

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **9 (1902)**

Heft 3

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Haushaltliche Ratgeber

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stapl 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. 3. IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 8. Februar 1902.

Menschenstolz!

Was herrscht doch unter'm Himmelszelt
Für Stolz und Dünkelei —
Der Hochmut, er regiert die Welt,
Wann wird sie davon frei?

Wann wird der Mensch die Frage nur
Zur Lösung selbst sich geben:
Was bin ich? Und in der Natur
Nach ihrer Antwort streben!

Bschau in stiller Sternennacht
Hinauf zum Himmelszelt!
Bengt Euren Stolz nicht jene Macht,
Die alles lenkt und hält?

Schmückt Euch ein Geistesdiadem,
So ist's der Abglanz nur
Von jenem Geist im Weltproblem
Der weiten Allnatur.

Dem Menschen ziemt Bescheidenheit! —
Gleicht doch im Weltenraum
Nur seine ganze Herrlichkeit
Dem Sonnenkäubchen kaum!

Hermann Buchholz.

Wie Britli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Neuntes Kapitel.

Besuch im Hause.

Wie man sich beim Empfang von vorübergehenden Besuchen zu benehmen habe, darin war Britli längst von Frau Professor unterwiesen worden. Sie hatten einigemal recht ergötzliche Proben gemacht. Frau Professor spielte sich nämlich selbst als der fremde Besuch auf und Britli mußte sie empfangen, als ob sie eine fremde Dame wäre. „Ist Frau Professor z. zu sprechen?“ wurde da

gefragt und Britli hatte verschiedene Fälle bei der Antwort zu berücksichtigen. Einmal mußte die Hausfrau unwohl sein und als das gute Britli bedauernd antwortete: „Nein, es thut mir leid, Frau Professor ist nicht wohl“; da erwiderte diese lachend: „Das ist nicht nötig mit dem Leidthun, denn stehst du, mein Kind, diese persönliche Bemerkung deinerseits könnte von vornehmen Leuten als unpassend erfunden werden. Du hast nur die nackte Thatsache zu melden. Und zwar will ich, daß in meinem Hause nur die Wahrheit gesprochen wird. Wenn du weißt, daß mein Mann oder ich nicht gestört sein wollen und es fragt jemand: Sind Herr oder Frau Professor zu Hause? so brauchst du nicht zu sagen: Nein, sie sind ausgegangen, sondern du sagst einfach: Sie sind heute nicht zu sprechen. Ich habe meine Besucher so erzo-gen. Wer es übel nimmt, daß er einmal nicht empfangen wurde und deshalb für alle Zeiten wegbleibt, dessen Rückzug bedaure ich nicht.“ Dann mußte Britli aber auch den wirklichen Empfang üben. Nach der bejahenden Antwort, die Herrschaft sei zu sprechen, hatte es dem Besuch Schirm, Stock, Mantel zc. abzunehmen und rasch an passendem Orte unterzubringen und mit den Worten: „Darf ich bitten“ die Thüre des Besuchszimmers zu öffnen. Nun passierte dem extra höflich sein wollenden Mädchen wieder das Mißgeschick, daß es den Besuch zum Sitzen einlud. „Ist überflüssig, diese Einladung zum Platznehmen deinerseits“ bedeutete die Lehrmeisterin. „Das weiß jeder Besuch, daß er unaufgefordert sich einen Sitz nehmen darf im Salon. Du hast nur die Frage zu stellen: „wen darf ich melden?“ sofern der Betreffende nicht vorher seine Karte abgegeben oder seinen Namen genannt hat und dann leise die Thüre zu schließen und möglichst geräuschlos zu verschwinden d. h. diejenige Person im Hause, nach welcher der Besuch fragte, zu benachrichtigen. Gilt der Besuch nicht mir selbst, so wirfst du auch mich, also die Hausfrau damit bekannt machen, daß der und der Be-

sich im Salon sei. Dann hältst du dich in der Nähe der Ausgangsthüre des Salons auf, damit du beim Weggehen des Gastes demselben seine Sachen wieder übergeben und ihm beim Anziehen behülflich sein kannst. Du öffnest und schließt dann die Hausthüre, sofern nicht ein Familienglied dem Besuch das Geleite giebt. In diesem Falle hast du dich sofort zurückzuziehen und ist nicht etwa neugierig dazustehen und zu warten. Merke dir überhaupt, daß du deine kleine Person bei Besuchen völlig verschwinden lassen mußt. Deine Dienste müssen geräuschlos und unauffällig dargebracht werden. Das sind Dinge, die man einem nicht vorpredigen und nicht vorzeigen kann. Der richtige Takt und das leichte Anpassungsvermögen müssen dir in jedem besonderen Falle den Weg weisen. Du mußt dem Besuch seine Wünsche von den Augen ablesen und dich ihm gefällig erweisen, ohne aufdringlich zu sein. Auch merke dir, daß du in der Besuchszeit immer eine reine weiße Schürze tragen sollst. Bist du in der Küche beschäftigt, so halte sie bereit, damit du sie rasch umbindest, wenn die Hausglocke ertönt."

Grilli befaß von Natur aus ein schmiegames, anmutiges Wesen und Frau Professor erhielt von ihren Gästen manches Kompliment über das ansehnliche Mädchen und auch manches Geldstück glitt verstoßen in seine Hand. Darüber ward es anfänglich jedesmal rot und verlegen, denn zu Hause war es eben das Töchterlein eines angesehenen Mannes und an's Trinkgelbernehmen nicht gewohnt. Frau Professor tröstete es und sagte: „Ob schon ich diese Unsitte der Trinkgelber tief beklage, kann ich sie doch nicht aus der Welt schaffen. Sie entwürdigen den Menschen und verderben den Charakter. Benutze du diese Beträge, die du hübsch apart in einer kleinen Kasse verwahrst, um andern eine Freude zu bereiten, sei es deinem Mütterchen oder deinen Geschwistern oder einem armen Leidenden oder sonst einer bedürftigen Seele. Diese Art Verwendung wiegt den Makel auf, der an dem Gelde klebt und du darfst es fröhlich annehmen."

Nun ward aber auch Logierbesuch angesagt. Tante Lucie, die Schwester des Hausherrn kam mit zwei Kindern für einige Wochen auf Besuch und wenn in den Gewohnheiten des Hauses auch nicht viel geändert wurde, so erforderte doch schon die Anwesenheit von weitem drei Personen mehr Arbeit und Aufmerksamkeit. Zu gewöhnlichen Zeiten wurde nicht serviert an Professors Tisch und die beiden Mädchen aßen ebenfalls am Familientisch. Das wollte der Herr Professor so haben, der aus einer einfachen Familie stammte und gerade in diesem Hereinziehen in den Kreis der Familie ein wesentliches Mittel erblickte, die Diensthöfen anhänglich und auch anständiger und höflicher zu machen. „Wenn wir ihnen jede Gelegenheit nehmen, mit gebildeten Menschen zu verkehren, woher sollen sie denn Belehrung und Vorbilder nehmen, um sich zu veredeln, um gut zu werden?“ pflegte er zu sagen. War Besuch da, so fanden es die Mädchen

selbstverständlich, daß sie in der Küche blieben und dort ihre Mahlzeit verzehrten. Grilli war zum Servieren bei Tisch ausersehen und hatte auch seine Lehrzeit absolvieren müssen, bevor der Besuch einrückte.

Schon beim Tischdecken war da auf allerlei zu achten: Gabel links, Messer rechts vom Teller und der Löffel schräg über das Messer oder neben demselben, kleine Löffel und Dessertmesser über dem Teller querliegend, Gläser für Wein und Wasser oben rechts, Kompotttellerchen links und alles schön in Reih und Glied in derselben kleinen Entfernung vom Rand des Tisches. Die Servietten hübsch gefaltet auf dem Teller. In der Mitte des Tisches ein Käufer und verschiedene Unterfätze für Platten, Wein- und Wasserflaschen; auch Schalen mit Früchten, kleinem Dessert und Blumen durften nicht fehlen. Vor dem Plaze der Hausfrau kamen dann die Vorlegelöffel und Gabeln zu liegen; Salzfaß, Pfeffermühle und Essig- und Delständer wurden hübsch verteilt. In Grillis Köpfchen steckte ziemlich viel Phantasie und es wußte jeden Tag wieder eine kleine Veränderung im Arrangement anzubringen, womit Frau Professor ganz einverstanden war und es gewähren ließ.

Das Servieren machte ihm anfänglich heiß und bange. Aber gerade diese Beschäftigung erforderte am meisten Ruhe und Sicherheit, weshalb es Frau Professor nicht an ermunterndem Zuspruch fehlen ließ. Merke dir, daß die Speisen immer auf der linken Seite des Gastes angeboten, die Teller immer auf der rechten weggenommen und wieder hingestellt werden. Auch hier ist mögliche Stille erforderlich. Es darf nicht mit Tellern und Bestecken geklappert werden und vor allem vermeide man, irgend etwas fallen zu lassen. Jedes Glas, etwa zu erneuerndes Besteck oder Brot muß immer auf einem Tellerchen angeboten werden. Bevor die süße Speise zum Nachtiß gereicht wird, ist alles vom Tische zu entfernen, was hiezu nicht mehr verwendet wird, wie Salzfaß, Pfefferbüchse, Brot, Vorlegebesteck etc. und die Brotkrümchen mit einer Serviette auf einen Teller oder mit einem kleinen Tischbürstchen auf ein Schälchen zu wischen. Den schwarzen Kaffee trank man bei Professors im Wohnzimmer. Da mußte es die Täßchen und die Kaffeemaschine mit heißem Wasser gefüllt auf dem kleinen Serviertisch bereit stellen, hatte dafür zu sorgen, daß die Maschine mit Spiritus gefüllt war, daß frischgemahlener Kaffee und die volle Zuckerdose zur Hand waren.

Hatten sich die Herrschaften aus dem Eßzimmer in diesen anstoßenden Raum zurückgezogen, dann sperrte man zuerst die Fenster auf, leerte die Tafel vollends, brachte den Fußboden durch Wischen und Blochen wieder in Ordnung. Ich darf aber den Lesern wohl verraten, daß dem Grilli jedesmal ein schwerer Stein vom Herzen genommen ward, wenn so eine Mahlzeit mit Besuch ohne Mißgeschick und Unfall vorübergegangen.

(Fortsetzung folgt.)

Die schweizerische Seifenfabrikation *)

hat sich im Laufe der Zeit aus kleinen Anfängen zur bedeutenden Industrie aufgeschwungen. Ca. 50 Seifenfabrikanten, von denen jedoch die Großzahl die Fabrikation noch im Kleingewerbe betreibt, liefern das für Haus- und Geschäftszwecke unentbehrliche Produkt und wären ohne Zweifel auch leistungsfähig genug, die 2,000,000 Kilo Seife, die jährlich noch vom Ausland importiert werden, zu fabricieren. — Die Seifen-, Soda- und Stearinfabrik Sträuli & Cie. in Winterthur hat diese Entwicklungsphasen ebenfalls durchlaufen. Mit dem Empormachen der Maschinenindustrie haben auch die Theorien der Chemie festen Fuß gefaßt und sind auch auf diesem Arbeitsgebiete nutzbar gemacht worden.

Die meisten Rohmaterialien, die es zur Herstellung der Produkte bedarf, müssen aus dem Ausland, aus Deutschland, Frankreich, Italien, Oesterreich, England und Amerika bezogen werden. Zölle und hohe Frachten erschwerten ferner der inländischen Industrie die Konkurrenz mit der ausländischen, namentlich mit Frankreich ungemein. Trotz den Schwierigkeiten in chemischer und technischer Hinsicht hat sich aber die Seifenfabrikation derart vervollkommenet, daß sie heute den ausländischen Produktionen zur Seite gestellt werden kann. An eine Ausfuhr ist gleichwohl, der hohen Schutzzölle wegen, nicht zu denken.

Die Seifenfabrik Sträuli & Cie. in Winterthur ist im Jahr 1830 vom Großvater des jetzigen Inhabers gegründet und unter der tüchtigen Leitung von zwei Söhnen zum bedeutenden Etablissement geworden. Der Uebergang vom Seifensieder-Handwerk zur Seifen-Industrie hat sich in den Jahren 1865—70, zur Zeit, da der Dampfbetrieb und die maschinellen Einrichtungen ihren Anfang nahmen, vollzogen. Nur wenige Qualitäten: weiße Kernseifen und Harzkernseifen wurden damals hergestellt und diese in kleinen Suben von höchstens 50 Zentnern am direkten Feuer gesotten. Das Rohmaterial lieferte dazumal noch der Metzger im selbst zu Talg geschmolzenen Unschlitt. Mit vieler Mühe wurde auch die Lauge bereitet. Von da an reichte sich aber ein Siedekessel an den andern, bis die Zahl auf 10 stieg. Ein feuersicherer Keller wurde angelegt, in welchem bis zu 20 Wagenladungen à 10,000 Kilo Oele und Fette gelagert werden können. Die alten Lastkrähnen mußten hydraulischen Aufzügen weichen. Schienengeleise mit Drehscheiben verbinden die Formenräume mit dem Expeditionsraum. Kessel mit mechanischem Rührwerk und Injektoren mußten die mühsame Handarbeit ersetzen. Nach dem Fabrikbrande am 27. Mai 1883 wurde eine neue Schieberdampfmaschine angeschafft, deren maximale Leistungsfähigkeit heute voll beansprucht wird. Auch die Dampfkesselanlage mußte stetig erweitert werden.

*) Die Ausführungen sind einem von der Firma Sträuli herausgegebenen reich illustrierten Schriftchen entnommen.

So wurden nach allen Richtungen Verbesserungen angebracht, die eine immer größere Leistungsfähigkeit des Etablissements zur Folge hatte. Wo früher nur zwei Sorten Seife hergestellt werden konnten, werden heute mehr als 20 fabriciert und wo im Jahre 1857 113,589 Kilo Seife produziert worden sind, ist im Jahre 1900 das Quantum von 2,000,000 Kilo überschritten worden.

Die Sodafabrikation, die bis in die fünfziger Jahre zurückreicht, hat ebenfalls gewaltige Fortschritte gemacht. Im Jahre 1865 sind 30,777 Kilo erzeugt worden, heute besitzt die Firma Sträuli 60 Stück Kristallisierkessel mit einer jährlichen Produktionsfähigkeit von über 1,000,000 Kilo Kristallsoda.

Auch die Kerzenfabrikation hat bedeutend zugenommen. Nach den minderwertigen Talgkerzen traten die Stearinkerzen, die, was Leuchtkraft und Brenndauer anbelangt, ein bedeutend besseres Produkt sind, in den Vordergrund. Das Stearin wurde im Jahre 1886 von einer Basler Firma zuerst fabriciert, der die Firma Sträuli zwei Jahre später nachfolgte. Die Kerzenfabrikation beschränkt sich auf zwei Qualitäten, solche aus einfach gepreßtem und aus doppelt gepreßtem Stearin. Die Marken der Firma Sträuli „Norma“ und „Stella“ sind vorteilhaft bekannt.

Die elektrische Anlage für das ganze Etablissement fällt in das Jahr 1895.

Die Firma Sträuli hat sich durch ihre Produkte zu verschiedenen Malen Auszeichnung errungen, so an der Gewerbeausstellung in Winterthur im Jahre 1879 ein Diplom, an der Schweizerischen Landesausstellung das Diplom „für ausgezeichnete Hausseifen und technische Seifen“. Im Jahre 1896, an der Genfer Ausstellung, wurde ihr die goldene Medaille verliehen.

Das Wohl der Arbeiter wird von den Leitern des Fabrikationshauses auch allseitig gefördert; die Verheirateten bewohnen sieben dem Etablissement gehörende Arbeiterhäuser. Den entfernter Wohnenden steht über Mittag ein geräumiges Lokal mit Lektüre zur Verfügung, auch eine Bade-Einrichtung. Kranken- und Unterstützungskasse fehlen nicht.



Neues für den Haushalt.

Kein Blochen, keine Stahlspähne, keine Bodenwische mehr! Für welche Hausfrau, die im glücklichen Besitze von allerlei wischbaren Holzböden sich befindet, muß diese Verheißung nicht verlockend klingen!

Auch mir tönte der Ruf stets in den Ohren, wenn ich schweißtriefend selbst mit den Stahlspähnen hantierte und die Blochbürste hin und her schob oder wenn ich die Hausfrau es thun sah. Auch kamen die Ausgaben für Bodenwische recht oft, die Büchse leerte sich überraschend schnell. Also ein Versuch mit dem angekündigten Material:

Imprägnierungs-Brillantine, das die Eigenschaft besitzen soll, Parquets aus Hartholz, tannene Fußböden, Linoleum und Kynolith dauernd zu imprägnieren!

Den ersten Anstrich besorgte ein von dem Fabrikanten gesandter Arbeiter. Dieser erste Anstrich verbraucht etwas viel Material, aber das Resultat war „brillant“ im buchstäblichen Sinne. Wir machten den Versuch mit Hartholz und Linoleum. Die Masse verdunkelt nicht, macht aber so hübsch glänzend, als ob stets frisch gemischt und gebohrt wäre und zwar dauert diese Pracht an die zwei Monate. In einem Zimmer, das wenig begangen ist, kann es noch viel länger halten. Beschmutzte Stellen wurden inzwischen mit einem ausgelegenen feuchten Tuch aufgerieben und mit einem trockenen nachgerieben, wodurch der Imprägnierstoff nicht etwa abgewaschen wird, weil er wirklich ins Holz eingedrungen ist. Man verwechsle diese Brillantine nicht etwa mit Fußbodenlack, der sich abnutzt. Wenn nach 2—3 Monaten einmal ein leichter neuer einmaliger Anstrich gemacht wird, so hat man stets einen äußerst intensiven Glanz ohne Kraft- und Zeitaufwand und ohne jegliche Ausgabe in der Zwischenzeit. In Hotels und größeren Anstalten hat sich die Imprägnierungs-Brillantine bereits eingebürgert; wir möchten sie aber auch allen sparsamen Hausfrauen angelegentlich empfehlen, denn die bereits genannten Vorzüge werden durch den wesentlichsten noch übertroffen, den hygienischen. Diese Imprägnierung verhindert nämlich die Staubbildung in ganz hervorragender Weise. Wo der Fußboden auf diese Weise imprägniert ist, kann das tägliche Kehren beinahe ohne Staub vor sich gehen. Wie sehr dieser Umstand für die Gesundheit zu schätzen ist, wissen wir alle und wie sehr dabei die Möbel und übrige Ausstattungsgegenstände eines Zimmers geschont werden, das ist einleuchtend. Ich bin so befriedigt von meinem Versuch, bin so stolz auf meinen blanken Fußboden, auf die Frische der Farben und das ausdrucksvoll wirkende Muster meines Linoleums, daß ich das Mittel gerne weiter empfehle. Es ist zu beziehen bei Herrn Jean Haller, Hirschengraben 64, Zürich.



Frishes und altbackenes Brot.

Mit dem Ausdruck „altbacken“ wird an vielen Orten dasjenige Brot bezeichnet, welches man auch „trockenes“ Brot nennt. Der Begriff beider Wörter bleibt sich schließlich gleich und ist darunter Brot zu verstehen, das einen oder mehrere Tage alt geworden ist.

Das Brot ist nicht nur das allgemeinste, das notwendigste und unentbehrlichste Nahrungsmittel; es bildet auch gleichsam die Grundlage aller anderen Speisen, welche sowohl der Arme wie auch der Reiche genießt. Es vergeht doch kein Tag im Jahr, wo der gesunde Mensch nicht ein Stück Brot

ist und das liebe tägliche Brot ist zu unserm Lebensunterhalte der wichtigste Artikel.

Das Brot besitzt auch die gute Eigenschaft, daß selbst dessen täglicher häufiger Genuß keinen Widerwillen und Ekel erregt, wie dies bei fast allen anderen Speisen der Fall ist, wenn wir dieselben sehr oft zu uns nehmen. Trotzdem kann man nicht behaupten, daß es leicht verdaulich ist. Brot, namentlich Schwarzbrot, ist schwerer zu verdauen, als Fleisch, Eier und manches Gemüse. Seine Verdaulichkeit wird aber dadurch gefördert, daß wir zum Brot meist Butter, Fleisch zc. genießen. Das Brot ist nämlich seinen meisten Bestandteilen nach ein Fettbildner und diese werden durch mitgenossenes Fleisch oder Fett leichter verdaut.

Namentlich schwer zu verdauen ist frisches Brot. Viele Menschen ziehen das frische dem trockenen oder altbackenen vor, weil es besser im Geschmack ist; doch seiner Schwerverdaulichkeit wegen sollte frisches Brot ganz vom Familientische verbannt sein, namentlich da, wo Kinder sind.

Die Schwerverdaulichkeit des frischen Brotes liegt hauptsächlich in folgendem Grund: das altbackene Brot wird mit den Zähnen zerkleinert, eingespickelt und gelangt dann in den Magen, wird von dem Magensaft durchdrungen, zersezt, aufgelöst und verdaut. Anders bei frischgebackenem Brote. Dieses kann durch das Kauen nicht zermalmt und zerkleinert werden, sondern wird nur zu festen, zähen Klumpen zusammengeballt. Letztere werden mit Mundspeichel überzogen und gelangen scheinbar sehr leicht in den Magen. Der Magensaft aber vermag diese festen, zähen Klumpen nicht zu durchdringen und zu zersezzen; er muß sie nun langsam von außen gleichsam zernagen. Der Verdauungsprozeß wird dadurch bedeutend erschwert und verlängert; die Brotmassen bleiben lange im Magen liegen und verursachen natürlich einen nachteiligen Reiz.

Zu den allergewöhnlichsten Erscheinungen, die infolge des Genußes von frischem Brot auftreten, rechnen wir Magendrücken, Beklemmungen, Appetitlosigkeit, Herzklopfen zc. Durch den krankhaften Zustand des Magens treten Störungen im Blutumlauf ein, die verschiedene Krankheiten, ja sogar den Tod nach sich ziehen können.

Dies alles gilt mehr vom Schwarzbrot, als vom Weißbrot, weil ersteres schon an und für sich schwerer zu verdauen ist und sein größerer Klebegehalt das Zusammenballen der Brotmassen begünstigt, sowie die Zähigkeit erhöht. Solche Brotklumpen erhalten im Magen die Dichtigkeit und Festigkeit der Seife, mit der sie überhaupt Ähnlichkeit haben sollen. Noch mehr als vom Brot gilt dies alles vom frischen Kuchen, der schon durch seine Zusätze von Fett, Zucker und Gewürzen weit schwerer zu verdauen ist. Frischer Kuchen ist fast Gift zu nennen und doch sündigen gerade hierin so viele Mütter in blinder Liebe und geben ihren Kindern oft gar noch warmes Backwerk. Es

mag übertrieben erscheinen, aber es ist festgestellt und bewiesen worden, daß fast die Hälfte der Bewohner derjenigen Gegenden, wo an den Feiertagen Kuchen gebacken wird, nach dieser Zeit einen kranken, geschwächten Magen haben und blickt man hinein in die Familien, so wird man finden, daß viele sich durch den Genuß von frischem Kuchen die schöne, heitere Festtagsfreude verdorben haben.

Um altbackenes Brot, wenn es wirklich zu trocken geworden sein sollte, wieder frisch und genießbar zu machen, schiebt man es, wo ein solcher vorhanden, in den Backofen oder legt es auf den Rost. Weniger bekannt ist, daß man einen ganzen Laib oder auch nur ein Stück Brot dadurch wieder frisch macht, daß man es in einem irdenen oder gläsernen Gefäß, wohl auch in einer Blechbüchse, wohlbedeckt in siedendes Wasser stellt. Dadurch macht man sein Brot neubacken, ohne daß es austrocknet und man kann diese Operation mehr als einmal wiederholen, ohne dem Brote zu schaden. Brot hält sich lange frisch, wenn man es an einem feuchten Ort, z. B. im Keller, aufbewahrt; doch muß etwas Luft Zutritt haben, da sich sonst Schimmel bildet. Mehlsäcke, in denen noch etwas Mehl hängt, sollen sich gut zur Aufbewahrung eignen.

Die prakt. Hausfrau.



Schlittschuhe vom Rost zu reinigen.

Gewöhnliches Knochenöl wird zum Sieden gebracht und mittelst eines Lappchens, am besten von Flanell, ganz heiß auf die verrosteten Stellen getupft. Nach Verlauf von 10—12 Stunden wird dieses Del mit einem rauhen Lappen abgerieben, worauf der Rost verschwindet. Ist jedoch der Rost zu stark eingefressen, so muß das Verfahren wiederholt werden.

Druckstellen aus Sammet und Plüsch zu entfernen. Man kehrt ein vollständig durchglühendes Glätteisen um, indem man eine Feuerzange zwischen das Eisen und seinen Griff schiebt. Die Feuerzange legt man auf zwei Röhrenfüße, so daß das Eisen zwischen letzteren auf der Zange hängt. Nun legt man auf die nach oben gekehrte Glättefläche des Eisens ein mehrfach zusammengelegtes nasses Tuch, das man wieder — und das ist sehr wichtig — mit einem trockenen Stück Leinwand in einfacher Lage bedeckt. Sobald der Dampf aus dem nassen Tuche aufzusteigen beginnt, fährt man mit der gedrückten Stelle über das trockene Tuch und streicht mehrmals mit der Bürste über den Sammet oder Plüsch, wobei die Druckstellen verschwinden. Sobald das nasse Tuch alle Feuchtigkeit verloren hat und nicht mehr dampft, wird es wieder ins Wasser getaucht und zum erneuten Gebrauch ausgewunden.

Bh. H.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Griesuppe, *Stockfisch mit Salzkaroffeln, Apfelscharlotte.
 Dienstag: Brotsuppe, *Gerolltes Rindfleisch mit Macaroni, *Gefochte, gedörrte Apfelschnitze.
 Mittwoch: Gerstensuppe, Schweinsfüße gebacken, *Rosenkohl, Gebratene Kartoffeln.
 Donnerstag: Julienneuppe, Bratwürste in Senfsauce, Nudeln, Randensalat.
 Freitag: *Leberknödelsuppe, Kaninchenpfeffer, Kartoffelpüree, *Fastnachtküchli.
 Samstag: Einlaufsuppe, Schweinsrippchen, Gebackenes Sauerkraut, Zitronengelee.
 Sonntag: Reissuppe, *Gedämpfte Rebhühner, Roastbeef, Kartoffelomelette, Endiviensalat, *Haselnußtorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Koch-Rezepte.

Leberknödelsuppe. Für 3 Personen. 375 Gr. Leber, Salz und Pfeffer, 2 Brötchen, Zwiebeln und Grünes, 1 Messerspitze Majoran, 1 Ei, 1 Liter Fleischbrühe. Die gehäutete Rinds- oder Kalbsleber wird geschabt oder fein vermiegt. Die Rinde der Brötchen wird abgerieben, die Brötchen in wenig heiße Milch eingeweicht, ausgedrückt, fein zerstoßen und mit den feingeschnittenen Zwiebeln und dem Grünen der Leber beigegeben. Sodann giebt man noch Salz, Pfeffer, Majoran und das Ei zu, vermischt die Masse gut und formt davon zuerst einen Probekloß, den man in kochende Fleischbrühe legt. Sollte er zerfallen, giebt man die abgeriebenen Brösmeln oder einen Eßlöffel Mehl zu, formt schöne Klöße, kocht sie in der Fleischbrühe eine Viertelstunde und richtet sie mit der Fleischbrühe an. Serviert man die Leberknödel ohne Fleischbrühe zu Kraut, so wird die Fleischbrühe über Dünkli angerichtet. Zubereitungszeit: 1 Stunde.

Kochbuch von Fr. Böhhard.

Stockfisch mit Butter und Zwiebeln. Der gut ausgewässerte, von Haut und Gräten befreite Fisch wird mit einer Mischung von kochendem Salzwasser und Milch übergossen und eine Viertelstunde an eine nicht zu heiße Stelle gesetzt, wo er ziehen kann, ohne zu kochen, bis er sich blättert, worauf man ihn zum Abtropfen auf ein Sieb legt. In reichlicher Butter werden zwei feingehackte Zwiebeln braun geröstet; dann legt man den Stockfisch hinein, läßt ihn unter mehrmaligem Umwenden eine Weile darin dünsten, richtet ihn samt Butter und Zwiebeln auf einer Schüssel an, bestreut ihn mit ein wenig Pfeffer und Salz und giebt ihn mit Kartoffeln zu Tisch.

Rebhühner, gedämpft mit Sellerie. Einige gut gereinigte Rebhühner werden gespickt, auf beiden Seiten in Butter hellbraun gebraten und in ein größeres Kasserol, das mit Scheiben von fettem rohem Schinken ausgelegt ist, neben einander gelegt; hierauf pukt man ungefähr ein Duzend nicht zu große Sellerieknollen, zerschneidet sie in vier bis sechs Teile, thut sie zu den Rebhühnern, gießt den Fond von diesen, sowie 2—3 Kellen Kraftbrühe darüber und dämpft alles zusammen weich. Beim Aufgeben garniert man den Sellerie um die zerlegten, in der Mitte aufgeschichteten Hühner und gießt die noch etwas eingelochte Brühe darauf.

Gerolltes Rindfleisch mit Macaroni (Stofati) auf italienische Art. Für 5 Personen. 1¼ Kgr. Rindfleisch, 4 vermiegte Schalotten, eine halbe abgeriebene Zitronenschale, 2 Eßlöffel gewiegte Petersilie, 15 Gramm Salz, 400 Gr. Macaroni, 50 Gr. Speck, 40 Gr. frische Butter, 20 Gr. Mehl, ¼ Liter Rotwein, 1 mit Nelken

gespickter Zwiebel, 1 Rübe, 1 Lorbeerblatt, 2 Liter Salzwasser, 20 Gr. geriebenen Parmesankäse, $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe oder heißes Wasser. Zubereitung: Ein Stück Hochrücken wird von allen Knochen befreit und gut geklopft, dann mit den gewiegten Schalotten, Zitronenschale, Petersilie und Salz eingerieben, gut ausgerollt und fest gebunden. Das ausgerollte Fleisch wird gut mit Speck durchspickt, in eine gut verschließbare Bratpfanne gegeben, mit Mehl überstreut und mit heißer Butter übergossen im Bratofen angebraten. Ist das Fleisch angebraten, wird die Fleischbrühe daran gegossen und der Wein zugegeben. Die Pfanne wird gut zugedeckt und das Fleisch so etwa $1\frac{1}{4}$ Stunden gedämpft, muß aber häufig übergossen werden. Ist die Sauce zu sehr eingekocht, so giebt man $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten noch 1 Glas Rotwein und etwas Fleischbrühe bei. Inzwischen werden die Maccaroni in Salzwasser weichgekocht, auf eine heiße Schüssel lagenweise mit geriebenem Parmesankäse und ziemlich viel Bratensauce angerichtet. Die Schüssel wird noch etwa 5–10 Minuten in den warmen Bratofen gestellt. Das Fleisch wird in hübsche Schnitten geschnitten, mit wenig Sauce auf einer besonderen Platte serviert. Ist sehr kräftig und schmackhaft. Zubereitungszeit $2\frac{1}{2}$ Stunden.

Aus der bündn. Koch- und Haushaltungsschule in Chur.

Gekochte, gedörrte Apfelschnitze. $\frac{3}{4}$ Kilogramm für 6 Personen. Saure Äpfel werden geschält gedörrt. Bevor man sie kochen will, wasche man sie in lauem Wasser rein, gieße nochmals laues daran und lasse sie 1 oder mehrere Stunden darin weichen. Dann setze man sie samt $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, in welchem sie geweicht worden, nebst 2 Deziliter Wein, 200 bis 350 Gramm Zucker, 1 Stückchen Zimmt auf das Feuer, koche sie während 1 Stunde oder länger sehr weich, doch reichlich mit Brühe versehen. Schweinebraten oder Rotelettes sind passend dazu, auch giebt man sie zu Mehl- oder Eierspeisen. — Amerikanische, geschälte, in Scheiben geschnittene gedörrte Apfelschnitze, welche in neuerer Zeit viel importiert werden und billiger und dennoch sehr schmackhaft sind, werden auf gleiche Weise zubereitet. Basl. Kochsch.

Rosenkohl. Ein starker Liter für 6 Personen. Kochzeit $\frac{1}{2}$ Stunde. Die sehr fest geschlossenen, harten, grünen Köpfe werden, nachdem die losen Blättchen abgestreift worden, gewaschen oder auch einige Zeit in frisches Wasser gelegt, in reichlich kochendem Wasser mit Salz auf starkes Feuer gesetzt und schnell ungedeckt weichgekocht bis die Köpfe sinken. Man spüle sie dann mit kaltem Wasser ab, lasse reichlich süße Butter zergehen, thue den gut vertropften Rosenkohl nebst Pfeffer und Salz hinein, dämpfe ihn zugedeckt unter öfterem Rütteln, streue nach Belieben ganz wenig Mehl darüber, gieße etwas Fleischbrühe oder Bratenjus daran, und richte ihn, nachdem er ein wenig gekocht hat, in der Mitte erhöht auf eine Gemüseplatte an. Es soll sich nur ganz wenig Sauce daran befinden.

Haselnußtorte. 250 Gr. Haselnußkerne, 250 Gr. Zucker, 12 Eier, 1 abgeriebene Zitronenschale, Saft von einer halben Zitrone, 60 Gr. Mehl. Zubereitung: Die Haselnußkerne werden gemahlen, mit dem gesiebten Zucker, 6 Eigelb und 6 ganzen Eiern eine halbe Stunde lang gerührt, dann giebt man die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft bei und siebt das Mehl dazu. Zuletzt werden die 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen und leicht unter die Masse gemischt. Der Teig wird in eine mit Butter bestrichene und seinem Gries ausgestreute Springform gegeben und in nicht zu heißem Ofen gebacken. Zeitdauer der Bereitung 2 Stunden.

Aus der bündn. Koch- und Haushaltungsschule in Chur.

Eierkuchli. 8 Eier, eine halbe Tasse süßen Rahm oder in Ermangelung dessen 50 Gr. süße Butter werden schaumig gerührt, zirka 700 Gramm Mehl darunter gewirkt, eine Prise Salz beigegeben und auf dem Wirfbrett zu einem zarten lustigen Teig geknetet, ganz dünn ausgewalzt und mit dem Backrädchen oder Messer runde oder viereckige Stücke daraus geschnitten, diese in der

Hand so dünn ausgezogen, daß sie durchscheinend werden. Wenn zwei Personen bei der Arbeit sind, so kann mit dem Backen in heißem, schwimmendem Fett sofort begonnen werden. Andernfalls empfiehlt es sich, die einzelnen ausgezogenen Stücke auf einem großen, mit reinem mehlobstäubten Tuche belegten Tische nebeneinander zu legen und nachher zu backen. Ein Haupterfordernis ist ein gut gewirkter, elastischer Teig. Nach dem Backen werden die Kuchli mit gestoßenem Zucker bestreut.

Fallnachtskuchli. Ein Kilo gewärmtes Mehl, zwei Kaffeelöffel voll Salz und ein Kaffeelöffel voll Backpulver (Mischung von ein Teil Natron und zwei Teilen pulverisiertem Weinstein) werden miteinander gemischt mit $\frac{9}{10}$ Liter warmer Milch, worin 80 Gr. Butter zerlassen ist, zu einem schönen, geschmeidigen Teig gearbeitet, bis dieser nicht mehr an den Händen klebt und blasig ist. Dieser wird dann messerrücken dick ausgewalzt, in 10 Centimeter große Vierecke geschnitten, in heißer schwimmender Butter gebacken und am besten frisch serviert.

Marmelade von getrockneten Aprikosen. $\frac{1}{2}$ Kilogramm getrocknete Aprikosen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 1 Liter Wasser. Zubereitung: Die getrockneten Aprikosen werden gewaschen und über Nacht eingeweicht. Am anderen Morgen werden sie am besten im irdenen Topfe im Einweichwasser weichgekocht, dann wird der feingestoßene Zucker zugegeben und die Marmelade sorgfältig etwa $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Man kann die Früchte auch, bevor man den Zucker zugeibt, durch ein Sieb streichen. Von getrockneten Pfirsichen kann auf gleiche Weise Marmelade hergestellt werden. Beide schmecken ausgezeichnet und können jederzeit bereitet werden, wenn die frischen Marmeladen ausgehen. Weil sie gewöhnlich nur für kürzere Zeit hergestellt werden, kann man sie auch weniger zuckern, wenn man sie nicht süß liebt.

Aus der bündn. Koch- und Haushaltungsschule in Chur.



Rauhe, rissige Hände findet man sehr oft bei Frauen, welche alle Hausarbeit allein zu besorgen haben. Und doch können auch solche Frauen gesunde, weiße und weiche Hände haben, wenn sie dieselben richtig reinigen und pflegen. Zum Waschen und Reinigen der Hände ist zunächst warmes Wasser notwendig und eine recht milde Seife. So wenig man schmutzige Wäsche mit kaltem Seifenwasser reinigen kann, ebenso wenig ist dies bei der beschmutzten Haut möglich. Nach der Reinigung seife man die Hände mit überfetteter Seife ein, verreise den Seifenschaum, nachdem man einen Theelöffel voll Glycerin hinzugefügt hat, über beide Hände und trockne dieselben mit dem Handtuch ab, ohne sie mit Wasser abgespült zu haben. Schon nach wenigen Tagen hat sogar die arbeitsamste Frau bei Anwendung dieses Verfahrens, welches wir der „Leipz. Popul. Ztschr. f. Hom.“ entnehmen, „gute“ Hände.



Der Gummizapfen. Das beste Mundstück ist ein schwarzer Gummizapfen, von denen du

gleich mehrere kaufen sollst; weichere für Milch oder Wasser, größere und festere für den späteren Brei. Das Loch sollst du selbst machen. Kaufe nie schon durchlöchernte Zapfen; denn diese sind immer mitten in der Naht durchgestochen; an dieser Stelle aber reißen die Löcher sofort weiter, und dann muß das Kind zu viel schlucken. Das Loch gehört einen halben Centimeter unter die Naht und wird für Neugeborene mit einer glühenden Nähnadel Nr. 4 durchgestochen. Die Prüfung, ob das Loch die richtige Größe habe, ist folgende: Fülle den umgekehrt gehaltenen Zapfen ganz mit Wasser; dann sollen einzelne Tropfen in rascher Folge ausfließen, aber nicht ein zusammenhängender Wasserstrahl. Siehst du dem Kinde Milch-Schleimmischung, so halte beim Trinken das Loch nach unten, bei Darreichung von Wasser oder Thee nach oben. Denn wenn das Zapfenloch nach unten gekehrt ist, so läuft die dickere Flüssigkeit leichter aus; durch das Kehren des Loches nach oben wird dagegen verhindert, daß das Kind zu viel von der dünnern Flüssigkeit ansaugt. Auf diese Weise paßt der gleiche Zapfen für Schleimmischung und für Thee. Immer soll die Flasche so steil gehalten werden, daß der ganze Zapfen mit Milch gefüllt ist, sonst muß das Kind Luft mitschlucken. Halte alle diese Angaben nicht für überflüssig genau; du weißt nicht, wie viel Plage du dir und dem Kinde ersparen kannst, indem du sowohl das Luft- und Uebererschlucken wie das zu mühsame Säugen verhütet.

Aus „Pfleger des Kindes im ersten Lebensjahre“
von Dr. Marie Heim. (Preis 15 Gts.)



Arbeitskalender für den Monat Februar.

Im Februar muß der Schnitt der Bäume und Sträucher ausgeführt, beziehungsweise vollendet werden. Man schneide zuerst die frühtreibenden Obststräucher, wie Stachel-, Johannis- und Himbeeren, dann den Weinstock, Aepfel-, Birn-, Zwerg- und Formbäume, zuletzt die Pfirsiche und Aprikosen. Bei anhaltend milder Witterung sollten auch die Frühjahrspflanzungen nach Möglichkeit beendet werden, da schon im März der Umlauf des Saftes beginnt.

Mit den ersten Aussaaten von Frühgemüse wird angefangen, jedoch erst, wenn der Boden genügend erwärmt und getrocknet ist. Winterarten wären die Folgen zu frühzeitiger Aussaaten. Zuerst wird gesät: Spinat, Karotten, Petersilie, Körbel, Dill, Fenchel, Kresse, Frühherbsen, Puffbohnen, Zwiebeln. Gegen Ende des Monats werden Steckzwiebeln gelegt und überwinterte Kohlschlinge gepflanzt. Ende Februar legt man Bohnen, Gurken und Melonen in Töpfe. Im Ziergarten suche man

ebenfalls das Beschneiden und Verpflanzen der Bäume und Sträucher zu beenden. Bei günstiger Witterung kann man mit dem Reinigen und Aufbessern der Wege und dem Instandhalten der Rasenplätze beginnen. Eingedeckte Sträucher müssen gelüftet werden, um ihr zu zeitiges Austreiben zu verhüten. Mit dem Vermehren der Teppichbeepflanzen kann begonnen werden. Azaleen, welche noch nicht in Blüte sind, werden zur schnellern Entwicklung der Knospen wärmer gestellt, damit sie ihre Blüten noch vor dem Erwachen der freien Natur entfalten können.

Einen hübschen Zimmerschmuck kann man sich jetzt durch das Treiben verschiedener Frühlingsblüher verschaffen. Die verschiedenen „Kätzchen“ tragenden Bäume und Sträucher, wie Hasel, Erlen, Birke, Weide u. s. w., welche diese teilweise schon zeigen, teilweise durch die starkgeschwollenen Knospen erst erkennen lassen, geben neben Kirschzweigen das nötige Material dazu. Die Reiser dürfen jedoch nicht bei starkem Frost geschnitten werden, da dieselben sonst nicht treiben, sondern verderben. In mäßig warmem Zimmer entwickeln sich bei hellem Standorte zunächst die Kätzchen, denen später die Blättchen, allerdings nur unausgebildet, aber mit schönem Grün, folgen. Das Wasser ist öfters zu erneuern, soll aber nicht zu kalt genommen werden, weil sonst das Wachstum stockt.

Wer für's nächste Jahr **Gemüse-Neuheiten** bauen will, beachte folgendes: Zunächst sind diese nur von einer als solid bekannten Firma zu beziehen. Bei der Aussaat und Kultur ist denselben größte Aufmerksamkeit und Pflege zuzuwenden. Der Platz, wo dieselben ausgepflanzt werden, muß günstig für die Sorte sein und in entsprechender Dungkraft stehen. Nur so kann die Pflanze sich gut entwickeln, die versprochenen Erträge bringen und eine richtige Beurteilung ermöglichen.



Wie wir die zurückgebliebenen Vögel im Winter füttern. Es wird mancherorts den Vögeln irrtümlicherweise Brot vorgeworfen. Obwohl es verzehrt wird, ist es ihnen nicht zuträglich! Bleibt es liegen und wird sauer, so verursacht es den Tieren, die es nachträglich fressen, Durchfall und führt ihren Tod herbei. Das dürre gestohene Brot ist dagegen zu empfehlen, wie auch Nuskkerne, Körner aller Art, namentlich Hanfsamen zerhackte Fleischabfälle und namentlich für die Amseln frischen Speck. Buch- und Bergfinken erlaben sich an den Körnern. Die Amseln bevorzugen die roten Beeren der Eberesche, die man im Herbst sammeln und trocknen kann, um sie dann im Winter zu füttern. Auch die Kerngehäuse von grünem Obst werden von den munteren Amseln auf

ihren Inhalt geprüft. Ganz besonders gerne fressen sie dürre Kirschen. — Man bringe das Futterbrett so an, daß es von den Käsen nicht erreicht werden kann. Das Füttern der im Winter zurückbleibenden Vögel, ist nicht bloß ein Akt der Mildthätigkeit gegen die Tierchen, die uns im Sommer mit ihrem Gesang erfreuen, sondern wir wahren damit unser eigenes Interesse. Die Singvögel nähren sich in der schönern Jahreszeit von dem Ungeziefer, das unsern Obstbäumen schädlich ist und bringen uns dadurch direkten Nutzen, der durch die Winterfütterung, die wir ihnen dafür angebeihen lassen, noch lange nicht aufgewogen wird.



Antworten.

3. Sehr nützliche Gerätschaften in einer Küche sind Fleischhackmaschinen, auch für verschiedene andere Zwecke verwendbar, Buttermaschinen, womit man frische Butter ganz umsonst herstellen kann. Reibmaschinen zum Reiben von Mandeln, Zucker, Brot, Käse etc. Diese Maschinen können Sie ganz billig in bester Qualität beziehen bei der Firma A. Genner in Richtersweil oder Thalweil.

4. Sie können einen Truthahn samt Truthuhn, 1900 Brut um den Preis von 30 Fr. bei Unterzeichneter beziehen. Sehr schöne, raffinerete Bronzeputer. Habe dieselben immer bei den andern Hühnern gehabt, und habe nie beobachtet, daß die Truthühner die andern verfolgen, im Gegenteil.

Frau Müller-Stofer, Burghalden, Richtersweil.

4. Fragen Sie bei Dürler-Rusconi in St. Fiden bei St. Gallen an. Auch erhalten Sie gewünschte Auskunft in der Trutenzüchterei, Tödistraße, Zürich II, nahe dem roten Schloß. Die Preise sind 6—8 Fr. und höher.

F. in Z.

5. Für den Obstbau am günstigsten ist die Ostschweiz, z. B. Zug.

F. in Z.

6. Gegen Ansteckung schützt einzig und allein ein ungeförter vollständiger Stoffwechsel, der keine von den giftigen Stoffwechselprodukten und eingeführten Giften in gefährlicher Menge zurückläßt. Viel Bewegung im Freien, durchlässige und gerade voll genügend schützende Kleidung, per Woche, 1—2 kühlere oder kalte Wäschungen oder Kneipp'sche Halbbäder (5 Sekunden in frischem Wasser bis an die Brust eintauchend), öftere Luft- und Sonnenbäder bei angenehmer Temperatur und alle 8 bis 14 Tage ein mildes Dampfbad mit darauffolgendem 1/2stündigem Dünsten im Bett, worauf erst eine nachfühlende flüchtige Abreibung erfolgt. Dies kann die Immunität sichern, insofern zugleich die Diät eine möglichst giftfreie ist, d. h. wenn Fleisch, Fisch, Eier, Thee, Kaffee, Salz, Essig, Cacao möglichst vermieden werden und wenn die stickstoffhaltige Nahrung auf ein zuträgliches Maß reduziert ist, also nebst Fleisch auch Hülsenfrüchte vermieden oder eingeschränkt werden. Eine solche Lebensweise kräftigt den Körper und alle seine Organe, dann wird der Körper ebenso wenig von Krankheiten angesteckt, als der sittlich feste Charakter durch schlechtes Beispiel gefährdet werden kann. Nicht die Mikroben, diese Sündenböcke für alle unsere Ausschweifungen, sondern der schwächliche, giftdurchseuchte Körper ist es, der uns den ansteckenden Krankheiten überliefert. Sichern wir uns Kraft und Reinheit an Körper und Seele, dann sind wir gefeit gegen „Mikroben“ des Körpers und der Seele. Den Haufen dünnen Strohes kann man mit einem Bündelholzchen in Flammen setzen, nicht aber den Block frischen saftigen Holzes.

Der Alte.

6. Sie hüten Ihre Kleine am besten vor Ansteckung, wenn Sie dieselbe von klein auf vernünftig abgehärtet haben. Mehr können Sie in körperlicher Hinsicht nicht thun. Mit dem beständigen Sorgen aber erreichen Sie weiter gar nichts, als daß Sie sich um jede frohe Stunde bringen und Ihre innere Unruhe sich allmählig auch auf Ihr Kind überträgt und seinen gesunden Frohsinn unter Umständen für zeitlebens untergräbt. So einfach und naturgemäß als möglich seine Kinder erziehen und dazu eine gehörige Dosis Gottvertrauen haben, das ist das Richtige. Wissen Sie nicht, daß „Wenn der Herr das Haus nicht behütet, so wachen die Wächter umsonst?“

J. B.

6. Sie können einen recht dauern um Ihrer Angst vor Ansteckung willen, denn diese Angst ist es gerade, welche den Menschen die Widerstandsfähigkeit raubt. Sie erwarten wohl gutes von verschiedenen Hausmittelchen, wie z. B. das Waschen der Hände mit Essig, wenn die Kinder aus der Schule kommen u. a. m. Sich der Witterung, und nicht dem Kalenderdatum entsprechend kleiden, ist jedenfalls sehr nützlich, denn wenn etwas in der Luft liegt, so trifft es die Empfindlichen immer am schnellsten. Ich hörte auch erst neulich wieder von einem Falle, wo die große Angst eine direkte Ursache war, daß der Typhus guten Boden fand, denn nur dies einzige Familienglied wurde angesteckt; die Herzthätigkeit war gehemmt und die Widerstandskraft gebrochen, und das alles infolge der vorangegangenen Furcht. Drum so viel als möglich fort mit der Angst für sich und andere. Und die Kinder sind ja von klein auf so vielen Gefahren ausgesetzt, da vertraut man doch auch ihrem Schutzengel, also heißt's nur, sie fleißig beobachten, damit einem nichts entgeht und im übrigen sie Gott übergeben.

J.

7. Die Firma A. Genner in Richtersweil befolgt das Vernickeln von aller Art Metallgegenständen billig.

8. Landwirtschaftliche Gerätschaften finden Sie in großer Auswahl zu billigsten Preisen bei der Firma A. Genner, Richtersweil und Thalweil.

8. Zum Bezug landwirtschaftlicher Gerätschaften ist die Firma Fritz Marti, Winterthur zu empfehlen.

F. in Z.

8. Zum Bezug landwirtschaftlicher Gerätschaften möchte ich Ihnen das Depot des Verbandes ostschweizerischer landwirtschaftlicher Genossenschaften in Winterthur, äußere Schaffhauerstraße, empfehlen. Romeo.

Fragen.

9. Wer wüßte mir eine Zimmerpflanze (Schlingpflanze oder hoher Stamm) anzugeben, die dazu dienen müßte, eine unschöne, ca. 1 1/2 hohe Ecke auszufüllen oder zu verdecken, wo aber keine Sonne hinkommt. Mit einer Ancuba hatte ich kein Glück, sie will Sonne haben. Würde wohl Epheu gedeihen? Das würde am ehesten passen. Wäre breitblättriges oder gewöhnliches Wald-epheu zu empfehlen? Zum voraus besten Dank!

G. B.

10. Wäre eine freundliche Hausfrau oder Köchin so gütig, mir ein Rezept für Bacherin anzugeben in möglichst leicht ausführbarer Art? Hausmütterchen.

11. Könnte man mir vielleicht ein Hotel oder Privatleute als Abnehmer für frische Eier nennen? Ich wäre für Auskunft recht dankbar. Frau M. in B.

12. Könnte mir eine geehrte Leserin des „Ratgeber“ sagen, warum mir Kuchen, wenn sie schon aufgegeben und gut gebacken sind, beim Erkalten leicht zusammenfallen? Für gütige Auskunft dankt bestens

Frau B.

Berichtigung. In dem Artikel „Ueber den Gemüsegarten“ in letzter Nummer des „Ratgeber“ hat sich ein Fehler eingeschlichen. Es soll dort heißen: Frau Müller, Gemahlin des Chefs des landwirtschaftlichen Departements, und nicht Frau Bundesrat Müller habe den Gemüsebaukurs an der Haushaltungs- und Dienstbotenschule Jähringerstraße, Bern, geleitet.

Die Redaktion.