Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 4. IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | Zürich, 22. Februar 1902.

Die Liebe.

Die Liebe ist ein Blütensegen,
Der heilig in der Seele ruht,
Ein Röslein nicht, das an den Wegen
Man pflückt für seinen Wanderhut!

Wenn Ihr der Liebe Mai gehütet,
Beklagt Ihr nicht der Träume Flucht.
Die Knospe, der Ihr einst erglühet,
Prangt als lebend'ge Lebensfrucht.

Aus reinster Seele muß es flammen
Und wie des Himmels Blau so treu,
Was Eure Seelen fügt zusammen,
Dann bleibt's auch ewig frisch und neu!

Roquette.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Neuntes Kapitel.

Besuch im Hause.

(Fortsetzung.)

Der Logierbesuch erforderte aber nicht nur besondere Aufmerksamkeit während der Anwesenheit bei Tische, es mußten den ganzen Tag und namentlich des Morgens vermehrte Rücksichten walten. Da war Rosine eine gute Ratgeberin für das unerfahrene Gritli. „Daß du mir ja recht leise auftrittst und nicht etwa die Thüre in's Schloß wirfst und mit Wischern und Plochbürste an Wänden und Möbeln hinfährst", sagte sie am ersten Abend. „Wir sind uns freilich auch in Zeiten ohne Besuch daran gewöhnt, aber du in deiner jugendlichen Kraftfülle thust oft des Guten etwas zu viel in der Bewegung. Du reinigst auch die Schuhe der Gäste und stellst sie geräuschlos wieder vor die Thüre, nimmst die hinausgehängten Kleider weg, klopft und bürstest sie und hängst sie wieder vor die Thüre; findest du etwas Zerrissenes daran, fehlende Knöpfe oder dergleichen, so flickst du die Kleinigkeit rasch. Ist es ein größerer Schaden, so machst du die Dame darauf aufmerksam; sie wird dir dankbar sein. Da heißt es also vor allem, etwas früher aus den Federn, damit man alles erledigen kann. Hörst du, daß die Gäste sich in ihrem Zimmer regen, pochst du leise und frägst, ob man deiner Dienste bedarf oder einen besondern Wunsch hat, vielleicht warmes Wasser oder im Winter, ob du schnell Feuer machen sollst im Ofen und dergleichen. Du mußt halt immer Augen und Ohren offen halten, um zu erfahren, was zum Behagen des Besuchs dient. Ich hoffe, daß du nicht in den Fehler verfällst, der meiner Base Lina zum Verhängnis geworden ist und sie ruhelos von einer Stelle in die andere getrieben hat. Sie konnte nämlich Besuche im Hause nicht leiden. Waren Gäste angesagt, ja selbst nur zum Nachmittagskaffee oder zum Abendessen, so setzte sie ein mürrisches Gesicht auf, warf Geschirr und Bestecke unmutig herum und ärgerte ihre Herrschaft damit sehr. Blieben Gäste tage- oder wochenlang im Hause, so kannte ihr Mißmut keine Grenzen, sie ließ ihn überall aus und verbitterte damit sich und der Hausfrau, oft auch den Gästen die Tage. Das war gewöhnlich der Grund, weshalb sie entlassen wurde. Ich kann nicht begreifen, wie man das bischen Mehrarbeit nicht gerne und willig auf sich nimmt, wenn man weiß, daß unsere Herrschaft sich über den Besuch freut. Und selbst, wenn dies nicht einmal der Fall wäre, so gehört es auch zu unsern Pflichten, sich in die Gepflogenheiten des Hauses zu fügen. Es giebt freilich auch anspruchsvolle Gäste, die unsereinem das Leben wirklich sauer machen können — ich könnte ein Liedlein davon singen. Wir hatten einmal den Besuch einer russischen Dame. Sie klingelte jeden Augenblick; bald verlangte sie frisches Wasser, dann Milch oder Thee, oder sie gab mir Auf-

träge in die Stadt, jagte mich von einem Zimmer in's andere, um Dinge herbeizuholen, zog sich im Tage ein paar Mal um und ließ die abgelegten Kleider auf dem Boden und auf Bett und Stühlen herumliegen. Kurzum, nach acht Tagen ihres Hierseins erklärte ich Frau Professor, entweder würde ich, die ich bereits totmüde und halbverrückt geworden sei, den Staub aus den Schuhen klopfen und den Finkenstrich nehmen, oder dann müsse die russische Mamsell aus dem Hause. Frau Professor — du kennst ja ihre sanfte Art — machte die Vermittlerin. Sie sagte, die Dame sei eben an eine eigene Bedienung gewöhnt und denke nicht daran, daß ich als einziges Mädchen im Hause noch so vielerlei zu besorgen hätte. Sie sprach dann mit der Dame und nahm für die Kommissionen nach auswärts eine besondere Person. So kam die Geschichte wieder in's Geleise und ich hatte es nie zu bereuen, daß ich trotz des damaligen „Gschärs" ausgehalten habe. Ich erhielt beim Weggang der Dame ein geradezu fürstliches Geschenk."

Gritli hatte vom lieben Gott ein heiteres sonniges Gemüt in's Leben mitbekommen und so lag keine Gefahr vor, daß sein Humor getrübt werde. Dazu hatte es die Kinder viel zu lieb, die nun in Haus und Hof herumtollten. Manchen Schabernack spielte es mit ihnen und kam ihm auch oft eine Maßregel, die Frau Lucie bei der Pflege und Erziehung ihrer Kinder beobachtete, etwa streng und hart vor, so fügte es sich und dachte, es sei gut so. So konnte es die Kleinen, die allabendlich mit kühlem Wasser am ganzen Körper gewaschen wurden, recht bemitleiden. Als es aber sah, wie gerne sie sich die Prozedur gefallen ließen, wie vorsorglich sie abgetrocknet wurden und wie gut sie hernach schliefen, da sparte es sein Mitleiden auf geeigneter scheinende Vorkommnisse. So hielt die Mama z. B. auf anständiges Essen bei Tische; die fünfjährige Magda brachte es kaum fertig, die Gabel mit Speisen zu beladen ohne die Nachhülfe der Fingerchen. Auch schlürfte sie oft laut beim Suppenessen oder klapperte geräuschvoll mit dem Löffel. Trotz der Mahnungen und Anleitungen der Mama, ein Stückchen Brot in der rechten, die Gabel in der linken Hand zu halten und mit dem Brot hübsch aufzuladen, wenn es sonst nicht ginge, gabs hie und da eine scharfe Rüge oder gar Wegschicken vom Tische. Das that dem weichen Herzen Gritlis mehr wehe, als der kleinen Sünderin selbst und es gab sich alle Mühe, sie zu bessern. Die ältere, Dora, war etwas vorlaut und sprach oft mit, wenn die Erwachsenen sich unterhielten, was ihr ebenfalls Tadel zuzog, auch hielt sie sich nachlässig und schlecht beim Sitzen und Stehen und war nachlässig in ihrem Aeußern. Eine schräg sitzende Schürze, herunterhängende Haare oder gar unreine Hände mußten von der sorglichen Mama getadelt werden. Frau Professor nahm die Kinder nie in Schutz, worüber sich Gritli verwunderte, da sie sonst die Güte selbst war. Es schien also, daß auch sie mit dieser strengen Erziehung einverstanden war. Die Mädchen mußten auch regelmäßig um dieselbe frühe Stunde abends zu Bette; da half das Betteln und Drängen der liebenswürdigen Kleinsten: „Nur noch ein Viertelstündchen!" gar nichts. Zehn Stunden Schlaf sollen Kinder haben, hieß es. Und erst, wenn es an ein Verzichten auf unzuträgliche Lieblingsspeisen ging, da drückte es Gritli fast das Herz ab. Potz tausend, wie böse war Frau Professor einmal geworden, als es der kleinen Magda sein Stück Pastete in der Küche zugeschoben, das ihm zu eigenem Genuß übergeben ward. „Das ist nichts für Kinder", hatte es am Tische geheißen. Das Leckermäulchen ließ sich dafür in der Küche mit dem Verbotenen traktieren und schmatzte vergnüglich dazu. Aber, o weh! Frau Professor nahm die Sache ernst und Gritli vergaß den Ausdruck der Betrübnis, der in ihren Augen lag, nie mehr, als sie sagte: „Solche Thorheit und Schwäche hätte ich von dir nicht erwartet, Gritli." Das war aber alles, was darüber gesprochen wurde. Man tadelte nur die Große; die Kleine ging leer aus, schämte sich aber ebenso aufrichtig, wie jene.

Frau Professor hatte überhaupt eine eigentümliche Art, die Leute zu erziehen. Sie schulmeisterte nicht viel, aber sie setzte sehr großes Vertrauen in ihre Umgebung, welche unbewußt danach strebte, dieses Vertrauen zu rechtfertigen. Gelang dies einmal nicht, so war die Zerknirschung viel größer, selbst wenn kein Wort über die Sache fiel, als nach der längsten Strafpredigt.

Beinahe wäre es einmal zu einem großen Unglück gekommen. Die beiden Kinder waren eingeladen im Nachbargute, wo ein prächtiger Garten mit Spielplatz und großem Teich zu lustigem Spiel einlud. Die kleine Magda sah gar zu eifrig nach den Goldfischen, stieg sogar auf die kleine Umfriedung und — plumps — lag sie im Wasser. Die anderen Kinder waren weiter entfernt und hörten das laute Geschrei nicht. Gritli war hinübergesandt worden, um die Kinder zurückzuholen. Ahnungslos ging es am Teiche vorbei, als ein rotes Röckchen aus dem Wasser herüberschimmerte und sein Herzblut stocken machte. Unter lautem Geschrei und Hülferufen suchte es den leblosen Körper an's Land zu ziehen, was ihm auch gelang. Der Gärtner und andere Menschen waren bald zur Stelle und man machte Wiederbelebungsversuche. Auch bei Professors drüben hörte man die Hülferufe und alle eilten schreckensbleich herbei. Doch mit großer Ruhe und Umsicht nahm sich Frau Professor der Verunglückten an. Sie legte den Kopf und den Oberkörper unter Vermeidung jeglichen Rüttelns einige Sekunden lang etwas tiefer, als die Beine und reinigte gleichzeitig den Mund und die Nasenhöhle von Sand und Schlamm, indem sie den Körper vorsichtig auf die Seite drehte. Hierauf brachte sie den Oberkörper in eine etwas erhöhte Lage; man schnitt rasch die Kleider auf und begann zu trocknen und mit wollenen

Tüchern zu erwärmen. Als alle Wiederbelebungsversuche umsonst waren, leitete sie die künstliche Atmung ein und wandte auch gleichzeitig Hoffmannstropfen, welche Rosine herbeigebracht, als Riechmittel an. Die künstliche Atmung bewerkstelligt man, indem man die Arme des Ertrunkenen langsam durch eine zweite Person auf- und niederbewegt und in gleichem Tempo den Brustkorb zusammenpreßt, so daß die Lungen auf mechanische Weise zu ihrer natürlichen Thätigkeit angeregt werden. Endlich, nach bangen, entsetzlich langen Minuten rötete sich das totenähnliche Gesicht ganz leise, die Starre wich und die Kleine schlug langsam die Augen auf. Ein tiefgefühltes „Gott sei Dank" strömte über aller Lippen.

(Fortsetzung folgt.)

Zum Obst- und Gemüsebau.

Vor kurzem ist in diesem Blatte über die außerordentlich günstigen Erfolge berichtet worden, die der Gemüsebaukurs an der bernischen Haushaltungs- und Dienstbotenschule zu verzeichnen hatte. Es wurden dort, obwohl die Bodenverhältnisse nicht besonders günstig waren und die Düngung mit künstlichen Bodennährmitteln geschehen mußte, Resultate erzielt, die jedem denkenden Menschen den Beweis leisten werden, daß der Gemüsebau, rationell betrieben, sichere Einnahmequellen erschließt. An Absatz guter und schöner Ware fehlt es bekanntlich nie. Das Gleiche läßt sich auch vom Obstbau sagen, wenn er aus den Rahmen des Althergebrachten heraustretend, sich die Erfahrungen Sachverständiger zu nutze zieht, wenn mit Einsicht und Verständnis dabei vorgegangen wird. Es ist, namentlich in unserer heutigen Zeit, da die Industrie darniederliegt und besonders der Frauenwelt immer neue Erwerbsgebiete eröffnet werden sollten, dringender als je auf diese Zweige der Landwirtschaft hinzuweisen. Es giebt dabei freilich noch Vorurteile zu beseitigen, die namentlich dort sich geltend machen, wo man mit der freien Natur wenig in Berührung gekommen, nicht einzusehen vermag, daß die ländliche Beschäftigung auch Befriedigung zu gewähren vermag; abgesehen davon, daß sie sicherer ernährt, als manche gering bezahlte Arbeitsleistung in der Stadt, die oft unter so ungünstigen hygienischen Verhältnissen zu bewältigen ist. Die Bewegung und Bethätigung in der freien Natur würde manche bleichsüchtige, blutarme Tochter kräftigen und ihr neben den materiellen Erträgnissen so manche Freude erschließen, die ihr bis jetzt unbekannt geblieben.

An Gelegenheit, sich in das Gebiet des Gemüse- und Obstbaus einzuführen, fehlt es nicht. In richtiger Würdigung des Umstandes, daß dem Landbau bedeutend mehr Kräfte zugeführt werden sollten und daß diese, um vorwärts zu kommen, auch eine Lehrzeit durchzumachen haben, sind Kurse für Obst- und Gemüsebau für die Frauenwelt schon seit längerer Zeit ins Leben gerufen worden.

Eine ganz besonders günstige Gelegenheit bietet sich auch gegenwärtig in dem Obst- und Gemüsebaukurs für Frauen und Töchter am Plantahof bei Landquart. Der vom Schweizer. Gemeinnützigen Frauenverein, Sektion Chur geplante Kurs soll vom 22. April bis gegen Mitte Juli dauern und erstreckt sich auf die Hauptgebiete des Obst- und Gemüsebaues. Aufnahme finden Frauen und Töchter im Alter von 17—35 Jahren. Der Pensionspreis kommt auf Fr. 1. 50 pro Tag zu stehen; bündnerischen Teilnehmerinnen können auf gestelltes Gesuch Stipendien bis auf 50 % des Ansatzes für Kost und Logis bewilligt werden. Der Unterricht ist für alle Teilnehmerinnen unentgeltlich. Der Kurs steht unter der Leitung der Direktion des Plantahof und der Aufsicht des Frauenvereins. Die Unterrichtssprache ist deutsch. Anmeldungen nimmt Fräulein S. Wassali, Frauenarbeitsschule in Chur bis Ende Februar entgegen. Um den werten Lesern einen Einblick in die verschiedenen Gebiete zu ermöglichen, die durchgenommen werden, folgt nachstehend das

Kurs-Programm.

Tägliche Arbeitszeit: 3 Stunden Theorie und 4 Stunden praktische Arbeiten.

I. Theoretischer Teil.

1. Gemüsebau (unter Benützung eines Leitfadens)	25	Stunden
2. Obstbau	25	„
3. Beerenobstkultur	15	„
4. Samenbau	8	„
5. Blumenzucht	15	„
6. Obst- und Gemüsehandel	10	„
7. Obst- und Gemüseverwertung	10	„
8. Boden- und Düngerlehre	20	„
9. Schädlinge des Obst- und Gemüsebaues	15	„
10. Pflanzenkunde	15	„
11. Buchführung und Korrespondenz	25	„

II. Praktischer Teil.

Einführung in alle Arbeiten im Gemüsegarten, wie Eingraben, Düngen, Säen, Pikieren, Pflanzen, Hacken, Häufeln, Bewässern, Ernten, Verpacken u. s. w. Dann Schnitt, Behandlung und Veredeln der Obstbäume. Die Kultur der Beerensträucher. die wichtigsten Arbeiten in der Blumenzucht und Pflege, wie sie bei der Zimmergärtnerei und im Hausgarten vorkommen. Binderei. Das Konservieren von Gemüse und Obst. Ernten, Verpacken und Spedition von Gemüse und Obst. Vertilgen von Schädlingen. Exkursionen. Eventuell auch praktische Anleitung im Buttern, Hauskäsen und Brotbacken.

Die Zeit von ca. 12 Wochen, die für diesen Kurs in Aussicht genommen ist, ermöglicht den Teilnehmerinnen, theoretisch und praktisch, den richtigen Einblick und genügende Kenntnisse auf diesem

Arbeitsgebiet zu erwerben, auf welchem dann später mit Erfolg weitergearbeitet werden kann.

Es ist im Interesse so mancher Frau oder Tochter, die schon in der Landbebauung thätig war, durch rationellern Betrieb aber ihre Einnahmen vergrößern möchte, wie auch von solchen, die erst jetzt sich damit befassen wollen, zu wünschen, daß von dieser so günstigen Bildungsgelegenheit lebhafter Gebrauch gemacht werde.

Einige Winke für die Keuchhusten-Behandlung.

Von Zeit zu Zeit taucht eine Periode auf, in welcher die Familien von einem sehr unangenehmen Feinde ihrer Kinder heimgesucht werden, dem Keuchhusten. Gehört derselbe auch in der Regel nicht zu den das Leben bedrohenden Krankheiten, so kann es doch in einzelnen Fällen stark in Gefahr kommen, indem sich durch die häufigen Hustenanfälle Blutstauung und Austritt seröser Flüssigkeit in die Hirnhäute oder durch die Anstrengung des Krampfhustens Lungenblutüberfüllung und Lungentzündung ausbilden können. Auch Blutungen ernsterer Art durch Bersten strotzender Gefäße sind nicht ausgeschlossen; besonders zartere, schon durch Katarrh geschwächte Kinder sind solchen schlimmen Wendungen ausgesetzt. Aber auch wenn der Keuchhusten gutartig verläuft, bringt er doch durch die 4 bis 6 Wochen dauernden Leiden, durch die damit verbundenen Störungen des Blutkreislaufs, der Ernährung, des Schlafes und der guten Stimmung viele Kinder sehr herunter. Da sie öfters das Genossene erbrechen, da der Gasaustausch des Blutes nicht mehr regelmäßig vor sich geht und ihnen eine stundenlange, von Paroxysmen freie Erholung fehlt, so werden sie blaß und gedunsen, später magerer, schlaffer und schläfriger. Erst wenn das Krampfstadium ganz vorüber und die Lösung des Leidens in einen Katarrh eingetreten ist, beginnen sie sich wieder langsam zu erholen.

Das Schlimme bei der Sache ist aber die gleichzeitige Ansteckungsgefahr für die Umgebung des an Keuchhusten erkrankten Kindes. Wir wissen jetzt, daß die Krankheits-Erreger im Auswurf weiter versprüht werden, beim Vertrocknen der Tröpfchen oder selbst bei direkter Uebertragung außerordentlich leicht auf die Kehlkopfschleimhaut Gesunder gelangen und insbesondere Kinder — ausnahmsweise selbst Erwachsene, welche an chronischem Husten leiden — in gleicher Weise infizieren und daß hierdurch in einer kinderreichen Familie eine förmliche Haus-Epidemie entstehen kann. Wie störend aber eine solche in den ganzen geselligen Verkehr der Familie, die von den Bekannten ängstlich gemieden wird, eingreift, wie bedauernswert die armen kleinen Wesen sind, die mitten im Spiel plötzlich von dem Anfall ergriffen werden, fast atemlos in eine Ecke eilen, um sich dort über einem Spucknapf „auszuhusten" und dann oft noch lange, erschöpft von der Anstrengung, alle Lust zum Spielen verloren haben, weiß jede Mutter.

Wohl sucht man das Versprühen des Auswurfs zu verhüten; allein bei dem unerwarteten Auftreten des Anfalls ist dies nicht immer möglich und wenn man auch die Kinder anlernt, in Karbol oder Lysol zu husten, sich wegzuwenden ein Taschentuch vor den Mund zu halten — ein Teil der Keime gelangt doch in die Luft und wird, selbst auf öffentlichen Spielplätzen durch Atmung weitergetragen.

Auch der Wunsch, durch schnellen Luft- und Klimawechsel, durch eiliges Verlassen des Ortes das Kind der Ansteckungs-Sphäre zu entrücken, den Keuchhusten gleich im Beginn zu unterdrücken, läßt sich nicht immer verwirklichen. Einmal gestattet es nicht immer die Jahreszeit oder die pekuniäre Lage, und dann ist auch dies Mittel nicht unfehlbar, ganz abgesehen davon, daß man dadurch den Keuchhusten in andere Orte verschleppen kann. Meist ist es besser, das Kind in seiner häuslichen Bequemlichkeit zu lassen und es nur bei günstigem warmem Wetter und windstiller Lage in den Sonnenschein hinauszuschicken. Bei kühlem, nassem, windigem Wetter muß auch dies unterbleiben, da es den katarrhalischen Reiz steigern würde.

Wer, wie Verfasser dieses, die Behandlungs-Methoden des Keuchhustens in den letzten 30 Jahren verfolgt und mit durchgemacht hat, ist gegenüber allen neu auftauchenden, enthusiastisch empfohlenen Mitteln sehr mißtrauisch geworden. Und mit Recht. Denn die Resultate der modernen Therapie sind keineswegs glänzender, als die mit einfachsten Hausmitteln, wie sie vor einem Vierteljahrhundert angewandt wurden. Ich erinnere mich aus dieser Zeit z. B. des Extr. Thymi sacch., eines vorzüglichen, krampfstillenden, hustenlösenden Saftes, den ein junger Apotheker, E. Taeschner, aus dem altbewährten Thymian hergestellt hatte. Jahrelang erfreute sich dieses den Keuchhusten lindernde Präparat, das keineswegs ein Geheimmittel war, in den Familien großer Beliebtheit. Die Herstellung war sehr einfach: Ein nach besonderer Methode verfertigtes Fluid-Extrakt des deutschen Thymians wurde mit reinstem Zuckersaft versetzt.

Doch auch in der Therapie beherrschen Moden oder Zeitlage das Heilverfahren des Arztes. Einerseits waren es die krampfstillenden Mittel, welche aus dem Grunde gegeben wurden, weil man den Keuchhusten nur als eine Neurose der Kehlkopfnerven ansah. Man gab den Kindern Belladonna-Tinktur, Choralhydrat, Bromsalze (Kalium, Natrium und Ammonium, Bromatum), Codeïn u. s. w., ließ sie Cocaïn oder Chloroform inhalieren — kurz, man rechnete auf die narkotische Wirkung. In einzelnen Fällen nützten diese Mittel, in anderen versagten sie zum Teil, ja bisweilen hatten sie, obwohl man mit ihnen wechselte, keinen Einfluß

auf den Verlauf. Die Nachforschungen nach den spezifischen Krankheitserregern drängten wiederum die ärztliche, antibakterielle Behandlung in den Vordergrund. Inhalationen von Salizylsäure, Chinin-Einblasungen und der Carbol-Spray wurden gelobt und — abgesehen von letzterem — auch wieder verlassen. — Eine dritte Richtung suchte nach spezifischen Mitteln, wie solche von jeher, meist empirisch, für bestimmte Krankheiten aufgestellt worden sind. Gase verschiedener Art, Lignoralfit-Inhalation, Einreibung des Antitussin (eines Difluor-Präparates), innerlich Chinin und Euchinin, Tussol u. dergl. sind mehr oder weniger als Specifica, die unter Umständen den Keuchhusten sogar coupieren sollen, empfohlen worden.

Aus dieser langen Liste, die sich noch vergrößern ließe, sieht man, daß schon die Zahl dieser Mittel gegen ihre unbedingte Zuverlässigkeit spricht. Hätte nur eines jener Präparate den auf dasselbe gesetzten Erwartungen ganz entsprochen, so wäre der Keuchhusten bereits auf den Aussterbe-Etat gesetzt und — ähnlich wie die Pocken — zu einer Rarität geworden.

Es ist ganz natürlich, wenn man angesichts so vieler Mißerfolge und Täuschungen immer wieder zu den einfachsten, volkstümlichsten Mitteln früherer Zeit zurückkehrt, die mindestens dasselbe leisten, ja selbst seltener versagen. So ging es auch mit dem durch die Moderichtungen verdrängten Thymian, auf dessen Wert erst 1898 Prof. Ernst Fischer (Straßburg i. E.) wieder in der Deutschen medizinischen Wochenschrift hinwies. Das alte, gut bewährte Taeschner'sche Extr. Thymi sacchar. war dasselbe geblieben, hatte nur den modernen Namen „Pertussin" angenommen und wurde von Fischer auf's neue der Beachtung empfohlen behufs schnellerer Milderung des Krampfhustens und zur baldigen Ueberführung desselben in einen einfachen, lockeren Katarrh. Infolge dessen tauchten auch sofort Nachahmungen von Taeschners trefflichem Präparate auf, wie ein Syrupus Thymi comp., Thymmel 2c., die natürlich meist nur aus ätherischem Thymian-Oel und Sirup fabriziert sind, im Rachen ein kratzendes Gefühl erregen, häßlich schmecken und den Magen reizen. Um so mehr ist es Pflicht, darauf hinzuweisen, daß das Pertussin Taeschner milde schmeckt, angenehm aromatisch riecht, von den Kindern gern genommen und wochenlang gut vertragen wird. —

On revient toujours à ses premières amours. — Und so ist denn auch Schreiber dieses nach verschiedenen Irrfahrten wieder zum alten Thymian oder Quendel zurückgekehrt. Der Instinkt des Volkes hat auch hierin schon seit Jahrhunderten das Richtige getroffen. H.

Verdruß hilft oft Verdruß vertreiben.

* * *

Das Geld gleicht dem Dünger, der nur nützt, wenn er verbreitet wird.

Ueber die Oefen. Der bekannte Technologe Dr. Naß sagte in einem Vortrage über dieses Thema folgendes: Was das Heizen im Haushalte anbelangt, so wird hierbei — größtenteils aus Unkenntnis — leider sehr viel gegen Gesundheit und Geldbeutel gesündigt. Das alteingeprägte Vorurteil gegen die eisernen Oefen und die Vorliebe für Kachelöfen seien gleich unberechtigt, denn der eiserne Ofen, namentlich der Dauerbrandofen, sei technisch viel leichter zu konstruieren, da er die Gebote der Physik besser erfülle als der Kachelofen. Vor allem muß man vom guten Ofen dauernde, gleichmäßige Wärme, bequeme Regulierung und wenig Rauchbildung verlangen; ferner muß er so konstruiert sein, daß eine Zirkulation der Luft möglich ist, damit der ganze zu heizende Raum gleichmäßig erwärmt werde. Bei den Kachelöfen ist ein stets zu verzeichnender Uebelstand der kalte Fußboden. Um diesen zu erwärmen, muß man die Feuerung des Ofens möglichst tief legen, damit die nach den physikalischen Gesetzen bewirkte Luftzirkulation die Wärme in alle Teile des betreffenden Raumes dringen lasse. Deshalb werden in neuen Wohnungen nur eiserne Dauerbrandöfen Aufstellung und Verwendung finden.

Kupfernes Küchengeschirr zu putzen. Um poliertes, kupfernes Küchengeschirr zu putzen, wende man nie Beizmittel an, denn durch die Benutzung dieser oft empfohlenen Metallputzlösungen wird die Politur des Kupfers verdorben. Man versuche folgendes Verfahren: Lappen aus Barchent tränkt man mit einer verdünnten Lösung von Natronwasserglas, welches man in der Droguenhandlung kauft. Durch darauffolgendes Auswaschen des auf solche Weise getränkten Barchents verbleibt die Kieselsäure und ein Teil des Alkali in dem Barchent, der nun alle Unreinigkeit des Kupfers hinwegnimmt. Putzt und poliert man die kupfernen Küchengeschirre schließlich mit pulverisiertem Wiener Kalk und Stearinöl nach, so bekommen die Sachen einen hochfeinen Glanz.

Der beste Leim, um abgebrochene Teile von Möbeln wieder fest zu machen, ist der weiße russische. Man weicht eine Tafel über Nacht im Wasser, gießt letzteres dann ab und macht den Leim hernach im Wasserbade, nicht direkt über dem Feuer flüssig. Thut man noch etwas Essig hinzu, so bleibt der Leim flüssig und ist jederzeit gebrauchsfähig.

Da man **Filigranarbeiten** nicht mit Putzwasser und Pulver blank putzen kann, so reinigt man diese geringelten Neusilberfäden durch Kochen in Seifenwasser mit Beimischung von Salmiakgeist, schlägt sie dann leicht aus und legt sie zum Abtrocknen auf eine warme Stelle. Sobald sie

trocken sind, bürstet man sie mit einer weichen Bürste und Putzpulver, bestehend aus feiner Kreide, aus.

Küche.

Koch-Rezepte.

Ochsenschwanzsuppe. Diese wird gewöhnlich für mehr als 3 Personen zubereitet. Man schneidet den Ochsenschwanz in Vorlegstücke, bratet ihn in heißem Fett schön braun, giebt Zwiebeln, Gelbrüben, Sellerie und Lauch zu, löscht mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe ab und kocht dies zusammen 1—2 Stunden. Nun röstet man in heißem Fett auf 1 Person 1/2 Löffel Mehl braun, löscht mit der Ochsenschwanzbrühe ab, würzt die Suppe gut mit Weißwein, Salz und Paprika und kocht sie nochmals 1—2 Stunden. Der Ochsenschwanz wird in kleinen Stückchen in der Suppe serviert. Zubereitungszeit: 4 Stunden.

Lachs, gebraten. Meistens brät man nur größere Stücke und nicht den ganzen Lachs; man kann ihn auf dem Rost oder in der Pfanne braten, erstere Methode ist jedoch die in feineren Küchen gebräuchlichere; man verfährt dabei auf folgende Weise. Das aus der dicken Mitte geschnittene Fischstück von 1—1 1/2 Kilogramm wird eine Stunde lang gut eingesalzen, hierauf abgetrocknet und eine Stunde lang mit 6—8 Löffeln Olivenöl, dem Saft einer großen Zitrone und etwas gehackter Petersilie mariniert. Dann umbindet man es mit einem Bindfaden, damit es beim Braten nicht zerfällt, und brät es langsam unter öfterem Beträufeln mit der Marinade, über gelindem Feuer auf dem Rost; man reicht eine Kapern-, Pfeffer- oder Tomatensauce dazu.

Froschschenkel, gebacken. Man reibt die Schenkel mit Salz ab, wäscht sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, beträpfelt sie mit Zitronensaft, läßt sie so eine Stunde stehen, trocknet sie ab, kehrt sie in Ei und geriebener mit Muskatnuß vermischter Semmel um oder taucht sie in einen Ausbacketeig ein, bäckt sie in Butter hellbraun und giebt sie als Beilage zu Gemüsen oder Garnierung um Ragouts, namentlich während der Fastenzeit.

Kalbsnierenbraten mit Rahmsauce. Das Nierenstück wird ausgebeint, mit Salz und weißem Pfeffer eingerieben, zusammengerollt und mit Bindfaden umschnürt; man legt ihn in eine Pfanne mit 125 Gr. zerlassener Butter, einer Zwiebel, einer zerschnittenen Rübe, zwei Zitronenscheiben, einem Lorbeerblatt und 3 bis 4 Pfefferkörnern, brät ihn eine reichliche Stunde unter fleißigem Begießen, bis er mürbe, saftig und hellbraun ist, nimmt ihn aus der Pfanne und entfernt den Bindfaden. Die Sauce seiht man durch, schöpft das Fett ab, verkocht sie mit 1/4 Liter sauren Rahm, den man mit einem Löffel Mehl zerquirlt hat, mit einem Glase Weißwein und ein wenig Fleischbrühe und giebt sie zu dem Braten auf.

Fleischsalat. Zeit der Bereitung 30 Minuten. Ueberreste von zartem, gedünstetem Rind- oder Kalbfleisch werden möglichst feinblätterig geschnitten. 3 Eier kocht man hart, reibt die Eigelb durch ein Sieb, vermischt sie mit zwei Löffeln dickem, saurem Rahm, giebt 4 Löffel Salatöl, eine Messerspitze in wenig Wasser aufgelöstes Liebig's Fleischextrakt, Salz, Pfeffer und zwei Löffel Essig hinzu, daß man eine dickliche Sauce erhält, mit der man das Fleisch gut vermischt. Zuletzt mengt man einen Theelöffel voll gehackte Zwiebeln und ebensoviel gewiegten Estragon darunter und streut beim Anrichten das fein gehackte harte Eiweiß über den Salat.

Dürre Zwetschgen. 1 Kilogr. Zwetschgen, 100 Gramm Zucker, 1 Stengelchen Zimmet. 3/4—1 Kilogr. dürre Zwetschgen werden schnell gewaschen und wenn möglich 1—2 Stunden in laues Wasser gelegt, drei Viertelstunden vor Essenszeit samt dem Einweichwasser in einer Messingpfanne (oder Emailgeschirr) auf's Feuer gebracht und noch so viel Wasser hinzugefügt, daß sie wohl zur Hälfte darein zu liegen kommen. (Werden sie vor dem Kochen nicht eingeweicht, so brauchen sie mehr Flüssigkeit.) Hierauf werden zugefügt: 70—100 Gramm Zucker, ein Stück ganzer Zimmt, sowie nach Belieben ein Stück Zitronenrinde, der Kochtopf wird gut zugedeckt und die Zwetschgen auf mäßigem Feuer saftig weich gekocht. Wünscht man die Sauce etwas bindig, so wird 1/4 Stunde vor dem Anrichten ein Löffel Sago sorgfältig darunter gerührt. Man achte darauf, daß immer genügend Sauce mit den Zwetschgen serviert werden kann. Sollten diese Zwetschgen kraftlos sein, oder hat man sie für einen Kranken zuzubereiten, so werden sie schmackhafter und verdaulicher, wenn der dazu bestimmte Zucker zuerst braun geröstet und mit Wasser abgelöscht wird. Man serviert sie kalt oder warm. Kochzeit: 3/4 Stunden.

Aus Volkart's „Kochbüchlein."

Weiße Böhnli. (Nahrhaftes Wintergericht.) Etwa 400—500 Gr. weiße Böhnli werden gut gewaschen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, eingeweicht. 2—2 1/2 Stunden vor Essenszeit werden sie mit dem Einweich- und dem nötigen weitern Wasser (daß dasselbe darob zusammenfließt), einem Stückchen Butter oder Fett und dem Gewürz, auf mäßigem Feuer weichgekocht und auf einem Sieb angerichtet. In derselben Pfanne wird nun eine kräftige „Schweitze" bereitet, mit der abgegossenen Brühe aufgekocht, die Böhnli zugefügt und mit etwas Weißwein, oder gutem Weinessig und nach Belieben Rahm saftig eingekocht. Einige Tropfen „Maggi-Würze" beim Anrichten zugegeben, machen das Gericht sehr schmackhaft.

Kartoffeln in der Form. (Ein Engadinergericht.) 1 Kilogramm Kartoffeln, 60 Gr. Fett, 50 Gr. Mehl, 10 Gr. Salz, 1/4 Liter Wasser, nach Belieben etwas Salami. Zubereitung: Rohe Kartoffeln werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten und gesalzen. Nun wird aus Mehl und Wasser ein glattes Teiglein angerührt und mit den Kartoffeln gemischt. In einer großen runden Kuchenform (nicht Springform) wird das Fett heiß gemacht und die Hälfte davon unter die Kartoffeln gerührt, diese werden nun in die Form eingefüllt, glatt gestrichen und im Bratofen in 1/2—3/4 Stunden gebacken. Die Speise wird aus der Form gestürzt, daß die glatte hellbraune Kruste einen Deckel bildet. Nach Belieben wird feingeschnittener Salami darunter gemischt. Zeitdauer der Bereitung 1 1/4 Stunde.

Aus der bündn. Koch- und Haushaltungsschule in Chur.

Apfelküchlein. Für 3 Personen. 500 Gr. Aepfel, 125 Gr. Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 Tasse Milch, 200 Gr. Fett, Zucker und Zimmt. Die Aepfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit wenig Zucker bestreut und nach Belieben mit Rum oder Kirschwasser beträufelt. Das Mehl wird mit der Milch zart angerührt, Salz, die Eigelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiß zugegeben, die Apfelscheiben in den Teig getaucht, die Küchlein schwimmend in Fett gelb gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut. Zubereitungszeit: 3/4 St.

Kochbuch von Frl. Boßhard.

Käseschnitten. Für 6 Personen. 250 Gramm geriebener Emmenthaler Käse, 60 Gr. Parmesankäse und 1 Prise Salz werden mit dem Gelben von 3—4 Eiern fest verrührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen und gehörig damit vermengt. Man schneidet ein Modellbrödchen à 20 Rappen in 1/2 Centimeter dicke Schnitten und streicht die Masse gleichmäßig darauf. Dann werden dieselben in heißer Butter schnell gebacken, etwa 2—3 Minuten; sie dürfen nicht hart, nur knusperig sein. Werden warm serviert. Von einer Luzernerin.

Wein-Crême. 1 Liter guter Wein wird mit 8 Eidottern, zwei Löffeln Mehl, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 250 Gr. Zucker über dem Feuer zu

einer dickschaumigen Crême abgerührt; dann schlägt man die 8 Eiweiß zu einem steifen Schnee, vermischt ihn leicht mit der heißen Crême, richtet dieselbe in einer Glasschale an, läßt sie erkalten und garniert sie beim Auftragen mit Biscuit oder Maccaronen.

Totenbeinli. Ein Bündnerkonfekt. (75 Stück.) 5 Eier, 500 Gr. Zucker, 2 Eigelb, 500 Gr. grobgeschnittene Mandeln, 500 Gr. Mehl, 1 Prise Salz, einige Tropfen Zitronenöl. Zubereitung: Die Eier werden gut geklopft, dann Zucker, die grobgeschnittenen Mandeln, etwa 60 Gr. davon ganz, Salz, Mehl und Zitronenöl der Masse beigegeben. Diese wird in große messerrückendicke Stücke ausgewallt, mit Eigelb bestrichen, vorsichtig auf ein Blech geschoben und in gelinder Hitze gebacken Hierauf schneidet man etwa 12 Centimeter lange und 3 Centimeter breite Streifchen, wendet sie um und giebt sie noch einige Minuten in den Ofen. Mittlere Backhitze. Zubereitungszeit 1½ Stunden.

Aus der bündn. Koch- und Haushaltungsschule in Chur.

Die Petroleumlampe soll nie im Schlafzimmer ausgelöscht werden, da dies die Luft verdirbt. Man beobachte einmal, welcher Qualm trotz des vielleicht vorsorglich überstülpten Zylinderhütchens aus dem Zylinder entweicht und zwar mindestens so lange, bis die starkerhitzten Brenner- und Körperteile der Lampe und das Petroleum wieder vollständig abgekühlt sind. Die Verschlechterung der Luft durch diese Gase läßt sich allerdings nicht sichtbar nachweisen, aber einer hygienisch erzogenen Nase fällt die eigentümliche Luft, besonders im kalten Zimmer, sofort auf. Deshalb hinaus mit der Petroleumlampe aus dem Schlafzimmer.

Trockene Fußbäder. Für alte Leute, welche leicht frieren, an Asthma oder Husten leiden, empfiehlt sich ein trockenes Fußbad von warmer Roggenkleie, das sich auch immer vorrätig halten läßt. Man steckt die entblößten, gut bedeckten Füße in ein Gefäß mit obigem Inhalt, bis der ganze Körper durchwärmt ist, umwickelt sie später mit einer warmen Decke, oder zieht sie in das Bett zurück. Eine Erkältung dabei ist total ausgeschlossen, da keine feuchten Dämpfe vorhanden sind. Die Wirkung ist aber vorzüglich.

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

Die Keimfähigkeit der Gemüsesamen hängt, abgesehen von der Reife, richtigen Ernte und Aufbewahrung vom Alter ab. Es dürfte deshalb manche interessieren, wie viele Jahre überhaupt Gemüsesämereien keimfähig bleiben. Folgende Aufstellung zeigt es: Zwiebel 2, Porree 3, Körbel 2, Spargel 5, Spinat 5, Kohlraben 5—6, Kraut 5—6, Wirsing 5—6, Rosenkohl 5—6, Karviol 5—6, Melonen 7—8, Gurken 7—8, Artischoken 7, Rüben 4—5, Kresse 2—3, Fenchel 4, Dill 3, Sellerie 7—8, Boretsch 8, Endivien 8, Erdbeeren 3, Salat 4—6, Majoran 3, Pastinak 4, Petersilie 3, Bohnen 4 5, Erbsen 3, Rettig 5, Tomaten 4, Radieschen 5, Rhabarber 3, Sauerampfer 4, Salbei 3, Schwarzwurzel 2, Rapunzel 5, Cardy 7, Melde 4, Lavendel 5, Bohnenkraut 3, Puffbohne 6, Thymian 3 Jahre.

Azaleen brauchen während der Blüte reichlich Wasser. Sobald das Gießen eine Zeit lang versäumt wird, verliert die Pflanze die Blätter, sowie einen Teil der noch nicht entwickelten Knospen. Dieselbe Erscheinung zeigt sich, besonders bei getriebenen Pflanzen, wenn diese zu kalt stehen oder zu kalt gegossen werden.

Schwarzwurzeln, Karotten, Petersilie, Spinat, Körbel und Haferwurzeln können, sobald das Land einigermaßen abgetrocknet ist, schon jetzt gesät werden. Diese zumeist schwer keimenden und lange liegenden Samen liegen dann nicht so lange im Frühjahr, wo die Keimung zuweilen noch durch Trockenheit zurückgehalten wird.

Tierzucht.

Gute Fütterung ist ein Hauptfaktor einer ersprießlichen Kanarienzucht. Darum füttere erstlich gute Sämereien, keine verdorbenen übelriechenden, bitteren, dann gute, frische Eier, ferner füttere reichhaltig. Das letztere will ich erläutern. An jedem meiner Heckkäfige hängen außer dem Wasserglas noch fünf Futtergläser und zwar eins für süßen Sommerrübsen, eins für Kanariensamen, eins für Haferkern, eins für gequetschte Hanfsamen und dann noch eins für das Eifutter. Welchen Vorteil hat das nun? Je besser es den alten Vögeln schmeckt desto mehr fressen sie; je mehr sie sich aber den Kropf füllen, desto besser füttern sie auch die Jungen. Unter den fünf Futtersorten wird nun schon jeder Vogel das herausfinden, was ihm schmeckt. Gewöhnlich fressen die Vögel von allem, wenn auch von dem einen mehr, als von dem andern. Wer so viele Futtergläser nicht anbringen kann, der mische Rübsen mit Kanariensamen, ferner Haferkorn mit Hanfsamen; dann braucht man blos drei Futtergläser. Doch verdient das andere den Vorzug, denn bei den Mischungen werfen die Vögel stets die Sämereien, die sie weniger lieben, heraus und suchen nach der Lieblingsspeise.

Prakt. Wegweiser.

Frage-Ecke.

Antworten.

7. Wenn Sie Ihre Gegenstände schön vernickeln oder versilbern lassen wollen, so schicken Sie dieselben an Herrn Flaschnermeister Weder, Neugasse, zur Treue in St. Gallen oder an Herrn Erpf, Galvaniseur, Hafnerstraße St. Gallen. Ich habe bei beiden schon Gegenstände machen lassen, welche wieder wie neu geworden sind: z. B. zwei Früchtenschalen vernickelt per Stück 2 Franken und ein großer Schöpflöffel tadellos versilbert 5 Frs. Machen Sie einmal eine Probe bei Herrn Weder mit einem minderwertigen Stück.

Hausfrau in St. G.

7. Die altbekannte Firma Wiskemann-Knecht, Zürich I, Centralhof, besorgt Vernicklungen auf das Beste. Wenden Sie sich dorthin.

9. Sie werden mit Wald-Epheu am besten fahren.

F. in Z.

9. Epheu gedeiht am Schatten. Ich habe breitblättrigen in gute Blumenerde gesetzt. Er gedeiht prächtig und muß nur mäßig begossen werden. Frau L.

10. Ist Ihnen die neugegründete Eierverkaufsgenossenschaft Bern (Sekretär: Geflügelzüchter Rohrer in Ostermundingen) unbekannt oder zu entlegen?

F. in Z.

10. Sie finden nachstehend ein Vacherin-Rezept: Man schlägt 10–12 Eiweiße zu sehr steifem Schnee, mischt ½ Kilogramm feingesiebten Zucker darunter und teilt die Masse in zwei gleiche Teile, die man in ziemlich flachen, mit Butter bestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Tortenblechen bei ganz gelinder Ofenwärme zu zwei runden Kuchen bäckt. Wenn dieselben erkaltet sind stürzt man sie aus der Form, legt einen davon auf eine Schüssel, belegt ihn mit einer zwei Centimeter hohen Schicht von festgeschlagenem, mit Vanillezucker gewürztem Rahmschaum und deckt den zweiten Kuchen darüber, den man gleichfalls mit einer Lage Rahmschaum überzieht und nach Belieben noch mit Obstgelee verziert. Anstatt des Rahmschaumes wendet man bisweilen auch eine Chocoladen- oder Kaffeecrême, die mit 8 Gr. aufgelöster Hausenblase vermischt und gehörig starr geworden ist, zum Füllen des Vacherin an.

11. Es kommt ganz darauf an, wo Sie wohnen. Frische Eier werden sonst immer verlangt und finden guten Absatz. Sind Sie in der Nähe einer Stadt, so könnten Sie vielleicht Delikatessenläden aufsuchen und dort bei dem einen oder andern Inhaber sich für tägliche Lieferung verpflichten. Auch Krankenhäuser sind wohl regelmäßige Abnehmer; Hotels ebenfalls. Am besten ist, direkt zu den Leuten zu gehen und anzufragen, oder wenn dies nicht möglich ist, schriftlich zu verkehren. Dann werden Sie die Eier gewiß zu guten Preisen los.

B. M.

12. Das Zusammenfallen der Kuchen nach dem Backen kann seinen Grund darin haben, daß das Backwerk zu rasch aus der starken Ofenhitze in die vielleicht kalte Küche kommt, oder dort von einem Luftzug getroffen wird. Namentlich bei Torten, die mit Backpulver bereitet werden, möchte ich Ihnen empfehlen, sie einige Zeit unter der geöffneten Ofenthüre auskühlen zu lassen. Probieren Sie's und berichten Sie dann wieder.

Hausmütterchen.

Fragen.

13. Welche Einlegsohlen für Schuhe sind am zweckmäßigsten und halten den Fuß am längsten warm? Ich hörte die Asbestsohlen rühmen, weiß aber die Bezugsquelle nicht. Kann mir jemand Auskunft erteilen? Vielen Dank zuvor. Eine, die immer kalte Füße hat.

14. Gestatten Sie einer jungen Hausfrau eine Frage. Es werden nämlich in gegenwärtiger Zeit zwei neue Mittel zur Behandlung von Parquettböden angepriesen. Welches ist nun das bessere: Praktikol oder Imprägnierungsbrillantine? Und fällt wirklich alles weg: Stahlspähne, Wichse und Plochen? Unser ganzes Haus hat lauter Parquettböden und diese nehmen ein erkleckliches Stück Zeit und Mühe für sich in Anspruch. Ich wäre deshalb herzlich dankbar für genaue Auskunft.

Frau Klara.

15. Welches ist das beste System der gegenwärtigen Waschmaschinen, und wie hoch beläuft sich der Preis ein solchen? Frau Klara.

16. Das dreizehnjährige Töchterchen meiner Freundin hat ein großes Uebel an sich, nämlich das Bettnässen. Alle Versuche, das Uebel zu beseitigen, waren bis jetzt ohne Erfolg. Wüßte vielleicht eine erfahrene Mitleserin des Ratgebers Rat und Abhülfe? Zum voraus besten Dank. L. S. in B.

17. Wer giebt mir ein gutes Rezept für Orangenmarmelade an, die, wie ich höre, in manchen Häusern gegessen wird, wenn der übrige Früchtevorrat zu Ende ist. Besten Dank! Junges Hausmütterchen.

Gerätschaften zur Frischhaltung von Nahrungsmitteln.

Gutachten erster Fachleute. Versuchsstationen.

Prospekte gratis.

F. J. Weck

Badenerstraße 259, Zürich-Wiedikon.

Telephon.

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