, Ertrinken oder Ersticken umgekommen sind, sollte man, wenn man das Unglück nicht gar zu spät entdeckt, nicht ohne weiteres aufgeben, je jünger sie sind, desto größer ist die Möglichkeit, sie wieder ins Leben zurückzurufen, selbst wenn sie anscheinend tot sind. Bei einem 14 Tage alten Tierchen z. B., welches 10—15 Minuten im Wasser gelegen hat, gelingt es mit einiger Geduld in 9 von 10 Fällen sicher, es durch vorsichtiges Erwärmen und abwechselndes Ziehen an den Beinen wieder mobil zu machen. Das klingt unglaublich, ist aber naturwissenschaftlich leicht zu erklären. Im Ei ist das Tier auch darauf angewiesen, mit einem ganz geringen Quantum Luft auszukommen und seine Atmungsorgane sind darauf eingerichtet, sie werden erst später nach und nach umgebildet. Je jünger das Tier ist, um so weniger ist das noch geschehen und in Folge dessen kann es, ohne vollständig zu ertrinken, 15 Minuten, vielleicht sogar noch länger, im Wasser liegen, während ein ausgewachsenes Hahn in 3—4 Minuten sicher ertrunken sein würde. Küchlein, die beim Ausschlüpfen aus dem Neste gefallen und erstarrt sind, kann man selbst nach einigen Stunden noch retten, wenn man sie in Watte packt und auf den warmen Ofen stellt. Auch ganz junge Säugetiere haben ja ein ungemein zähes Leben.

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.

25. Ich half mir nach dem Ausgehen meiner Vorräte in Confitüre mit dem Einkochen von dampfgedörrten amerikanischen Apfelschnitzen, dito Birnen und Aprikosen, die ich ganz weich kochte und mit Zucker — nach Belieben bis zum gleichen Gewichte — zur Marmelade eindicken ließ. Der Selbstkocher ist auch dabei sehr empfehlenswert.
N. L.

26. Eichenmöbel wollen gut behandelt sein, wenn sie lange schön bleiben sollen. Das tägliche gründliche Ausstauben der Winkel und Vertiefungen mit dem Pinsel ist unerläßlich, damit sich nicht der Staub dort wohnlich einrichtet und von der wenig sorglichen Hausfrau erzählt. Das öftere Abreiben mit dem Ledertuch oder der Bürste ist auch notwendig, wenn das so außerordentlich harte Holz einen schönen Glanz haben soll. Wasser und sonstige Flüssigkeiten dürfen nicht damit in Berührung kommen, sie verursachen Flecken. In unserm Hause werden die Möbel jedes Frühjahr folgendermaßen behandelt: Jeder vorhandene Flecken, jede abgenutzte, rauhe Stelle wird mit feinstem Rostpapier abgerieben. Die dadurch entstehenden helleren Stellen werden dann mit Eichenholzbeize in der Farbe der Möbel gebeizt, so daß alles gleichmäßig dunkel aussieht. Dabei werden auch die untern Teile, die Türen und alles, was sich im Laufe des Jahres abgenützt hat, ebenfalls berücksichtigt. Da es etwa 20 Schattirungen von Eichenholzfarbe gibt, kommt man nie in die Verlegenheit, nicht den richtigen Ton zu erhalten. Wenn nun alles gleichmäßig gebeizt ist, wird das ganze Möbel mit einem starken Borstenpinsel mit Brunolin, einem schon mit Wachs gekochten Präparate, überstrichen. Man hat dabei nur zu beachten, daß keine Tropfen sich in die Ecken setzen, denn sie lassen sich nicht wieder ablösen und trocknen ein. Es braucht einen ganzen Tag, bis das Brunolin trocken ist und etwa zwei Tage, bis sich sein Geruch verloren hat. Die Möbel sehen aber nachher vollständig glänzend und frisch aus und das Holz hat wieder die nötige Nahrung. Mit sehr geringen Ausgaben lassen sich auf diesem Wege die Möbel unterhalten, und ich möchte Ihnen empfehlen, zu Ihrem Vorteil ebenso vorzugehen.
Hausfrau in K.

27. Der Gluten-Cacao von Maggi soll sich zum Frühstück für einzelne Personen sehr gut bewähren, ich glaube aber, daß die Ausgabe für eine größere Familie etwas hoch zu stehen käme. An Ihrer Stelle würde ich einfach ein par Tage lang einen Versuch machen. Sie sehen dann bald, ob das neue Getränk dem Geschmack Ihrer

Angehörigen und Ihrem hausmütterlichen Portemonnaie entspricht. Erhältlich ist der Cacao in jeder bessern Spezereihandlung. Anny.

28. Vor allem müssen Sie sich darüber zu orientiren suchen: Ist „Surchrut und Speckfalat" Ihres Mannes Devise, oder schwört er auf Salat mit Oel? Im erstern Fall ist weiter zu eruiren: Mit oder ohne Mehlteiglein? Denn es gibt solche, die ohne diese Zutat auch kein Gemüse, keine Bohnen u. s. w. anrühren, „sonst" — erklären sie — „können sie es ja gerade mit dem lieben Vieh draußen in der Futtertenne halten." Schwört er aber auf Oel, so ist wieder die Frage, ob es Nußbaumöl sein müsse, oder aber, ob sich am feinsten Provencer-Oel auch wieder die Wahrheit bestätigen solle, daß das Teuerste das Billigste ist. — Uebrigens wissen viele Frauen, sogar solche, die englisch können, nicht einmal, daß man Pfeffer und Salz und Essig und Oel zunächst für sich zu einem Saucelchen anrührt, vielleicht auch eine Messerspitze Senf dazu nimmt und dann erst au fur et à mesure Prise um Prise Salat unter ganz leidenschaftlichem Umrühren (tourmenter la salade, sagt der Südfranzose) in das Bad hineintaucht. So, und jetzt möge der Herr Gemahl kosten; da ist Essig und Oel, Salz (wenn möglich auch attisches). Was seine Zunge noch vermißt, möge er nach eigenem Ermessen beifügen. Mißrät's das erste mal und noch ein zweites und gibt's ein essigsaures Gesicht: schnell mit einem Extra-Zückerchen einer Katastrophe zuvorgekommen! F.

29. In nassem Erdreich Kartoffeln pflanzen — eine mißliche Sache! Noch ein etwas nasser Sommer dazu, und die Ernte ist futsch. Müssen es auch gerade Kartoffeln sein? Ist kein Landwirt oder Gärtner zur Stelle, der nach Maßgabe all der in Betracht kommenden Umstände Rat zu erteilen vermag? F.

Fragen.

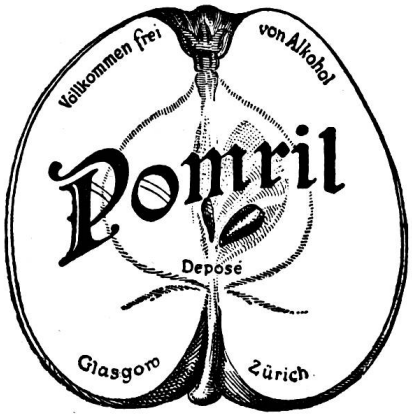
30. Wo bezieht man in der Schweiz gute Bruteier zu nicht zu hohen Preisen? Landwirt in F.

31. Wie nehme ich nur recht planmäßig und zweckentsprechend meine große Frühjahrsreinigung vor? Ich habe in keinem Buche so recht eingehende und gründliche Belehrung darüber gefunden und glaube auch, daß eine in der Praxis stehende Hausfrau mir am besten Aufschluß geben könnte. Ich bin eben — leider — ein noch recht unerfahrenes, aber lernbegieriges Hausmütterchen.

32. Der Osterhase hat meinen Kindern ein herziges Kanarienvögelchen gebracht. Da wir nun noch nie Vögelchen im Bauer hielten, möchte ich mir gerne im Ratgeber Belehrung holen, wie man die Tierchen am besten füttert und placirt. Herzlichen Dank für jeden Rat. Glückliche Mutter.

33. Wie verhält es sich wohl mit dem ungarischen Honig, der zum Preise von 60 oder 70 Cts. in vielen Blättern empfohlen wird? Ist er genießbar? Ich möchte meiner Familie gern den Genuß von Honig gönnen, aber die teuern Preise, die man für die allerdings sehr guten inländischen Produkte zahlt, sind für unser Budget zu hoch. Ich würde daher gerne von auswärts zu billigem Preise kommen lassen, wenn er zu genießen ist. Für allfällige Auskunft besten Dank. Hausfrau.

POMRIL, ein erfrischendes, alkoholfreies, gesundes Getränk für jedermann.



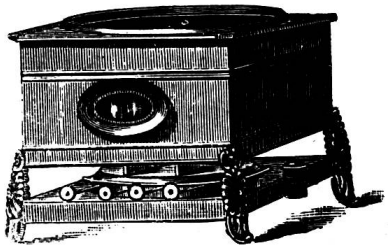
Pomril ist ein neues, vollkommen alkoholfreies, moussirendes Getränk.
Pomril ist reiner hefe- und bakterienfreier Apfelsaft.
Pomril ist absolut frei von Alkohol, kann also nie berauschend wirken.
Pomril enthält Apfelsäure und ist deshalb sehr erfrischend.
Pomril enthält Kohlensäure, ist daher moussirend, wird jedoch für Magen- und Darmleidende auch ohne Kohlensäure hergestellt.
Pomril ist glanzhell und, wenn liegend aufbewahrt, garantirt jahrelang haltbar.
Pomril ist unempfindlich gegen Temperaturdifferenzen.
Pomril ist frei von antiseptischen Mitteln und schädlichen Metallen (z. B. Zinn).
Pomril ist ein Getränk für jedermann, besonders für solche Personen, welche aus dem einen oder andern Grunde keine alkoholhaltigen Getränke nehmen dürfen.
Pomril ist das beste Getränk für Frauen und Kinder.
Pomril ist das rationellste Getränk für Velozipedisten.
Pomril ist in allen Kaffeestuben und bessern Hotels und Restaurants zu haben.
Pomril ist der billigste sterilisirte Fruchtsaft. T. 1092

Jede Flasche Pomril enthält den Extract von 1½ Pfund Aepfel.

Man erteile Probeaufträge an die

Pomril Limited Zürich
oder deren Dépôts.

B. Huber-Hotz,
6 Grossmünsterpl. **Zürich** Grossmünsterpl. 6



Fabrik der neuesten u. besten
Petrol-
Kochapparate.
Lampen und Lichter.
Kompl. Kücheneinrichtungen.
Preiscourant gratis

Email: Gesundheitskochgeschirr eingetroffen in feiner Auswahl. Aller Arten **Spiritusmaschinen. Lackirte** und ord. **Blechwaren, Waschhafen, Kupfer-, Messing-, verzinnte Eisen- und Holzwaren.** T 1065

Reparaturen prompt.

Herren-, Damen-, Knaben-
LODEN
EINZIGES SPECIAL-GESCHÄFT DER SCHWEIZ
ZÜRICH BAHNHOFSTR. 11
Jordan & Cie

Inhaber: J. Nörr u. J. Jordan.
meterweise! Massanfertigung.

ist die beste.

(W 587)

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