Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 16

PDF erstellt am: **31.05.2024**

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. 16. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 15. September 1900

Früchte.

Was Du vollkommen willst Dein eigen nennen,
Das wird Dir fertig in den Schoß nicht fallen,
Auch pflückst Du's reif nicht ab wie Frucht vom Baume,
Noch kann es Liebe als Geschenk gewähren. —
Aus Deinem Innern muß es Dir erwachsen,
Aus einem Samenkorn, das früh gestreuet
Auf Deines Geistes, Deines Herzens Boden,
Gar still dort keimte, wie des Feldes Samen.
Gleich diesem braucht es Tau und Licht und Wärme.
— Das wirkt die Liebe, die getreulich leitet —
Bis daß der junge Keim nach oben strebet
Aus eigner, inn'rer Kraft und endlich blühet.
Dann hüte Du sogleich die zarte Blüte
Vor Sturm der Leidenschaft, vor Leichtsinns Dürre,
Den gift'gen Mehltau „Schlaffheit" halte ferne,
So wird die Frucht des hohen innern Wertes,
Die Frucht der schönen Menschlichkeit Dir reifen.

Joh. Wollmann.

Kinder und Alkohol.

Bei allen Anlässen, wo man Kindern, sei es durch Jugendfeste oder Ausflüge, eine besondere Freude bereiten will, taucht die leidige Alkoholfrage auf. Aus alter Gewohnheit kann man sich solche Anlässe gar nicht vorstellen, ohne daß den lieben Kleinen, um sie zu beleben und fröhlich zu stimmen, ein Glas Wein oder Bier nebst der unvermeidlichen Wurst serviert werde. Sie sollen einmal etwas Besonderes kosten, das den Neureiz besitzt, etwas, das sie nicht alle Tage erhalten. Mit dem Letzteren könnte man sich gerne einverstanden erklären. Aber daß es gerade Alkohol sein müsse, ist doch gewiß nicht selbstverständlich!

Leider bekommen aber die meisten Kinder auch außerhalb der Jugendfeste und Schulreisen Wein und Bier; in vielen Familien gewöhnt man die Kinder früh an den Alkohol, in der Meinung, sie zu kräftigen oder aber aus der Erwägung, daß, wenn die Erwachsenen trinken, man die Kinder nicht ganz ignoriren dürfe. Wenn doch dem Vater zwei und drei Glas Wein nichts schaden, ja ihm sogar gut tun, so wird ein halbes Glas auch dem Kinde wohl bekommen, — so wird vielfach argumentirt.

Nun will ich hier nicht näher auf die Schädlichkeit des Alkoholgenusses im allgemeinen eingehen, sondern nur einiges bezüglich der speziellen schädlichen Wirkung desselben im jugendlichen Alter in Erinnerung bringen, damit die schlimme Tragweite des Alkoholismus in den Leibern der werdenden neuen Generation etwas ernster gewürdigt werde. Vorher nur wenige Daten über die allgemeine Ausbreitung des Alkoholgenusses und die durch denselben angerichteten Verheerungen. Dr. Blocher sagt in einem Vortrag:

„Im deutschen Reiche betrug die Zahl der wegen chronischen Alkoholismus in die Irrenanstalten aufgenommenen Menschen im Jahre 1881: 5291; im Jahre 1885 schon 11974. Vor 5 Jahren starb in den 15 größten Schweizer-Städten je der elfte, 3 Jahre später je der neunte Mann als Trinker".

Professor Gaule sagt, ebenfalls in einem Vortrag:

„Der Alkohol ist ein Lähmer aller Lebenserscheinungen! In den Konzentrationen, welche

die starken Weine oder die Liqueure besitzen, tötet er sogar schon die niederen Lebewesen. Je höher organisirt aber ein Wesen ist, desto geringeren Konzentrationen fällt es zum Opfer. Wir nehmen im allgemeinen nicht so viel davon auf, daß alle unsere Funktionen durch denselben gelähmt würden. Es genügt uns, wenn unsere höchsten und feinsten Organisationen, die an der Spitze unseres ganzen Organismus stehen, durch denselben gelähmt werden. Diese sind es, die allen unseren Bewegungen und Handlungen die Richtung geben und unsere Urteilskraft bedingen". —

Professor Forel sagt: „Der mäßige Alkohol führt, wenn er zur Sitte eines Volkes wird, mit absoluter Sicherheit zur Unmäßigkeit und zur schleichenden leiblichen und sittlichen Entartung der Nation. Diese Unmäßigkeit aber hat zur Folge: Entartung der Körpergewebe, vor allem des Herzens, der Leber, des Magens, der Nieren, wodurch Siechtum und früher Tod mit Herzverfettung, Nieren- und Leber-Schrumpfung, chron. Magenkatarrh 2c. enorm häufig vorkommt. Entartung des Gehirns. (Dieß ist die allerschlimmste Folge.) Entartung der Sitten. Entartung der Nachkommenschaft".

Birch-Hirschfeld sagt in seiner Pathologie: „Die ungünstige Wirkung des reichlichen Alkoholgenusses auf den menschlichen Körper geht unzweideutig aus der sehr erheblichen Verkürzung der Lebensdauer der Trinker hervor".

Nun will ich aber heute mit den mäßigen Alkoholfreunden keinen Streit. Was mir am Herzen liegt, ist das Wohl der lieben Kleinen.

Wollte man auch (was ich nicht thue) zugeben, daß mäßiger Alkoholgenuß Erwachsenen nichts schade, so kann unmöglich zugegeben werden, daß er, in selbst bedeutend reduzirtem Maaße, auch Kindern unschädlich sei! Hier lasse ich Dr. Frick in seinem Vortrag: Einfluß der geistigen Getränke auf die Kinder!" das Wort: „Die Kinder verhalten sich gegenüber den meisten Giften wesentlich anders als die Erwachsenen. Die meisten Gifte, vor allem aus auch Alkohol, sind den Kindern viel gefährlicher als den Erwachsenen. Das Gehirn und alle Organe sind in der Entwicklung, — unfertig. Alles ist weich, sehr empfänglich für gute und schlimme Eindrücke. Am zartesten, am wenigsten entwickelt sind die höchsten Eigenschaften, die Intelligenz, die Urteilskraft, die sittlichen Gefühle, die Selbsterkenntniß. Wenn gerade diese höchsten Eigenschaften schon beim Erwachsenen durch betäubende Gifte zuerst lahm gelegt werden, so muß die Störung, die Lähmung dieser Fähigkeiten in der zarten Kindheit ganz besonders verhängnißvoll werden. Am schlimmsten zeigen sich diese Folgen in der Aufhebung der Selbstbeherrschung. Der Jähzorn ist die furchtbarste Erscheinung in dieser Richtung. Um zu sehen, wie durch den Alkohol das unüberlegte Handeln im Jähzorn gefördert und die ruhige Ueberlegung gehemmt wird, lese man: Otto Lang Alkohol und Verbrechen." „Schon ganz mäßige Gaben geistiger Getränke bewirken bei 10—15-jährigen Schulkindern eine verminderte Arbeitslust, geringere Leistungsfähigkeit, eine gewisse Mattigkeit. Viele Proben mit Kindern bestätigten diese Beobachtung. Täglich hört man Klagen über die zunehmende Flüchtigkeit, über schlechtes Gedächtniß und geringe Leistungsfähigkeit der Schüler und Lehrlinge, über den Mangel an Ernst, das Fehlen von Gewissenhaftigkeit. Wir Aerzte bekommen immer mehr Kinder mit ausgesprochenen Anzeichen von Nervenschwäche in Behandlung." — Da der Mensch erst mit 20 bis 25 Jahren körperlich und geistig voll ausgebildet ist, so müßte der Alkoholgenuß, wenn man der Jugend die schwersten Schädigungen durch Alkohol ersparen will, bei Kindern und jungen Leuten auch vom Standpunkte der bloßen Mäßigkeit Erwachsener bis zu diesem Alter gänzlich unterlassen bleiben.

Um zu den festlichen Anlässen der lieben Schuljugend zurückzukehren, so lasse ich die Einwände, welche gewöhnlich gemacht werden, folgen.

1. Es sei gutes Wasser da; 2. Limonade können die Kinder kaufen; 3. die Aerzte sagen, ein Glas leichten Landweines oder guten Bieres sei den Kindern ganz zuträglich; 4. eine Auswahl von Getränken würde bei der großen Zahl Kinder undurchführbar; 5. Fabriklimonaden seien nicht einwandfrei; natürliche Mineralwasser seien zu teuer.

Diese Einwendungen sind im einzelnen wie als Ganzes unhaltbar!

1. Wenn es gutes Wasser hat, so gebe man allen Kindern von diesem köstlichsten und doch billigsten Getränke. Wenn bloß Wein servirt wird (auch wenn verdünnt) und die Abstinenzkinder diesen stehen lassen und selbst Wasser holen müssen, so ist das schon an und für sich eine ungleiche Behandlung und ein indirekter Zwang zum Trinken des Weines.

2. Wenn die einen Kinder die im Punkte 5 mit Recht als verwerflich erklärte Fabriklimonade aus eigenem Geld kaufen müssen, während die Alkoholiker ihr Getränk unentgeldlich erhalten, so ist dies wieder ein zwangähnliches Hindrängen zum Alkoholismus.

3. Wenn Aerzte den Alkohol in kleinen Dosen sogar bei Kindern als zuträglich erklären, so sind das solche Aerzte, die nicht auf der Höhe der Zeit stehen, also inkompetent sind; und es sind dieß dann auch Aerzte, welche dem Faustrechte huldigen und meinen, daß das, was sie sagen, auch Kindern aufgezwängt werden dürfe, deren Eltern einer entgegengesetzten Ansicht huldigen.

4. Eine Auswahl von z. B. zwei Getränken (Wein und ein alkoholfreies Getränk) wäre auch bei Tausenden von Kindern durchführbar, wenn an gewissen Tischen die eine Seite für die Abstinenten bezeichnet würde.

5. Fabriklimonaden sind nicht immer einwandfrei; sie sind schon wegen ihrer schroff kältenden Wirkung

geradezu verderblich. Aber sind denn die Fabriklimonaden das einzige alkoholfreie Getränk?

In dem Schriftchen: „Durst und geistige Getränke" von Dr. Ming, Nationalrat, sind auf Seite 33—37 nicht weniger als 20 verschiedene alkoholfreie, erfrischende Getränke beschrieben, welche sich an einem Jugendfeste und bei Ausflügen auch für große Kindermassen besonders eignen: Leichter Thee, Zitronenlimonade, Rhabarbersyrup, Himbeersyrup, Johannisbeersyrup, Mandelmilch, Apfelthee.

Warum überhaupt Mineralwasser, wenn natürliche ungegorene Fruchtsäfte in so prächtiger Auswahl zur Verfügung stehen?

So sollten die Schulbehörden, die große Gefahr, die Einführung unserer zarten Jugend in den Alkoholismus erkennend, ihr diesen Alkoholismus fernzuhalten trachten. An Jugendfesten, Schulausflügen und dergl. sollte der Alkohol offiziell verbannt sein.

Aus der feinen Küche.

Der nahende Herbst ist für den Feinschmecker stets eine goldene Zeit. Die Hühner kommen in mancherlei Gestalt und in vieler Abwechslung auf den Tisch, als „Wiener „Backhändl" als Paprikahuhn, als Huhn à la Henri IV., dann werden sie in der Granate, im Epigramm oder im Frikassée verwendet und feiern in der Galantine ihre Triumphe. Viele lieben allerdings die einfachste und natürlichste Art der Zubereitung und essen die Hühner am liebsten, ohne jede weitere Zutat oder höchstens mit etwas Zwiebel in Butter gebraten oder gedämpft.

Sehr vielseitige Anwendung erfährt auch das Hirschfleisch, namentlich da, wo man gezwungen ist, ein ganzes Tier im Haushalt zu verwerten. Bauch, Kopffleisch und Eingeweide geben Wildsuppe, Ragout oder Haschee. Die Keulen räuchert man am besten ab, da sie als Aufschnitt zarter sind als das Hamburger Rauchfleisch. In anderer Weise können sie als Fricandeau oder ganz gebraten, auch zu Klopsen und Pastete Verwendung finden. Die Blätter und Schultern geben mit Pilzen und Fleischklößchen als Zugabe eine Granate, der Rücken Braten oder Koteletts, das Filet ein prächtiges Abendbrot. Man wähle den als Schmaltier oder Einjähriger, Spießer oder Moses bekannten Hirsch, welcher den saftigsten Braten giebt. Hirschfleisch sollte man vor dem Verwenden stets in eine Marinade legen, die aus Essig, allerlei Gewürz, Zwiebeln, Citronenscheiben, Wachholderbeeren und feinen Kräutern besteht. Die Beize, in welcher das Fleisch drei Tage gelegen hat, verkocht man beim Schmoren nebst einem Glase Wein mit guter Rindsbrühe und benutzt sie als Beiguß. Die Knochen jeglichen Wildbratens geben die beliebte Suppe à la chasseur. Will man sie erst nach Tagen verwenden, legt man sie in Milch und stellt sie in den Keller. Der echte Wildpretesser liebt zum Braten den Parforcekohl. Feingeschabtes Rotkraut wird in Fett angedünstet, Essig, Aepfel, Salz und eine Prise Pfeffer dazugethan und unter Zugießen von rotem Wein recht kurz und weich eingeschmort. Der Kräuteressig, welcher, namentlich mit Esdragon aufgestellt, Salat und Saucen einen herrlichen Beigeschmack giebt, sollte noch bereitet werden, bevor die feinen Kräuter Blüten treiben. Einen sehr billigen und angenehmen Essig kann man sich aus allerhand Obstabfällen in leichter Weise herstellen. Faules, unreifes Obst wie Obstschalen gibt man kleinzerhackt in ein Faß und gießt auf jeden Liter Maische 1 Liter kochendes Wasser; an warmen Ort gestellt wird die Mischung bald in Gärung übergehen. Nach einer Woche seiht man die Flüssigkeit durch ein Tuch in ein anderes Faß, gibt 1/2 Pfund Hefen, ein Stück Schwarzbrotkruste und zwei Hände voll gestoßener Erbsen hinein, bedeckt das Faß mit einem wollenen Tuche und läßt es vier Wochen im warmen Raume stehen. Nach dieser Zeit wird der Essig durch Fließpapier gegossen, auf Flaschen gefüllt, verkorkt und verlackt. Er schmeckt weinartig und mildsäuerlich, ist unverfälscht und gesund.

Obstkuchen, Obstspeisen und Fruchteis stehen nun bei jedem Diner auf dem Küchenzettel, aber auch Reis à la Malta wird sehr gern gegessen. Unter den kalten Speisen ist die Fürst Pücklerspeise immer noch die beliebteste. Wer Gefrorenes selbst bereiten will, muß es gründlich verstehen; nebenbei ist aber auch noch große Sorgfalt nötig. Je kleiner das Eis zerklopft ist, desto besser läßt es sich einschichten. Man spare nicht mit dem Salz; die Büchse muß erst ganz durchgefroren sein, bevor man die Gefriermasse hineingibt. Das Abstechen und Durchrühren mit dem Spatel wie das Drehen der Form darf nicht verabsäumt werden. Der Eismaschine nach Professor Maidingers System wird der Vorzug gegeben.

Wie benimmt man sich zu Tische?

Wie oft wird der Bildungsgrad eines Menschen nach seinen Umgangsformen, nach seiner Lebensart beurteilt? Nicht, daß diese äußern Formen den Wert eines Menschen bestimmen. — Diese Behauptung stellen wir nicht auf. Wir sagen aber, daß es ein Leichtes ist, sich das anzueignen, was man von einem gebildeten Menschen bei Tische verlangt. In unserer Zeit, kommt auch der auf dem Lande, oder sonst in einfachen Verhältnissen Aufgewachsene, wo diese äußern Formen als Nebensache betrachtet werden, auf Reisen, an Bade- und Kurorten mit Menschen in Berührung, denen eine sorgfältige Erziehung von Jugend auf zu teil ge-

worden; nun empfindet man diesen Mangel oder wo er nicht von den Betreffenden selbst empfunden wird, fällt er den andern störend auf. Wir geben also hier einige allgemeine Tischregeln, die am einfachen Tische zu Hause geübt werden können, denn alle Eltern sollten bedenken, daß es Leute gibt, welche ihre Kinder nach ihrem Benehmen bei Tisch beurteilen und daß schlechte Tischmanieren für heranwachsende Töchter und junge Männer oft schwerwiegende Folgen haben.

Schon bei der Suppe fängt für viele der Verstoß gegen die gute Sitte an. Das Schlürfen und zu hastige Hinunterschlucken derselben ist eine so häßliche Angewohnheit wie die, den Löffel ganz in den Mund zu schieben. Die Spitze desselben genügt, auch nehme man den Löffel nie zu voll. Die Serviette hat man auf die Kniee zu breiten, und seine Brotschnitte oder das Brötchen zu brechen, nie zu schneiden!

Daß man beim Fleischessen u. dgl. das Messer rechts, die Gabel links führt, ist selbstverständlich. Die Uebung wird das Linksessen bald sehr leicht machen. Nie darf das Messer zum Munde geführt, noch das Besteck zu tief unten angefaßt werden. Knochen darf man nie zum Abnagen in die Hand nehmen, man muß sie mit Messer und Gabel aus dem Fleisch lösen lernen. Gemüse ohne Fleischspeisen ißt man nur mit der Gabel rechts, die Linke kann dabei das Brot halten; ebenso verspeist man Fisch, mit dem das Messer nie in Berührung kommen darf, ausgenommen wenn sogenannte Fischbestecke aufgelegt wurden.

Das Eßbesteck darf man nie zum Spielen benutzen, ebensowenig Brot. Das Auswählen eines besonderen Stückes, das lange Beschauen und Prüfen eines Gerichtes, das hastige Vertilgen der Portion oder das Gesichterschneiden bei einer Speise, die nicht zu unsern Liebhabereien gehört, sind Unarten, die der wirklich Gebildete strengstens vermeidet.

Auch wird er nie den Ellbogen auf den Tisch stützen, oder mit seinem eigenen Besteck in die Schüssel fahren, mit Geräusch essen, Lärm mit den Füßen oder dem Stuhl machen oder zum Glase greifen ohne die Serviette benutzt zu haben. Alles dies sind die elementarsten Begriffe für ein gutes Benehmen bei Tische, weshalb sie auch bei der einfachsten täglichen Mahlzeit praktisch ausgeführt werden sollen.

Die Art und Weise, das Obst zum Nachtisch zu verspeisen, bringt mitunter selbst solche in Verlegenheit, die sich sonst bei Tisch tadellos zu benehmen wissen. Darüber gelten folgende Regeln: Aepfel und Birnen zerschneidet man in Viertel und schält sie dann erst. Apfelsinen werden geschält, auseinander gebrochen, mit der Gabel in Zucker getaucht und dann zum Munde geführt. Pfirsiche und Aprikosen bricht man mit der Hand auseinander und verspeist sie ohne weiteres. Weintrauben beert man mit den Fingern ab, ebenso führt man Kirschen und ähnliches kleines Obst mit der Hand zum Munde, wobei man den Kern möglichst unauffällig hinter der Hand auf den Teller befördert. Melonen ißt man mit Messer und Gabel, Erdbeeren, Himbeeren und ähnliches mit dem Löffel. Johannistrauben faßt man an den Stielen und bringt sie, in Zucker getaucht, mit den Fingern zum Munde.

Wird kleines Backwerk zum Obst oder danach gereicht, so ist es stets, wenn nötig, zu brechen, ein Abbiß wäre sehr unstatthaft. Zu Obstkuchen, gefüllter Torte u. dgl. bedient man sich des Messers und der Gabel, um einem Beschmutzen der Hand vorzubeugen; manche sehr zarte, fast ganz aus Crême oder ähnlichem bestehende Erzeugnisse der Konditoreikunst verspeist man mit dem Dessertlöffel.

Erste Hülfe bei Unglücksfällen.

Man kommt nicht selten in die Lage, Personen, welche in unserer Nähe gestürzt waren, die erste Hilfe leisten zu müssen, mögen sie nun infolge von Ungeschicklichkeit auf ebenem Boden oder aus der Höhe herab zu Falle gekommen sein. Es soll hierbei nun durchaus nicht unsere erste Sorge sein, dem Gestürzten sofort wieder auf die Beine zu helfen; ist z. B. ein Bruch oder eine Verrenkung eingetreten, so wird durch unzweckmäßige Bewegungen in den meisten Fällen die entstandene Verletzung erschwert, ihr vielleicht noch weitere Ausdehnung gegeben. Man sollte deshalb zunächst stets nach dem Sitze etwaiger Schmerzen fahnden und, wenn solche geklagt werden, den verletzten Gliedmaßen die größte und besondere Fürsorge zuzuwenden. Man lasse den Gestürzten lieber einige Zeit ruhig liegen, ehe man ihm durch brüske Bewegungen neuen Schaden zufügt. Häufig genug wird das ja nicht gehen, aber z. B. Scheu vor den Vorübergehenden sollte uns an letzter Stelle abhalten, ihn liegen zu lassen. Ganz besonders ist bei eingetretener Bewußtlosigkeit größte Behutsamkeit am Platze: unvorsichtige Bewegungen, ungeübtes und ungeschicktes Zufassen beim Aufheben des Gestürzten kann z. B. eine gebrochene Rippe in die Lungen stoßen und so eine tötliche Blutung oder bei Schädelbruch den direkten Tod verursachen. Stets sollten mehrere unter gleichmäßiger Verteilung den Gestürzten fassen und ihn auf eine eventuell aus Brettern oder dergleichen schnell improvisierte Bahre heben, hierbei ganz besonders gebrochene Glieder vor jeder Zerrung oder dem gefährlichen Hängenlassen schützend.

Aehnliches gilt von der ersten Hilfe, welche man Epileptischen zuweilen leisten muß. Hier ist der Wunsch, den Anblick des im Krampfanfall Liegenden der Umgebung zu entziehen, stets verständlich, aber doch nicht das Wichtigste. Zunächst suche man den Kranken vor Selbstbeschädigung zu bewahren, der er z. B. durch Anschlagen an harte

oder spitze Gegenstände ausgesetzt ist; sodann öffne man die Kleidungsstücke, lockere die Taille, beseitige einen drückenden Halskragen u. s. w., um die unbehinderte Blutcirkulation zu befördern. Nicht unwichtig scheint es zuletzt, um den Bewußtlosen oder vielleicht in benommenem Zustande Befindlichen vor Taschendieben zu schützen, ihn zu bewachen oder einem Schutzmann zu empfehlen.

Einen einfachen, aber guten Eierprüfer kann jedermann sich mit leichter Mühe herstellen, indem er ein starkes Papier so zusammenrollt, daß ein offener Zylinder entsteht, der von etwas geringerem Durchmesser ist, als die durchschnittliche Länge eines Eies. Um die Mitte ist ein Bindfaden zu schlingen, damit das Papier sich nicht aufrollen kann. Nun legt man jedes Ei einzeln an ein Ende der Rolle, hält das Auge an das andere Ende und schaut gegen das Licht, am besten allerdings, wenn die Sonnenstrahlen auf das Ei fallen. Dabei hat man sich zu hüten, daß die Finger nicht das Licht auffangen. Dann wird man finden, daß fruchtbare, bereits angebrütete Eier einen dunklen Fleck zeigen, von welchem feine Adern ausstrahlen. Dieser dunkle Fleck wird größer und noch dunkler, sowie die Entwicklung des Hühnchens im Ei fortschreitet. Unfruchtbare Eier dagegen erscheinen durchaus klar (ebenso wie ganz frische Eier), bis sie nach etwa zwei Wochen sich zu zersetzen anfangen.

Wie erkennt man giftige Schwämme? Folgende, sind die bemerkenswertesten Grundsätze, nach denen man sich, wenn man keine genauen Fachkenntnisse besitzt, in den meisten Fällen richten kann:

1. Alte, madige und morsche Pilze nehme man nie.
2. Einen milchenden Pilz halte man immer für verdächtig.
3. Die giftigen Pilze haben einen widerlichen Geruch, zumal, wenn man sie zwischen den Fingern reibt.
4. Wenn man einen gesundheitsschädlichen Pilz zerbricht, oder was noch besser ist, mit einem Messer zerschneidet, so wird gewöhnlich (aber nicht immer) bald danach danach die Schnittfläche blau.
5. Wenn man ein Stück von einem giftigen Pilze in den Mund nimmt und etwas zerkaut, so wirkt es auf der Zunge stechend oder brennend. Am gewöhnlichen Fliegenschwamme, den jedermann kennt, läßt sich dieser Versuch leicht machen.

Frische Pflaumen und Zwetschgen aufzubewahren. Diese Früchte heben sich bis ins Frühjahr hinein auf, wenn man sie bei trockener Witterung in tadellosem Zustande vom Baume pflückt, 2 Tage lang im Schatten abtrocknen läßt und dann zwischen Kleie in einem völlig neuen und trockenen Steintopf derart einlegt, daß die Stielseite nach unten geht und keine Frucht eine andere berührt. Den Topf bindet man mit Pergament zu. Will man das Obst zu Tisch geben, so wischt man die Kleie ab, hält die Früchte in einem Haarsieb einige Minuten über kochendes Wasser, wodurch sie völlig fest und frisch aussehend werden.

Koch-Rezepte.

Klare Reissuppe. Für 4 Personen blanchirt man 90 Gr. Reis, setzt ihn mit 2 Liter kochendem Salzwasser wieder zu und läßt ihn langsam weichkochen, ohne daß die Körner zerfallen, gießt ihn durch ein Sieb und dann sorgfältig in die Suppenschüssel, wo er mit siedender Fleischbrühe übergossen wird. Zur Garnitur gibt man ganz fein länglich geschnittene gekochte Carotten hinein.

Falscher Hase. Fleisch vom Stotzen (3 Pfund) wird durch die Hackmaschine gelassen und von allem Häutigen befreit, mit Salz, 3 Eiern, 60 Gr. süße zerlassene Butter, 200 Gr. fein würflicht geschnittenem Speck, etwas geriebenen Sardellen und 1—2 Tassen trocken geriebenem Brot zu einer zähen Masse verarbeitet, zu einem hübschen länglichen Braten geformt, dieser in Mehl umgewälzt und auf der Oberseite hübsch gespickt und recht saftig gebraten. 15 Minuten vor dem Anrichten bestreut man die Oberfläche mit Brosamen; sobald dieselben Farbe genommen, gießt man das Fett ab und eine Tasse sauren Rahm hinzu.

Schafs-Ragout. Brust oder Laffe wird in Vorlegestück geschnitten, auf 1½ Kilo 35 Gr. Fett heiß werden lassen, 2 kleingeschnittene Rübli darin dämpfen, das Fleisch hinzufügen und leicht anrösten, 2 Löffel Mehl darüber streuen, wenn braun geröstet, mit 1 Glas Rotwein und Fleischbrühe ablöschen, Zwiebel, Lorbeer, Macis und Nelken beigeben, zirka ¼ Stunde dämpfen, dann wieder etwas Flüssigkeit nachgießen und gar dämpfen (¾—1 Stunde).

Hirschbraten. Ein gut abgelegener Rücken, Ziemer oder eine Keule werden gewaschen, ordentlich abgehäutet und reichlich gespickt, worauf man das Fleisch in eine passende Pfanne legt, in der man Butter und würflig geschnittenen Speck zerlassen hat, mit Salz bestreut und mit einem passenden Deckel oder einem butterbestrichenen Papier zugedeckt. Man läßt den Braten so eine Stunde zugedeckt, wobei man ihn öfters mit Butter begießt und von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser in die Pfanne zuschüttet; gegen das Ende der Bratzeit, die je nach der Größe des Stückes 2—3 Stunden dauert, gießt man anstatt des Wassers fetten sauren Rahm zu und bestreicht auch den Braten, der nicht gewendet wird, damit.

Altes Huhn mit Reisrand. Das Huhn wird in der Braise weichgedünstet; währenddem quellt man 200 Gr. sehr guten Reis mit Fleischbrühe und einem Stück Butter dick aus, doch so, daß er zwar weich ist, aber die Körner völlig ganz bleiben (eine Messerspitze voll Currypulver hinzugetan, verleiht ihm einen äußerst pikanten Geschmack), streicht ihn zu einem handhohen Rand auf eine runde Schüssel, die in der Mitte leer bleiben muß, überpinselt ihn mit geschlagenem Eidotter und stellt ihn eine Viertelstunde auf den Dreifuß in einen mäßig heißen Ofen, so daß der Rand überbäckt und Festigkeit erhält. Dan richtet man in der Mitte das Huhn an und übergießt es ein wenig von der noch besonders nebenbei servirten Zitronen-, Champignon- oder Morchel-Sauce.

Gefülltes Weißkraut. (Sehr gut, braucht drei Stunden zum Weichkochen.) Man schneide von einem tadellosen, festen Krautkopf, wo der Strunk ist, einen runden Deckel ab, wie eine große Untertasse, oder kleiner Teller. Sodann schneide man aus der Mitte des Kopfes viel Kraut aus und löse die Blätter sorgfältig von innen aus, bis der Krautkopf einer Schüssel gleicht, jedoch muß der Rand und Boden doch noch fingerdick sein, sonst zerfällt der Kopf beim Kochen. Sodann wiege man das ausgelöste Kraut hübsch fein und dämpfe es in einer Pfanne in Schweinefett oder gewiegtem Speck schön weich. Wenn dieses weichgedämpfte Kraut verkühlt ist, rühre man 3 Eier, ein Pfund gehacktes, rohes Schweinefleisch, reichlich Salz, etwas Pfeffer und Kümmel dazu und fülle alles in den Krautkopf. Man legt dann den Krautdeckel recht exakt darauf, bindet ihn kreuzweise mit einem reinen Band zu und koche das Kraut in Salzwasser, welches darüber gehen muß, schön weich. Man kann noch etwas Kraut und Rind- oder Hammelfleisch daneben legen und mit weich kochen, wenn die Familie groß ist. Ist das Kraut schön weich, nimmt man es behutsam mit einer Schaumkelle heraus, entfernt das Band und servirt das Gericht auf runder Platte. Dasselbe ist sehr gut, nur

darf das Salz nicht fehlen und es muß ganz weich gekocht sein.

Kalbfleischvögel. Für 6 Personen werden 1½ Kilo Kalbfleisch, vom Unterstück, in fingerdicke Tranchen geschnitten, leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit folgender Fülle belegt: 60—80 Gr. eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brot werden fein verwiegt, 1 Löffel gedünstete Zwiebel, 1 Löffel gehackte Petersilie, 50 Gr. aus Haut und Adern geschabte Kalbsleber, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, nach Belieben etwas Zitronensaft und 1 Ei zugefügt und alles gut vermengt. Auf jede Tranche wird nun ein schwacher Eßlöffel voll gegeben, diese aufgerollt und so mit Bindfaden umwunden, daß nirgends Fülle herauskommen kann. Die Vögel werden, nachdem sie noch leicht in Mehl umgewendet, neben einander in die Bratpfanne in einen Löffel heiße Butter oder heißes Fett gelegt, über lebhaftem Feuer, oder noch besser im heißen Bratofen rasch gelb gebraten mit ¼ Glas Weißwein abgelöscht, wenn dieser etwas eingeschmort, das zur Sauce nötige, warme Wasser zugegossen und das Fleisch zugedeckt in ¾—1 Stunde fertig gekocht. Vor dem Anrichten wird die Sauce noch mit 1 Kaffeelöffel „Maggi-Würze" und 2 Löffel Rahm vermischt.

Gedünstete Rüben. Die nötige Anzahl Rüben werden abgeschält, in 4—5 Centimeter lange Streifchen geschnitten, gewaschen und auf einem Sieb abgetropft; hierauf tut man ein Stück Zucker und ein wenig Wasser in ein Casserol, bräunt den Zucker unter fleißigem Umrühren zu Caramel, schüttet die Rüben hinein, fügt ein Stück Butter und etwas Salz bei, gießt Fleischbrühe darüber und läßt das Gemüse fest zugedeckt langsam recht weichdünsten. Dann stäubt man ein wenig Mehl darüber, schwenkt sie damit um, füllt noch einige Löffel Fleischbrühe nach und dämpft die Rüben noch eine Weile, um sie mit Hammel-Carré aufzugeben.

Sellerie à la crême. Einige gut gewaschene Sellerieknollen oder die Wurzeln vom Stauden-Sellerie werden in Wasser beinahe weichgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten; inzwischen verkocht man ¼ Liter Rahm oder Milch mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, etwas Salz und weißem Pfeffer, dünstet die Sellerieschеiben noch ein Weilchen darin durch, würzt sie mit ein wenig darüber gestreuter Muskatnuß und gibt sie auf.

Schnee-Ball mit Vanillen-Sauce. Man kocht 1 Liter Milch mit 70 Gr. Zucker, einem Stück Vanille und 70 Gr. geschälten und geriebenen Mandeln recht langsam eine Weile auf einer nicht zu heißen Stelle, schlägt zehn bis zwölf Eiweiße mit einigen Löffeln feingesiebtem Zucker und ein wenig Zitronensaft zu sehr festem Schnee und formt denselben auf einer flachen Schüssel mit dem Messer zu einem glatten, großen Ball, den man behutsam auf die kochende Milch schiebt und während des Kochens hin und wieder mit ein wenig siedender Milch begießt, um ihn ordentlich gar zu machen, was nur wenige Minuten erfordert. Dann hebt man ihn vorsichtig mit zwei Kochlöffeln heraus, legt ihn in eine Schüssel, zerquirlt die Eidotter in etwas kalter Milch und verrührt sie unter anhaltendem Umquirlen mit der kochenden Vanillenmilch, setzt das Rühren über dem Feuer noch kurze Zeit fort, ohne daß die Sauce von Neuem kochen darf, und gießt dieselbe beim Anrichten um den Schneeball. Ebenso kann man den Schnee zu kleinen Bällen formen, die man rasch nacheinander garkocht, auf einer Schüssel aufschichtet und mit der Sauce aufgiebt.

Pflaumen-Tascherl, (österreichisches Nationalgericht). Aus drei bis vier Eiern, dem nötigen Mehl, ein wenig frischer Butter und Salz macht man einen festen Nudelteig, rollt denselben einen Messerrücken stark aus, läßt ihn mit einem Tuch zugedeckt etwas übertrocknen und schneidet ihn in handbreite Streifen, die man mit geschlagenem Ei überstreicht und in gleichmäßigen Entfernungen mit haselnußgroßen Häufchen von Pflaumenmus belegt, oder einer ganzen Pflaume. Dann schlägt man die Streifen in der Mitte übereinander, drückt die Ränder fest zusammen, schneidet die einzelnen Taschеrl mit dem Kuchenrädchen ab, kocht sie einige Minuten in siedendem Salzwasser, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel und gießt etwas hellbraun gemachte Butter darüber.

Zwetschgen-Torte. Man bereitet einen guten Mürbteig aus 625 Gr. feinem Mehl, 350 Gr. frischer, harter, in kleinen Stückchen zu dem Mehl gebröselter Butter, 90 Gr. Zucker, 4 Gr. Zimmt, einer Prise Salz, einem Löffel feinem Rum und einem knappen Weinglase kaltem Wasser, wirkt den Teig leicht und rasch zusammen und rollt die größere Hälfte desselben zu einer 1 cm. dicken runden Platte auf, die man in ein Tortenblech legt und mit dem Rücken der Hand fest hineindrückt. Hierauf brüht und schält man eine Anzahl recht schöner, reifer Pflaumen, schneidet die Kerne heraus, wälzt die Früchte in gestoßenem Zucker und belegt die Torte dicht damit, flicht ein Gitter von Teigstreifen darüber, legt einen Rand ringsherum, streut Zimmt über die Pflaumen und läßt die Torte bei mittlerer Hitze eine reichliche Stunde backen.

Apfel-Strudel. Man macht einen Strudelteig von ½ Liter feinem Mehl, 30 Gr. Butter, zwei Eiern, einer Prise Salz und einer halben Tasse lauem Wasser, arbeitet dies tüchtig durcheinander, bis der Teig Blasen wirft, bestreicht ihn mit lauem Wasser, deckt eine erwärmte Schüssel darüber und läßt ihn drei Viertelstunden ruhen. Dann breitet man ein weißes Tuch über einen Tisch, bestäubt es mit Mehl, treibt den Teig etwas mit dem Nudelholz aus, legt ihn auf das Tuch und zieht ihn vorsichtig mit den bemehlten Händen ringsherum aus, daß er dünn wie Papier wird, aber keine Löcher bekommt. Hierauf bestreicht man den Teig leicht mit geschmolzener Butter, überstreut ihn mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel, darauf legt man dünne Apfelscheiben, die mit Zucker, Zimmt, ausgequellten Korinthen und feingehackten Mandeln vermengt sind, hebt das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, deckt die mit Butter bestrichene Form darüber, nimmt das Tuch auf, so daß der Strudel in der Form liegt, gießt behutsam etwas heiße Milch rings in die Form, ohne den Strudel zu berühren, und bäckt denselben drei Viertelstunden bei ziemlicher Hitze.

Eingemachte Früchte.

Eingemachte Birnen in Essig. Schön reife und nicht zu große Birnen werden dünn geschält, die Stiele zur Hälfte abgeschnitten und geschabt. Dann wird auf 1½ Kilo Birnen 1 Liter Obstessig mit 1 Kilo Zucker siedend gemacht und abgeschäumt, hernach 1 Stück ganzer Zimmet, 10 Gewürznelken, 1 Stück Zitronenschale und so viel Birnen, als nebeneinander Platz haben, hinein gegeben, dieselben sorgfältig gekocht, bis man mit einem dünnen Hölzchen hinein stechen kann. Sie werden dann herausgezogen, in Gläser oder Töpfe gebracht, der ziemlich dicht eingekochte Essig nicht zu heiß darüber gegossen und leicht gedeckt. Am nächsten und übernächsten Tag wird der Essig nochmals aufgekocht und wieder über die Birnen gegossen. Das Gefäß wird hernach gut geschlossen und an kühlem, trockenem Orte aufbewahrt.

Gelée von Aepfelschalen. Vor Gebrauch werden die Aepfel gewaschen oder abgerieben, dann geschält und das Innere nach Belieben verwendet. Die Schalen werden sogleich mit so viel Wasser übergossen, daß es gerade darüber geht, und recht durchgekocht. Hernach wird alles über ein Geschirr auf ein reines Tuch geschüttet und ausgedrückt. Die Brühe wird sodann mit ⅓—½ ihres Gewichtes Zucker zum Feuer gebracht und so lange gekocht und abgeschäumt, bis ein Tropfen auf dem Teller dick wird. Zitronenschale oder Vanille damit gekocht.

Pfirsich-Mus. In Süddeutschland und am Rhein, wo man reichlich Pfirsiche baut und solches Mus gern als süßes Nachgericht auf den Tisch bringt, pflegt man dasselbe halb aus gewöhnlichen, halb aus sogenannten Blutpfirsichen oder roten Nectarinen zu bereiten; man steint die Früchte aus, kocht sie mit etwas

Wein, Zitronenschale und reichlichem Zucker weich, streicht das dicklich eingekochte Mus durch ein Haarsieb und gibt es, mit Makronen garnirt, auf.

Pfirsich-Marmelade, feine Art. Die Früchte werden halbirt, geschält und gewogen; auf jedes 1/2 Kilo Pfirsiche nimmt man die gleiche Menge Zucker, reibt oder stößt denselben und streut ihn zwischen die in eine Schüssel geschichteten Früchte, welche man zugedeckt über Nacht in den Keller stellt. Am folgenden Tage nimmt man sie mit einem Schaumlöffel aus dem Saft, kocht diesen samt dem Zucker und ein wenig hinzugefügten Wasser, schäumt ihn gut ab, legt einen Teil der Fruchthälften neben einander in das Casserol, läßt sie einige Minuten kochen, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, siedet so nach und nach sämtliche Früchte 3–4 Minuten lang und übergießt sie mit dem halbausgekühlten Syrup. Dieses kurze Aufkochen der Pfirsiche wiederholt man noch zweimal an den folgenden Tagen, siedet den Syrup dicklich ein, füllt ihn nach dem Erkalten über die in die Gläser gelegten Früchte und überbindet dieselben gut mit Wachspapier und Blase.

Preißelbeeren einzulegen. Man wäscht und liest die Preißelbeeren, schüttet sie über Nacht auf ein Tuch und läßt sie trocknen. Am andern Tage setzt man sie in einer irdenen Kasserolle auf den Herd und läßt sie Saft ziehen, doch müssen sie dabei einige Male umgerührt werden, haben sie zu wenig Saft, dann gießt man 1/4 Liter Wasser zu. Nach einer halben Stunde schüttet man die Beeren in ein Haarsieb und läßt den Saft ablaufen. In letzteren legt man in Wasser getauchten Zucker, auf 3 Liter Beeren 500 Gr. Zucker, läßt ihn im Safte dicklich kochen, schüttet die Beeren hinein und läßt sie einmal darin aufkochen. Noch heiß füllt man sie in Gläser und verbindet dieselben erkaltet mit Pergamentpapier. Auf diese Weise verlieren die Preißelbeeren ihre oft unangenehme Schärfe und bleiben weich in der Schale. 1/2-Literglläser sind die besten.

Zwetschgen-Gelée. Man bringt halbirte Zwetschgen in einer Messing- oder Emailpfanne mit so viel Wasser, daß es reichlich darüber steht, auf das Feuer, kocht die Früchte bis zum Platzen und schüttet dann den Saft durch ein Tuch oder Haarsieb ab. Auf 1 Liter gewonnenen Saft kommt 1/2 – 3/4 Kilo Stockzucker, welchen man zerbröckelt und in dem Saft zergehen läßt, bevor er wieder auf das Feuer kommt. Man bindet in ein Läppchen einige Nelken und einige Stückchen Zimmt und kocht es damit oder man gibt die Schale und den Saft einer Zitrone hinein. Beides wird selbstverständlich nachher wieder entfernt. Die Kochzeit zu Gelée dauert höchstens eine Viertelstunde. Nachher verfahren wie bei anderer Gelée.

Den Rückstand kann man mit Zucker, Zimmt und einem Glas Wein zu einem noch ganz schmackhaften Zwetschgenmus einkochen, das als Fülle zu Kuchen, Omelette u. dgl. verwendet, oder mit Kartoffeln und Butterbrot genossen werden kann.

Gegen Kröpfe jeder Art. Eine Bekannte von mir, welche dieses Mittel selbst an sich erprobte und vorzüglich wirkend fand, teilte es mir kürzlich mit, und ich beeilte mich, es dem geschätzten Frauenheim einzusenden, vielleicht, daß es mancher Leserin willkommen ist. Man kaufe einen mittelgroßen, neuen, sauberen Schwamm, klopfe ihn gut aus, daß der noch darin befindliche Sand herausfällt, dann brenne man ihn auf eiserner, ganz sauberer Omelettepfanne unter öfterem Umwenden zu Kohle. Von dieser Asche nehme man jeden Morgen eine Messerspitze voll in der Milch beim Frühstück, so wird der stärkste Kropf nach und nach bald ganz verschwinden. Stellt sich nach einiger Zeit der Kropf wieder ein, wiederholt man das Mittel; es soll sicher helfen.

Gegen hartnäckige, **juckende rote Flecken im Gesicht oder am Hals** hilft am besten öfteres Bestreichen der Stellen mit abgekochtem, stark gesalzenem Wasser. Salzwasser ist überhaupt ein vorzügliches Mittel gegen äußere und innere Entzündungen aller Art, es reinigt und heilt.

Sicher helfendes Mittel gegen **Hühneraugen.** Man nehme reines Naturwachs ohne jede andere Beimischung, ungebleicht; dies erwärmt man, daß es sich kneten läßt und streiche es auf ein ganz kleines Stückchen Leinwand oder Papier, daß das Hühnerauge gerade davon bedeckt ist. Dies Wachspflästerchen muß nun 3–4 Tage unberührt liegen bleiben, nach welcher Zeit das Hühnerauge gewöhnlich schon so erweicht ist, daß man es leicht herausnehmen kann. Sollte dies aber doch nicht möglich sein, wiederhole man dies Verfahren genau noch einmal 3–4 Tage lang, der volle Erfolg ist dann ganz sicher. Vor dem Auflegen des Pflasters empfiehlt es sich, ein warmes Fußbad zu nehmen. Dies ist ein altbewährtes Hausmittel. Frau G. v. H.

Chrysanthemum, die herrlichen Modeblumen, sind gegen Frost zu schützen und in einem hellen, kalten Raum unterzubringen, genügende Feuchtigkeit (Nahrung) ist unbedingt erforderlich.

Beim Ueberwintern div. Knollen und Zwiebeln ist zu beachten, daß sie nicht plötzlich, sondern langsam aus ihrem Wachstum entnommen werden. Zuerst schneidet man das Grün ab, z. B. bei Georginen und Canna 2c.; dann deckt man die Pflanzen bei eintretendem Frost ein wenig zu, und läßt ihnen somit Zeit, Reservestoffe zu sammeln. Die Ueberwinterungsräume müssen trocken und frostfrei sein.

Kamelien im Zimmer. Die Kamelien bedürfen einer gleichmäßigen Feuchtigkeit. Sie alle Tage zu gießen ist (mit Ausnahme des Sommers) verwerflich; man gieße sie einfach nach Bedarf. Der Topf muß richtig bis zum äußersten Rande vollgegossen werden, sonst zieht das wenige Wasser nicht gleichmäßig in die Erde; infolgedessen schrumpfen die Wurzeln stellenweise ein, und spätere Zufuhr von Feuchtigkeit hat keinen Erfolg mehr. Auch kaltes Wasser, sowie Zugluft bei rauher Jahreszeit ist den Pflanzen sehr verderblich. Ebenso verursacht ein Wechsel des Standortes den Knospenabfall. Ein kühles Zimmer und reichliches Licht ist den Kamelien am angenehmsten. Ist eine Kamelie einmal längere Zeit im Zimmer gepflegt und so zu sagen akklimatisirt worden, so ist die Hauptschwierigkeit überwunden. Die gewöhnlichen roten Sorten gedeihen in der Regel besser als z. B. rein weiße. Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß reine Töpfe für alle Pflanzen unbedingt erforderlich sind.

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.

62. Sie stellen da eine ganz interessante Frage auf, so interessant, daß man Spalten füllen könnte, um sie zu beantworten und es müßte vorher überhaupt ein

Hausmütterchen auf der Bildfläche erscheinen, das genaue Erhebungen im eigenen Haushalt schon gemacht und mit Tinte und Feder festgehalten hätte. Ich z. B. lebe in ähnlichen Verhältnissen wie Sie und rechne jährlich ca. 50—60 Franken für Obst- und Gemüsekonserven. Die Früchte und Gemüse können ja sehr wohl als Nahrungsmittel, nicht nur als Genußmittel dienen; es ist daher falsche Sparsamkeit wenn man solche Ausgaben zu sehr beschränkt. Ich nehme vorzugsweise Früchte, die gerne gegessen werden und lasse dafür feine, teure Sorten weg. Auch werden natürlich feine Gemüse, Spargel 2c. nicht berücksichtigt, da ich keinen eigenen Gemüsegarten habe, sondern alles kaufen muß. Genau bestimmen, wie viel Konfituren, Marmeladen, Essigfrüchte, sterilisirte 2c. Sie aus diesem Geld beschaffen können, läßt sich nicht leicht. Sie müssen die verschiedenen Preise ins Auge fassen, die ja nicht überall die gleichen sind. Und denken, Hausmütterchen, eifrig denken und eifrig Notizen machen müssen Sie! Nächstes Jahr wissen Sie dann ganz genau wie Sie sich einzurichten haben. Die Geschmacksrichtung ist in den Familien mit gleichen Einnahmen oft so grundverschieden, daß sich in Bezug auf die Quantität der Konserven keine Norm aufstellen läßt.

Frau A.

63. Statt „Dyandotter" soll es heißen: Wyandottes.

67. Wenden Sie sich an den Erfinder, Herr Professor Müller-Thurgau Obst- und Gartenbauschule Wädensweil. Er gibt Ihnen die sicherste Auskunft.

Frau A.

67. Der beschränkte Raum unseres Blattes würde nicht gestatten, auch in aller kürzester Form eine Anleitung über die Herstellung alkoholfreier Obstweine zu geben. Dagegen ist bei Herrn A. Gasser in Dießenhofen (Thurgau) ein billiges, sehr nützliches Büchlein zu beziehen, welches gründlichste Anleitung und Belehrung gibt über die Herstellung alkoholfreier Obst- und Traubenweine im Kleinen wie im Großen und ist dieses Schriftchen jedermann, der heuer einen Versuch im Herstellen solch gesunder, nahrhafter Obst- und Traubenweine ohne Alkohol machen will, nur bestens zu empfehlen.

68. Kaffeegesellschaften werden Sie erst zurückgeben, wenn Sie eingeladen waren, tuen Sie also die Augen auf, und bewirten Sie nachher im vernünftigen Mittelweg, und in erster Linie nach Ihren Verhältnissen. Mehr selbstständiges Handeln, weniger Nachahmungstrieb. Ueberladene Tische sind unfein.

Frau A.

69. Gegen Blutläuse hilft Knodalin (in Droguerien erhältlich), gegen Blattläuse Tabakblätter-Absud.

70. Alkohol ist eben ein Gift, das, wie alle Gifte, in besonderen (ärztlich bestimmten) Fällen heilsame Wirkung übt. Man lasse sich nur nicht zu falschen Schlußfolgerungen verleiten.

70. Alkohol für Kinder ist absolut zu vermeiden, was aber nicht sagen will, daß er vom Arzte nicht gebraucht werden darf. Arznei- und Genußmittel sind wol zweierlei! Vertrauen Sie in kranken Tagen solche Fragen dem Hausarzt an.

Frau A.

71. Seidenstickereien (waschechte Seide auf Leinwand) wasche ich stets selbst in lauem Wasser mit Marseillanerseife. Lege sie alsdann naß ausgerungen in ein trockenes Tuch, rolle sie fest zusammen und bügle sie linksseitig nach ein bis zwei Stunden. Sie blieben mir stets wie neu.

71. Waschechte Seidenstickereien werden in warmem nicht heißem Seifenwasser (weiße Marseillerseife) gut durchgeschwadert, dann in lauwarmem Wasser tüchtig gewässert, hierauf in ein Tuch geschlagen und sofort auf der linken Seite geplättet. Ich wasche alle meine gestickten Sachen auf diese Weise mit bestem Erfolg.

Frau L. W. in E.

Fragen.

72. Könnte mir vielleicht jemand mitteilen, wie man Petersilie für den Winter ziehen kann und wann damit begonnen werden soll?

L. M. in G.

73. Welche von den erfahrenen Hausfrauen, die diese Zeilen lesen, würde mir wohl einige Rezepte für Gebäck angeben, welche sich zu Thee eignen. Wir wohnen auf dem Lande und sind Abstinenten und da möchte ich gerne zum Abendbrot hie und da selbstbereitetes Gebäck auf den Tisch bringen.

Junge Hausfrau.

74. Wüßte mir jemand ein Mittel gegen die so lästig riechende Ausdünstung der Stubenvögel. Ich halte die Käfige sehr rein, streue Sand auf den Boden derselben und erneuere denselben fleißig. Dennoch fällt Fremden stets ein unangenehmer Geruch auf, wenn sie mein Zimmer betreten. Ich selbst spüre ihn nicht, aber er muß doch vorhanden sein. Für guten Rat wäre dankbar.

Eine Vogelfreundin.

Brillant-Seife & -Seifenpulver

H 2300 Q enthalten reines Olivenöl und keine schädlichen Bestandteile. W 1111

Ist die beste.
(W587)

Neu — Patentirt.
Ehrenmeldung Gartenbau-Ausstellung Thun

Pflanzenkübel „Salon"

Gewöhnliche Pflanzenkübel
jeder Grösse auf Lager. (W 1087)

Prompte Bedienung.

Preislisten und Beschreibungen gratis und franko.
Bestens empfiehlt sich

G. Haas, Küfer, Interlaken.

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