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

Band: 7 (1900)

Heft: 19

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

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. 19. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 3. November 1900.

O frage nicht, ob sie die Glocken läuten.

O frage nicht, ob sie die Glocken läuten,
Wenn dein Gemüt wird zum Gebete klar,
Frag' nicht, ob schon der Tempel seine Pforten
Geöffnet für der Beter fromme Schar!
Die Hand auf's Herz: Jedweder grüne Hügel
In Gottes Schöpfung ist ein Betaltar.
Wer im Verborgnen stillet eine Träne,
Bringt ein Gebet der ew'gen Gottheit dar;
Wer Tröstung bringt in niedre Hütte,
Wo Not und Elend sich emporgerungen,
Der hat ein Lied inmitten der Gemeinde
Aus seines Herzens Tiefe mitgesungen;
Wer eine Labung dargebracht dem Kranken,
In dessen Augen Tränenperlen hangen,
Wer die Bedrängten rettet aus den Nöten,
Der ist zum Tisch des Herren hingegangen.
Drum frage nicht nach Ort und Zeit
Und ob der Sabbat angefangen!
Ein Tempel ist die ganze Welt,
So weit am blauen Himmelszelt
Die goldnen Sternlein ausgehangen.

Theodor Drobisch.

Das Heizen.

Nach den schönen Sommer- und Herbsttagen rückt nun der Winter allgemach ins Land und diktirt der Hausfrau energisch die Beschaffung des Materials zur Heizung der Wohnräume. Eine tüchtige Hausfrau hat zwar kaum nötig, daß erst die kälter werdende Jahreszeit sie darauf hinweist; sie hat zum Teil im Sommer schon wacker nach dieser Richtung hin vorgesorgt. Besonders im vergangenen Sommer, da das fortwährende Steigen der Kohlenpreise vorausgesagt wurde, war es ratsam, die erforderlichen Anschaffungen frühzeitig zu machen. Wo diese aber unterblieben, empfiehlt es sich, nicht länger zu säumen und das an Steinkohlen, Coaks, Briquettes, Torf 2c. benötigte Heizmaterial möglichst für den ganzen Winter ausreichend einzukaufen. Kurze Tannenscheitchen zum Anfeuern und gröberes Buchenholz soll gleichfalls gut ausgetrocknet bereit liegen.

Beim Einkauf von Kohlen wäre anzuraten, zuerst eine Probe zu machen und erst wenn das Material sich bewährt, die Bestellung aufzugeben. Bei größeren Bezügen stellt sich ohnedies der Preis wesentlich billiger.

Welches Heizmaterial für die verschiedenen Oefen, die fabrizirt werden, am zweckdienlichsten ist, läßt sich nicht genau anführen. In der Regel weist der Lieferant darauf hin und gibt der Hausfrau die nötigen Ratschläge. In unserm Lande werden vorzugsweise Kachel-, Eisen- und Blechöfen gebraucht. Erstere sind vorteilhaft insofern, als sie die Wärme länger behalten, wenn sie sich auch weniger rasch erwärmen als z. B. die eisernen. Letztere werden allerdings als Permanentbrenner fast überall gerne verwendet und dienen besonders in größeren Räumlichkeiten ihrem Zwecke besser.

Die Kochöfen sind nicht besonders zu empfehlen, obwohl sie mancherorts aus Sparsamkeitsgründen sehr beliebt sind; sie verderben die Luft in den Zimmern.

Die Anforderungen, die man an einen guten Ofen stellen darf, sind: daß er richtig „zieht" und das Heizmaterial möglichst gut verzehrt. Die Regulirvorrichtungen, rechtzeitig gebraucht, verhüten einen zu starken Zug und helfen eine angenehme, dauernde Wärme in den Räumlichkeiten herstellen.

Durch zu wenig sorgfältiges Heizen wird oft unglaublich viel verschwendet und in manchem Aschenkessel findet sich noch das schönste Heizmaterial vor, das anstatt zum zweiten Male zu vollständiger Ausnutzung Verwendung zu finden, einfach fortgeworfen wurde. Das Herauslesen noch brauchbarer Kohlenstücke aus der Asche ist zwar kein angenehmes Geschäft, aber diese Arbeit besorgt ja der von Gebrüder Lincke in Zürich fabrizirte Patent-Aschenkessel auf das Vortrefflichste. Auch die kleinsten Kohlenstückchen bleiben auf dem Siebe liegen, das in dem Kessel angebracht ist. Ein kurzes Schütteln und Drehen des gedeckten Kessels und die Arbeit ist abgetan, ohne daß sich Staub entwickeln kann. Die Asche fällt durch das Sieb.

Empfehlen möchte ich sparsamen Hausfrauen auch noch die Verwendung der feuchten Asche. Auf helles Feuer eine Schaufel davon gelegt, hält dieses stundenlang gleich ruhig unter der Asche glimmend. Es ermöglicht dies eine lang andauernde angenehme Wärme und es wird dabei viel Heizmaterial gespart.

Die Ofenklappen, die schon so manches Menschenleben gefordert haben, verdienen, daß man sie auf den Aussterbeetat setzt. Sie verschwinden auch mehr und mehr, denn die stetig sich verbessernde Konstruktion von Heizöfen bedarf ihrer zur Zurückhaltung der Wärme nicht mehr. Wo sie aber noch vorhanden sind, lasse man die größte Vorsicht walten und schließe nie zu früh. Die Temperaturhöhe in den Zimmern betrage nie mehr als 14 bis 15 Grad. Zu stark erhitzte Räume, besonders bei ungenügender Lüftung sind sehr gesundheitsschädlich. Zu wenig erwärmte dagegen sind ebenfalls nicht vom guten, besonders nicht für Personen mit sitzender Beschäftigung. Man vergesse auch nie, daß gut gelüftete Räume sich viel rascher erwärmen lassen als andere. Es ist daher falsch angebrachte Sparsamkeit, wenn man glaubt, nicht lüften zu sollen, um die Wärme „zusammen zu halten."

Jede Hausfrau schenke der Beheizung ihrer Wohnräume volle Aufmerksamkeit. Die richtige Wärme trägt unendlich viel zur Behaglichkeit bei. Es ist aber auch aus Gründen der Sparsamkeit anzuraten, diese Arbeit entweder selber gut zu besorgen oder zu überwachen, denn es werden beim Heizen große Kapitalien gedankenlos vergeudet.

Frau B.

Empfehlenswerte Obstsorten zum Einkellern.

Das Winterobst ist nun bereits geerntet worden. Wer also seinen Keller mit Tafelobst füllen will, der muß sich darüber einigen, wie viel und was für Sorten er einkellern will. Ich glaube, den Lesern dieses Blattes einen Dienst zu erweisen, wenn ich ihn mit den besten Sorten bekannt mache. Die Zahl derselben ist nicht sehr groß. Erwähnen wir: 1. Die Oberrieder Glanzreinette, auf dem Zürcher Markt Calville genannt, ist ein recht guter Apfel, der bis zum Monat August hält; 2. die große Kasseler Reinette, ebenfalls ein recht guter Apfel, der bis zum Juni hält; 3. die Reinette von Damarou oder großer Lederapfel hält bis Mai und ist der beste Lederapfel; 4. die Ananasreinette ist ein kleiner, sehr schöner nnd guter Apfel, der bis in den Sommer hält; 5. den Breitacher, auch Breitar genannt, ein schöner, guter und haltbarer Apfel; 6. die Goldreinette von Blenheim ist groß, schön, schmackhaft und haltbar; 7. die rote Baumannsreinette hält bis Mai, ist sehr schön und gut; 8. den roten königlichen Kurzstiel, ein schöner, fester, sehr schmackhafter Apfel, der bis Ende Mai hält; 9. den Winterzitronenapfel, hält bis Mai, ist groß und gut; 10. die Reinette Harberts, ist groß, schön, gut und haltbar; 11. den Hansuli, hält bis Mitte August, vorzüglicher Apfel, ist nach meinem Geschmack der beste Winterapfel; 12. die Champagner-Reinette, sehr haltbar, sie hält bis Mitte September und ist auch recht gut.

Die zwölf erwähnten Apfelsorten sind vor Mitte Januar nicht reif und dürfen bis zu jenem Zeitpunkt nicht konsumirt werden. Wer also für die nächsten zwei Monate noch nicht mit Aepfeln versehen ist, der kaufe Gravensteiner, englische Wintergoldpermäne, Danziger Kantapfel und Hedinger Apfel.

Als Winterbirnen sind empfehlenswert: 1. St. Germain; 2. Bergamotte Esperen; 3. Ziegels- und 4. Diels Winterbutterbirne. N. Z. Ztg.

Maßregeln zur Verhütung von Ohreiterungen.

Einer bei S. Karger, Berlin, erschienenen Broschüre von Dr. P. H. Gerber-Königsberg entnehmen wir folgende Regeln, deren Beobachtung Ohrenleidenden und solchen, die es nicht werden wollen, dringend zu raten ist und denen wir weiteste Verbreitung in Familien- und Lehrerkreisen wünschen.

Es ist ein törichter und gefährlicher Aberglaube, daß eine Ohreiterung als Ableitung kranker Säfte nützlich sein könne. Ihr Bestehen kann vielmehr jederzeit, sowohl für das Ohr wie für das Leben, die höchsten Gefahren herbeiführen. Sie kann in jedem Alter zur Taubheit und durch Uebergreifen auf Gehirnhäute und Gehirn zum Tode führen; in frühester Kindheit zur Taubstummheit. Es sind daher alle Mittel zu ihrer Verhütung, und — wenn sie dennoch eingetreten, zu ihrer Beseitigung zu versuchen.

Da erfahrungsgemäß die meisten Ohreiterungen durch Erkrankungen der Nase und des Halses

entstehen, so sind diese in erster Reihe gesund zu erhalten, was auch um ihrer selbst wie des übrigen Körpers — besonders der Lungen — willen notwendig ist. Hiezu sollen folgende Vorschriften anleiten:

1. Es wird im allgemeinen falsch geschnäuzt, so daß schon dadurch allein, bei anscheinend gesunder oder auch nur leicht verschnupfter Nase, das Ohr gefährdet werden kann. Es dürfen beim Schnäuzen nie beide Nasenlöcher zugleich zugedrückt werden, vielmehr sind die Kinder von früh auf daran zu gewöhnen, daß sie zur Entleerung des rechten Nasenloches nur das linke, zur Entleerung des linken nur das rechte zudrücken.

Von größter Bedeutung für das Ohr ist es (und für Hals und Lungen nicht weniger), daß die Kinder stets nur durch die Nase bei geschlossenem Munde atmen. Wo dies nicht der Fall ist, wo die Kinder, besonders Nachts, den Mund offen halten und schnarchen, durch die Nase sprechen, an beständigem Schnupfen leiden oder sonstige Anzeichen einer Nasenverstopfung darbieten, da ist der Arzt um Rat zu fragen.

3. In keinem Falle ist ohne ärztliche Verordnung etwa die Nasenspritze, ein Irrigator und ähnliches anzuwenden; dadurch kann direkt eine Ohreiterung veranlaßt werden.

4. Höchst wichtig für die Gesundheit des Ohres wie des gesamten übrigen Körpers ist ferner die gewohnheitsmäßige Reinigung der Mundrachenhöhle. Von der Geburt an bis zu dem Zeitpunkte, wo die Kinder sich selbst waschen und reinigen lernen, ist die Mundhöhle und späterhin das Gebiß mit einem in Borwasser getauchten Wattebausch, besonders nach den Mahlzeiten, regelmäßig auszuwaschen. Die heranwachsenden Kinder werden strenge dazu angehalten, sich wenigstens drei mal täglich, nach den Hauptmahlzeiten, den Mund zu spülen und den Rachen auszugurgeln und wenigstens einmal täglich, am besten abends, die Zähne mit einer Zahnbürste zu putzen, die eventuell mit Zahnseife oder Zahnpulver versehen werden kann. Dem Spül- und Gurgelwasser setzt man zweckmäßig etwas von einem „Mundwasser" zu, die am besten einesteils aus Thymol, Salol, Benzoësäure, Eucalyptus und ähnlichem, zum andern Teile aus Alkohol und etwas Pfeffermünzöl bestehen. Es genügt auch, dem Wasser eine Messerspitze Kochsalz zuzusetzen.

5. Leiden die Kinder an häufigen Halsentzündungen, oder zeigt es sich, daß die Mandeln zu groß sind, so muß gleichfalls ärztlicher Rat eingeholt werden. Die Entfernung der Mandeln bringt dem Körper keinen Nachteil.

6. Wird über Schmerzen im Ohre oder auch nur über Völle und Verlegtsein derselben geklagt, oder zeigt es sich, daß die Kinder schlecht hören, was oft nur in der Schule bemerkt und als Unaufmerksamkeit aufgefaßt wird, so ist eine sofortige ärztliche Untersuchung notwendig.

7. In keinem Falle ist ohne ärztliche Verordnung die Ohrenspritze anzuwenden; durch dieselbe kann ein gesundes Ohr krank und ein krankes noch kranker gemacht werden.

Treten heftige Ohrenschmerzen sehr plötzlich auf und ist baldige ärztliche Hülfe nicht in Aussicht, so empfiehlt sich eine Blutentziehung dicht am Ohre durch sechs Blutegel oder Schröpfköpfe (nachdem das Ohr vorher zugestopft wurde) und das Einträufeln von einigen lauwarm gemachten Tropfen einer 5- bis 10prozentigen Karbolglycerinlösung, die aus der Apotheke bezogen werden kann.

8. Der von dem herbeigerufenen Arzte etwa als notwendig empfohlene Einstich in das Trommelfell schadet weder dem Gehör noch sonst dem Körper, ist vielmehr oft das einzige Mittel, beide zu erhalten.

9. Die hier gegebenen Ratschläge und Vorschriften gelten für gesunde wie für kranke Tage. Doppelt gewissenhaft aber sind sie zu befolgen bei Katarrhen der Nase und des Halses, Influenza, Masern, Scharlach, Diphtherie, sowie auch bei Lungenentzündung, Typhus, Gesichtsrose und Windpocken. Bei allen diesen Krankheiten sind besonders die unter 1 und 4 auf die Reinigung der Nase und Mundrachenhöhle bezüglichen Vorschriften zu beherzigen.

10. Bewußtlosen Kranken ist Nase und Mundrachen von den pflegenden Personen nach ärztlicher Vorschrift zu reinigen. Lange Zeit hindurch bettlägerige Kranke sind möglichst viel in der Seitenlage zu betten, um eine Ansteckung des Ohres von der Nase aus möglichst zu vermeiden.

„Das Rote Kreuz."

Vom Dörren des Obstes.

Bevor die Eisenbahnen unsere Obstvorräte ins Ausland führten, wurden sie zum größten Teil in Dörrprodukte umgewandelt. Unser Dörrobst war ein gesuchter Handelsartikel und hatte annehmbare Preise. Daß in unsern Bauernhäusern viel Obst gedörrt wurde, beweisen die Aufbewahrungsräume in unsern alten Speichern, wo ganze Böden links und rechts mit Schnitzkasten versehen sind. Mit der zunehmenden Verbesserung unserer Verkehrsmittel durch Eisenbahnen wurde es uns schließlich möglich, das Obst in grünem Zustande als Most- und Tafelobst nach dem Auslande zu senden und zwar zu so hohen Preisen, daß das Dörren für den Handel nicht mehr rentirte. Wenn man in Betracht zieht, daß von 100 Kilo Aepfeln blos 10—12 Kilo Dörrobst gewonnen werden, so liegt es auf der Hand, daß der Obstzüchter weiter kommt, wenn er seine Produkte als Most- und Tafelobst verkaufen kann, und das, sobald für ersteres Fr. 4 per 100 Kilo bezahlt wird. Die Preise waren in unsern Exportjahren jedoch durchgehends bessere und man dürfte jedenfalls wohl Fr. 6 annehmen,

da es doch Jahre gab, wo Mostobst Fr. 10—12 und Tafelobst bis Fr. 25 per 100 Kilo galt. Weil sich das Obstdörren für den Handel somit nicht mehr rentierte, so waren wir angewiesen, unsern Bedarf an Dörrobst aus dem Auslande zu beziehen. Nordamerika ist das Land, welches seit Jahren mit Dörrobst den Weltmarkt behauptet, weil dasselbe billig und qualitativ gut ist.

Der Amerikaner dörrt sein Obst mit großen gut konstruirten, transportablen Apparaten, die er direkt in der Obstplantage aufstellt. Weil das Obst sofort nach dessen Zubereitung in die Dörre kommt und auf schnellstem Wege gedörrt wird, so hat das Produkt ein schönes helles Aussehen und behält das Aroma. Aus diesem Grunde wird amerikanisches Dörrobst überall gern gekauft, obschon auch recht geringe Ware in den Handel kommt.

Seit langer Zeit hat man bei uns Anstrengungen gemacht, bessere Dörrprodukte zu erstellen und man munterte die Leute auf, mehr Obst zu dörren, damit wir diesen Artikel nicht aus Amerika beziehen müssen. Man schickte Leute ins Ausland, um die nach amerikanischem System gebauten Dörrapparate zu besichtigen und um die besten Dörrmethoden kennen zu lernen. Unsere Maschinenfabrikanten verfertigen auch schon seit langer Zeit amerikanische Dörrapparate für den Kleinbetrieb und an Belehrungen durch Kurse und Vorträge fehlt es ebenfalls nicht. Trotzdem wurde auch in guten Obstjahren bei uns sehr wenig gedörrt und zwar aus dem naheliegenden Grunde, weil es nicht rentirt und weil es uns bis heute an praktischen Dörrapparaten fehlt. Die verschiedenen transportablen Dörrapparate, wie sie im Handel sind, haben den Nachteil, daß zu viel Wärme verloren geht, daß sie umständlich zu bedienen sind, und dabei doch sehr wenig leisten. Die Eisenbestandteile verrosten gern, weshalb solche Apparate oft geradezu unbrauchbar sind, wenn man sie nach 2—3 Jahren wieder verwenden will.

Wer über einen Backofen verfügt, dem rate ich, solchen zum Obstdörren zu benutzen. Es wird zwar immer eingewendet, man könne in einem Backofen kein schönes Produkt machen, aber solches sagen nur Leute, die diese Sache gar nie geprüft haben und sehr wenig davon verstehen. In meinem Haushalte wird seit einiger Zeit beständig gedörrt und wir erzielen durch unsern Backofen so schöne Produkte, wie ich solche nie erwartet hätte und die ich niemals an amerikanische tauschen würde. Das Verfahren des Obstdörrens ist sehr einfach und wohl jeder Hausfrau bekannt, weshalb ich darüber nicht viele Worte machen will. Die erste Bedingung ist, daß das Obst schön reif und vollkommen ist, Birnen dürfen sogar kernteig sein. Je schneller die Schnitze vom Rüsten weg in den Ofen kommen und je schneller solche gedörrt sind, eine desto schönere Farbe bekommt das Produkt und desto aromatischer bleibt es. Durch das Liegenlassen an der Luft werden die Schnitze braun, welche Farbe sie behalten. Um dies zu verhindern, wird empfohlen, die Schnitze in Salzwasser zu legen, was ich jedoch abrate, denn dies nimmt dem Obst Aroma und verlangsamt den Dörrprozeß, weil das haftenbleibende Wasser ja auch verdunstet werden muß. Um den Dörrprodukten ein möglichst weißes Aussehen zu geben, wenden die Amerikaner auch das Schwefeln an, nachdem die Schnitze einige Zeit im Dörrofen gelegen sind. Für den Handel spielt die Farbe eine bedeutende Rolle, weniger aber für den eigenen Bedarf, in welchem Falle wir diese Umständlichkeiten, wie Schwefeln, Einlegen in Salzwasser ꝛc. weglassen.

Nicht alle Sorten sind zum Dörren gleich gut geeignet. Eine Goldparmäne oder ein Jacques Lebel z. B. liefern ein viel weißeres Produkt, als ein Gravensteiner. Eine etwas herbe würgende Birne liefert ebenso gute, wenn nicht bessere Dörrprodukte als eine Butterbirne.

Bezüglich des Verfahrens beim Dörren will ich blos mitteilen, daß wir unsern Backofen mit 8—9 Reiswellen heizen und die Schnitze auf hölzernen Hurden hineinschieben. Insofern der Boden des Ofens schön eben ist, so daß er sauber gewischt werden kann, kann man die Birnenschnitze auch auf dem bloßen Boden dörren, also ohne daß man sich der Hurden bedient. Um die Schnitze schön gleichmäßig auszubreiten und um solche zu rühren, bedient man sich eines Gartenrechens. Aepfelschnitze müssen auf Hurden gedörrt werden, da sie auf dem bloßen Ofen verlaufen. Birnenschnitze brauchen 1½ Tag bis sie dürr sind, Aepfelschnitze weniger.

Nebst dem Backofen können zum Obstdörren noch alle möglichen Einrichtungen dienen, z. B. der Stubenofen; dann besonders der Raum unter dem Kochherd ist ganz ausgezeichnet.

Das Obst sollte anfänglich im geschlossenen Ofen dämpfen, dann sollten die Zugvorrichtungen geöffnet werden und ein heißer Luftzug sollte das Obst fertig trocknen. Daß bei der nötigen Sorgfalt auch mit dem Backofen und andern derartigen Einrichtungen ein ganz tadelloses Dörrprodukt erzielt werden kann, und daß solche Produkte ebenso beliebt sind wie amerikanische, beweist mir der Umstand, daß hiesige Handelsleute stetsfort hiesige Dörrware suchen und für solche gute Preise anlegen. (Schweiz. Obstbauer.)

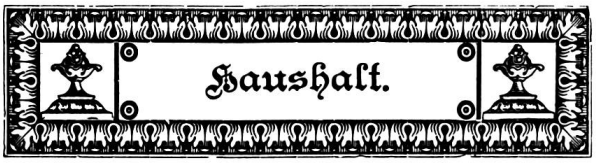
Ein Wink für Erzieher.

Der berühmte Arzt Felix Platter (1536—1614) in Basel, Sohn des noch bekanntern Thomas Platter, erzählt in seiner so anmutigen Selbstbiographie (Ausgabe von Boos, S. 153 f.):

„Ich war aller unsuberkeit gehaß und hatt ein abschüchen deßenthalben ab vil Dingen und (war) wie man sagt katzrein. Daß wußt man an mir, derhalben (hat man) mich oft mit vexieret und

alß mein schwester von gesottenen gurglen ob dem disch ring schnitt und an die fienger steckt, hab ich ein solchen unlust dorab gehapt, daß ich ir nit mocht zu sechen, sunder von ir wichen mus und alß sy mir nachilt und mit disen angesteckten fingern begert anzerieren, flichtig macht und hin und wider jaget, welches alß sy oft gethan, ich nit allein ab solchen fleischernen ringen, sunder hernoch ab allen ringen, sy weren von goldt oder silber, so man an die finger gesteckt, ein solchen unlust gewunnen, daß ich keine hernoch nimmer gedragen hab, auch nit on widerwillen in die hendt nemmen hab kennen. ja ob allem dem waß rundt und gelöchert alß wirten (Spinnwirtel) und dergleichen ein unwillen gewunnen, welcher alle Zeit an mir geweret hat und an mir zeprobiren, eb dem also sye, durch heimlich inschließen eines rings in brodt oder die spyß oder in becher zelegen an höfen und sunst ist firgenommen worden, do ich dann, wo ich solches gewar worden, übel darob mich entseßen (entsetzt) hab, auch mich vor dem erbrechen kum enthalten mögen."

Welche brutale Gedankenlosigkeit, Kindern einen natürlichen Ekel, eine Furcht, einen Abscheu, ein Entsetzen dadurch benehmen zu wollen, daß man ihnen „grad expreß" mit Gewalt einen solchen erregenden Anblick, Geruch 2c. aufzwingt, um sie daran zu „gewöhnen!" — Entweder handelt es sich um eine harmlose Idiosynkrasie (Ekel vor Käse und dergl.) die man Kindern ohne Schaden belassen kann, oder um eine vorübergehende Kindheitsschwäche, die mit Schonung und Takt zu behandeln ist. Fr.



Verwertung der Apfelschalen zu Speiseessig. Vielerorts werden die Apfelschalen als wertlos fortgeworfen. Sie lassen sich aber sehr gut zur Essigbereitung verwenden, da sie viel Säure enthalten. Man braucht die Schalen nur zu sammeln, in ein entsprechend großes Gefäß zu legen und Wasser aufzugießen. Man fügt dann noch ganz frisches, warmes Brot bei und stellt das Gefäß an die Sonne oder auf den warmen Ofen. Nach 10—14 Tagen hat man guten, brauchbaren Essig. Die Flüssigkeit wird abgegossen und durch ein Tuch geseiht.

Geflügel läßt sich leicht rupfen, wenn es vorher mit heißem Wasser übergossen wird.

Kitt für Risse in eisernen Oefen. Holzasche wird fein gesiebt, mit Kochsalz vermischt, dieses unter Zugießen von Wasser zu einem Teig gerührt und dem Ganzen noch ein wenig Lehm zugefügt.

Petroleumflecken aus weißen Fußböden zu entfernen. Zu diesem Zwecke bedient man sich eines Gemenges aus drei Gewichtsteilen trockenen Thonpulvers und einem Gewichtsteil kohlensauren Natrons, wovon man beim Gebrauch nur eine kleine Menge mit Wasser anzurühren und in Form eines Breies auf die Flecken aufzustreichen braucht. Schon nach 6—8 Stunden sind die Flecken verschwunden, worauf der Fußboden gewaschen wird.

Panama- oder Quillaja-Rinde als Waschmittel. Ein ausgezeichnetes Waschmittel sowohl für Seide als Wollstoff ist die Panamarinde, welche in jeder Droguenhandlung erhältlich ist. Man übergießt diese Rinde abends mit kochendem Regenwasser, läßt es so über Nacht stehen und gießt morgens die Lauge ab, welcher man zum Waschen noch den nötigen Zusatz heißen Wassers gibt. Die zurückbleibende Rinde kann in der Sonne ausgebreitet, getrocknet und so nochmals benützt werden. Diese Rindenlauge gibt der farbigen wollenen und seidenen Wäsche einen sehr schönen Glanz, ohne selbst der zartesten, difficilsten Farbe Eintrag zu tun. Hellfarbige Stoffe werden, nachdem sie aus dem Panamawasser gewaschen sind, in hellem Wasser ausgespült; schwarze oder dunkle Stoffe wäscht man nochmals leicht aus verdünnter Panamalauge. Alle derartige Wäsche schlägt man sofort in ein reines Tuch ein und bügelt sie noch ziemlich feucht mit sehr heißen Eisen auf der linken Seite.

Das Auswachsen der Zwiebeln zu verhindern. Ein sehr gutes Mittel, das Auswachsen der Zwiebeln zu verhindern, besteht darin, daß man die frischgeernteten, festen Zwiebeln kiloweise in kleinen Säckchen oder noch besser in Netzen in den Rauch hängt. In Ermanglung von Netzen eignen sich hiezu auch gewöhnliche Fruchtsiebe mit Drahtgeflecht ganz vorzüglich, indem man diese einfach auf den durchlöcherten Boden der Räucherkammer stellt. Durch den aufsteigenden Rauch wird nun die Keimkraft der Zwiebeln zerstört oder doch zum mindesten geschwächt, wodurch das Austreiben der Zwiebeln unmöglich gemacht oder doch verzögert wird. Der Geschmack der Zwiebeln wird durch das Räuchern durchaus nicht nachteilig beeinflußt; die Zwiebeln selbst aber bleiben um so gesunder und frischer und erhalten sich viel länger verwendbar für die Küche, als sonst. Natürlich können sich nur die Hausfrauen auf dem Lande dieses Konservirungsmittels bedienen. F.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Kartoffelsuppe mit Tapioka, Gemüsewürstchen mit Sauerkraut, *Mousse von Aepfeln.

Dienstag: Panirmehlsuppe, *marinirte Hammelskeule, Rosenkohl, Bratkartoffeln.

Mittwoch: Rindfleischsuppe, gesottenes Rindfleisch mit *Beilage, Maccaroniauflauf mit Obstsauce.

Donnerstag: Ribelisuppe, Wienerschnitzel mit *gebackenem Blumenkohl, Kartoffeln in weißer Sauce.

Freitag: Maggi-Julienne-Suppe, *blaugesottene Schleie, Salzkartoffeln, Käseküchlein mit Birnenkompott.

Samstag: Mehlsuppe, Falscher Hase, Rotkraut, Gebackene Kartoffelstengeli, *Apfelkrapfen.

Sonntag: Sagosuppe, Milkenpastete, *Gedämpfte Wildente, Endiviensalat, *Quittenauflauf.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden

Koch-Rezepte.

Kartoffelsuppe mit Tapioka. Für sechs Personen werden ein gehäufter Suppenteller gekochte Kartoffeln auf dem Reibeisen oder der Maschine fein gerieben, diese mit Tapioka vermischt und in siedende Fleischbrühe gerührt, die Suppe etwa 25 Minuten kochen gelassen, über in Butter gelbgeröstete Brotwürfelchen angerichtet und mit dem Gelben von einem Ei legiert. Diese Suppe wird auch ohne Fleischbrühe, nur mit Wasser, einem Stückchen frischer Butter und Maggiwürze gut. L. P.

Blaugesottene Schleie. Man tötet den Fisch durch einen Schlag auf den Kopf, nimmt ihn aus, schuppt ihn, spaltet größere Fische, läßt die kleinern jedoch ganz, legt sie auf eine Schüssel und blaut sie mit siedendem Essig. Dann legt man sie in siedendes Wasser mit Salz, Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Petersilie und Gewürzen, gießt den Essig vom Blauen mit an, kocht den Fisch

langsam gar, hebt ihn heraus, richtet ihn auf einer langen Schüssel an, garnirt ihn mit Petersilie und gibt Essig und Oel oder eine Speckſauce dazu.

Gedämpfte Wildente. Die sauber zugerichtete und reichlich gespickte Ente legt man in ein mit Speck- und rohen Schinkenscheiben belegtes Kasserol, fügt 1/2 Liter Wasser oder schwache Fleischbrühe, eine mit zwei Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Sellerie, Petersilienwurzel, Rübe, ein Lorbeerblatt, Pfeffer- und Gewürzkörner, Salz und 6 bis 8 Wachholderbeeren hinzu, deckt einen Deckel darüber und dämpft sie unter häufigem Begießen langsam weich. Die entfettete Brühe benützt man hierauf zur Herstellung einer Champignon- oder Kapernsauce, in der man die Ente noch eine Weile heiß stehen läßt, bevor man sie damit aufgibt.

Marinirte Hammelskeule. Eine große Keule wird gehörig geklopft, worauf man Haut und Fett ablöst, das Fleisch mit gepfefferten Speckstreifen spickt und in ein irdenes Gefäß legt, zerschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, einige Wachholderbeeren, Pfeffer- und Gewürzkörner nebst einem Kräuterbündelchen hinzutut, 1/2 Liter Essig oder Weißwein darüber gießt und die Keule in dieser Marinade 4—5 Tage liegen läßt, wobei man sie täglich umwendet. Man brät sie dann in reichlicher Butter unter häufigem Begießen, schüttet von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe und einen Löffel von der Marinade in die Pfanne zu und gibt die entfettete Sauce zu dem Braten.

Gebackener Blumenkohl. In Salzwasser abgekochte und auf einer Schüssel angerichtete ganze Blumenkohlköpfe begießt man mit einem Gemisch von geriebenem Parmesankäse, geschmolzener Butter, etwas Pfeffer und Salz, Zitronensaft und zwei in Rahm gequirlten Eidottern, was man gut zusammen verrührt hat, streut geriebenen Parmesankäse darüber, den man mit Butter beträufelt und läßt dies eine Viertelstunde im mäßig heißen Ofen backen, worauf man die Oberfläche mit einer glühenden Schaufel bräunt.

Beilage zu gesottenem Rindfleisch. Drei am Reibeisen feingeriebene Kartoffeln, zwei feingehackte, dickgesottene Eier und ein wenig gehackte Zwiebeln werden mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz wie jeder andere Salat angemacht. L. P.

Apfel-Krapfen. Aus dünn aufgerolltem Butterteig sticht man runde Platten von der Größe einer Untertasse aus, feuchtet sie rings um den Rand mit kaltem Wasser an, setzt in die Mitte ein nußgroßes Häufchen von gedämpften Apfelscheibchen mit Korinthen und gewiegten Mandeln, schlägt den Teig zu einem Halbkreise zusammen, drückt die Ränder aneinander und bäckt dann die Krapfen auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei mäßiger Hitze schön dunkelgelb.

Mousse von Aepfeln. Schöne Reinetten werden geschält und vom Kernhause befreit, in einer gut verzinnten Kasserole auf gelindem Feuer weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. Man wiegt das Apfelmus, auf je 300 Gr. Mus gibt man 250 Gr. gestoßenen Zucker und 30 Gr. aufgelöste Gelatine, schlägt das Ganze tüchtig, indem man nach und nach den Saft von 2 Zitronen dazu gibt. Wenn es schön weiß und dicklich geworden, gibt man es in Porzellanschüsseln und garnirt es mit kleinem Konfekt und eingemachten Früchten.

Quitten-Auflauf. Ungefähr 12 schöne Quitten werden mit einem Tuche abgerieben, von Blüte und Stiel befreit, in Wasser weichgekocht, abgeschält und durch ein Sieb gestrichen, worauf man das Mus mit dem steifen Schnee von 8 bis 10 Eiweiß, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone und 250 Gr. gestoßenem Zucker vermischt und in einer Form oder auf einer Schüssel aufgeschichtet und glattgestrichen eine halbe Stunde bei gelinder Hitze bäckt.

Eierpunsch. Zwei Eidotter werden mit einem Glase Weißwein und 4 Stück Zucker auf dem Feuer schaumig geschlagen und mit einem Gläschen Arrak und einem Gläschen Vanille verquirlt, nochmals unter beständigem Rühren auf dem Feuer erhitzt, dann hochschäumend ins Glas gegossen. Durch den Vanille erhält der Punsch eine zarte Pfirsichfarbe und ein sehr feines Aroma. Es ist noch zu bemerken, daß wenn nur sekundenlang bei der Zubereitung mit dem Schlagen aufgehört wird oder wenn der Punsch ins Kochen gerät, die Eier gerinnen und das Getränk unbrauchbar wird. P.

Eingemachte Früchte.

Quitten-Gelée. Völlig reife, ganz gelbe, aber fehlerlose Quitten, gleichviel ob Apfel- oder Birnquitten, auch ob die Früchte groß oder klein sind, werden mit einem weichen Tuch abgerieben, von Stiel und Blüte gesäubert, aber nicht geschält, in vier Teile zerschnitten und in einem irdenen glasirten Kasserol mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben davon überdeckt sind u. langsam weichgedünstet. Man preßt hierauf den Saft gut aus, filtrirt ihn bis er ganz klar ist, nimmt auf jedes 1/2 Kilogramm Saft ebensoviel Hutzucker, läutert denselben, schäumt ihn gehörig ab, gießt den Quittensaft hinzu und läßt beides zusammen rasch unter öfterem Umrühren kochen, bis an dem herausgezogenen Löffel der Saft in einer großen Perle abtropft, oder bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen rasch erstarrt. Nach kurzem Auskühlen füllt man die Gelée in kleine Gläser, die man gut zugebunden aufbewahrt.

Apfel-Gelée. Am besten eignen sich dazu Reinetten, die man schält, in Viertel schneidet, vom Kernhaus befreit, in einen irdenen, glasirten, breiten Topf tut, und mit so viel kaltem Wasser begießt, daß es mit den Aepfeln gleich steht. In einem heißen Ofen werden die Aepfel rasch zum Kochen gebracht, zu Brei zerkocht und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tage seiht man den Saft durch einen Geléebeutel oder ein ausgewaschenes Tuch, drückt zu je 1/2 Liter Aepfelsaft den Saft einer Zitrone und wiegt 250 Gramm Zucker dazu ab, den man klärt, dick einkochen läßt und dann mit dem Saft zusammen unter fleißigem Umrühren so lange kocht, bis die Gelée gallertartig vom Löffel fällt, worauf man sie abkühlen läßt und in Steintöpfe oder Glasbüchsen füllt, die gut zugebunden aufbewahrt werden.

Aepfel einzumachen. Man nimmt hierzu Borsdorfer Aepfel, die reif, aber noch ganz hart sind, schält und halbirt sie, schneidet das Kernhaus aus, legt sie in ein Kasserol, übergießt sie mit kochendem Wasser (auf 7 Aepfel 2 Liter Wasser gerechnet), fügt eine Stange ganzen Zimmt hinzu und läßt sie einigemale damit aufkochen, worauf man sie herausnimmt und auf einem Durchschlag abtropfen läßt. Dann läutert man auf 1 Pfund Aepfel 375 Gramm Zucker in 1/2 Liter Wasser, drückt den Saft von 2 Zitronen hinzu, legt auch die Schale einer Zitrone hinein, läßt die Aepfel darin ziemlich weich sieden und tut sie nach dem Erkalten in die Einmachgläser. Der Saft wird noch bis zu Sirupdicke eingekocht, ausgekühlt und dann über die Aepfel gegossen, die man mit einem rumbefeuchteten Papier bedeckt und wohlverwahrt an einem kühlen Orte aufhebt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Viele Eltern erziehen ihre Kinder schon von Anfang an in unrichtiger Weise. Sie legen großen Wert darauf, die Gehirntätigkeit des Kindes möglichst frühzeitig zu wecken, lassen drei- und vierjährige Kinder schon lange Gedichte auswendig lernen, beschäftigen sie mit aufregenden Spielen und dergleichen mehr. Was das Kind in diesen Lebensjahren nicht spielend oder von selbst lernt, das soll ihm nicht erst künstlich beigebracht werden. In den ersten Lebensjahren trachte man durch gute Ernährung, reichlichen Aufenthalt im Freien und Hintanhaltung geistiger Aufregung die körperliche Entwicklung auf die höchstmögliche Stufe zu bringen.

Krankenpflege.

Die „Moderne Hausapotheke" bringt verschiedene beherzigenswerte Ratschläge über häusliche Gesundheits- und Krankenpflege in der knappsten Form. Wissenswert für manche ist z. B. auch, was sie über **Bäder** und **Waschungen** sagt.

Temperaturgrade und Dauer des Bades richten sich nach Angabe des Arztes!

Halbbad. Badewasser etwa 30 cm hoch (bei ausgestreckter Hand etwa bis Mitte des Unterarmes) mit Wasser gefüllt.

Vollbad. Das Wasser soll dem Badenden beim Sitzen bis unter die Arme reichen.

Sitzbad. Füße und Oberkörper außerhalb des Wassers. Kopf bei Sitzbad mit kaltem Umschlag versehen.

Fußbäder } Füße resp. Hände bis zu
Handbäder } „Knöchel" ins Wasser.

Waschungen. Mittels Handtuch oder Schwamm werden zunächst Kopf, dann Hals und Nacken gewaschen, getrocknet und ordentlich bis zur Rötung der Haut gerieben; dann geschieht das Gleiche mit Brust, Oberextremitäten, Bauch, Unterextremitäten, Rücken. Die ganze Waschung muß rasch vor sich gehen.

Salzbäder. Man verwende dazu das sogenannte „Viehsalz". 1—3 Kilo für ein Bad; für Kinder ½—1 Kilo; lauwarm. (Weniger Salzzusatz wertlos.)

Kleienbad. Man nehme 4—5 Hände voll Weizenkleie, bringe sie in ein Säckchen und lege dieses gut zugebunden in ein Gefäß mit Wasser, das man dann ¼—½ Stunde kochen läßt. Den entstehenden Abguß schütte man dem Badewasser bei.

Senfbad. In das Bad hänge man ein mit 1—3 Hände voll Senfmehl gefülltes, gut zugebundenes Säckchen. Das Säckchen wird dann von Zeit zu Zeit ins Badewasser ausgedrückt. — Bei starker Rötung der Haut muß betr. Glied oder das Kind herausgenommen werden.

Umschläge. Ein am besten leinenes Tuch werde in kaltes Wasser oder Eiswasser getaucht, ausgewunden und aufgelegt. Häufige Erneuerung.

Prießnitz-Umschlag. Ein leinenes Tuch wird in kaltes Wasser getaucht, gut ausgerungen und um betreffenden Körperteil gelegt. Hierauf legt man ein Stück Guttapercha und darüber ein gut deckendes wollenes Tuch.

Einpackung. Erst leinene Tücher (Handtücher), darauf wollene Decke, darauf gut ausgerungenes Betttuch. Dies kommt dann um den Patient (Kinder legt man am besten darauf); Kopf natürlich freilassen. Die obersten Tücher (Handtücher) dienen zum Befestigen des ganzen Umschlages.

Trockene-Umschläge. Ein Säckchen wird mit Kamillenthee oder Sand gefüllt, erwärmt und auf den leidenden Teil gelegt.

Blumenkultur und Gartenbau.

Pflege der Zimmerpflanzen im Winter. Bei den meisten Zimmerpflanzen ruht während der kalten Winterszeit bekanntlich jegliche Vegetation; zu dieser Zeit ist also ihr Wasserbedürfnis sehr gering, daher soll man dieselben nur alle 2—3 Wochen einmal mit lauwarmem Wasser begießen. Das Gießwasser muß also dieselbe Temperatur haben wie das Zimmer, worin die Pflanzen sich befinden. Man gieße nicht eher, als bis die oberste Erdschicht im Topfe ziemlich trocken geworden, dann gieße man aber reichlich, nachdem man die Erde zuvor möglichst tief hinab aufgelockert hat. Das Wasser muß nämlich bis zu den Wurzeln hinabdringen und den ganzen Wurzelballen durchtränken können. Gießt man aber jeweils nach längeren Zwischenzeiten nur wenig Wasser bei und lockert zuvor die oberste Erde nicht einmal auf, so dringt das Wasser nicht bis zum Wurzelballen hinunter, die unterste Erdschicht trocknet zu sehr aus. Infolgedessen vertrocknen auch die feinen Saugwurzeln der Zimmerpflanzen, so daß letztere zu kränkeln anfangen. — Sehr wichtig ist aber auch die Pflege und Behandlung der Blätter unserer Zimmerpflanzen während der Wintermonate. Der Staub setzt sich nämlich auf den Blättern fest, verstopft die Poren derselben und macht der Pflanze die Aufnahme von frischer Luft unmöglich. Es soll daher öfters der Staub mit einem in warmem Wasser getauchten Schwämmchen von den Blättern abgewaschen werden. Sodann ist die Zimmerluft meist sehr trocken in einem geheizten Raum, so daß die Blätter wegen mangelnder Feuchtigkeit bald gelb und welk werden, daher ist ein öfteres Bespritzen derselben mit lauem Wasser unerläßlich. Sehr schädlich ist den Zimmerpflanzen auch die Zugluft, darum sollen dieselben beim Kehren und Lüften der Zimmer nie derselben direkt ausgesetzt werden. Ebenso wenig darf man sie des Nachts, wenn die Heizung im Zimmer gänzlich aufgehört, auf der Fensterbank oder sonst in nächster Nähe des Fensters belassen, sondern man soll sie jedesmal in die Mitte zwischen Fenster und Ofen bringen.

Schutz der Treibbeet-Bretter und -Rahmen gegen Nässe und Feuchtigkeit. Ein ganz neues Holzkonservirungsmittel, dessen Anwendung eine große Haltbarkeit des Holzes zur Folge hat, ist folgendes: die Bretter und Balken läßt man zunächst recht austrocknen, hobelt sie dann schön glatt, versieht sie hierauf mit einem Oelfarben- oder Leinölanstrich und streut, derweil der Anstrich noch naß ist, so viel feinen weißen Sand, (wie ihn die Hausfrauen im Haushalt benützen), als irgendwie haften bleibt auf. Dieser Sand trocknet dann gleichzeitig mit dem Oelfarbenanstrich fest und bildet so eine von Nässe und Feuchtigkeit kaum zerstörbare, gleichsam versteinerte Kruste, die zudem gar nicht unschön aussieht und den guten Zustand des Holzes auf viele Jahre hinaus sichert, so daß nur zu empfehlen wäre, auch im Haushalt gewisse Holzgeräte und Holzteile, die Nässe und feuchter Luft sehr ausgesetzt sind, mit einem solchen unangreifbaren Ueberzug zu versehen.

Späte Blumenkohlzucht im Keller. Man bringe vor Eintritt des Frostes, alle noch im Garten befindlichen Blumenkohlpflanzen, welche noch keine Blumen gebildet haben, möglichst mit Erdballen in den Keller, schlage sie dort nicht zu enge, gut in Erde ein, und man wird bald zu seiner Freude bemerken, daß sich auch die geringsten Ansätze noch ganz gut weiter entwickeln und oft noch zu Weihnachten schöne weiße Blumen hervorbringen. Natürlich müssen die Pflanzen von Zeit zu Zeit begossen und die faulen Blätter entfernt werden.

Tierzucht.

Die Kaninchen sind, da jetzt die kalte Jahreszeit beginnt, ganz besonders warm und trocken zu halten, d. h. in gut verschlossenen Ställen, die aber doch reine Luft enthalten. Eine zweimalige tägliche Fütterung mit gutem Heu und Runkelrüben, des abends warmes Weichfutter (abgebrühte Kleie, gekochte, zerstoßene Kartoffeln und Rüben 2c.) ist völlig hinreichend; daneben ist den Tierchen Gelegenheit zu geben, sich öfters im Freien einige Stunden bei gelinder Witterung recht viel Bewegung zu verschaffen. Im Winter kann die Reinigung des Stalles statt wie im Sommer allwöchentlich, erst alle zwei bis drei Wochen geschehen. Dafür muß aber den Kaninchen immer viel trockene, frische Streue zur Verfügung stehen. Gefrorenes Futter darf unter keinen Umständen gereicht werden ebenso kein verdorbenes oder zu wasserreiches Futter.

Zum Schlachten bestimmte Kaninchen sind des Tags drei bis viermal zu füttern, unter das Futter Gewürzkräuter wie Tymian, Majoran, Fenchel und das nötige Salz zu mischen, damit der Appetit der Schlachttiere stets rege erhalten und die Verdauung befördert werde. Gutes, reichliches Futter und viel Ruhe bei guter Stallluft beschleunigen die Mast. -r-

Die Eierproduktion im Winter macht die Hühnerhaltung erst recht einträglich. Junghühner von der ersten Frühjahrsbrut werden ohne weitere Behandlung zu Winterlegern, man braucht ihnen nur während der Mauser und bei Beginn des Winters mäßige Gaben von Fleischfutter täglich zu verabreichen, danebst täglich frisches, reines, nicht zu kaltes Wasser zum Trinken und sind sie stets warm zu halten. Das Eierlegen älterer Hühner hängt dagegen sehr viel von der richtiger Behandlung und Pflege ab. Von Hühnern, welche bis in den Herbst hinein, sogar noch während der Mauser gelegt haben, darf man natürlich nicht erwarten, daß sie wenige Wochen später schon wieder zu legen anfangen, jedenfalls nicht vor Lichtmeß. Man kann nun wohl durch zum Eierlegen reizendes Futter und Warmhalten der Hühner zum frühern Legen sie veranlassen, jedoch nur auf Kosten der spätern Eierproduktion. Am besten ist also der Winterbedarf an Eiern durch Frühbruthühner zu decken, wenn dann diese so nach Mitte Januar eine Pause machen, fangen die zwei- und mehrjährigen Hühner zu legen an, sodaß man doch nie Mangel an Wintereiern hat. -r-

Antworten.

80. Kochen Sie sich einen Topf Ufteräpfel ein. Man rechnet auf 7 Kilo halbirte, geschälte Aepfel 7 Pfund Zucker, den man mit Saft und Schale von 7 Zitronen und 1½ Liter Wasser kocht. Wenn der Saft zu ziehen anfängt, gibt man die Aepfel hinein und läßt sie kochen, bis sie glashell und weich sind. Dann hebt man sie aus, kocht den Saft noch mehr ein und gießt ihn über die Aepfel. Kochen Sie auch Kürbis zu Kompott, gedörrte Aprikosen und Pfirsiche, die aber einen Tag und eine Nacht in Wasser gelegt werden müssen. H.

80. Ein sehr gutes, meines Wissens nicht überall bekanntes Gericht ist die Aepfelrösti, die besonders mein Mann sehr gern ißt. Man nimmt reichlich gesottene Butter ohne Beimischung von Schweinefett oder dergleichen, läßt sie heiß werden, gibt einen Teller voll feingeschnitzelte saure Aepfel, die sich gut verkochen lassen, hinein und läßt sie ohne zu rühren zirka 5 Minuten lang halb weich dämpfen. Der Zucker wird auch gleich anfangs darüber gegeben. Nun nimmt man so viel in feine Scheiben geschnittenes Brot als man Aepfel hatte, gibt es in die Pfanne zu den Aepfeln, rührt alles gut durcheinander und dämpft es noch einige Minuten bis es gar ist. — Es schmeckt Ihnen gewiß sehr gut. Das gleiche läßt sich aus Kartoffeln und Aepfeln auch bereiten. Die gekochten, erkalteten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und verwendet anstatt des Brotes. Auch hier kein Schweinefett, wenn es gut schmecken soll! Abonnentin in Z.

81. Ich wurde von „Gfrörni" total geheilt, indem ich jeweilen im Herbst, bevor die Kälte kam, morgens und abends die Zehen und Finger mit Franzbranntwein (mit Salz) wusch. Man muß aber damit anfangen, bevor die Kälte kommt und die Finger geschwollen sind; später nützt es nichts mehr. Frau B. M., Z. V.

82. Hübsche Föhrenzäpfchen, auch knorrige kleine Zweige habe ich immer versilbert und bronzirt zum Schmuck des Christbaumes. H.

82. Eine eingehende Antwort auf Ihre Frage läßt sich an dieser Stelle kaum geben. Ich rate Ihnen, da Sie erst seit kurzem Abonnent des Ratgebers sind, sich Nr. 21 dieses Blattes vom letzten Jahr zu beschaffen. Dort finden Sie in dem Artikel „Ueber den Schmuck des Weihnachtsbaumes" Anregung und Belehrung genug. Langjähriger Abonnent.

83. Doch, wertes Mütterchen, die Skrofulose ist eine Folge mangelhafter Ernährung. Es ist ja möglich, daß Sie nichts versäumt haben in der Pflege, auch das Kind gut zu nähren glaubten, aber dennoch ihm weniger Nahrung oder weniger ausgiebige Nahrung zuführten, als es nötig gehabt hätte. Ich möchte jeder Mutter zurufen, sich doch gerade über diesen Punkt möglichst viel Belehrung zu holen. Man findet diese Belehrung ja auch so billig als möglich in dem Büchlein von Frau Dr. Marie Heim, „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr." Es ist, so viel ich weiß, auch beim Verlag dieses Blattes à 15 Cts. zu beziehen. Frau Anna.

Fragen.

84. Was ist Fécule? Man liest in Kochbüchern oft so unverständliches Zeug, daß ich mich jedesmal darob ärgere. Wenn man nicht zwei bis drei Sprachen kennt, findet man sich nicht mehr in einem solchen zurecht. Auch was Coulis bedeutet, weiß ich nicht. Wer klärt mich auf? Haustochter vom Lande.

85. Vor Jahren hat die Damenschuhmacherei so viel von sich reden gemacht, jetzt glaube ich, wird wenig mehr darin geleistet, oder könnte mich eventuell eine Leserin darüber aufklären, ob noch Kurse erteilt werden in den Städten? Emma F. in F.

86. Welche Samenhandlung liefert guten, keimsichern Blumensamen aller Art? Ich möchte für's Frühjahr eine gute Bezugsquelle dafür haben. B. in K.

87. Kann man Obsthurden selber auf einfache Weise ohne große Kosten herstellen? Ich wäre dankbar für guten Rat. Junger Ehemann.

88. Was sagen die werten Leserinnen des Ratgebers zu meiner Frage? Ich war immer der Ansicht, die Mädchen müßten von früh auf tüchtig eingreifen in der Haushaltung, es schade ihnen nichts, sie würden nur gewandter dadurch. Nun meint mein Mann, es sei noch früh genug, wenn die Mädchen aus der Schule kommen, sie hätten jetzt besseres zu tun und müßten vieles lernen, um später durchzukommen, man könne sie nicht überbürden ꝛc. Ist nun meine Ansicht so veraltet und zu verwerfen? Werden die Mädchen bei dem ewigen Lernen nicht unpraktisch in aller Hausarbeit oder verlieren sie nicht ganz den Geschmack daran? Ich wäre froh, wenn mich eine erfahrene Frau aufklären würde.
Mutter von 3 Mädchen.

Ist die beste.
(W587)

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