Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **31.05.2024**

Nutzungsbedingungen

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

Haftungsausschluss

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

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

http://www.e-periodica.ch

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

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

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

Nr. 6. IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 29. März 1902

Kannst du nicht die Menschen lieben...

Kannst du nicht die Menschen lieben,
Brauchst sie drum noch nicht zu hassen,
Finster schreitend durch die Gassen!
So wie du sind sie nur Wesen,
Irdisch-schwach, nicht auserlesen,
Stark im Wollen, matt im Können,
Rasch im Zürnen, vom Versöhnen
Abgelenkt von wirren Trieben.
So wie dich gebar sie Nacht,
Und sie geh'n dem Licht entgegen,
Suchen, was sie glücklich macht!
Irren wohl auf ihren Wegen!
Messe nicht mit hartem Herzen,
Sie besitzen ihre Schmerzen,
Jeder trägt an seinem Teil
So wie du! Das soll erfassen
Deine Seele und das Hassen
Allezeit und gerne lassen!

A. K.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Zehntes Kapitel.

Generalreinigung und allerlei Notwendiges.

(Fortsetzung.)

Am folgenden Morgen gings in die oberen Regionen des Hauses; die Wäschekammer, die Vorratsräume, der Estrich, alles mußte der Generalreinigung zum Opfer fallen. Rosine ließ es während der Arbeit nicht an Ermahnungen fehlen. Da war auch kein Stückchen, das nicht vom Platze gerückt, vom Staube gereinigt, und wo es nötig erschien, mit Wasser, Seife und Bürste traktiert wurde. Auch die Fußböden mußten dran glauben. „Alle Jahre einmal dürfen wir ihnen diese Ehre schon anthun," sagte sie. Und dann hielt sie dem Gritli, das sich einmal hatte zu schulden kommen lassen, die schmutzige Wäsche nicht ordentlich gesondert aufzuhängen, eine längere Rede über diese Unachtsamkeit und polterte nicht übel: „Es giebt nichts ekligeres, als dieses Gemisch von unsauberer Wäsche. Mußt du nicht selbst zugeben, daß es einem einigermaßen für Reinlichkeit empfindlichen Menschen widerstehen muß, Tischtücher und Leibwäsche, Damastservietten und Taschentücher, Strümpfe und Küchentücher durch- und übereinandergehängt zu sehen. Pfui, über diese Mädchen, die sich damit trösten, es werde schließlich doch alles rein gewaschen." Gritli ließ den Redestrom ruhig über sich ergehen, mußte es im stillen Rosine doch recht geben. Es wußte übrigens schon längst, wie es in dieser Hinsicht zu halten war; denn es hatte sich schon bei der ersten Entdeckung von seiner Ungenauigkeit ein kleines Gewitter über seinem Haupt entladen.

In der Vorratskammer, wo Reisekoffer, Schränke und Truhen mit allerlei alten Sachen gefüllt, sich vorfanden, war es für Gritli höchst interessant, gabs doch so mancherlei anzustaunen, davon es sich in seiner ländlichen Einfalt nichts hatte träumen lassen. Frau Professor war immer dabei bei der Revue in diesen Räumen, wo pietätvolle Erinnerungen an manchem Stücke hingen, das Rosine in ihrem Scheuereifer wohl längst zum Plunder geworfen hätte. Freilich wanderten auch alljährlich bei diesem Reinigungsrummel, ältere Möbel, Kleider, Bettstücke und dergl. in arme Familien und in die Stuben der Leute, die aushilfsweise hie und da im Hause beschäftigt wurden. Nur wurde dieses Weggeben mit weiser Umsicht und nicht ohne Ueberlegung betrieben. In diesem Raume stand auch ein Gestell für Schuhwerk, das nicht gerade im Gebrauch war. Ein Vorhang davor schützte dasselbe vor Staub. In einem geschlossenen

Schranke durfte es nicht aufbewahrt werden, weil sich sonst leicht Schimmel darauf setzte und dasselbe langsam zerstörte. Im Winter wurden die Sommerartikel hier aufgestellt und im Sommer kam das Winterschuhwerk hinauf, das Leder stets mit Vaseline gut eingefettet, die Stoffe rein gebürstet und mit Zeitungspapier bedeckt oder eingehüllt. Dabei mußte Gritli erfahren, daß auch der Reinigung der Sohlen besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden sei; „denn den Straßenkot brauchen wir aus verschiedenen Gründen nicht aufzuheben," meinte Rosine. Die Schuhe waren überhaupt ein wichtiges Kapitel in ihrer Wirtschaft. „Man glaubt gar nicht, wie viel man bei richtiger Behandlung an Schuhen sparen kann. Vor allem muß man freilich keine billige Schundware kaufen; denn die ist wie bei allem das teuerste. Dann muß dasselbe aber auch vor dem Gebrauch gehörig behandelt werden. Man kann namentlich die Sohlen doppelt haltbar machen, wenn man sie mit Leinöl oder Ricinusöl bestreicht, dies an der Sonne eintrocknen läßt und das Verfahren drei bis viermal wiederholt, bis sie absolut kein Fett mehr aufnehmen. Wer diese kleine Maßnahme nicht außer acht läßt, wird an seinem vorzüglichen Schuhwerk Freude erleben. Aber auch die tägliche Reinigung erfordert Genauigkeit und Aufmerksamkeit. Nasse Schuhe sind langsam zu trocknen, nicht an starke Ofenhitze zu bringen und stets einzufetten. Man soll feuchte Schuhe stets anlehnen und nicht auf der Sohle stehen lassen, damit die Luft unten durchstreichen kann. Eine gründliche Reinigung hat stets mit der rauhen Bürste voranzugehen. Es ist nicht etwa blos der Staub und Schmutz mit Wichse zu übertünchen, wie es hie und da vorkommt. Von Zeit zu Zeit sind sämtliche Lederschuhe einzufetten. Mattleder erhält man am besten durch Abreiben mit Milch, Chevreau desgleichen, wenn nicht die besonders dazu bereiteten Crêmes und Pasten zur Hand sind. Glanzleder reibt man hie und da einmal mit feinem Oel ein, doch höchst selten. Schuhe aus Kalb- und Rindsleder müssen gewichst werden und da braucht es eine gute, tiefschwarze Schuhwichse, die mit etwas Milch, jedoch nur in der gerade zu verbrauchenden Menge verdünnt, mit der kleinen Bürste schwach aufgetragen und mit einer vollen dichten, sog. Glanzbürste sofort fest gerieben und glänzend gemacht wird. Vorheriges Anstreichen mit Wichse und antrocknen lassen, wird nur von faulen Leuten praktiziert und taugt nichts."

Nachdem man sich von diesen Dachkammern verabschiedet hatte, wurden Gänge und Treppen in derselben Weise gereinigt wie die Zimmer und zu guter Letzt gelangte man in den Keller. Hier wuchs Gritlis Erstaunen wieder gewaltig. Rosine begnügte sich nicht damit, den Boden sauber zu wischen, und Fässer und Flaschengestelle, sowie die Wände trocken abzureiben, sondern wusch nachher noch alles mit Seifenlauge rein. Die hölzernen Faßlager, die Thüren, die Fässer selbst, alles wurde mit einer Lösung von 20 Gr. Borax in 2 Liter Wasser aufgelöst, bestrichen, weil Borax die Schimmelbildung verhindert. Dann kam frischer Kalk in einigen Gefässen (alte Platten u. drgl.) behufs Austrocknung des Kellers zur Aufstellung und vor allem wurde gut gelüftet. Jeden Herbst, bevor neuer Most, Wein und Obst eingekellert wurde, gab es eine allgemeine Räucherung mit Schwefel, zu welchem Zwecke eine Anzahl Schwefelschnitten aufgehängt und bei geschlossenem Fenster angezündet und verbrannt wurden. Erst einige Stunden nachher begab man sich wieder zur Arbeit in den Keller. —

So hatte nach und nach das ganze Haus eine gründliche Reinigung erfahren, ohne daß man eine besondere Unordnung dadurch verspürt hätte. Blitzblank sahen die Fenster aus der Umrahmung der ebenfalls gewaschenen Jalousien, Sonne und Luft hatten freien Zutritt durch weit geöffnete Thore und brachten Behagen und Gesundheit als Begleiter mit. Es war, als ob mit dieser Frühjahrsreinigung alle dumpfen Dünste des langen Winters Reißaus genommen hätten und als ob der Lenzeshauch und die Reinheit des Hauses sich zu gemeinsamem Bunde vereinigten, um Frohsinn und Glück ringsum zu verbreiten. Gritli schmetterte wenigstens mit seiner hellen Stimme in den Frühling hinaus:

„Mein Herz, thu dich auf,
Daß die Sonne drein scheint!"

(Fortsetzung folgt.)

„Böse" Finger.

Von Dr. E. Ringier.

„Böse Finger" (akute Fingerentzündung, Umlauf) gehören zu den alltäglichsten und verbreitetsten Vorkommnissen und spielen in der Leidensgeschichte einer großen Klasse der menschlichen Bevölkerung eine hervorragende Rolle. Besonders charakteristisch sind dabei die oft ganz unscheinbaren und geringfügigen Ursachen, die meist enorm große Schmerzhaftigkeit und in vielen Fällen der bösartige, nicht selten geradezu gefährliche Verlauf dieser Affektionen.

Beim Umlauf haben wir es mit einer plötzlich auftretenden Entzündung eines Fingers zu thun. Dieselbe kann ihren Sitz entweder nur in der Haut und im Unterhautbindegewebe haben, dann sprechen wir von einem oberflächlichen oder leichten Umlauf; oder aber die Entzündung befällt die tieferliegenden Teile (Sehnenscheiden und Knochen, dann haben mir es mit einem tiefliegenden oder schweren Umlauf zu thun.

Da weitaus die meisten Fingerentzündungen infolge von geringfügigen Verletzungen der Finger entstehen, so beobachtet man dieselben am häufigsten bei den Vertretern der arbeitenden Klasse, welche solchen Verletzungen am ehesten ausgesetzt

sind und dieselben entweder übersehen oder durch Berührung mit fauligen Stoffen bei der Arbeit besonders leicht infizieren (Dienstmädchen, Köchinnen, Metzger u. s. w.). Außerdem hat man aber auch ein fast epidemisches Vorkommen des Umlaufs zu gewissen Jahreszeiten beobachtet.

Krankheitserscheinungen, Verlauf und weitere Folgen bieten je nach dem Sitz der Entzündung wesentliche Verschiedenheiten dar.

Ein oberflächlicher Umlauf bildet sich am häufigsten am letzten oder Nagelfingergliede, bald im Umkreise der Nagelwurzel, (daher der Name „Umlauf"), bald im Bereiche des Nagelbettes. Unter Anschwellung und Rötung der Haut und unter klopfenden Schmerzen entsteht — oft in unglaublich kurzer Zeit und ähnlich wie nach einer Verbrennung — eine mit dünner, eitriger Flüssigkeit gefüllte, wurstförmige Blase. Ist das Nagelbett selbst der Sitz der Entzündung, so wird der Nagel allmählich unter großen Schmerzen abgestoßen, um sich später in mehr oder weniger unvollkommener Form wieder zu ersetzen.

Bei der tiefen oder schweren Form des Umlaufs können der Reihe nach oder gleichzeitig alle Gewebe des Fingers Sitz der Entzündung sein, deren ursprünglicher Ausgang sich nicht immer ermitteln läßt. Da die untere oder Beugefläche der Finger äußeren Verletzungen am meisten ausgesetzt ist, so ist dieselbe auch der Lieblingssitz des tiefliegenden Umlaufs. Immer ist die Entzündung außer mit starker Rötung und Schwellung auch mit großen, den Schlaf raubenden Schmerzen, mit dem Gefühl von Schwere und Klopfen verbunden, weil der in der Tiefe sich bildende Eiter zwischen dem straffen und widerstandsfähigen Bindegewebe, an welchem die Finger so reich sind, gewissermaßen eingeklemmt wird. Hieraus erklärt sich die große Erleichterung, welche nach einem kunstgerechten Einschnitt in die hochgespannten Teile fast augenblicklich einzutreten pflegt.

Entzündung der Sehnenscheiden bringt eine rasche Verbreitung der Schmerzen und der Geschwulst der entsprechenden Sehne entlang, oft bis hoch hinauf nach dem Vorderarm. Geht dagegen die ursprüngliche Entzündung vom Knochen oder von der Knochenhaut aus, so fehlt eine pralle Geschwulst, während die Schmerzen von Anfang an äußerst heftig, reißend, bohrend und oft weit verbreitet sind.

Sich selbst überlassen, führt deshalb ein tiefliegender Umlauf in den meisten Fällen zur brandigen Zerstörung des Knochens und der Sehne, wodurch Finger und Hand dauernd verunstaltet und verstümmelt werden können. Dabei besteht immer die Gefahr des Uebergreifens der Entzündung auf die Lymphgefäße und die Lymphdrüsen und einer lebensgefährlichen Blutvergiftung. Bei Vernachlässigung kann ein ganzer Finger brandig werden und selbst ein Teil der übrigen Hand verloren gehen.

Für die Behandlung des Umlaufs kann als Regel gelten, daß höchstens die ganz leichten und oberflächlichen Formen ohne Beiziehung ärztlicher Hilfe zur Heilung gebracht werden können und zwar am besten durch Ruhigstellung des betreffenden Vorderarmes in einer Schlinge und durch fleißige warme Handbäder. Wenn nach ein- bis zweitägiger Dauer keine Besserung oder gar eine Verschlimmerung eingetreten ist, dann ist dringend zur Konsultation eines Arztes zu raten. Alle irgend tieferliegenden Finger-Entzündungen müssen möglichst frühzeitig kunstgerecht, d. h. chirurgisch behandelt werden; einzig dadurch lassen sich die oben geschilderten schweren Komplikationen verhüten oder wenigstens mit Aussicht auf Erfolg bekämpfen. Mit allem Nachdruck muß vor der ebenso albernen als weitverbreiteten Unsitte gewarnt werden, in einen tieferliegenden Umlauf mit einer Näh- oder Stecknadel zu stechen oder mit dem ersten besten Messer (Taschen- oder Rasiermesser) einen kleinen oberflächlichen Schnitt zu machen, „um dem Eiter Abfluß zu verschaffen". Der gewünschte Zweck wird damit niemals erreicht, wohl aber Entzündung und Schmerzhaftigkeit oft bis zur Unerträglichkeit gesteigert und nicht selten eine bedenkliche Infektion oder Blutvergiftung heraufbeschworen, welche dann schließlich doch Gegenstand ärztlicher Behandlung werden muß. Das rote Kreuz.

Ueber die Zitrone.

Die Zitrone ist von allen Früchten, die aus dem Süden stammen, eine der verbreitetsten. Sie hat sich ihrer vielfachen Vorzüge halber nach und nach auch im einfachen Haushalte eingebürgert. Ihr eigentliches Heimatland ist Südasien, von dort wurde sie in die Mittelmeerländer verpflanzt und kommt nun in mancherlei Varietäten kultiviert zu uns. In der Küche spielt sie eine bedeutende Rolle als Zuthat zu unzähligen Saucen, Fleisch- und Fischgerichten, zu feinen Mehlspeisen und Backwerk, warmen und kalten Getränken (Limonaden 2c). Saft und Schale muß uns dabei abwechselnd dienen. Aus den Schalen der unreifen Früchte wird das in unserer Hauskonditorei vielfach verwendete Zitronat gewonnen. Sie werden zu diesem Zweck in Zucker eingemacht und kommen auch unter dem Namen Succade in den Handel. Das ebenfalls aus den Schalen ausgepreßte Oel hat ein vorzügliches Aroma und wird zu Konfitüren- und Säftebereitung, dann auch zur Herstellung von Essig, zu Seifenparfüm 2c. verwendet. Das Mark liefert uns eine köstlich mundende Marmelade. Auch in der Färberei dient Zitronensaft und -Säure mancherlei Zwecken. In der Heilkunde wird die Zitrone ebenfalls geschätzt, sie ist ein längsterprobtes antiskorbutisches Mittel, dient zu Gurgelungen bei Halsentzündungen 2c. Ja, ein Stück-

chen Zitrone auf Hühneraugen und Warzen gebunden, hilft uns diese unwillkommenen Gäste aufweichen und vertreiben. Bekannt sind auch die Zitronenkuren als Heilmittel gegen Gicht.

Die manigfache Verwendbarkeit der Zitrone namentlich im Haushalt, sollte unsere Hausfrauen veranlassen, sich immer einen kleinen Vorrat davon zu halten. Ende des Winters sind sie am billigsten. Um die Früchte lange frisch zu erhalten, wird empfohlen, die Krone oder den Ast einer Birke im trockenen Keller einzugraben oder einige solche Besen aufzustellen und die Zitronen in die Aeste zu legen. Sie gewinnen dadurch an Farbe und Güte, und verderben nicht. Man halte aber darauf, nur schöne, fleckenlose, vollkommen reife Exemplare zu bekommen, reibe sie mit einem Tuch ab und umwickle jede Frucht mit Seidenpapier, ehe man sie in die Zweige legt. Gut aufbewahren lassen sich die Früchte auch, wenn man sie in mit Kochsalz gefüllte Steintöpfe vergräbt, so daß sie ganz mit Salz bedeckt sind. Die Gefässe müssen an kühlem luftigem Ort stehen. Die Italiener bewahren ihre Zitronen in frischem Wasser auf. Man legt die Früchte zu dem Zwecke sauber abgewischt in ein Gefäß, gießt frisches Brunnenwasser auf, so daß es über den Früchten steht. Jeden zweiten Tag wird das Wasser abgegossen und durch neues ersetzt.

Um das ganze Jahr hindurch Zitronensaft oder -Schale zur Verfügung zu haben, schneidet man das Gelbe mit scharfem Messer sorgfältig von der weißen Schale weg, schichtet es in ein Einmachglas, gibt gestoßenen Zucker darüber und verschließt luftdicht. Nach einigen Tagen hat sich ein Saft gebildet, der beliebig, wie auch das Gelbe, Verwendung finden kann. Ohne dem Vorrat zu schaden, kann immer neue Schale darauf gegeben werden, die man wieder etwas mit Staubzucker überstreut. Zum Trocknen legt man die sorgfältig abgelösten äußeren Schalen auf ein Papier in eine laue Ofenröhre. Gestoßen kann man sie dann zu Mehlspeisen verwenden, oder in Streifen geschnitten als Würze zu Kompott. Um das ganze Jahr hindurch frischen Zitronensaft zu haben, wird der Saft in ein Porzellan- oder Glasgschirr fest ausgedrückt, in kleine Glasfläschchen geseiht, die aber nur zur halben Halshöhe gefüllt sein sollen. Einige Tropfen Provenceöl schließen den Inhalt von der Luft ab. Die Fläschchen werden verkorkt und stehend im luftigen Keller (im Sande) oder in der Speisekammer aufbewahrt. Soll der Saft verwendet werden, so taucht man ein mit Watte umwickeltes Stäbchen ein, bis die Oelschicht aufgesogen ist. Der Saft ist dann wie frischgepreßter verwendbar.

Will man sich Zitronensirup bereiten, so nimmt man auf $^3/_4$ l ausgepreßten Saft 440 gr. feinsten Raffinadezucker, kocht beides 15—20 Min. lang, füllt den Sirup in vorgewärmte trockene Glasfläschchen, verkorkt gut und bewahrt die Fläschchen stehend auf.

Zitronenzucker bereitet man sich, indem man ca. $^1/_2$ Pfund Hutzucker verklopft, dann reibt man das Gelbe einiger Zitronen mit dem Zucker ab, trocknet den feuchtgewordenen Zucker im Rohr, stößt ihn dann gut im Mörser, und bewahrt den Zucker zu beliebiger Verwendung in luftdicht verschlossenen Gläsern oder Büchsen auf.

Salmiakspiritus für den Haushalt. Salmiakspiritus ist ein für Reinigung und Auffrischung mancher Dinge so unentbehrliches Hilfsmittel, daß es überrascht, wie wenig die Mannigfaltigkeit seiner Verwendung den meisten Hausfrauen bekannt ist. Silbersachen, sie mögen noch so angelaufen sein, werden wieder blank und glänzend, wenn man sie in eine Lösung von $^4/_5$ Wasser und $^1/_5$ Salmiakspiritus legt, gut abwäscht und dann gründlich putzt. Teppiche, auch die hellsten und zartestfarbenen, erhalten ihre Frische völlig wieder, wenn man sie nach dem Kehren und Klopfen strichweise mit lauwarmem Salmiakwasser mit einem Leinentuch abreibt; auf 1 Liter Wasser rechnet man 2 Löffel Salmiak. Mit klarem Wasser werden die Teppiche nachgerieben. Auch Plüschmöbel werden auf diese Weise gereinigt. Schwarze Kleiderröcke, die grau und staubig geworden sind, zieht man nach dem gründlichen Bürsten auf ein Glättbrett und wäscht mit einem reinen Schwamm mit Salmiakwasser — Wasser und Salmiak zu gleichen Teilen — ab, legt ein Tuch über den Kleiderrock, glättet ihn leicht und hängt ihn zum völligen Trocknen über einen Kleiderbügel.

Schwarze Spitzen wäscht man in einem Absud von Krausemünze, zieht sie schön auseinander und breitet sie auf einem Tuche zum trocknen aus. Wenn sie bald trocken sind, legt man ein Löschpapier darüber und glättet sie. Die Spitzen werden wie neu.

Das beste Wanzenvertilgungsmittel ist Benzin. Der Feuergefährlichkeit wegen darf es nicht bei Licht angewendet werden. Es macht weder auf Tapeten, noch Stoffen oder Möbel Flecken und kann demnach unbeschadet überall in Anwendung kommen, indem man es in die Wanzennester mittelst eines Nähmaschinenölers einspritzt.

Verblaßte braune und schwarze Strümpfe aufzufärben. Man kocht die äußeren Schalen der Wallnüsse in Wasser ab und erzielt dadurch eine braune Farbenbrühe, in welcher man die Strümpfe kochen läßt. Die zu färbenden Sachen müssen ganz von Brühe bedeckt sein und mindestens 15 Minuten kochen. Die braune Farbe ist echt, die Baumwolle bleibt weich. Für schwarze Strümpfe vermengt man Eisenfeilspäne mit Erlen-

holzrinde und kocht diese in starker Lauge aus. Die abgeseihte Brühe wird zum Färben benützt.

Unsauber gewordene Gipsfiguren zu bronzieren. Man kauft in der Droguenhandlung dunkle Goldbronze, löst dieselbe mit etwas Gummi arabicum auf und bestreicht die Figur mittelst eines Pinsels mit der ziemlich dicken Flüssigkeit. Das Ganze gewinnt bedeutend, wenn man mit einer dunkler gemischten Farbe die Schatten und Falten des Gewandes noch einmal übergeht.

Rostflecken aus Leinen zu entfernen. Man nehme ein Gefäß voll heißes Wasser, lege das Leinen auf die Oberfläche desselben, aber so, daß das Wasser den Flecken berührt, und streue pulverisiertes Kleesalz darauf. Der Flecken verschwindet sofort.

Küche.

Koch-Rezepte.

Maizenasuppe. Für drei Personen. 1 Eßlöffel Maizena, 1/2 Tasse Milch, 3/4 Liter Fleischbrühe, Grünes, 1 Ei. Das Maizena wird mit der Milch zart angerührt, in die kochende Fleischbrühe gegossen, einigemal aufgekocht und über ein verklopftes Ei und Grünes angerichtet. Zubereitungszeit 20 Minuten.

Schellfisch aux fines herbes. Der aus der Haut und von Gräten gelöste rohe Fisch wird in schöne Stücke geschnitten, welche man eine Stunde in Salz, Petersilie und Zitronensaft mariniert. Hacke eine Chalotte, etwas Estragon und Schnittlauch sehr fein, dünste die Kräuter in Butter, gieb den Fisch hinein, und gieße die Marinade nebst einem Glase Weißwein darüber. Man kann auch Champignons daran geben und einige Eßlöffel süßen Rahm. Das Gericht schmeckt sehr gut und wird mit gebratenen Kartoffeln serviert. H.

Tauben, gebacken. Zwei bis drei fette junge Tauben werden gerupft, gesengt, ausgenommen, gewaschen, und in Hälften oder Vierteln zerlegt, die man mit Salz bestreut, in einem Kasserol mit Wurzelwerk, einer Zwiebel, einem Kräuterbündelchen und etwas Fleischbrühe ziemlich weich dünstet, herausnimmt, abtropfen läßt, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel umkehrt, oder in einen Ausbacketeig eintaucht und dann in heißer Butter auf beiden Seiten schön braun bäckt. Man garniert sie beim Anrichten mit gebackener Petersilie oder giebt sie als Beilage zu Spargel, Blumenkohl, jungen Erbsen, Karotten und ähnlichen Gemüsen.

Schweinspfeffer. Für 6 Personen werden 1 1/4 bis 1 1/2 Kg. nicht zu fettes Schweinefleisch in Vorlegstückchen geschnitten und 3—4 Tage in die Essigbeize gegeben. 1—1 1/4 Stunde vor Essenszeit werden in einem kleinen Löffel Butter oder Fett 2 Kochlöffelchen Mehl mit einer Prise Zucker braun geröstet, 30 - 40 Gr. in feine Würfelchen geschnittener Spickspeck und eine geschnittene Zwiebel noch kurz mitgeröstet, bis alles kastanienbraun ist, mit 1/4—1/2 Glas Beize abgelöscht und wenn diese etwas eingeschmort, 1/4 Liter warmes Wasser zugegossen, die Sauce aufgekocht, das Fleisch samt etwas krustigem Brot hineingegeben und im heißen Bratofen unter öfterem Wenden weichgekocht. Vor dem Anrichten wird die Sauce entfettet und mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" und 2—3 Löffel saurem oder süßem Rahm vermischt. Muß das Fleisch auf dem Herd bereitet werden, so wird es erst angebraten, mit der besonders bereiteten Sauce übergossen und über schwachem Feuer fertig gekocht.

Rindfleisch in Gelee. Ein Stück Lende oder ein anderes saftiges und mürbes Stück wird gehäutet, zierlich zugeschnitten und mit Speckstreifen durchzogen, die man zuvor in gemischtem Gewürz umgedreht hat; häufig belegt man den Boden eines Kasserols mit Scheiben von Speck und rohem Schinken, Zwiebeln, Wurzelwerk, zwei Lorbeerblättern und etlichen Zitronenscheiben, thut das Fleisch darauf, gießt 1/2 Liter Wasser und einige Löffel Weinessig darüber und dünstet es langsam unter mehrmaligem Umwenden weich. Dann nimmt man es heraus, schöpft das Fett von der Brühe, füllt 1—1 1/2 Liter kräftige Fleischbrühe, worin drei bis vier Kalbsfüße mitgekocht worden, nach, läßt sie wieder zum Kochen kommen, gießt ein wenig Weißwein, Zitronensaft und Essig an, seiht das Gelee durch, klärt es mit dem Schnee von drei bis vier Eiweißen und filtriert es nochmals durch einen Geleebeutel. Man gießt zuerst eine dünne Schicht davon in eine passende glatte Form, legt nach dem Erstarren desselben das Fleisch hinein und schüttet das übrige Gelee darüber, worauf man die Form in kaltes Wasser oder auf Eis stellt, vor dem Anrichten einen Moment in heißes Wasser taucht, auf eine Schüssel umstürzt und das Gelee mit Petersilie oder Zitronenscheiben garniert.

Spargel mit holländischer Sauce. Nachdem man 750 Gr. bis 1 Kilogramm schönen Stangenspargel geputzt und auf gewöhnliche Art in siedendem Salzwasser mit ein wenig Butter weichgekocht hat, rührt man 125 Gramm frische Butter zu Schaum, fügt einen reichlichen Eßlöffel feines Weizenmehl, zwei Theelöffel Weinessig und ein Eidotter hinzu, gießt nach und nach 1/4 Liter kräftige helle Fleischbrühe oder auch Spargelwasser an, rührt die Sauce über gelindem Feuer bis fast zum Kochen ab und richtet sie über dem auf eine Schüssel gelegten Spargel an.

Gebrühter Eierkuchen. Gieb 2 Obertassen feines Mehl in einen Topf und rühre das Mehl mit 2 Tassen siedendem Wasser schnell ganz glatt mit etwas Salz ab. Der Teig muß sein wie Rahm. Bevor er ganz erkaltet, kommen 5 Eigelb dazu und zuletzt der Eierschnee. Man bäckt 3—4 Omeletten aus dieser Masse.

Reis mit Aprikosen. Nachdem man 250 Gr. Reis wie gewöhnlich gewaschen und blanchiert hat, dämpft man ihn in Milch oder Rahm mit einer Prise Salz und etwas Zitronenschale oder ganzem Zimmt weich, mischt ein Stück frische Butter, etwas Zucker und drei bis vier Eier darunter, streicht eine glatte Form mit Butter aus, besiebt sie mit Semmel oder Zwieback, legt eine fingerdicke Schicht Reis hinein, darauf eine Lage getrockneter, aber mit Zucker saftig weichgekochter Aprikosen, und fährt mit dem Einlegen solcher abwechselnder Schichten von Reis und Aprikosen fort, bis die Form zu drei Vierteln gefüllt ist. Die oberste Reisschicht bestreut man mit Zucker, legt einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise fast drei Viertelstunden bei gelinder Hitze; man giebt sie ohne Sauce oder mit einer Wein- oder Maraschino-Sauce auf.

Feiner amerikanischer Schwemmkuchen. 12 Eigelb rühre man mit 500 Gr. Zucker eine Stunde lang nach einer Seite. Dann kommt 375 Gr. feinstes Weizenmehl dazu, der Schnee der Eier und 4 Tropfen Zitronenöl oder die feingewiegte äußere Schale einer Zitrone. Die Masse wird dann in einer Tortenform 3/4 Stunden lang gebacken. Schmeckt sehr fein. H.

Gesundheitspflege.

Die **Nasenröte der Frauen** ist in nicht seltenen Fällen auf Rechnung des Gesichtsschleiers zu setzen. Die einzelnen Fäden selbst des weichsten

Schleiers vermögen bei beständigem Druck die unterliegende Haut, zumal wenn diese besonders empfindlich ist, zu reizen oder direkt zu scheuern. In der Kälte werden jene Partien, welchen er fest anliegt, also die Nasenspitze und einige seitliche Wangenteile, vorzugsweise stark abgekühlt, umsomehr, je fester der Schleier angezogen ist und die betreffenden Teile blutleer macht. Zudem schlagen sich die den Mund und die Nase verlassenden Wasserdämpfe im Gewebe nieder und wirken kältend auf die Haut. Der Schleier wirkt dann wie „ein schlecht applizierter Prießnitzscher Umschlag". Die Hautgefäße werden allmählich schlaff, erweitern sich und erzeugen die charakteristische Röte. — Zur Bekämpfung des Uebels empfiehlt der Beobachter zunächst, durchaus den Schleier abzulegen, sodann scharfen Wind und Kälte zu meiden und sich schroffen Temperaturübergängen nicht auszusetzen. Beim Aufenthalt in kalter Luft pudere man die Nase mit Talk- oder Weizenmehlpulver ein oder bestreiche sie mit Lanolin oder Gold-Cream; auch leichte Massage nach der Nasenwurzel zu soll nützen. Bei Ausdauer werden die angegebenen Mittel Besserung erzielen. Jedenfalls aber ist es wichtig, den Schleier — oder doch den festanliegenden — so viel wie möglich zu meiden.

Gut gekaut, halb verdaut! Prof. Lehmann, Vorstand des Instituts für Gesundheitspflege in Würzburg, hat in seinem Laboratorium Verdauungsversuche mit künstlichen Verdauungssäften angestellt. Als Versuchsgegenstände wurden gekochtes Eiweiß, Kartoffeln, Aepfel 2c. benutzt. Bei diesen Experimenten zeigte es sich nun, daß, je kleiner die für die Untersuchung benutzten Gegenstände waren, desto schneller die Verdauung (Auflösung und Umwandlung der Stoffe) von statten ging. Einen gleichen fördernden Einfluß auf die Raschheit der Verdauung hatte auch das Kochen.

Aus diesen, auch auf den natürlichen Verdauungsvorgang im menschlichen Magen und Darm gut anwendbaren Versuchen erhellt die Bedeutung einer sorgfältigen Zerkleinerung fester Speisen im Mund mittelst gründlicher Arbeit der Kauwerkzeuge durch den gesamten, dafür von der Natur bestimmten Mechanismns. Dabei haben die mit den Schneide- und Zermalmungsapparaten, mit den Zähnen, ausgestatteten Kiefer und die Kaumuskeln die Hauptleistungen zu vollbringen. Daher sagt der Spruch mit Recht: „Gut gekaut, halb verdaut!"

(„Schweiz. Bl. f. Gesundheitspfl.")

Warzen beseitigt der französische Arzt Vidal mit der gewöhnlichen Schmierseife, die er auf Flanell aufstreichen und nachts über die Warzen legen läßt. Selbstverständlich darf das Pflaster auch am Tage liegen bleiben, wenn man es leiden kann, denn dadurch wird das Erweichen der Warze beschleunigt. Dieselbe kann nach 14 Tagen ohne Mühe und Schmerzen mit dem Fingernagel entfernt werden.

Krankenpflege.

Die Gefährlichkeit der Bleiwasserumschläge bei Augenentzündungen wurde kürzlich im Berliner Verein für innere Medizin von Dr. Stern an einem besonders charakteristischen Fall gezeigt. Ein Patient, der Umschläge mit Bleiwasser gemacht hatte, erzeugte damit eine Bleiüberrindung auf Bindehaut und Hornhaut. Jedenfalls begünstigte eine Verletzung des Auges dieselbe. Versuche, die Ueberrindung zu entfernen, blieben erfolglos. Ob sich die normale Sehschärfe die bis auf einen Drittel verloren ging, wieder herstellen läßt, ist zweifelhaft. Dr. Stern warnt vor der Anwendung dieser Bleiwasserumschläge eindringlich.

Eis zu zerkleinern. Um ohne große Umstände das Zerkleinern des Eises zu bewerkstelligen, das für einen Kranken (zum innerlichen Gebrauch) benötigt wird, lege man dasselbe auf ein mehrfach zusammengelegtes Handtuch, nehme eine Stopfnadel, stelle sie mit der Spitze auf das Eis, und ein kleiner, kaum hörbarer Schlag auf die Nadel genügt, das Eis zu zersprengen. Um die Stückchen recht lange vor dem Zerschmelzen zu bewahren, lege man sie in dem trockenen Tuch auf einen Teller. Diesen stelle man auf ein Federkissen und decke ein zweites über das mit dem Tuche zugedeckte Eis. Die kleinsten Pillen — etwa haselnußgroß — rücke man nach vorn, damit der Kranke sie erreichen kann. So halten sich die Eisstückchen beinahe 24 Stunden, selbst im geheizten Zimmer.

Kinderpflege und -Erziehung.

Unfälle der Kinder. Welches Kind ist nicht bei seinen ersten Laufversuchen und auch später gestolpert, gefallen und hat sich weh gethan!

Es weint, schreit — und je mehr es von der Wärterin und von der Mutter bemitleidet wird, um so länger lamentiert es. Dieses wiederholt sich bei jedem kleinen Unfalle, während das Kind bei heiterer, aufmunternder Zusprache wohl schnell den kleinen Schreck und Schmerz vergessen hätte. Das übergroße Mitleid bei ganz geringfügigen Dingen ist dem Kinde aber durchaus nicht von Nutzen. Es wird weichlich, zimperlich, lernt nie Selbstbeherrschung und erlangt keine Charakterfestigkeit. Auch ist es vollkommen unnötig, ja es übt sogar einen nachteiligen Einfluß auf das Gemüt des Kindes aus, wenn die Mutter den Tisch, Stuhl oder Schrank, an dem sich ihr Liebling gestoßen hat, heftig schilt, schlägt und dem Kinde

sagt, es solle das „böse Ding" auch schlagen. In der That hört das Kind meistens zu weinen auf und schlägt den leblosen Gegenstand. Das Kind war an seinem Unfalle aber allein schuld; wäre es da nicht viel wichtiger, ihm dasselbe klar zu machen und es Vorsicht zu lehren? Dadurch, daß es auf einen Gegenstand losschlägt, der vollständig unschuldig ist, wird der erste Grund in ihm zur Rachsucht, zum Jähzorn gelegt. Das Kind muß dazu erzogen werden, Selbstbeherrschung zu üben, die Augen aufzuthun, vorsichtig zu sein. Wird ihm harte Strafe angedroht (viele Eltern thun das), wenn es wieder fällt oder sonst ein Unglück hat, dann wird es nur noch ängstlicher und so unsicher, daß es noch eher zu Schaden kommt. Man erziehe die Kinder zur Vorsicht mit klaren, liebevollen Worten — fällt dann eines einmal die Treppe hinunter und stoßt sich tüchtig, dann dächte ich, hätte es schon Strafe genug und wird sich künftig mehr vorsehen. H.

Eine vorzügliche Salatsorte. Als ganz ausgezeichneten Salat, sozusagen der allerbeste wird der Laibacher-Eissalat empfohlen. Er giebt wenig Samen, da er selten aufschießt. Die Köpfe erreichen die Größe von Kohlköpfen und sind dabei so mürbe und zart wie Butter. Diese Sorte ist demnach zum Anbau warm zu empfehlen. H.

Die Palmen verlangen im Zimmer einen möglichst freien, hellen Standort mit gleichmäßiger Belichtung von allen Seiten, aufmerksames Begießen und Reinhaltung der Blätter. Selbstverständlich muß auch für genügende Luftfeuchtigkeit im Zimmer gesorgt werden, denn die braunen Blattspitzen haben vielfach ihre Ursache in großer Lufttrockenheit oder mangelnder Feuchtigkeit des Erdballes, nicht selten auch in zu großer Feuchtigkeit. Als Grundsatz gilt deshalb: Gieße, wenn die Erde trocken ist, dann aber so durchdringend, daß sie genügend Feuchtigkeit besitzt. Genauere und für alle Fälle passende Bestimmungen lassen sich nicht geben. Der Pflanzenfreund hat einen sicheren Anhalt, wenn er den Standort und die Wachstumsverhältnisse der Palme in ihrer Heimat beachtet und sich darnach richtet. Das Verpflanzen sollte er am besten einem Gärtner überlassen, der beurteilen kann, wann und wie diese Arbeit zu geschehen hat. Bei wertvollen Palmen ist es unbedingt nötig, nach dem Verpflanzen dieselben zum Zwecke der besseren Bewurzelung auf ein warmes Beet zu bringen und vorsichtig zu begießen; andernfalls tritt Wurzelfäule ein, die Palme treibt nicht oder nur verkümmerte Wedel, die stecken bleiben oder sie geht überhaupt ein.

Aussaat schwer keimender Samen in schwerem Boden. Samen von Zwiebeln und Karotten, welche lange zum Keimen brauchen, soll man nach gewöhnlicher Anleitung mit Hülfe eines Brettes andrücken. In leichtem Boden ist dies Verfahren berechtigt, weil dadurch die lockere Erde an die Samen angedrückt wird und derselbe also eher keimt. Aber in schwerem Boden! Jahre hindurch habe ich die Erfahrung gemacht, daß das Antreten der Samen das Gegenteil bewirkte. Nach einem auch nur schwachen Regen bildet sich eine feste Kruste, welche das Keimen hindert, so daß mir von manchen Aussaaten nichts aufging. Ich mache es jetzt folgendermaßen. Das Land wird bearbeitet und grob geharkt gelassen. Dann wird der Same ausgestreut, etwas dichter als sonst. Kommt dann ein Regen, so kann das Land nicht gleich ebenerdig und hart werden; es sickert wohl mancher Same tiefer in den Boden, aber der meiste bleibt oben in den natürlichen Vertiefungen der Schollen liegen, wird mit feiner Erde umschlossen und muß keimen, denn die Erde wird lange nicht so hart, wie durch Antreten. Bei genügendem Begießen (Zwiebeln wenig) geht alles gut. Es liegt eben nur daran, daß sich auf diese Weise keine so feste Kruste bilden kann. Der Same soll, wenigstens bei Zwiebeln, nicht untergeharkt werden. Den schlechten Erfolg schrieb ich oftmals dem Saatgut zu, dasselbe war aber von guter Firma bezogen. Es liegt alles nur an der schweren Erdkruste, welche man doch nicht behacken kann, so lange der Samen keimt. E. H.

Zur Blumenpflege im Zimmer. Möglichst ganz gelassene Eierschalen von Gänsen und Hühnern werden mit Erde angefüllt, mit Zwerggewächsen oder Ablegern bepflanzt, in einen mit Erde gefüllten und mit niedrigen Gewächsen bepflanzten Korb gestellt und geben eine niedliche Zimmerzierde. Manche Eier werden an der Spitze, andere an der Seite geöffnet, entgegengesetzt wird ein kleines Loch zum Abfließen des Wassers gemacht. Ein sehr hübsches Arrangement ist folgendes: Ein Drahtkorb (7 Centimeter hoch und 25 Centimeter im Durchmesser) mit Moos und Erde angefüllt, wird auf einen flachen Teller gestellt und mit Schlinggewächsen bepflanzt. In der Mitte steht ein hübscher Blumentopf mit bunten Coleusablegern, darauf befindet sich eine Goldfischbehälter-Koralle und auf diese wird ein bepflanztes Hühnerei gelegt. Das Ganze sieht reizend aus.

Peking- oder Laufente? Als beste Nutzente wird oft die Pekingente empfohlen. Als Fleischente ist dieselbe vorzüglich, nicht aber als Eierlegerin. 90 Eier im Jahr werden von ihr

im Durchschnitt kaum erreicht. Laufenten legen aber jährlich 160—180 Eier und zwar durchschnittlich. — Jedes Tier braucht in erster Linie Erhaltungsfutter, und zwar steht der Verbrauch an solchem im geraden Verhältnis zum Körpergewicht. Die Pekingente ist doppelt so schwer, als die Laufente, braucht also auch doppelt so viel Erhaltungsfutter. An Produktions- oder Nutzungsfutter brauchen zwei Laufenten allerdings mehr als nur eine Pekingente. Wo den Laufenten aber ein Laufplatz (Garten, Acker, Wiese) zur Verfügung steht, „errennen" sie sich mehr als diesen Mehrbedarf an Futter. Morgens und abends geht es im Schnellauf auf die Jagd nach Regenwürmern, Schnecken, Käfern u. s. w. An Stelle einer Pekingente kann man demnach zwei Laufenten halten. Bei gleichem Futterverbrauch hat man also bei Haltung von Penkingenten 90 Eier im Gewicht von je 90—110 Gramm, bei der von Laufenten wenigstens 320, von denen eines 75—90 Gr. wiegt. Die Federgewinnung ist bei Laufenten kaum nennenswert, bei Pekingenten aber auch nicht besonders groß. Während der Legeperiode und während strenger Kälte kann man auch Pekingenten nicht ungestraft ihres Federkleides berauben. Will man Federn gewinnen, so wird man besser zur Gänsehaltung greifen. Gänsefedern sind immer besser als Entenfedern, auch als solche von Pekingenten. Junge Laufenten geben ebenfalls einen delikaten Braten. Bei welcher Entenrasse das Futter am gewinnbringendsten angelegt ist, wird jeder Leser selbst ausrechnen können.

Praktischer Wegweiser.

Bewegung ist auch für Kaninchen unentbehrlich, wenn die Zuchttiere und hauptsächlich die Jungen gesund bleiben sollen. Die Haltung der Tiere in engen Käfigen, wo ihnen jede Bewegungsfreiheit mangelt, ist Tierquälerei. Wer es irgend machen kann, lasse die Tiere in einem kleinen Hof oder umzäunten Raum täglich wenigstens einige Stunden herumlaufen.

Kohlensaures Natron ist für kranke Küchlein ein gutes Mittel, besonders aber bei Durchfällen. Man macht kleine Pillen aus in Wasser aufgelöstem kohlensaurem Natron und Mehl zurecht, was so lange zusammengeknetet wird, bis es eine teigartige Masse giebt. Von diesen Pillen giebt man je eine 2—3 mal am Tage den erkrankten Tieren ein. Kohlensaures Natron im Trinkwasser aufgelöst, soll auch schon günstig bei Durchfall wirken.

Antworten.

16. Haben Sie schon das Dyalisé Golaz gegen Bettnässen probiert? Es ist aus Alpenpflanzen hergestellt und wird in einer Fabrik im Wallis, die sich nur mit der Herstellung solcher Mittel beschäftigt, gemacht. Die Gebrauchsanweisung steht darauf. Das Mittel ist in jeder bessern Apotheke erhältlich und nicht zu teuer; eine kleine Flasche, die aber wegen der kleinen Quantität, die jedesmal gebraucht wird, fast für einen Monat reicht, kostet Frs. 2. 50. Ich habe gute Erfolge damit gehabt.

Dr. M. v. Thilo.

16. Auf Ihre Anfrage kann ich Ihnen raten, sich an Herrn Dr. Wegmüller in Waldstadt (Kanton Appenzell) zu wenden; sie dürfen ihm Vertrauen schenken. Es wird gegenwärtig auch ein solcher Fall in unserer Familie von ihm behandelt. Abonnentin in O.

18. Den Fettflecken entfernen Sie, indem Sie ein gutes Fließpapier darauf legen, in einen alten Eßlöffel glühende Kohlen thun und langsam auf dem Fließpapier hin und herstreichen. Sobald die Stelle auf dem Fließpapier fettig ist, wechselt man. G.

19. Ich habe besagte Toilettenseife einige Male kommen lassen und bin immer sehr zufrieden damit gewesen. Obgleich ich viel Seife verbrauche, so langt mir doch ein solches Kistchen immer auf ein Jahr.

Dr. med. M. v. Th.

19. Vielleicht ermutigt Sie das Geständnis, daß der Bezug von „Bergmann's Toiletten-Abfallseife" meine billigste und vorteilhafteste Errungenschaft in den 13 Jahren meiner Ehe bildet. G.

20. Lassen Sie sich getrost die Leberflecken vertreiben, wenn Ihnen, wie Sie sagen, dafür ein so vorzügliches Rezept zu Gebote steht. Warum sollte ein junges, sonst hübsches Gesichtchen, braungesprenkelt sich der Welt zeigen, wenn Mittel und Wege existieren, um die Sachlage zu ändern! Also flugs ans Werk! Und wenn das Mittel, das Sie kennen, wirkt, und kein — Geheimmittel ist, so erbarmen Sie sich, bitte, all der armen Mitschwestern, die ihre Leberflecken immer noch herumtragen müssen und verraten Sie es in der Frageecke! Schönen Dank zuvor! Junge Abonnentin.

21. Randen schwellt man wie Kartoffeln; sind sie weich, so werden sie noch heiß geschält, gescheibelt und mit Salz, Pfeffer und fein geschnittener Zwiebel in einen Topf gelegt. Dann übergieße man alles mit gutem Essig. Die Farbe verlieren die Randen schwerlich! G.

21. Meine Randen stelle ich mit Wasser in den nicht zu heißen Ofen bis die obere Schicht derselben weich geworden ist. Zum Salat schneide ich sie fein und lasse sie mit Zugabe von Kartoffeln und weißen Bohnen, in Oel, Essig und Salz einige Minuten aufkochen.

Pauline.

Fragen.

22. Wie sind Tanninflecken aus der Wäsche zu bringen und wie vom gemaltem Getäfer und tannenen Fußböden?

23. Wer giebt mir ein oder mehrere Rezepte für Zubereitung von Kalbs- oder Schweinsvoressen an? Besten Dank. Eine Unerfahrene.

24. Werden in Zürich keine Kurse für Putzarbeiten (speziell Hütegarnieren) abgehalten, wie an andern Frauenarbeitsschulen? Wenn es doch der Fall ist, würde ich für nähern Aufschluß, besonders wegen der Kosten, sehr dankbar sein. Ella.

25. Ich wäre dankbar für Angabe von rasch wachsenden Schlingpflanzen. Wir haben in unserem Garten ein Schattenhäuschen erstellt und möchten es nun möglichst bald belaubt sehen. Für guten Rat herzlichen Dank.

Junges Ehepaar.

26. Existiert eine Fachzeitschrift, die speziell den Gemüsebau vertritt und kann an hand einer solchen, resp. eines Werkes über Gemüsebau, ohne weitere praktische Kenntnisse, ein Stück Land allein angebaut werden? Der Arzt hat mir mehr Bewegung verordnet und glaubt, daß mir die Gärtnerei diese verschaffen würde. (Natürlich nur in der freien Zeit.) Für Wegleitung bin ich jedermann zu Dank verpflichtet. Bureauangestellter.

27. Wer ist Käufer von schönen gedörrten, süßen Apfelschnitzen und sehr schönen gedörrten Kirschen, und um welchen Preis per Kilo? Adresse bei der Redaktion.

Eine Abonnentin.

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