**Zeitschrift:** Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

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

Gartenbau und Tierzucht

**Band:** 7 (1900)

**Heft:** 14

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:** 01.07.2025

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



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

Berausgegeben unter Mitwirkung tuchtiger Mitarbeiter von Frau C. Coradi-Stabl in Zurich.

Abonnements preis: Jährlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Erpedition, Baderstraße 58, und jedes Bostbureau (bei der Bost bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Infertionspreis: Die einspaltige Betitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 14. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in 22 Nummern.

**Zürich**, 18. August 1900

# Tiefe Wasser.

as find die tiefsten Wasser, die geblieben Im breiten Cal und still vorübersließen, Licht die, die wild vom Felsen sich

ergießen,

Um brausend in der Tiefe zu zerflieben.

Wie spiegeln beide sie die Art, zu lieben: Der tiefen Seelen seilig still Verschließen, Der leichten, leichtbegeistert Rebersließen, Dom Wirbelsturm der Stunde fortgetrieben.

Es zieht der Strom so still, als ob er schliefe, Doch spiegelt sich wie eine goldne Brücke Der Himmel ab in seiner klaven Tiefe. Doch dort der Giessbach ist voll arger Tücke, Bum Himmel schäumt er auf, ob er ihn riefe Und reißt sein Bild von Well' zu Well' in Stücke.

Hero Mar.



# Die Erfahrung.

Auf bem oft so beschwerlichen, muhseligen Lebensweg sind uns gerade die Enttäuschungen und Hindernisse, benen wir begegnen, ernste Mahner und vortrefsliche Lehrer Sie helfen uns auch jene Erfahrungen sammeln, die uns mehr und mehr befähigen, ein würdiges Lebensziel zu erreichen. Die praktische Weisheit wird nur in der Schule der Erfahrung gelernt.

Die Selbsterkenntnis ist baher für alle nots wendig, die ihre Aufgabe recht vollbringen möchten. Sie ist die erste Bedingung für die Gewinnung bestimmter, persönlicher Ueberzeugung. Sie ist der rechte und sichere Weg zu der Erfahrung, die einzig richtige Auleitung zur Ersernung der Geduld, Ges

miffenhaftigkeit, Aufmerksamkeit, Selbstbeherrichung, gur Stärkung bes Pflichtgefühls, bes Fleißes und ber Ausbauer, ber Zufriedenheit und Genügsamkeit. Wer sich burch bie Erfahrung belehren laffen will, barf nicht zu hochmütig bazu sein, andere um Sulfe zu bitten, die guten Ratichlage eines anderen an= zuhören. Wer ba glaubt, daß er zu klug fei, um bon anderen lernen zu können, mirb nie etmas Großes ober Gutes ausführen können, weil ihm in eitler Gelbstsucht jebe Befähigung bagu mangelt. Der Kluge schämt sich nicht mit ber Weisheit zu geben, weil er alles richtig zu beurteilen versteht, mas in den Rreis seiner Bobachtung kommt und ben Inhalt seines täglichen Lebens ausmacht, ber Schlautopf beutet die Erfahrungen bes Weisen gehörig aus zu seinem Borteil, wohlmiffend, bag bie Erfahrungen sich nur im Laufe bes Lebens erzielen laffen und daß bas Leben nur eine Frage ber Zeit ist; nur ber Dummkopf stellt sich ihm entgegen, in träger Unwissenheit über schlechte Zeiten und ein mistiches Schicksal klagend. Das Golb ber Erfahrungen weiß er auf bem Wege bes Lebens nicht gu finden, weil die Unwiffenheit und Unkenntnis seines Ichs ihn mit Plindheit geschlagen; noch meniger vermag er aus ben Erfahrungen feiner Mitmenschen Nuten zu ziehen. Bei ihm ist ledig= lich bas Unglud Schuld an feiner ichlechten Lage, nicht seine Energie= und Charakterlosigkeit, nicht die Selbstsucht und Unzufriedenheit. Bas bei anderen burch reiche Erfahrung, mühsame Arbeit und unermublichen Kleiß errungen murbe, betrachtet er burch bie Brille bes Reibes als magloges Glück, bas bem anberen ichon in ber Wiege als gutige Gabe bes Schöpfers mit auf ben Weg bes Lebens gegeben murbe.

Man irrt, wenn man annimmt, daß der Mensch nur durch Erfolge zum Ziel geführt werde; viel häufiger kommt er durch die Mißerfolge dahin. Die besten Erfahrungen verdanken wir eben der Erinnerung an die Fehler, deren wir uns schulbig gemacht haben. Der Kluge wird baraus Nutzen zu ziehen wissen, indem er durch solche Erinnerungen veranlaßt, sich besser in Acht nimmt, überlegen handelt und durch Selbstbeherrschung ähnliche Fehler in Zukunft zu vermeiden sucht.

Er wird auch von den Fehlern seiner Mitmenschen auf biese Weise zu lernen verstehen.

Es ift eine vielverbreitete Ansicht, daß in unserer Zeit das Leben ganz besonders große Ansprüche stellt. Und diese Unsicht ist begründet. Um so not= wendiger ist es, daß wir im Kampfe ums Dasein die Arbeit uns erleichtern, indem wir mit Kleiß und Ausdauer und bie Erfahrungen aneignen, die andere burch reiche Arbeit vor uns und mit uns mühsam erwarben. Wer tatkräftig und fleißig, rechtschaffen und ordnungsliebend ist, wer neben gefundem Menschenverstande einen festen Willen, (gesunder Menschenverstand ist meistens das Resultat klug angewandter, allgemeiner Erfahrungen), neben dem Scharfblick auch Mut und Unternehm= ungsgeift besitht, um eine gunftige Gelegenheit nicht bloß zu erspähen und als solche zu erkennen, sondern sie auch sogleich beim Schopfe zu fassen, wer niemals denkt: "bas kann ich nicht", sich viel= mehr burch nichts abschrecken läßt, wer einen raschen Entschluß nach vorsichtiger Prüfung mit rascher Tat verbindet, der darf hoffen durch eigene Rraft empor zu kommen und das Errungene zu erhalten. Die unentbehrlichen Gigenschaften dazu find Fleiß und Ausbauer, Idealismus und Enthusiasmus, welche uns über die hinderniffe und Schwierigkeiten hinweghelfen und uns bem erfehnten Ziele nahe bringen.

Der Psabe und der Ziele sind genug: Fleiß macht dich wissend und Ersahrung klug; Dazu ein Herz, das — treu im kleinsten Kreise — Des Geistes goldnen Reichtum nützt, macht weise.



# Der Salat.

Gine der beliebtesten und erfrischendsten Buspeisen, die hauptsächlich zu gebratenem Fleische gerne genoffen wirb, ift ber Salat. Go einfach nun auch seine Serstellung erscheinen mag, so burfen doch, wenn das Gericht den verschiedenen Anforder= nngen entsprechen foll, eine Anzahl Grundregeln nicht außer acht gelassen werden. Von einem richtig zubereiteten Salate darf man erwarten, daß er schmackhaft, erfrischend und gesund sei, aber auch gut und appetitlich aussehe. Das bazu meiftens verwendete Gemuse soll möglichst jung und frisch sein und darf nicht lang im Wasser liegen. Rasch aber gründlich soll es gewaschen werden, dann muß in einem Drahtsieb oder einem Tuche das Waffer ablaufen können, damit der Salat möglichst trocken mit den verschiedenen Zutaten in Berührung tomme. Anmachen soll man ben Salat erst unmittelbar vor bem Auftragen, wobei man das Del nicht, wie es leider zu häufig geschieht, zu sehr sparen barf. Gin bekanntes Spruchwort fagt: "Zur Bereitung eines guten Salates gehören vier Personen, ein Bers ichwender, der das Del, ein Geiziger, der den Effig, ein Weiser, ber bas Salz hinzutut und ein Narr, ber ben Salat untereinander macht." Man beschränkt sich nun allerdings bei ber Zubereitung von Salat nicht immer nur auf die hier erwähnten Würzen, sondern verwendet verschiedene Saucen bazu. Das richtige Verhältnis der Bestandteile zu= einander darf aber auch da nicht fehlen und das gründliche Untereinandermischen bleibt immer eine empfehlenswerte Regel. Die 3 Hauptwürzen fügt man überdies in der Reihenfolge bei, zuerst wird gefalzen und gemischt, bann bas Del angegoffen und wieder gemischt, jum Schluffe tommt ber Effig, ben man vielerorts mit Zitronensaft erfetzt. Den Pfeffer, den man ftart tublenden oder schwer ber= baulichen Salaten beimengt, fügt man zuletzt zu. Nachteilig für die Gesundheit sind die zu sauren Salate immer, bagegen spart man nur zu oft mit bem Del, bas boch bem Gericht erst Wohlgeschmack und Nährwert verleiht.

Die weitern Salatstoffe holt man übrigens aus allen Naturreichen. Nicht bloß die vegetabilischen, aus grünen Gemüsen, Kräutern, Pilzen, Kartoffeln, Wurzeln und Früchten sind außerordentlich beliebt, sondern auch Fleische, Fische, Wilde und Geflügele Salate 2c. finden wir, je nach den Verhältnissen, auf der Tafel des Vornehmen oder auf dem Tisch des einsachen Mannes.

Die Sitte, Salat zu essen, ist uralt. Im alten Rom wurde 3. B. Endiviensalat bereitet, indem man die kleingeschnittenen, gewaschenen und gestrockneten Blätter mit Fleischbrühe und Olivenöl übergoß, seingehackte Zwiedeln darüber streute und zuletzt den Gssig und etwas Honig hinzusügte. Auch im Mittelalter kannte man den Salat, odwohl er nur selten genossen wurde. Zu dem Zwecke briet man Lauch und Porréezwiedeln in der Asche, diese wurden dann zerschnitten und mit Salz und Honig angemacht, oder man übergoß gekochte und dann zerschnittene Zwiedeln mit süßem Wein. Bekannt war serner der Salat aus Psessenwünze, Borretschsblättern und Petersilie, der mit Salz und Oel ohne Essig gegessen wurde.

Die stetig sich vervollkommnende Kochkunst hat dann aber auch dem Salat und seiner richtigen Zubereitung ihre Sorgfalt angedeihen lassen, so daß er heute für uns eine mancherorts fast unsentbehrliche Zuspeise bei unsern Mahlzeiten ist. Besonders da wird er gerne genossen werden, wo er richtig zubereitet, dem Auge auch auf gefällige Weise dargeboten wird.



Die Zeit ift eine Macht, O halte sie in Ehren! Wer sie zu Schanden macht, Den wird sie mores lehren.

# Unsere Stubenvögel.

Bur Pflege unserer Stubenvögel sind vor allen Dingen Lust und Liebe zur Sache und strengste Gewissenhaftigkeit notwendiges Erfordernis. Besinnt unsere Teilnahme für unseren gesteberten Freund zu erlöschen, werden wir gleichgültig gegen seinen Gesang, oder nachlässig in der Fütterung — dann fort mit ihm, verkauft, verschenkt ihn, es wird dem armen Sänger doch nicht wohl bei Euch werden! Früh so zeitig als möglich, noch ehe Ihr selbst Euer Frühstück verzehrt habt, muß der kleine Gesangene seine Uhung erhalten, denn Vögel stehen sehr früh auf.

Rauft man einen Vogel, welcher Art er auch sei, so muß man vor allen Dingen barauf sehen, baß man ein gesundes Tier und auch ein solches erhält, das bereits an die Gefangenschaft gewöhnt ist. Wit Wildlingen wird man in der Regel schlechte Ersahrungen machen, da es oft aller mögelichen Kunstertigkeit bedarf, die scheuen Sänger zur Annahme von Futter zu bewegen. Ob der Vogel gesund ist, erkennt man leicht an der Munterskeit seines Benehmens, an der Glätte seines Gessieders und seinem guten Appetit. Ein Vogel der ein zerzaustes Gesieder besitzt, hat oft auch Ungezieser und kann, in ein Vogelhaus zu andern gesbracht, heilosen Schaden anrichten.

Der Käfig in ben wir nun ben Bogel bringen sollen, sollte möglichst geräumig sein, selbst auf die Gesahr hin, daß der Bogel täglich ein paar Melodien weniger hören läßt. Die vielsach, besons ders auf dem Lande üblichen, kleinen Käsige, in benen sich der arme Bewohner kaum frei bewegen kann, bilden eine qualvolle Wohnung für die zierslichen Sänger, auch von der Einsperrung in einem sogenannten Dunkelkäsig sollte man aus Gründen der Wenschlichkeit durchaus absehen, da dem Bogel Lust und Licht ebenso notwendig für sein Wohlbessinden sind als uns selbst.

Die sogenannten Glockenbauer sind so unpraktisch wie nur möglich, wenn sie auch als Zimmerschmuck den einfacher erbauten vorgezogen werden. Bogel ift infolge ber Enge biefer Bauer am Springen gehindert, eine Tätigkeit, die mit Ausnahme der Rlettervögel alle unsere Stubenvögel aber durchaus ausüben wollen. Will man allen Ansprüchen bes Vogels Rechnung tragen, so mable man am besten einen länglich-vieredigen Räfig, für Kanarienvögel, Zeisige, Hänflinge, Finken, Stieglige (und andere ber als Stubenvögel gehaltenen Körnerfreffer von gleicher Größe) wenigstens 30 cm. lang, 20 cm. breit und 25-30 cm. hoch, für Rottehlchen, Umfeln und Drosseln etwa 60 cm. lang, 28-30 cm. breit und 40 cm. hoch. Die Decke kann gewölbt, bei der erstangegebenen Bauart auch dachähnlich zu= gespitt sein; die für Umseln und Rotteblchen be= stimmten Bauer überzieht man oben wit grünem ober andersfarbigem Zeug, so daß ber Bogel über sich keinen freien Raum mehr erblickt. Der Käfig muß ber bequemeren Reinigungsmöglichkeit halber mit einer Schublade zum Berausziehen verseben und diese möglichst aus Blech hergestellt sein, da= mit man den Kot des Vogels leicht und vollständig baraus entfernen kann. Wenn ber Bauer einen Unstrich hat, so versichere man sich der Unschäd= lichkeit besselben, ehe man ihn zur Wohnung eines Vogels bestimmt. Die Sprunghölzer, von denen wenigstens brei vorhanden sein muffen, mable man nicht zu bunn, ba sonst ber Bogel leicht Fußtrampf bekommt, sondern so stark, daß er sie nicht gang mit ben kleinen Zehen umklammern kann. Man glaube auch ja nicht bem Tiere einen Gefallen zu tun, wen man seinen Aufenthaltsort mit Sprunghölzern überfüllt, im Gegenteil, sobald dieselben zu bicht aufeinander gehäuft sind, erschwert man dem Bogel das Springen; jedes Holz muß daher fo weit vom andern entfernt sein, daß bas Tier sich frei und unbeengt barauf bewegen und wenden fann. Als Berftellungsftoff für die Sprunghölzchen verwendet man zweckmäßig ihres Markes beraubte Holunderschößlinge oder Schilfrohr. Die Tür des Bauers muß bequem zu öffnen und weit genug sein, um ein größeres Babenapfchen hindurch gu laffen. Bur Berabreichung von Futter und Baffer benutt man am zwedmäßigsten niedere Näpfchen von Glas oder glasirtem Thon und stellt sie so, daß der Vogel ohne Mühe zu dem Inhalt gelangen, die Geschirre aber nicht zu sehr verunreinigen kann.

Den Boden des Käfigs bedecken wir dick mit gewöhnlichem Fluß= ober Waffersand, außerdem gebe man stets - und wiederhole das bei jeder Reinigung — ein wenig Kalk und Salz hinein, weil diese Stoffe für die Blut= und Knochenbildung bes Bogels von Wert find. Nunmehr erft ift ber Räfig für die Aufnahme seines fünftigen Insafen vorbereitet und haben wir nur noch nötig, ihn an einem ruhigen, hellen Plate im Zimmer aufzuhängen, wo der kleine Sanger wenig gestört und auch von bem ihm höchst schädlichen Zug nicht belästigt wird. Letterer Umstand ift gang besonders zu beachten, durch Zug entstehen wohl die meisten Erkrankungen der Bögel in der Gefangenschaft. Ebensowenig darf das Tier von grellen Sonnenstrahlen belästigt werden — alles Regeln, die man besonders im Auge haben muß, wenn man den Bauer ins Fenster setzt oder ins Freie hängt. Auch unter Rauch barf unser gefiederter Liebling nicht zu sehr leiben, benn reine Luft ist ihm ebenso notwendig als uns selbst. Vor allem wichtig ift die Wahl bes Standorts bei einigen scheuen Insektenfressern; so lassen viele Umfeln und Rotfehlchen nur bann ihren Gefang laut, voll und ständig hören, wenn ihre Räfige an Orten hängen, wo die Bewohner berfelben gang ungestört bleiben.



Die liebliche Winbe, so fein und zart An die Nessel, die rauhe gebunden, Hat an derselben aus freier Wahl Einen kräftigen Halt gefunden.

### Uuch ein Frauenerwerb.

Der Ruf nach lohnender Beschäftigung für die Frauenwelt wird immer lebhafter und so mag es denn geraten sein, immer neu auf Berufszweige hinzuweisen, die ein, wenn auch bescheibenes, aber boch sicheres Auskommen bieten. In neuester Zeit macht man bon bei ichiebenen Seiten auf die Bienen= zucht auch für Frauen aufmerksam, die nicht nur eine intereffante Beschäftigung ift, sondern wenn rati= onell betrieben, auch annehmbaren Verbienft sichert, überdies, weil sie den Aufenthalt in frischer Luft erfordert, auch gesund sein muß. Natürlich eignet sich der Berufszweig nicht für Bewohnerinnen großer Städte, da ein kleiner ungestörter Raum in einem Garten erste Bedingung ift, ebenso in der Um= gebung eine gute Bienenweibe, alfo Obstgarten, Wiesen, Felder 2c.

Eine tägliche Beschäftigung von 1-2 Stunden genügt, um einen Bienenstand von 10 Bölkern zu besorgen, in einzelnen Fällen nimmt die Arbeit auch mehr Zeit in Unspruch.

Selbstverständlich ist für den Erwerb die Absathfrage der Hauptpunkt. In dieser Beziehung liegt nun die Sache auch in ber Schweiz gunftig, ba immer sehr große Nachfrage nach Honig ist. Zum 3mede bes Berkaufes empfiehlt es fich als Mit= glied ben Bereinen ber Bienenguchter fich anguschließen, da diese den Berkauf auf genoffenschaft= lichem Wege einleiten und gemeinsame Sammelstellen errichten. Der bon diesen Bereinen u. a. auch dem Bereine ber Zurcher Bienenfreunde gum Berkauf gebotene Honig ift ftart begehrt, ba ber Räufer die beste Garantie hat für rein: Ware. Wer solchen Vereinen angehört, wird nie über Mangel an Abiat zu klagen haben. Allerdings wird eine scharfe Kontrolle geübt und Fälschungen ftrenge zuruckgewiesen. - Es liegt auf ber Sand, daß die Bienenzucht, wo fie zum Erwerbszweig bient, auch rationell betrieben werden muß. Dazu nun gehört eine Summe von theoretischen Renntnissen und praktischen Uebungen, und es em= pfiehlt sich baber, beides entweder in einer guten Lehre sich anzueignen ober burch ben Besuch einer Imterschule. Nur so vorbereitet ist Aussicht vor= handen, sein Auskommen zu finden, da eine aufs Geratewohl eingerichtete Bienenzucht ohne genügende Vorkenntnisse oft schweres Lehrgeld fordert.

Ueber die Ertragsberechnung können nur all= gemeine Gesichtspunkte angegeben werden, da der Verdienst, je nach den guten oder schlechten Jahren variirt. Gin eigentlicher Geldverluft ift auch bei einem schlechten Bienenjahr nur gering. Migrat bei ungunftiger Witterung eine Ernte gang, jo bringen erfahrungsgemäß bie guten Jahre um fo mehr ein. Bei den modernen Sulfsmitteln und Ginrichtungen laffen sich oft Honigerträge erzielen, die bei ben alten Betriebsmitteln nicht möglich waren. Für Frauen und Töchter mit einfacher Volks= schulbildung und ohne Betriebstapital gibt es aber auch sehr einfache, wenig Zeit, Arbeit und Kenntnisse erforbernde Ginrichtungen, die Erträge find babei allerdings geringer. So viel scheint aber als beitimmt angenommen werden zu dürfen, daß eine Imkerin, die Tüchtiges leistet, in wenigen Jahren dazu tommen fann, bei bescheibenen Lebensan= sprüchen ihre Bedürfniffe zu beftreiten.



Der Auken der schwarzen Ivhannisbeere ist sehr vielseitig. Während man aus den Früchten einen ausgezeichneten Liqueur bereitet, lassen sich die Blätter als vorzügliches Beilmittel verwenden. Sie enthalten einen abstringirend und antiseptisch wirkenden Saft. Zur Gewinnung desselben wird eine Portion Blätter in Wasser aufgekocht und die Abkochung filtrirt. Wo dieses Mittel bei Bunden angewendet wird, übt es eine heilende Wirkung aus und verhütet Entzündungen und Geschwüre. Cbenfo gibt diefe Abkochung ein wirksames Bekampfungs: mittel gegen Durchfall.

Das Reinigen der Badewannen geschieht am zwedmäßigsten auf folgende Weise: Marmor wäscht man mit wollenem Lappen, weißer Seife und febr reinem Waffer und trocknet mit einem Leinen= ober Lederlappen nach. Für Porzellan verwendet man schaumige Seife und nur warmes Waffer, fpült dann mit viel flarem Waffer nach und reibt mit Leinwandlappen troden. Zint= und Rupferbadewannen reibt man nach dem Ausleeren mit trockenem Sande so rein als möglich und wäscht bann mit Sodawaffer gut nach, bann spült man und polirt schließlich mit wollenem Lappen. Holz wird ohne viel Soba und Seife gebürftet, wiederholt gespült und an der Sonne oder an der Luft getrocknet.

Die Bände von Oblifflecken zu reinigen. Zur Zeit des Einmachens wird es mancher Mitleserin will= tommen fein, zu erfahren, daß die dem Waffer, der Seife und Soda hartnädig trogenden Obstisleden fofort verschwinden, wenn man die Sande in Buttermilch mascht.

Oblittedien aus Wäldze zu entfernen. Hiezu bedient man sich zwecknäßig entweber ber schweftigen Säure ober lauwarmen Chlorwassers. In ersterem Falle fett man die angefeuchteten Stellen des Gewebes vor= sichtig den Dämpfen brennenden Schwefels aus. Sollen Obstflecke aus baumwollenen ober wollenen Geweben ent= fernt werden, so genügt ein Auswaschen mit warmen Seifen= oder mit Ammoniakwasser. Letteres ist auch bei feidenen Geweben anzuraten, nur muß dabei fehr vorsichtig und zart gerieben werden.

Effig aufzubewahren. Um bem Effig Dauer zu geben, fülle man denselben in Flaschen, die aber nicht voll fein durfen, ftelle diefelben offen, mit Beu umwidelt, bis an ben hals in einen mit Waffer gefüllten Ressel und lasse auf diese Weise ben Essig eine halbe Stunde lang sieden. Nach dem Erkalten werden die Flaschen bis auf anderthalb Finger breit gefüllt und gut verkorkt. Ein so behandelter Essig verdirbt nie, sondern wird immer beffer. In Flaschen gefüllter Effig halt fich, wie die Erfahrung gelehrt hat, beffer, wenn man diefelben nicht legt, sondern stellt.

Ein vorzügliches Rezept zur Forderung des Baarmudiles ift: 8% Tinctura Cantharides, 5% Balsam peruvian, 100 % Spirit Melissae. Diese Mischung wird tüchtig geschüttelt und allabendlich auf die Kopfhaut ein= gerieben.

Eiweiß foll ein vorzüglicher Erfat für Gummi arabicum fein und jum Schließen von Briefen, Papier= hüllen, Unkleben von Stiquetten zc. fich beffer eignen und weniger leicht zu lösen fein, als Gummi.



#### Speisezeddel für die bürgerliche Rüche.

Montag: \*Weiße Mehljuppe, \* englisches Fleischpurée mit Maccaroni, \*Aprikosemmus.

Dienstag: Klare Fleischsuppe, Rindfleisch mit \*Schnitt=

lauchsauce, gedünstetes Weißkraut mit Kartoffeln. Mittwoch: Ribelisuppe, \*marinirte Kalbskeule, Kartoffels falat, \* himbeerauflauf.

Donnerstag: Reissuppe, Schweinstotelettes, \*Kürbis-gemuse, gebratene Kartoffeln.

Freitag: Kartoffelsuppe, Fleischvögel, Gurkensalat, \* Käse= Omeletten.

Samstag: Flädchenjuppe, Bratwürste und Bairisch Kraut, \* Tapiokaspeise.

Sonntag: Giergerftenfuppe, Schafsbraten mit Bohnen, Pflaumenkompott, \* Ruchen aus dicker Milch.

Die mit \* bezeichneten Rezepte find in biefer Rummer gu finden.

#### Roch = Rezepte.

Weife Mehlluppe. Ziemlich viel frische Butter wird in der Pfanne geschmolzen, so viel Mehl als zur Suppe erforderlich ist, beigegeben und furz gedünstet, ohne daß das Mehl gelblich anlaufen barf. Reichlich kurggeschnittene Peterfilie rührt man nun noch ein paarmal bamit um und löscht alles mit bem nötigen Waffer forgfältig ab, jo baß sich keine Anollen bilden. Run wird bie Suppe gefalzen, girka eine halbe Stunde auf nicht zu starkem Feuer gekocht oder nach dem Aufwallen in den Selbstkocher gestellt. Wor dem Auftragen wird die Suppe mit einem Eigelb abgezogen. Schneckt sehr gut.

Marinirte Kalbskeule. Eine gut geflopfte und abgehäutete Reule wird dicht mit feinen Specistreifen gespickt, mit Salz eingerieben, in eine Pfanne oder ein großes Cafferol gelegt, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Burgelwert, zwei Lorbeerblätter, zwei Relfen, einige Pfeffer= förner und ein wenig Zitronenschale hinzu getan und entweder bloger Beinessig oder halb Essig, halb Beiß-wein darüber gegossen. Man läßt die Keule 24 Stunden unter mehrmaligem Umwenden in dieser Marinade, brät fie bann am Spieg ober legt fie in ein Cafferol auf Spectscheiben, gießt die Marinade nebst etwas Kalbfleischbrühe darüber, dämpft fie unter häufigem Begießen langsam darin weich, seiht den Fond durch, kocht ihn ein, entfettet ihn und gibt ihn als Sauce, mährend man Kartoffelfalat noch nebenbei fervirt.

Englisches Fleischpurde. Für sechs Personen werden 11/4 Kilo Ochsenfleisch, am besten Huft, furz vor Essenszeit mit einem scharfen Messer geschabt. Unmittels bar vor dem Serviren werden etwa 40 Gr. frische Butter heiß gemacht, das Fleisch hincingegeben, über sehr leb-haftem Feuer 2 Minuten gedampt, d. h. bis es nicht mehr roh aussieht, das nötige Salz, eine Brise Pfeffer, 1 Löffel Zitronensaft, einige Löffel heißes Wasser und ein Kaffeelöffelchen "Maggi-Würze" zugefügt und auf

eine warme Platte angerichtet.

Kürdisgemüse. Ein bei uns wenig befanntes, ganz vorzügliches Gemüse liefert unter den Speisefürdissen der Vegetable Marrow, ein langer, gelber, vors züglicher Speisekurbis (englische Sorte) von der Form ber gewöhnlichen Gurte, nur bedeutend größer. Er wird am beften in fleine, murfelformige Stude gerichnitten, ca. 20 Minuten in siedendes Baffer gebracht und bann mit einer gewöhnlichen Blumenkohlfauce fervirt. Sein Geschmad ift ganz und gar berjenige eines guten Blumen= kohls, auch ist er ebenso leicht verdaulich wie dieser. -Unsere hausfrauen werden uns danken, daß wir fie auf bieses prächtige Gemuse, das seit einiger Zeit auf den zurcherischen Gemusemarkt gebracht wird, aufmerksam gemacht haben.

Kalte Schnittlauchlauce. In 1/2 Liter bicken

Rahm tue man einige Tropfen Effig ober Zitronensaft, so daß er leicht sauer schmeckt, Salz nach Geschmack, viel kleingeschnittenen Schnittlauch und 3—4 hartgesottene, grob gewiegte Gier, zulett einige Tropfen feines Salatöl. Diese Sauce wird gang kalt servirt und schmeckt zu frischgekochtem Rindfleisch und kaltem Rinder-, Ralbs- und hammelbraten ausgezeichnet.

Aprikolenmus, 20-24 fcone, reife Aprifofen werden halbirt, mit 150 Gramm Zuder, einem nußgroßen Stüd Butter und einem Glase Weißwein völlig weich gedünftet, durch ein haarsieb geftrichen und mit Biscuit, geröfteten Semmelscheiben ober Makronen garnirt, auf-

gegeben.

Käle-Omeletten (bei den herren fehr beliebt) Man mache einen gewöhnlichen Omelettenteig mit Sals. Benn man bann eine Omelette in die Pfanne gegoffen hat, streue man reichlich feingeschnittenen fetten Käse da= rauf. Ist die Omelette auf der untern Seite schön golds braun, wende man sie mit der Schaufel um, bis auch bie andere Seite gelb ist, dann tue man sie auf eine längsliche, gewärmte Blatte, zusammengelegt, lasse sie warm stehen, bis die andern Omeletten auch fertig sind und servire sie bann, hübsch nebeneinander gelegt, möglichst heiß. Statt Kase kann man viel Schnittlauch klein schneis ben und Beterfilie wiegen und diefes Grune bann reich= lich auf die obere, noch ungebackene Seite der Omelette

streuen. Dies schmeckt auch vorzüglich. Bimbeer-Auflauf. 180 Gramm Zucker werden mit neun Eidottern und 90 Gramm geschälten und feingestoßenen, süßen Manbeln zu' Schaum gerührt und mit dem steifen Schnee der neun Eiweiße nebst 60 Gramm feinem Mehl leicht vermischt; hierauf füllt man die Sälfte biefer Maffe in eine gebutterte Form, bebeckt fie mit einer zwei Finger hohen Schicht recht reifer, gezuckerter Himbeeren, über die man den Reft der Masse legt, und

backt ben Auflauf eine halbe Stunde bei mäßiger Sige. Süffe Capivkafpeife. Man erhige 11/2 Liter Milch, verfüße dieselbe recht gut und würze fie mit 1/4 Stange der Länge nach aufgeschnittener Banille. Sodann gieße man langsam so viel Tapioka bazu, bis die Masse einen dicklichen aber noch leicht fluffigen Brei gibt und laffe die Maffe unter fortwährendem Rühren einige Dii= nuten kochen, dann nimmt man die Pfanne vom Feuer und rührt in den zarten Brei noch 4—6 Blatt aufgelöste ober gang klein zerschnittene Gelatine. Run gießt man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form und ftellt biefe in den Reller ober auf Gis. Erfaltet fturgt man die Speife auf eine Schuffel und gibt frifche oder eingemachte Aprikosen, Erdbeeren oder gemischte Frückte darum. Diese Speise schmeckt sehr erfrischend und gut und ist sehr gesund, hält sich auch, im Kühlen ausbewahrt, drei Tage lang.

Kuchen von dicker Milch. Wenn aus irgend

einem Grund 2-3 Liter Milch beim Rochen gusammen= laufen, kann man recht gute Ruchen davon bereiten. Man mache sogleich einen mürben Kuchenteig, sobann brücke man die geronnene Milch leicht durch ein sauberes Tuch, schütte bas Dicke in eine Schüffel, rühre 2-3 Gier dazu, einen gefüllten Löffel Diehl, einen Theelöffel voll Salz, einige Löffel klaren Zucker, ½ Pfd. Sultaninen. Hat man noch frische Milch, so gibt man ein wenig dazu, sodaß ein nicht zu dicker Brei daraus wird. Nun gießt man diesen Brei auf den ausgerollten Kuchenteig, ber auf gut mit Butter bestrichenem Blech liegt, streicht ihn hubsch gleichmäßig aus und bäckt diesen Kuchen sogleich, bis er schön hellgelb und gar ift. Zu Kaffe schmeckt er vorzüglich. Fr. Gr.=v. H.

Eingemachte Früchte.

Aprikolengelee. Die Aprikofen werden mit einem Tuche sorgfältig abgewischt, von den Stielen befreit, in Biertel geschnitten und diese in einem gut glafirten Topf, mit Wasser bebeckt, weich gekocht. Dann schüttet man sie auf ein ausgespanntes leinenes Tuch und fängt ben burchlaufenden Saft in einer untergestellten Schüffel auf, fiedet ihn mit Bucker (auf je ein Rilo Saft 750 Gr. Buder) unter fleißigem Abichaumen gur Geléedicke ein

und füllt die Gelée recht heiß in vorher erwärmte Gelées gläser. — Die zurückbleibenden Aprikosenstücke kann man noch anderweitig verwenden, z. B. für Basten oder Marwelade

Eingemachte Mirabellen. Siezu muffen reife, aber noch feste Früchte genommen werden; man stutt die Stiele, da dies hübscher aussieht, als wenn man dieselben gang wegnimmt, durchsticht die Früchte ein parmal und gibt fie in taltes Waffer. Aus bemfelben legt man sie in kochendes Wasser; sobald sie obenauf schwimmen, nimmt man sie heraus und gibt sie wieder in frisches Wasser. Dann läutert man das gleiche Quantum Zucker wie Früchte, die Mirabellen schüttet man auf ein Sieb jum abtropfen und gibt fie dann in den Bucker, läßt fie nur einmal überwallen, schüttet sie in eine Borzellans schüssel und lätt sie über Nacht an einem kalten Orte zugedeckt stehen. Um Morgen schüttet man den Zucker ab, kocht ihn unter Abschäumen zum Breitlauf, gibt die Mirabellen hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie gut ab und stellt sie wieder bis zum andern Morgen weg. So verfährt man viermal, kocht ben Bucker jedes-mal bis zum starken Faden, gießt ihn über die Früchte, gibt alles in Gläser, legt ein Rumpavier auf und über= bindet mit Blase oder Pergamentpapier.

Kochb. v. Fr. Buchli-Konrab. Tomaten-Gelée auf Wiener Art. 1 Kilogr. recht rote und reife, aber nicht weiche Tomaten werden gewaschen, mit ein wenig kaltem Wasser zugesetzt, vollitändig weichgekocht und gut ausgepreßt. Am folgenden Tage siedet man den Sast mit ½ Kilo Zucker über gelindem Feuer eine Stunde lang und schäumt ihn gut ab; wenn ein Tropfen desselben, den man auf einen Teller fallen läßt, nicht mehr ausstließt, sondern nach dem Erkalten gallertartig erstarrt, füllt man die Gelée in die Gläser, läßt es aussühlen und überbindet es mit Blase.

Pfirlick-Marmelade. Reise, ganz sehlerlose Früchte werben in siedendem Wasser flüchtig blanchirt, geschält, entkernt und in Viertel zerschnitten; nachdem man letztere gewogen, läutert man das gleiche Gewicht Zucker, den man in Wasser eingetaucht, tut die Früchte nebst etwas seingehackter Zitronenschale hinein, läßt sie sehr weich kochen und siedet unter fortdauerndem Umrühren und Abschäumen die Marmelade über gelindem Feuer dick ein, füllt sie nach dem Erkalten in Glasdüchsen, bedeckt sie mit einem rumgetränkten Papier und überbindet sie mit Blase.

Reinerlanden - Confiture. Recht reise Reineclauben werden vom Stiel und Kern befreit, halbirt gewogen und mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker vermischt, worauf man sie über Nacht in den Keller stellt und am folgenden Tage in einem irdenen, glasirten Casserol über gelindem Feuer unter öfterem Abschümmen und Umrühren focht, dis sein Sast mehr abläuft. Hat sich die Consiture am folgenden Tage darauf wieder verdunnt, so muß man sie nochmals eine Zeitlang kochen; dann läßt man sie erkalten, füllt sie in einen Steintops, bedeckt sie mit einem in Rum eingetauchten Papier und überdindet den Topf mit Blase oder Pergamentpapier.



Nachtschlaf bei offenem Fenster. Noch immer ist sich ein großer Teil des Publikums nicht klar darüber, daß man nachts bei offenem Fenster schlafen muß und indem man von giftigen Dünsten faselt, die während der Nacht dem Erdboden entsteigen sollen, hält man die einzigen giftigen Dünste, von denen man nachts in gesunden Gegenden sprechen kann, gar eifrig in dem wohls verschlossen Schlafzimmer zusammen. Denn in der Wensch atmet der Wensch während des Schlafzs größere Wengen giftiger Kohlensäure aus, sucht dagegen aber auch in erhöhten Waße die Lebenslust Sauerstoff aufzunehmen. Diesem letzteren Bedürsnis wird der Schläfzer sehläfzer behr bald nicht mehr genügen können, wenn die ges

schlossenn Fenster eine ausreichende Sauerstoffzusuhr verhindern. Man hat gefunden, daß in einem geschlossenen Raume von 45 Kubikmeter in der Nacht allein durch einen Bewohner der Kohlensäuregehalt auf 8—10 pro Tausend gestiegen war, während reine Luft nur 4 pro Tausend, d. h. 0,4 Kubikmeter Kohlensäure im Liter atmosphärischer Luft enthielt. Diese Zahlen geben einen sesten Maßkab auch sür die sonstigen Berunreinigungen der Zimmerluft während der Nacht, und sie beweisen, wie erschwert dei geschlossenen Fenstern der Zutritt reiner, sauerstoffreicher Luft ist. Es darf daher nicht Wunder nehmen, wenn in einem derartig schlecht ventilirten Raume der Schlaf ein unruhiger ist und am nächsten Worgen die erhosste Erquickung fehlt, ja sich vielleicht sogar Kopsschnerzen eingestellt haben.

Beitschr. f. diät. u. physif. Heilfunde. Ein wichtiger Gesundheitsfaktor im Sommer ift auch die Diät. Gerade im Sommer, wo an die Bärme des Körpers in Folge der höheren Temperatur der Luft nicht so große Ansprüche gestellt werden, wie im Winter, sollte die Ernährung vorzugsweise vegetarisch sein. Obst und Gemüse dietet der Sommer in größter Auswahl und es dürfte niemand schwer fallen, seine Bedürsnisse in dieser Weise zu befriedigen. Zum Trinfen sind erhitzende, alfoholische Getränke, sondern Wasser, Sodawasser, Limonade, kalter, leichter Thee, Kassee zu wählen. Bei vorwiegend vegetarischer Diät ist der Flüssigekeitsbedarf des Körpers durchaus nicht groß und demenach ist auch das Schwizen minimal.

# Ainderpflege und :Erziehung.

Gebt den Kindern keinen Alkohol. Es kann nicht oft und dringend genug davor gewarnt werden, ben Kindern Alkohol zu verabreichen. Folgende Urteile aus ärztlichen und Laienkreisen zeigen wieder neu, wie schädlich der Alkoholgenuß auf die Jugend einwirkt:

schädlich der Alfoholgenuß auf die Jugend einwirft: Dr. Paulfen aus Berlin schreibt: "Willst du beine Kinder kindlich erhalten, so gib ihnen Milch zu trinken: willst du aufgeregte, naseweise, frühreise und früh abgelebte junge Greise, so gib ihnen reichlich Spirituosen (geistige Getränke) und nähre sie mit stark gewürzter Fleischsoft. (Bekanntlich sind sür gesunde Kinder Fastenspeisen gesünder als tagtägliches Fleischessen.)" Dr. Geiser, Sanitätsrat in Ems, schreibt: "Meine

Dr. Geiser, Sanitätsrat in Ems, schreibt: "Meine zweiundvierzigjährige ärztliche Erfahrung hat mich gelehrt: 1. Weizen und Bier sind keine Nahrungsmittel für Kinder; 2. Wein und Bier machen Kinder reizdar, nervös, fördern

förperliche und geiftige Ermübung." Aus einer Gebirgsgegend schreibt ein Seelsorger: "Daß bei unserer Jugend die geistige Begabung immer mehr abnimmt, liegt offen zu Tage. Als Hauptursache wird angesehen, daß die Kinder nicht wie früher Milch, sondern statt dessen Most erhalten."

"Drei Feinde finds, welche die Jugend langsam aber sicher zu Grunde richten. Der schlimmste: die geistigen Getränke." (Johannes Reinelt.)

"Die besten Getränke für Kinder sind Milch und Wasser, wo sie in gutem Zustande zu haben sind. Wer ihnen Bier, Wein oder gar Schnaps (Liqueur) gibt, fündigt gegen Geist und Körper der Jugend." Otto v. Leirner.

# \* Krankenpflege. \*

In **Vergiftungsfällen** befolge man nachstehenbe Ratschläge, trage aber Sorge, daß ein Arzt so rasch als möglich den Bergisteten in Behandlung ninunt.

Arfenikvergiftung kennzeichnet sich durch fort=

mährenden Speichelauswurf, heftiges Erbrechen mit Schlunds und Magenschmerzen, Würgen, Durft, Zusams menschnüren im Halfe, Schlingbeschwerden und große Ungft mit auffälligem Verfallen des Gefichtes. Als Gegengift wird Eisenornschndrat gegeben, 2-4 Löffel alle 10 Misnuten oder noch besser Magnesiahnbrat (gebrannte Magnesia mit der 20sachen Menge Wasser.)

Grünfpanvergiftung erzeugt Erbrechen (gu= weilen grün- ober blaugefärbter Stoffe) Magenschmerzen und bittern Metallgeschmad im Munde. Als Gegenmittel find nach Entleerung des Giftes warmes Eiweiß= masser, Magnesia, Schwefeleisen, frisch bereitetes Gifens pulver in großen Mengen anzuwenden.

Phosphorvergiftung mit Erbrechen von fnoblauchartig riechenden und im Dunklen leuchtenden Stoffen verlangt nach einem Brechmittel (besonders von schwefelsaurem Kupfer) neben vielem schleimigem Getränk mit Eiweiß, die Anwendung von gebrannter Magnesia und Mehlbrei. (Ja keine fetten Mittel, welche die Lösung des Giftes befördern.)

Alfalien (Seifenfiederlauge, Soba, Salmiakgeift) find unwirksam zu machen burch reichliches Trinken von fänerlichen Getränken (Limonade, Effigwaffer); fette Dele und schleimige Getränke schützen die Magenschleimhaut.

Gegen Dpium=(Morphium)=Bergiftung werben schwarzer Kaffee, Essigwaschungen und künstliche Atmung

angewendet.

Chlor erzeugt heftige Reizung und Entzündung der Atmungsapparate. Bei Bergiftungen durch Chlor find Basser ober Alkoholdämpfe einzuatmen. Das einges atmete Chlor ift möglichst rasch aus der Lunge zu ent= fernen.

Bei Vergiftungen durch Einatmen von Kohlen= fäure oder Kohlenoryd sorge man für frische Altemluft und ftelle künftliche Atmungsversuche an.

Dasselbe geschieht bei anderen Gasvergiftungen. Wei= tere Verhaltungsmaßregeln muß der Arzt bestimmen.



Um die Blütezeit der Blumen möglichst zu verlängern, empfiehlt es sich, ben fogen. "Stempel" in den Blumen, die man lange blühend wünscht, mit einem fleinen Scherchen vorsichtig abzuschneiden. Wenige Tage nachdem die Blume aufgeblüht ist, sollte das Experiment vorgenommen werden, sei es nun an Zierpflanzen im Garten oder an den Blumentöpfen im Fenfter. Nelken, Lilien 2c. follen, auf diese Weise behandelt, fast doppelt so lange blühen als sonst.

Nachteile des Wälcheaufhängens im Obstgarten. Man hat in neuester Zeit die Beobachtung machen können, daß das zum Wäscheaufhängen in Obstgarten benötigte Seil eine ber hauptursachen ift, weshalb an den Aeften vieler Bäume fich so viel Moos ansett, die Bäume weniger gut gedeihen und an Ertragfähigkeit trot guter Düngung nachlaffen. Durch das Aufhängen der naffen und schweren Leibwäsche, Wollkleider, Leintücher und Steppbeden zc. wird nämlich bas um bie Bäume geschlungene Waschjeil meift ftark angezogen, wodurch bei längerer oder öfters wiederkehrender Umspannung allmälig eine Stockung des Saftes eintritt, die obern Partien der betreffenden Aefte werden infolge Ausbleibens des Saft= stromes nur mangelhaft und zuletzt gar nicht mehr von ben Wurzeln aus ernährt; folglich stirbt die Rinde teil= weise ab, und damit ist auch die Bedingung zur Moos= bildung und zur Ansiedelung von allerlei Ungeziefer ge= schaffen; zudem bleibt der Baum im Wachstum und Ertrag immer mehr zurück.

Schonet die Blindschleichen! Jedem Landwirt, jedem Gartenbesiger möchten wir doch die Schonung und Hegung der Blindschleiche angelegentlichst empfehlen, denn sie ist durchaus nicht schädlich ober sogar giftig, wie so

viele Leute meinen, fondern für den Gemuje- und Beerenobstbauer sehr nüglich, indem sie sich ausschließlich von den bei maffenhaftem Auftreten für diese Rulturen so schädlich werdenden Weichtieren, den Regenwürmern und Schnecken (namentlich den nackten Ackerschnecken, den gefährlichen Feinden der Erdbeerkulturen) ernährt. Die Behauptung, daß die Blindschleiche dem Bienenzüchter durch Wegfressen von Bienen Schaden zufüge, ist total unbegrundet. Tatjache ift aber, daß eine Blindschleichensfamilie eine Unmaffe Burmer und Schnecken verzehrt und dadurch dem Obstbauer und Landwirt große Dienste leiftet. Darum schonet und heget die Blindschleichen, wo ihr solche findet und verpflanzt sie in eure Gärten, denn fie find gang gewiß für uns nicht im geringften schädlich. Ihr Rugen ist weit größer, als wir gewöhnlich zu besobachten Gelegenheit haben, ba fie eben meist die Liebs lingspläte der Schnecken und Würmer, feuchte, schattige und verborgene Blate, absuchen und sich daher fast immer unter Steinen, alten Brettern, Ziegelplatten und in der Erde aufhalten, wo sich ihre Tätigkeit unserm mensch= lichen Auge oft entzieht.



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

#### Antworten.

54. Sie können auch in ber Schweiz sich im Gartenbau ausbilden lassen, nämlich in der kantonalen Garten= Gemüse= und Weinbauschule in Chatelaine bei Genf. Diese Schule bietet einen vollständigen theoretischen und praktischen Unterricht bes Gartenbaues und all seiner Fächer. Die Lehrzeit dauert 3 Jahre. Am Schlusse des letzten Jahrganges wird den Schülern, welche ein befriedigendes Zeugnis erhalten haben, ein Gärtner-Diplom verabreicht. Bur Entgegennahme ber Anmelbungen ber Schüler find bereit: bas Erziehungsbepartement bes Kantons Genf und die Direktion ber Schule in Chatelaine bei Genf, welche ebenfalls das Programm des theoretischen und praktischen Unterrichts, sowie nähere Auskunfte auf Berlangen zusenden werden.

54. Die Obst= und Weinbauschule Wäbensweil ift zugleich auch Gartenbauschule.

56. Hierzulande benutt man das Büchlein von Frau Maier-Streib, betitelt "Die Bettfedern" das fehr eingehende Unleitung zum Waschen ber Febern gibt. Es erscheint im Selbstverlage der Berfasserin, die in Tuttlingen (Württemberg) wohnhaft ift. Ich kann natürlich nicht wiffen, ob es das von Ihnen gewünschte ift. Abonnentin in Deutschland.

57. Bestellen Sie 3. B. bei Ruhn in Biel den schweiz.

Deklamator, bisher 3 Bandchen a Fr. 1. 57. Ein Büchlein von 96 Seiten, betitelt "Gebichte in Schweizerbeutscher Mundart von Konrad Meyer," III. Auflage, Berlag von Cäsar Schmidt, Zürich 1899, dürfte das von Ihnen Gewünschte fein.

5.=B., Zürich I. 57. Gine fehr empfehlenswerte Sammlung von Dialekt= Gedichten die auch Gedichte in der Schriftsprache im Un= hang hat, find die "Hagrosen" von Sophie Winz, in jeder Buchhandlung zum Preise von Fr. 1.50 brochirt und Fr. 2.20 cartonnirt, erhältlich. Sie finden darin einen fostlichen Sumor, den richtigen Boltston und gute Beobachtung ber Borkommnisse in Natur und Menschen-

58. Probiren Sie's mit über ben Tag im ganzen Bett verteilten, frischen Nußbaumzweigen, Wermut- ober Pfeffermungstengeln, eventuell alle drei miteinander. Das Bettzeug famt Matragen ift recht häufig zu lüften und

auszuklopfen.

58. Als probates Mittel kann ich Benzin empfehlen. Bekannte von uns haben, um dem gleichen llebel zu steuern, die Winkel ihrer Bettstätten und alle Holzleisten gut mit Benzin ausgestrichen und seither keine dieser braunen Dinger mehr gesehen. Machen Sie auch einen Versuch damit, natürlich ziehen Sie auch in Betracht, daß Benzin seuergefährlich ist!

59. Ein empfehlenswertes, billiges Rezept für Fruchtkuchen ist folgendes: Man nimmt 3 löffel voll Schweineschmalz, einen löffel gekochte Butter, ein Pfund Mehl,
Salz und Wasser. Der Teig wird gut gearbeitet, ausgewallt, dreimal überlegt und eine Biertelstunde stehen gelassen. Er kann natürlich zu allen Früchten verwendet
werden. Diese brauchen Sie dann nur nach dem Backen
zu zuckern und Ihre Jungmannschaft ist gewiß mit dem
Ergebnis Ihrer Kochkunst zufrieden. Frau A.

60. Bon Großmutters Zeiten her habe ich in Erinnerung, daß sie sticklien Wein durch hineinhängen eines Säckdens voll Weizen wieder herstellte. In einigen Tagen
zogen die Getreibekörner alles Unreine wieder an sich
und der Wein wurde wieder genießdar. Wollen Sie nun
Essig daraus nachen, so säuern Sie eine Strohflasche gut
mit Essig durch und lassen Sie's wieder eintrocknen, dann
gießt man ungefähr einen halben Liter scharfen, warmen,
roten oder weißen Weinessig hinein und süllt dis auf
den vierten Teil der Flasche mit warmen Wein (vorzugsweise Landwein) aus. Mit einem Pfropsen von eingebundenem Salz versehen, stellt man die Flasche dann
an die Sonne. Borher wirft man aber, um eine Essigmutter zu erhalten, ein Stück warmes, weiches Brot, das
mit Pfesserörnern besteckt ist, hinein. Schneller wird
der Ssiss fertig, wenn man nicht allen Wein auf einmal,
sondern seden Tag eine Flasche, die vorher an der Sonne
gewärmt wird, zugießt. Auf diese Weise kann man auch

ohne Essigabe den Ansatz machen, wenn man ein Stück gute Essigmutter hat. Zum Gebrauch zieht man von Zeit zu Zeit eine Flasche voll ab und füllt wieder warmen Wein nach. Zedes Jahr muß die Essigmutter sorgfältig gereinigt werden, wenn man guten Essig haben will. Hausmütterchen in Z.

#### Fragen.

61. Was halten die werten Leserinnen des Hauswirtschaftlichen Natgebers von den dreiteiligen Watragen? Sind sie vorteilhaft und wirklich praktischer als die ans dern? Für Auskunft dankt F. W. in K.

dern? Für Auskunft dankt F. W. in K.
62. Kann mir eine gute Hausfrau sagen, wie viel Geld man für Konserven ausgeben darf per Jahr, wenn bei vier erwachsenen Versonen ein Salär von Fr. 2500 zu verzeichnen ist? Und wie müßte diese Kapital auf recht praktische Weise verteilt werden, so daß der Vorrat an Consituren, Gelses, Dunstfrüchten und Gemüsen für den Winter reichen würde? Hausfrau in K.

63. Wie viel Gier legt ein Huhn jährlich? Ich möchte, ehe ich mich mit dem Gedanken, solche später zu halten, befasse, mich orientiren lassen, ob etwas dabei heraussschaut. Wir hätten allerdings nur einen beschränkten Laufraum. Bielen Dank für guten Rat. Frau B.

64. Ht Leinwand zur Aussteuer wirklich so empfehlense wert, wie man mir sagt? Und wo bezieht man sie wohl am vorteilhaftesten? Ich wäre für guten Rat sehr dankbar. Bräutchen.

65. Wer gibt mir ein gutes Rezept für in Salz einsgemachte Bohnen? In frühern Jahren wurden sie mir regelmäßig hart. Frau K.

66. Ich möchte mich in der freien Zeit in die Geheimnisse der Buchbinderei einweihen lassen, als Dilettant natürlich. Welche Bücher unterrichten darin und wo sind sie beziehbar? Vielen Dank für Auskunft.

Bureauangestellter.

# BRILLANT-SEIFE & -SEIFENPULVER

werden wegen ihrer vorteilhaften Verwendung immer mehr gebraucht. (H 2300 Q) (W 1111) Ueberall zu haben. Außeinige Fabrikanten: Beck u. Gie., Basel.

### E. Pater=Diggelmann

Stadelhoferstrasse 10, Zürich. Deutsche Gothaer Wurstwaren und Schinken

zu billigften Preifen.

Feine Käse.
Salz= und Senfgurten 2c.
Gemüse- & Früchte-Conserven
unb (T 1128)

fonstige Delikateffen.

Läglich frifche Gier,
Centrifugenbutter.



Ist die beste.

(W587)



# weck's Frischhalter

Einfachster und vollkommenster

Sterilisator (W 1134) für Obst, Gemüse, Fleisch, Milch.

Schweiz. landw. Schulen, Kochschulen und sonstige Anstalten bedienen sich desselben zur grössten Zufriedenheit.

ten Zufriedenheit. Gratis-Prospekte zu Diensten.

F. J. Weck, Zürich-Wiedikon.

Zürich-Wiedikon. Telephon 2497.



Zu beziehen durch folgende Firmen: (T 1079)
Altdorf: Jos. Nell-Ulrich; Bern: Kuenzli, Hafnermeister;
Bülach: G. Friedli; Glarus: F. & J. Dürst; Lausanne:
H. Moulin; Lichtensteig: A. Bremer, Eisenhandlung;
Lugano: P. Molinari & Co.; St. Gallen: C. Vogel,
Stammheim: Wirth. Schlossermstr.; Stein a. Rh.: Sulger,
Schlossermeister; Winterthur: Geilinger, Schlossermeister;
Horgen: Knecht, Eisenwarenhdlg.; Aadorf: Baiter-Fischer,
oder direkt bei Gebrüder Lincke, Zürich.
Fabrik: Industriequartier. Ausstellung: Seilergraben 57-59.