

Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 11

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.

Haushaltliche 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, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Inseritionspreis: Die einpaltige Zeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 11. IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 14. Juni 1902.

Die zerbrochene Vase.

Die Vase, drin die Blumen stehen,
Hat nur ein Fächer Schlag berührt,
Ein Ritzen bloss ist dran zu sehen,
Der Fächer Schlag ward kaum gespürt.

Doch nagt der Riß, der anfangs kleine,
Sich weiter fort durch das Kristall
Und ringsum Ritze, winzig feine,
Bemerkt man später überall.

Das Wasser rinnt jetzt aus dem Glase.
Der armen Blumen Saft erlischt.
Berührt sie nicht, die arme Vase —
Ein Windhauch nur und sie zerbricht.

So wird auch von geliebten Händen
Das Herz oft Todeswund gestreift.
Die Liebesblume muß verenden,
Wenn kalter Hauch darüber reift.

Noch mag die Welt gesund es glauben,
Das kranke Herz der Gram zerstückt.
Er wird ihm bald das Dasein rauben —
Ein Windhauch nur, und es zerbricht.

Sully Prudhomme.

Die Einführung von Haushaltungsschulen und Kochkursen.*)

Vortrag,
gehalten im Auftrage der Gemeinnützigen Gesellschaft
Schaffhausen

Mittwoch den 14. Mai 1902

von
Frau E. Coradi-Stahl.

Es ist ein prosaisches Thema, dessen Beleuchtung mir für heute übertragen worden. Dennoch bin ich mit großer Freude und einer gewissen Be-

*) Auf Veranlassung mehrerer Schaffhauser Abonnenten hier gedruckt.

geisterung dem Rufe gefolgt, der mich damit beehrte, in der poesieumrankten RheinStadt diese Prosa zu predigen. Wer weiß, vielleicht gefelst sich in dieser kurzen Stunde ein vermittelnder Geist zu uns, der eine Brücke schlägt hinüber und herüber von der Prosa zur Poesie. — Uebrigens gab es zu allen Zeiten auch Dichter, deren Muse in allen Räumen des Hauses Bescheid wußte, in den Gefilden der Kochtöpfe zu Hause war. Denken wir an Rückert, dessen sinnige Verherrlichung des Weibes als Hausfrau in mancher Strophe sich anmutig breit macht. Sogar unsere großen deutschen Dichtershelden Schiller und Goethe wußten das Walten der Frau als Hüterin des Hauses mit einem wehevollen Nimbus zu umgeben und der Lyriker Lenau ließ sich einmal zu folgendem Erguß hinreißen:

„Sie hat ein gut Gemüt — drum kocht sie gut —
Drum wird an ihrem Tisch mir froh zu Mut!
Der Frauen Herz, voll rätselhaften Zügen,
Erprobt sich stets am Wohlgeschmack der Speisen.
Wenn so ein gutes Weib kocht, brät und schürt,
Und in den Lof den Wunsch des Herzens rührt,
Daß es den Gästen schmecke und gedeihe,
Das giebt den Speisen erst die rechte Weihe.“

Lenau, Lenau, du warst genügsam! „Sie hat ein gut Gemüt — drum kocht sie gut.“ — Wir von heute verlangen noch etwas — nein, viel mehr, als ein gut Gemüt. Wie würdest du dich zurechtfinden in unserem Labyrinth von wissenschaftlichen Forderungen! Wie wolltest du die Kohlehydrate, den Stickstoff, die Kalorien oder gar die bösen Bazillen in Reime binden? — Doch, Scherz bei Seite! Die Sache ist so ernst und vielseitig, daß wir, ohne uns lange bei der Einleitung aufzuhalten, direkt auf den Kern derselben eintreten.

Ist die hauswirtschaftliche Ausbildung unserer Frauen und Töchter notwendig und sind dazu besondere Schulen oder Kurse erforderlich? Das ist die erste Frage, die zu beantworten ich mich anheischig mache. Was geschah und geschieht anderswo in dieser Hinsicht? fragen wir zweitens.

Und drittens werden wir untersuchen, wie hier in Schaffhausen auf diesem noch jungfräulichen Gebiete etwas gethan werden kann und soll.

Ist eine hauswirtschaftliche Ausbildung notwendig? Gewiß. Hier darf ich getrost ein unbedingtes Ja aussprechen. Bis vor kurzem war es ausschließlich das Haus, die Mutter, die Schwester, die Tante, irgend ein älteres weibliches Familienmitglied, welches als Vorbild, wohl auch mit Anleitungen die zukünftige Hausfrau formte. Wie es zu Großmutter's Zeiten im Haushalte gehalten wurde, so macht man's wieder, so geht's oft auch leidlich gut, namentlich da, wo das Haus wohlbestellt ist, wo ein gewisser Wohlstand es erlaubt, daß auch die Errungenschaften der Neuzeit in das Bereich der Verwendung gezogen werden, keine Notwendigkeit vorliegt, mit Zeit und Geld besonders haushälterisch umzugehen. Allein auch dieser beste aller häuslichen Zustände, dieses patriarchalische Idyll ist nicht das Ideal, das wir heute suchen, das wir in's Leben umsetzen möchten. Das Leben der Gegenwart stellt an die Lebenskraft des einzelnen viel höhere Anforderungen, als die vergangenen Zeiten; da gilt es, sich klar zu machen, daß eine menschenwürdige Lebenshaltung nicht nur für das Individuum, nicht nur für die Familie, sondern für das ganze Volk von großer Wichtigkeit ist. Es ist schon unermesslicher Schaden dadurch entstanden, daß die Frauen für ihren Beruf, denn das Haushalten ist ein Beruf wie jeder andere, nur vielleicht ein schwierigerer und vielgestaltigerer, — daß sie für diesen Beruf nicht genügend vorbereitet waren. Fragen Sie den ersten besten Arzt. Er wird Ihnen meine Aussage bestätigen. Ungenügende Ernährung, mangelhafte Körperpflege, unrichtige Lebensweise, so heißen in den meisten Fällen die Krankheitsursachen. Und nicht etwa bloß bei den ärmern Klassen, o nein, auch bei wohlhabenden und reichen Leuten kann konstatiert werden, daß die Unkenntnis und der Unverstand der Frau die Gesundheit von Familiengliedern auf die schlimmste Weise gefährdeten. Aber nicht die Gesundheit allein geht unter den Händen einer unvernünftigen Hausmutter in die Brüche, die Sache hat auch eine ökonomische und eine ethische Seite, sie ist, wie gesagt, von volkswirtschaftlicher Bedeutung.

Die Frau ist in der Regel der Finanzminister im Haushalte. Der Mann erwirbt, die Frau erhält das Erworbene. Sie muß Haushalten im ureigensten Sinne des Wortes. Wird sie das ohne weiters können? Ich glaube — kaum. Wohl ist der Sinn, die Neigung für hausfrauliches und mütterliches Walten den Mädchen als Angebinde in die Wiege gelegt, wie oft aber geht dieser im allgemeinen mit der weiblichen Natur innig verknüpfte häusliche Sinn verloren durch eine verkehrte Erziehung bei den Wohlhabenden, denen das Kind zu gut ist, um Hausarbeit zu verrichten, durch eine vernachlässigte bei den ärmern Klassen,

wo der harte Kampf um's tägliche Brot die Mutter abstumpft gegen feineres Gefühl für Ordnung und Nettigkeit, für das Behagen im Hause, wo es auch oft an der nötigen Zeit fehlt, um der Führung des Hauswesens die erforderliche Sorgfalt zuzuwenden. Dazu kommt weiter, daß die Schule heute oft an der Entwicklung zu häuslicher Tüchtigkeit dadurch sündigt, daß sie die Köpfe mit Schulweisheit überfüllt und die Lust an körperlicher Arbeit damit ertödet. Gar oft fehlt es aber der Mutter oder der Erzieherin selbst an den nötigen Kenntnissen und an der Fähigkeit, die jüngere Generation für diese wichtige Aufgabe heranzubilden. Sie werden alle zugeben, daß eine Verbesserung der Mädchenerziehung nach der praktischen Seite hin wohl angebracht ist.

Ich nannte vorhin die Hausfrau den Finanzminister im Haushalt. Wo soll aber dieser Verwalter die notwendige Umsicht und Einsicht für seinen verantwortungsvollen Posten hernehmen, wenn ihm früher keine Gelegenheit geboten wurde, Berechnungen für die notwendigen Lebensbedürfnisse aufzustellen. Wenn die Frau nicht einmal gelernt hat, das Notwendige vom Nützlichen und das Nützliche vom Unbehrlichen zu unterscheiden, wenn sie nicht jeder Arbeit ihre Zeit, jedem Ding seine zweckmäßige Verwendung zu geben und ihm auch seinen bestimmten Ort zuzuwiesen versteht, wenn sie nicht am rechten Orte zu sparen weiß und ihre Zeit unnütz verändelt, so ist sie eben eine schlechte Haushälterin, eine ungetreue Verwalterin.

Kenntnisse allein thun's freilich nicht, seien sie in der Schule oder im Elternhause erworben; diese Wahrheit bleibt in allen Lebensberufen bestehen. Wohl ist aber keine zweite Lebensaufgabe so sehr vom Charakter und den seelischen Eigenschaften der Trägerin derselben abhängig, als gerade die Führung des Hauswesens. Diese Seite des Hausfrauenberufs besangen denn auch die Dichter zu meist; sie priesen in allen Tonarten den Zauber eines geordneten Heim's, das stille, selbstlose Walten der Hausfrau, den Geist des Behagens und sonigen Genügens im freundlichen Hause. Und Kaiser Rudolf von Habsburg behauptete schon im 13. Jahrhundert: „Eine gute Hausfrau ist die Krone des Hauses.“

Man braucht nun weder Kaiser noch Dichter zu sein, um den Wert einer guten Hausfrau schätzen und über den Unwert einer schlechten im Klaren sein zu können. Das wissen wir alle, daß ein Hauswesen, welchem eine pflichtgetreue, gemütvolle und selbstlose Hausfrau vorsteht, eine Quelle reichen Glücks für die Insassen ist. Und ebenso gut kennen wir jene Verhältnisse, wo eine liebliche, zänkische, unordentliche Frau das Szepter führt. Die guten Hausgeister entfliehen, das Familienleben geht seinem Ruin entgegen, Friede, Wohlstand, geistige und leibliche Wohlfahrt, sie schütteln den Staub von den Füßen und verlassen diese ungasstliche Stätte. Nicht daß ich immer und in allen Fällen die Schuld allein auf die Frau

abwälzen möchte. Es giebt leider auch Männer, die sich zu Mitschuldigen am häuslichen Elend machen, Männer, deren Qualitäten die ergelbteste Sanftmut, die größte Umsicht und Tüchtigkeit der Frau nicht stand hält, die durch Leichtsinns, Ge-
 nuss- und Verschwendungssucht am Ruin des Hauses arbeiten. Doch, darüber haben wir heute nicht Ge-
 richt zu sitzen. — Daß eine hauswirtschaftliche Aus-
 bildung notwendig, eine Vorbereitung auf den Haus-
 frauenberuf unerläßlich ist, glaube ich nicht weiter
 beweisen zu müssen. Die Antwort auf die weitere
 Frage: Sind dazu besondere Schulen oder Kurse
 erforderlich, habe ich ebenfalls andeutungsweise ge-
 geben und zwar in bejahendem Sinne. Die An-
 forderungen an die Lebensweise auch in den ein-
 fachen Verhältnissen sind einerseits größer und
 komplizierter geworden, die Möglichkeit geringer,
 diese Lehrzeit im Hause, in der Familie selbst zu
 absolvieren im Hinblick auf die Zahl der Mütter,
 welche aus den verschiedenen genannten Gründen
 verhindert sind, die Erziehung zu übernehmen.
 Haushaltungskurse sind im Stande, in kür-
 zerer Frist ein bestimmtes Maß von Wissen und
 Können zu vermitteln infolge eines methodischen,
 zielbewußten Unterrichts, sie können also die häus-
 lichen Anleitungen bis zu einem gewissen Grade
 ersetzen, in allen Fällen aber werden sie dieselben
 ergänzen. Nicht eine Entlastung des Hauses er-
 blicken wir indessen darin. Wenn die Grundbe-
 griffe von Pflichtgefühl, Pünktlichkeit, Sparsam-
 keit, Ordnungsliebe, Reinlichkeit, Arbeitsamkeit und
 wahrer Frömmigkeit nicht bei der häuslichen Er-
 ziehung in's Herz der jungen Mädchen gelegt wer-
 den, so werden auch die Haushaltungsschulen nicht
 vollständig in die Lücke treten, aber sie arbeiten
 wenigstens an der sittlichen Hebung neben der direkt
 beruflichen Bildung, sie weisen das Sinnen und
 Denken der Mädchen in die richtigen Bahnen, sie
 geben dem Hause, was des Hauses ist. Also
 lautet die Schlußfolgerung klar und eindringlich:
 Haushaltungsschulen oder -Kurse sind eine uner-
 läßliche Forderung der heutigen Zeit.

Der Ruf nach hauswirtschaftlicher Ausbildung
 in Schulen oder Kursen ist allerdings schon vor
 einigen Dezennien zum ersten Mal erklungen und
 hat seither Widerhall gefunden in allen Himmels-
 richtungen. Unsere Nachbarländer hörten ihn und
 folgten ihm, bevor wir in der Schweiz an diese
 Neuerung herantraten. Im Jahre 1870 wurde
 auf der Insel Mainau ein erster Haushaltungs-
 und Kochkurs unter dem Protektorate der Groß-
 herzogin von Baden abgehalten. Solche Kurse
 wurden bald nachgeahmt in andern Landesteilen;
 Württemberg, Bayern, Sachsen, Hessen, folgten rasch
 dem Beispiele. In der Schweiz war es zuerst die
 schweizerische gemeinnützige Gesellschaft, also eine
 Vereinigung von Männern, welche, die Notwen-
 digkeit erkennend, zuerst an die Ausbildung der
 Mädchen und Frauen im Kochen und Haushalten
 ging. Es waren Wanderkurse, durchaus auf dem
 Boden der Freiwilligkeit stehend, die überall gute

Aufnahme fanden, wenn ihnen auch mancherlei Un-
 vollkommenheiten anklebten. Die Institution der
 Wanderkurse hat sich übrigens bis in unsere Zeit
 erhalten und wird voraussichtlich so lange fortbe-
 stehen, bis eine obligatorische Fortbildungsschule
 mit hauswirtschaftlichen Kursen die Aufgabe über-
 nimmt, auch in kleinern und ärmern Gemeinden
 dieser praktischen Ausbildung Eingang zu verschaffen.

Heute sind freilich diese hauswirtschaftlichen
 Bildungsanstalten in unserm Vaterlande nicht nur
 sehr zahlreich geworden, sie weisen auch eine ma-
 nigfaltige und verschiedenartige Organisation auf.

Einen mächtigen Anstoß und eine wirkliche
 Förderung erfuhr dieses Unterrichtsgebiet durch den
 Bundesbeschluß vom 20. Dez. 1895, nach welchem
 auch „die Anstalten für die praktische Ausbildung
 des weiblichen Geschlechts, wie Koch-, Haushalt-
 ungs-, Dienstboten-, Handarbeitschulen und -Kurse
 dem Bunde zu unterstellen und zu subventionieren
 seien“. Der jüngst verstorbene Ständerat Theodor
 Wirz aus Sarnen, beiläufig gesagt — ein Jung-
 gefelle — brach damals als Berichterstatter der
 ständerätlichen Kommission eine Lanze für das
 weibliche Geschlecht, indem er seinen Bericht in so
 warmen, überzeugenden Worten abfaßte, daß der
 Bundesbeschluß einstimmig gefaßt wurde. Im
 gleichen Jahre schreibt auch der damalige Erzieh-
 ungssekretär und nachherige Stadtrat Kaspar Grob
 in Zürich in dem Jahrbuch für schweizerisches Er-
 ziehungswesen, indem er namentlich den Fort-
 bildungsschulen für das weibliche Geschlecht
 ruft: „Bis heute scheint es fast, als ob es in
 diesem Alter nur ein Geschlecht gäbe, das besserer
 Schulung und geistiger Hebung bedürftig wäre.
 Immer und immer gedenkt man nur der werden-
 den Männer und nicht auch der werdenden Frauen
 und Mütter.“

(Fortsetzung folgt.)



Witschi's Suppen- und Speisemehle.

Seit einiger Zeit kommen entfeuchtete und ge-
 röstete Suppen- und Speisemehle in den Handel,
 die unsern Hausfrauen in der Hauswirtschaft manig-
 fache Vorteile bringen müssen.

Schon Liebig, der berühmte Chemiker, hat kon-
 statiert, daß jedes Mehl Wasser enthält. Dieses
 Wasser bewirkt, daß die Nahrungstoffe des Mehles
 weniger löslich sind. Nur durch längeres Kochen
 wird diese Löslichkeit herbeigeführt und das Kochen
 beansprucht, wenn auch keine intensive, so doch
 längere Zeit andauernde Hitze. Versuche, die Che-
 miker machten, um die Mehle durch direkte Hitze
 zu entfeuchten, stellten sich als zu kostspielig her-
 aus und diese erhielten überdies eine Mißfarbe
 und verloren den Geschmack.

Ein Verfahren, das den genannten Uebelstän-
 den abhilft und die Entfeuchtung sachgemäß vor
 sich gehen läßt, hat nun vor einiger Zeit Herr

Witschi in Hindelbank erfunden. Er benutzt zu diesem Zwecke die abgehende Backofenhitze bei genauer Kontrolle des Wärmegrades und verwendet ferner einen Apparat, der das Mehl wendet. Durch eine sinnreiche Einrichtung von Luftzügen hinten und vorne läßt er die ausströmende Feuchtigkeit des Mehles entweichen. Jeder Doppelzentner Mehl enthält nämlich nicht weniger als 13—16 Kilo Wasser. Durch dieses Verfahren wird weder der Zucker unlöslich, noch verdampft das im Mehle enthaltene Fett.

Der Erfinder bringt nun verschiedene derartig präparierte Suppen- und Speisemehle entfeuchtet und auch geröstet in den Handel, so: Gewöhnliches Suppenmehl, geröstetes Dinkelmehl, geröstetes Erbsmehl, Speise- und Suppengries, Mehl aus Bohnli, Mais zc. Das beliebteste darunter ist das Dunstgries, das die verschiedenartigste Verwendung findet und sich in der Milch so völlig auflöst, daß man eine Mehlspeise vor sich zu haben glaubt. Die Vorteile der erwähnten Speisemehle und Griesse bestehen hauptsächlich darin, daß 1. alle direkten Mehlspeisen auch für Anstalten in 4—5 Minuten eigentlicher Kochzeit tadellos gekocht werden können mit kaum $\frac{1}{3}$ des bisherigen Brennmaterials; 2. daß man zu allen Speisen, die bisher verwendete Vollmilch mit Magermilch oder abgerahmter ersetzen kann, ohne den Geschmack noch die Nährkraft zu beeinträchtigen; 3. daß zur Erzielung gleicher Speisemasse wie mit bisherigem Mehl 20—25% an Mehl erspart werden können; 4. daß die Mehle zu allen Speisen verwendet werden können, zu denen man bisher Semmel- und Weißmehl verwendete.

Namentlich vorteilhaft erweisen sich dieselben bei Mischung mit Breiarten von Beeren, Stein- und Kernobst, Kraut, Fisch- und Gemüsesaucen oder Kuchenbelegteigen. Man erhält viel kräftigere Speisen und erspart $\frac{1}{4}$ an Mehl, da bisher die Nährstoffe der Mehle in diesen Speisen nicht löslich wurden wegen zu kurzer Kochzeit. Namentlich an Fett kann auch sehr viel gespart werden.

Ähnliches läßt sich von den Suppenmehlen sagen. Bei den gefetteten Mehlen dieser Art besteht der Vorteil darin, daß mit 100 Gr. Wasser oder dünner Fleischbrühe 1 Liter schwachste Suppe zum Preise von $6\frac{1}{2}$ —7 Eis. gekocht werden kann. Dieselbe ist so genügend gefettet, daß bei Zugabe von 50 Gr. Magerkäse oder 50 Gr. geröstetem Erbsmehl $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe bereitet werden zum Preise von $3\frac{1}{3}$ Eis. per $\frac{1}{2}$ Liter.

Welche Ersparnisse an Brennmaterial, Zeit und Speisemenge erzielt werden kann, ergibt sich aus Vorstehendem. Frauen, die sich um diese Sache interessieren, thun gut, Probepakete von Herrn Witschi in Hindelbank zu beziehen und die Mehle nach gemachter zufriedenstellender Probe zum Vorteil der Haushaltungskasse und der Gesundheit einzuführen.



Einen praktischen und billigen Verschluß der Einmachegläser stellt man her, wenn man den Rand des eben eingefüllten Glases erwärmt, mit Gummi arabicum bestreicht und es dann sofort mit Pergamentpapier zubindet. Dieses tauche man vorher kurz in Wasser und trockne es wieder ab. Ist der Verschluß ganz trocken und das Glas samt Inhalt abgekühlt, so kann man das ganze Papier oben mit Gummi arabicum bestreichen, so daß ein luftdichter Ueberzug entsteht.

Um alte Kartoffeln im Geschmack zu verbessern, schneidet man an jeder Kartoffel einen schmalen Riemen Schale ab und kocht sie rasch in Salzwasser gar. Dann wird das Wasser rasch abgegossen und das Gericht Kartoffeln zum Abdämpfen in den heißen Backofen oder auf den Herd gestellt.

Um bei Verwendung von Benzin (Fleckenreinigung) die oft entstehenden Ränder zu vermeiden, verfährt man folgendermaßen. Man legt einen Bogen gutes Löschpapier dreimal zusammen, breitet auf der Papierlage die Fleckstelle glatt aus, näht letztere tüchtig mit Benzin und bedeckt sie mit einer zweiten Lage Löschpapier. Die Stelle wird nun mit der Hand oder einem kalten Glätteisen tüchtig gepreßt. Alles Fett wird hierdurch gelöst, samt dem Lösungsmittel von dem Papier aufgesogen und somit vollständig aus dem Zeuge entfernt.

Praktische Winke für die Küche.

Gute Fettmischung zum Ausbacken von Kuchen, Mehlspeisen, Fleisch zc. Man giebt auf je 500 Gr. Nierenfett, 250 Gr. Butter, 500 Gr. Schweinefett (die Fette werden einzeln ausgekocht) $\frac{1}{2}$ Liter Milch, kocht während $\frac{1}{4}$ Stunde und läßt die Masse abkühlen. Hierauf schneidet man das Fett vom Bodensatz ab, kratzt sauber ab und schmilzt alles in einem irdenen Topf zum Gebrauche zusammen. Das Fett ist billig und wohlschmeckend; diese Mischung ist sehr zu empfehlen, weil ein Fett das andere in seinen Eigenschaften ergänzt.

Die Milch ist vorsichtig vom Satz abzugießen und zu Rührkartoffeln zu verwenden.

Reinigen von Fett, welches zum Ausbacken verwendet worden ist, sowie von abgenommenem Bouillon- und Saucenfett. Das Fett wird in einem breiten Topf erhitzt und mit ebenso viel kochendem Wasser aufgekocht, wobei man es mit dem Schöpflöffel hochzieht. Nach 20 Minuten Erhitzen und einiger Abkühlung gießt man die ganze Masse durch ein Sieb in eine Schale und läßt sie erstarren. Man schneidet den sauberen Fetttuchen von der Oberfläche, schabt die untere feuchte Schicht

mit dem Messer ab und läßt ihn in einem Topf einschmelzen. Sehr verfeinern kann man das Fett, wenn man es langsam eine Viertelstunde in der gleichen Menge Milch kochen läßt und es nach dem Erstarren von derselben abschneidet. Beim Ausbacken in Fett thun ein paar trockene Erbsen und ein Stückchen trockener Ingwer in das Fett geworfen gute Dienste, indem sie die etwa vorhandene Feuchtigkeit aufsaugen und das lästige Spritzen verhindern.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Körbelsuppe, Rindsbraten mit Kartoffelkroquettes, Kopfsalat.
 Dienstag: Weiße Mehlsuppe, *Leber-Ragout, Junge Bohnen, Salzkartoffeln.
 Mittwoch: Klare Fleischsuppe, *Rindfleisch à la vinaigrette, *Schweinsfilets mit Kohlraabi.
 Donnerstag: Sagosuppe, Kalbskoteletten, *Laubfrösche, geröstete Kartoffeln.
 Freitag: Buttersuppe, *Schwedische Fischspeise, Zuckerbrosen, Rhabarberomeletten.
 Samstag: Suppe mit Mehlklöschen, Bunning aus Fleischresten, *Auflauf von saurem Rahm, *Erdbeer-Kaltschale.
 Sonntag: Gemüsesuppe, *Pilze mit Kartoffeln in pikanter Sauce, gespickter Lendenbraten, gebackene Kartoffeln, Kopfsalat, *Schmelzbrot-Kuchen.

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

Koch-Rezepte.

Körbelsuppe. Zutaten: Für 6 Personen einige Handvoll Körbelkraut, ein Stückchen Hausbrot, 50 Gr. Reis oder Gerste, ein Stück süße Butter oder ein Löffel Fett. Brot und Reis oder Gerste werden mit kaltem Wasser und Salz aufgestellt, der siedenden Suppe Butter oder heißes Fett beigeigt, 1 1/2—2 Stunden gekocht, das gehackte Körbelkraut hineingegeben, höchstens 2 Minuten mitgekocht, die Suppe angerichtet und sofort serviert.

Schwedische Fischspeise. Bereitungszeit zwei Stunden. Zutaten: 1 Kilo Schellfisch, 65 Gr. Butter, 65 Gr. Mehl, 4 Eier, 1/4 Liter süßer Rahm, 1/4 Liter Fischwasser, 5 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 20 Gr. geriebener Parmesan- oder Emmenthalerkäse, Paprika.

Der Fisch wird gepuht und in Salzwasser 20 Min. abgekocht. Man bereitet dann eine dicke Rahmsauce, läßt dazu die Butter in einer Kasserolle heiß werden, rührt das Mehl daran und giebt den Rahm sowie Fischwasser, in welchem 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt aufgelöst sind, langsam dazu, läßt die Sauce 5 Minuten kochen und stellt sie kalt. Der abgekochte Fisch wird von der schwarzen Haut befreit, vorsichtig von den Gräten gelöst und in Stückchen geschnitten; die Sauce, die man mit vier Eigelb vermischt, wird mit Salz, etwas Paprika gewürzt, der geriebene Käse sowie die Fischstückchen dazugegeben, das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform und bäckt sie in 1/2—3/4 Stunde zu lichtbrauner Farbe.

Leber-Ragout. Die Leber wird gewässert, von Haut und Adern befreit, in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und auf beiden Seiten braun und gar gebraten, worauf man sie aus dem Kasserol nimmt und auf eine gewärmte Schüssel legt. In der Butter, worin die Leber gebraten

worden, schmilzt man einige feingehackte Zwiebeln und Borretschblätter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, das man ebenfalls eine Weile röstet, verkocht dies mit 1/4 Liter kräftiger Bouillon oder Jus nebst einigen Löffeln Weinessig zu einer dickflüssigen Sauce und giebt sie dann über der Leber auf.

Pilze und Kartoffeln mit pikanter Sauce. Bereitungszeit 1 1/2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 2 Liter guter Eierschwamm, 125 Gr. Bratenfett oder 100 Gr. Butter, 25 Gr. Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, ebensoviel Weinessig, 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 1 Liter Kartoffeln, Zwiebeln, Gewürz u. d. Salz.

Die genannten, wohlschmeckenden Pilze werden gepuht und mit einem Liter kochendem, gesalzenem Wasser angelegt. Dann röstet man das Mehl braun, mit dem Fett, löst dieses mit einem Teile des Pilzwassers auf, giebt zerschnittene Zwiebeln, Pfeffer- und Gewürzkörner, ein kleines Lorbeerblatt, 10 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, Zucker und Essig dazu und läßt die Sauce glatt und feinigt kochen. Außerdem kocht man einen Liter roh geschälte, in Viertel geschnittene Kartoffeln weich. Dann giebt man die Sauce durch ein Sieb zu den Pilzen, läßt sie aufkochen, schmeckt noch mit Salz und Essig ab und richtet sie über den Kartoffeln an.

Schweinsfilets, gedämpft. Die gehäuteten und gespickten Filets werden gesalzen, in ein Kasserol mit heißer Butter gethan, zuerst eine Weile darin geschmort und hierauf bei allmählichem Zugießen von etwas Weißwein und Fleischbrühe wohlverdeckt langsam weichgedämpft. Man giebt sie mit der eigenen Sauce, noch besser aber mit Liebesapfel-, Kräuter-, Senf- oder einer braunen Kapern-Sauce zu Tisch.

Rindfleisch à la vinaigrette, auf französische Art. Saftiges, gekochtes Rindfleisch schneidet man in dünne Scheiben, ordnet dieselben auf einer Schüssel, belegt sie mit Sardellenstreifen, zerschnittenen, hartgekochten Eiern, Pfeffergürtchen, gehackter Petersilie, gehacktem Kerbel und Schnittlauch, streut Pfeffer und Salz darüber, gießt reichlich Olivenöl und Essig über das Ganze und serviert es, ohne es unter einander zu mischen.

Laubfrösche. Hierzu nehme man handgroße Spinatblätter. Für 6 Personen 30 Blätter, Brotsfarce von 3 Wecken. Man lege sie 2—3 Minuten in heißes, nicht kochendes Wasser, damit sie geschmeidig werden, breite sie auf ein Brett aus und fülle sie mit der Brotsfarce, oder Schweinefleischfarce wie folgt. Auf jedes Blatt lege man einen Löffel voll Farce (von der Brotsfarce weniger weil sie aufgeht, Fleischfarce mehr weil sie zusammenfällt), schlage das Blatt darüber zusammen und fahre so fort, bis alle gefüllt sind. Dann lasse man in einer Bratpfanne süße Butter flüssig, eingekochte oder Fett heiß werden, lege die gefüllten Blätter (Laubfrösche) dicht nebeneinander darauf, streue Salz darüber, brate sie im heißen Ofen bis sie durchweg fest sind, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Fleischbrühe zugießt. Man wende sie einmal um und begieße sie öfters mit dem sich daran befindlichen Fett, damit sie schön grün bleiben, richte sie pyramidal auf eine Gemüseplatte an und serviere sie mit Bratenjus, Süßbutter Sauce oder mit einer grünen Sauce, welche man darüber gießt. Hat man nicht Gelegenheit Laubfrösche im Ofen zu bereiten, so kann man sie auch in einer flachen Pfanne auf schwachem Feuer langsam gehen lassen; im Ofen aber werden sie am schönsten.

Basler Kochschule.

Auflauf von saurem Rahm. Man rührt 6 Eidotter mit 100 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale von einer kleinen Zitrone oder etwas gestoßener Vanille recht schaumig, thut nach und nach zehn Eßlöffel voll sehr fetten sauren Rahm, vier Löffel Mehl, ein wenig Salz und den Schnee der Eiweiße hinzu und bäckt den Auflauf in einer gebutterten Form oder Schüssel eine halbe Stunde lang.

Erdbeer-Kaltschale. Etwa 1 Liter gut gesehene Erdbeeren werden in eine Suppenterrine geschüttet, mit 150—180 Gr. gestoßenem Zucker vermischt eine Stunde

stehen gelassen, worauf man sie mit 1 Liter Weißwein, ebensoviel Wasser und dem Saft einer Zitrone übergießt, die Kaltschale nach Belieben noch versüßt und mit einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimmt übertreut. Noch aromatischer, aber weniger gut aussehend wird die Kaltschale, wenn man die Erdbeeren durch ein Haarsieb streicht, der Drei mit 180 Gr. Zucker versüßt, Wein, Wasser und Zitronensaft darauf gießt und die Kaltschale bis zum Aufgeben auf Eis stellt. Anstatt des Weines nimmt man auch frische süße Milch, die man auf die gezuckerten Erdbeeren schüttet und eine Stunde darauf stehen läßt, bevor man die Kaltschale zu Tische giebt.

Schmelzbrotkuchen. 200 Gr. Staubzucker werden mit 5 ganzen Eiern während $\frac{3}{4}$ Stunden tüchtig nach einer Seite gerührt. Alsdann läßt man in einer Pfanne Wasser heiß werden, stellt die Schüssel mit der vorhin gerührten Kuchenmasse darüber und fährt fort mit Rühren bis der Teig ziemlich heiß ist. Nun wird derselbe vom heißen Wasser weggenommen und wieder gerührt, bis er ganz kalt geworden ist. 70 Gr. Weizenmehl und 70 Gr. Kartoffelmehl werden leicht unter die erkaltete Masse gezogen; ein Blech wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgestreut und der Kuchen während $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gebacken. L. B.

Mousserende Limonade. In einen 6 Liter haltenden Steintopf oder Glasflasche giebt man 500 Gr. Stampfzucker, 1 Dezilliter guten weißen Essig, oder 2 Dezilliter Weißwein, 10–12 gequetschte Wachholberbeeren, eine Handvoll getrocknete Lindenblüten, eine dünn abgeschälte Schale und den Saft einer Zitrone, sechs Liter Wasser. Anstatt Wachholberbeeren kann eine Handvoll frischer oder getrockneter Hollunderblüten genommen werden. Lasse es 3–4 Tagen an der Wärme stehen, filtriere es und fülle es in Flaschen, die man gut verkorkt und verbündet. Die Flaschen werden stehend aufbewahrt. Nach weiteren 3 Tagen ist die Limonade fertig. Sehr erfrischend.

Gemachte Früchte.

Rhabarbermarmelade mit Orangen. Nachdem man den Rhabarber geschält und in ganz kleine Stückchen geschnitten hat, mißt man dieselben und nimmt zu jedem gerüttelt vollen $\frac{1}{2}$ Liter drei süße Orangen und 375 Gr. Raffinadezucker, schält die Orangen dünn, schneidet die Hälfte der Schalen in schmale Streifen, zerteilt die sorgsam von der weißen Haut befreiten Früchte in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, thut die Rhabarberstücke nebst dem Zucker, den Orangenscheiben und der Schale in ein Kasserol und kocht alles unter beständigem Umrühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen der Marmelade zu Gelee erstarrt. Dann füllt man sie in Töpfe, bedeckt sie nach dem Erkalten mit Rumpapier und bindet Blase darüber.

Erdbeeren einzumachen. Hierzu eignen sich Gartenerdbeeren aller Art, welche man mit einem kurzen Ende des Stiels bei sehr trockenem, schönem Wetter abschneidet und so auf eine Porzellschüssel legt, daß sie einander nicht berühren, worauf man sie dicht mit gestoßenem Zucker überstreut. Nun läutert man auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm Früchte ebensoviel Zucker oder noch besser thut man, etwa 1 Liter recht reife Walderdbeeren durch ein Sieb zu streichen, mit dem gleichen Gewicht Zucker zu vermischen und über gelindem Feuer dick einzukochen, dann durch ein Stück Musselin zu pressen und den so gewonnenen Saft nochmals aufzukochen und abzuschäumen. Nachdem der Saft ausgekühlt ist, legt man die Gartenerdbeeren samt dem darüber gestreuten Zucker hinein, stellt sie zum Feuer und läßt sie langsam heiß werden, wieder auskühlen und abermals heiß werden, was man noch zwei- bis dreimal fortsetzt, ohne daß die Beeren zum Kochen kommen dürfen, worauf man sie sehr behutsam herausnimmt, in die Gläser legt und mit dem nochmals aufgekochten und wieder erkalteten Saft übergießt.



Gesundheitspflege.

Bäder. Mit der zunehmenden Hitze ist auch das Bedürfnis nach kalten Bädern wieder ein größeres geworden und wer irgendwie kann, der läßt sich ein Sec- oder Flußbad nicht entgehen. Wenn für ein Wannenbad im Hause oder in der Badanstalt 27–28° R., eine Wassermärme, die der Körpermärme ungefähr gleichkommt, zu empfehlen ist, so kann man im freien Wasser eine bedeutend geringere Temperatur vertragen, da man in der Regel sich durch das Schwimmen lebhaftere Bewegung macht und damit den Körper erwärmt. Das Kältegefühl nach einem kühlen Bade im freien Wasser oder nach einer Douche, die dem wärmeren Wannenbad folgt, macht sehr schnell einer wohligen Wärme Platz, wenn man sich mit einem groben Tuche frottirt. Man hüte sich vor zu kalten Bädern; der niedrigste Wärmegrad für Bäder in offenem Wasser ist 12° R. und nur Abgehärtete dürfen dies riskieren. Die Großzahl der Leute darf jedoch erst mit 15° R. zu baden anfangen und es sollten diese nicht länger als 5, höchstens 10 Minuten im Wasser bleiben, indem sie sich überdies gute Bewegung machen. Verweichtliche Naturen mögen es sich zur Warnung dienen lassen, beim Beginn der Badesaison nicht gleich mit der Wassertemperatur zu beginnen, die sie am Schluß der letztjährigen Badesaison gut ertragen konnten. Man gehe nur stufenmäßig vor, wenn man beabsichtigt, eine Abhärtungskur nach dieser Richtung hin zu machen und suche durch eigene Beobachtung herauszufinden, was dem Körper am zuträglichsten ist.

* Krankenpflege. *

Wie man Kataplasmen bereitet und anwendet, teilt Dr. R. den Lesern des „Roten Kreuzes“ folgendermaßen mit: Kataplasmen (Umschläge, Pflaster), die in der Krankenpflege keine unbedeutende Rolle spielen, bereitet man in den meisten Fällen aus Flachssamen, der gerieben, gemahlen oder zerstoßen zur Verwendung kommen kann. Dieser Samen wird nun mit Wasser (es kann auch ein nußgroßes Stück Schweinefett beigegeben werden) in einer Pfanne auf kleinem Feuer zu dünnem schleimigem, fadenziehendem Brei gekocht, auf die Mitte eines Stückes alter Leinwand oder Tüll, Gaze, Verbandstoff geschüttet und das Tuch dann in der erforderlichen Größe in Driefform zusammengelegt. Die Oberfläche des Pflasters, welche auf die Haut zu liegen kommt, muß recht feucht und von der Masse ganz durchtränkt sein. Kataplasmen, die sich hart und trocken anfühlen, haben keinen Wert. Irrtümlicherweise ist die Mei-

nung verbreitet, daß die Kataplasmen möglichst heiß aufgelegt werden müssen; sie sollen aber nur lauwarm zur Verwendung kommen und werden ein- oder zweistündlich erneuert, d. h. sobald sie an den Rändern kalt zu werden beginnen. Vorteilhaft ist, wenn zwei Pflaster in Gebrauch genommen werden. Während das eine aufgelegt und mit einem Stück Flanell oder Wachstuch bedeckt wird, erwärmt man das andere am besten auf dem Wasser und erhält es so beständig in gleicher Feuchtigkeit. Feuchte Umschläge dieser Art dürfen nie zu schwer sein und sollen keinen lästigen Druck auf die entzündete Körperstelle ausüben. Finger, Zehen, Arme und Beine werden ringsum mit dem Pflaster umgeben, also ganz eingehüllt. Flachsfamenbrei wird leicht sauer, namentlich im Sommer, es muß daher jeden Tag frisches Pflaster bereitet werden.

Kinderpflege und -Erziehung.

Ueber den Aufenthalt in frischer Luft. Trotz fleißiger Lüftung im Kinderzimmer ist längerer Aufenthalt in frischer Luft unbedingt erforderlich, da die Zimmerluft gegen äußere Lufteinflüsse sehr empfindlich macht. Man soll die Kinder nicht verweichlichen, sondern abhärten; dieses ist aber ohne Luft nicht möglich. Selbstverständlich muß die Kleidung den Witterungsverhältnissen, dem Alter, der Körperbeschaffenheit und den Bewegungen entsprechend sein. Kleinere Kinder dürfen keine langen Touren machen, da diese Fieber und geflöhte Nachtruhe hervorrufen; besser ist es, wenn solche Wesen auf dem Spielplatz, der nicht zu sehr dem Nordostwinde ausgesetzt ist, sich lustig herumtummeln, aber stets nur unter Aufsicht, damit kein Unglück entsteht; der Aufenthalt in nasskalter, nebeliger Luft ist zu vermeiden, weil die zarten Lungen diese nicht vertragen können; das Liegen auf nasser Erde und das Sitzen auf kalten Gegenständen ist schädlich; bei anbrechender Dunkelheit gehören Kinder ins Haus.

Im allgemeinen soll man die Luft aufsuchen, welche staubfrei ist, reichlich Sauerstoff enthält und belebenden Reiz auf Geist und Körper ausübt, z. B. Wälder, Gebirge, Seeküsten.

Sehr gesund ist es, wenn die Kinder in der freien Luft zweckmäßige Bewegungen machen, doch müssen dieselben dem Alter und der Körperbeschaffenheit entsprechend sein.

Nicht in Kinderzimmern. Mit Vorliebe werden oft verschleierte Ampeln und Nachtlampen mit Schirmen in den Schlafzimmern der Kinder benutzt. Dadurch entstehen aber zu viel schattige Winkel und Flächen im Zimmer und erwacht ein Kind, so ist es oft nur schwer wieder einzuschlafen, da diese Schatten und ungewohnten Formen von Vorhängen, Bildern zc. ihm Furcht einflößt. Eine sorgliche Mutter empfiehlt daher bis

gegen das sechste Jahr des Kindes das Brennen eines Nachtlichtes, welches die Stube überall gleichmäßig beleuchtet, hinter den Kinderbetten steht und absolut keinen Schaden anrichten kann. Man klebe ein kurzes, dickes Stearinlicht auf die Mitte eines starken, alten Porzellantellers und umhülle es bis fast oben mit einer Schicht Kochsalz, welches man fest andrückt. Das Licht brennt nun ruhig und sparsam; das Salz fällt allmählich immer tiefer und ganz zuletzt geht die Flamme von selbst aus; 4—5 Stunden hat man so eine gleichmäßige helle Beleuchtung ohne jede Blendung.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Juni.

Im Juni fährt man mit den im Mai schon empfohlenen Arbeiten fort. Beim Spalierobst pinziert man die Seitentriebe, sobald sie 15 Cm. lang sind, bindet die Verlängerungstriebe an und entfernt die überflüssigen. Man suche das Ungeziefer zu vertilgen, gieße Saatbeete und Neupflanzungen bei heißer Witterung und halte den Boden locker und möglichst frei von Unkraut. Besonders der Blumenkohl muß reichlich bewässert werden. Späte Rettige, Radieschen, Endivien, Bohnen, Spinat, Erbsen, Kopfsalat, Kohlrabi, Sellerie, Porree und alle Kohlarten für den Bedarf des Winters werden gesät. Man lockere die Gurkenbeete, bedecke sie möglichst mit verrottem Dünger und Laub und leite die Ranken gleichmäßig über den Boden hin. Reifende Erdbeeren müssen bei trockener Witterung gut begossen werden. Im Blumengarten wird die Bepflanzung von Beeten, Rabatten und Gruppen mit den verschiedenen Teppichbeet-, Topf- und Blattpflanzen beendet. Den Rasen unterhalte man gut und suche überall das Unkraut fern zu halten. Ende des Monats beginnt man mit dem Senken der Nelken und sät zwei- und mehrjährige Pflanzen in Töpfe und flache Kistchen. Auch können Sommerlefkoyen für den Herbstflor jetzt angesät werden.

Bei den Zimmerpflanzen sorge man für häufiges Abwaschen der Blattgewächse und erhalte die Luft möglichst feucht.

Vierzucht.

Bei jungen Tauben zeigt sich sehr oft eine croupöse Schleimhautwucherung, die vorzugsweise im Kropf und Rachenraum ihren Sitz hat und sich durch einen käseartigen, zähen Belag und Schleim an diesen Stellen kennzeichnet. Vorzugsweise werden Kassentauben befallen und die Tiere gehen nach kurzer Zeit zu Grunde. Die erkrankten Tiere sind nebst den Alten von den übrigen ab-

zusondern. Jeden Tag muß mit einem Federkiel der Belag möglichst entfernt und die Stelle mit einer Alaunlösung oder verdünnter Zitronensäure tüchtig ausgepinselt werden. Die Alten erhalten gutes, leicht verdauliches Futter, auch Weizen und frisches Trinkwasser. Bei sorgfältiger Behandlung läßt sich die Krankheit in acht bis vierzehn Tagen beseitigen.



Antworten.

41. Ich empfehle Ihnen nachträglich noch das sehr gut geschriebene Werkchen unseres berühmten Harzer-Kanarien-Züchters, E. Beck-Corradi in Hirzel bei Horgen, „Der Harzer Sänner“, Praktischer Wegweiser für Zucht, Pflege und Ausbildung der Kanarien. Preis Fr. 2.— (Im Verichtshaus Zürich erhältlich.) Dieses ausgezeichnete Büchlein giebt Ihnen alle nur wünschbare Auskunft. Indessen ist folgendes zu beachten: Falls Sie einen feinen Harzer-Sänger haben, so geben Sie ihm das Singfutter, das in den Samenhandlungen und Droguerien zu haben ist. Für gewöhnliche Kanarien genügt die gewöhnliche Mischung, welche nämlich mehr Hanfsamen enthält als erstere. Jeden Morgen giebt man frisches Wasser, bei heißem Wetter auch nachmittags; dem Badgeschirren schenken die Vögel besondere Aufmerksamkeit. Auch etwas grüner Salat sollte nicht fehlen. Brot und solche Sachen sind zu vermeiden, dagegen ist es eine Hauptsache, daß man seinen Liebling an richtigem Ort plaziert, ihn weder der Zugluft, noch im Sommer den ganzen Tag der heißen Sonne preisgibt, ohne mit einem Stück Papier etwas Schatten zu machen. Daß Tabakqualm nicht sehr zuträglich sein kann, ist wohl selbstverständlich; auch verwende man keinen allzu kleinen Käfig. Ornis.

44. Das einfachste Mittel um Champagnerflecken aus hellem, dunklem und schwarzem Seidenstoff zu entfernen, ist das Eis. Man nimmt ein mehrfach zusammengelegtes Handtuch, unterlegt damit den Fleck, nachdem man allfällige darunter liegendes Futter aufgeschnitten oder macht es sonst auf andere Weise möglich, daß das Tuch zwischen Futter und Oberstoff plaziert werden kann. Nun nimmt man ein Stückchen Eis, das ganz rein sein soll, und reibt so lange auf dem Fleck hin und her, bis er verschwunden ist. In kurzer Zeit ist dies bewerkstelligt. Auch Wein- und Punschflecken in Seidenstoffen, weichen bei dieser Behandlung. Hausmütterchen.

45. Den Kesselsteinansatz bringen Sie wohl nur auf folgende Weise wieder weg: Man löst einen Teil Salzsäure in zwei Teile Wasser, gießt dies in den Topf und schüttelt gut hin und her. Dann gießt man die Flüssigkeit aus und spült mit heißem und wieder mit kaltem Wasser nach. Probieren Sie's. Marie.

46. Sie haben ganz recht, werthe Vernbegierige, dieses Brülfen der Gewebe ist nicht jedem Hausmütterchen bekannt, darum will ich Ihnen hiemit feterlichst das Geheimnis verraten! Um zu untersuchen, ob Wolle Baumwolle enthält, legt man ein Stück Stoff in eine konzentrierte Schwefelnatriumlösung, bis die Wolle gallertartig ist und sich im warmem Wasser ganz auswaschen läßt. Nur die Pflanzenfaser, also die Baumwolle, bleibt dann zurück. Ein einfacheres Verfahren besteht darin: man bringt die ausgezogenen Fäden eines Gewebes mit einer Flamme in Berührung. Die Wollfaser schwillt dabei zu schwer verbrennlicher Kohle an, die Baumwollfaser brennt aber leicht fort. So werden Sie eine Probe auch ausführen können. Wollen Sie Baumwolle und Leinen untersuchen, so bringen Sie ein Stück Stoff vor eine brennende Kerze, dann werden Sie ohne große Mühe herausfinden, daß die Baumwollfäden eine ganz gleichmäßige Form haben,

während die Leinenfäden Unregelmäßigkeiten in der Stärke aufweisen. Eine andere Probe ist die: man zerreißt einige Fäden mit einem Nudel; die Baumwollfäden werden sich dann kräuseln und zersplittern, während die Leinenfäden steif und glatt bleiben.

Es würde mich freuen, wenn Ihnen mit diesen Angaben gedient wäre. Frau Lisa.

47. Gewöhnlicher Rhabarberwein läßt sich folgendermaßen bereiten: Man nimmt 2½ Kilo Rhabarber, schneidet die Stengel in kurze Stücke und zerquetscht sie mit einem Holzstößel. Man übergießt die Frucht mit 4½ Liter kaltem Wasser, läßt die Flüssigkeit fünf Tage stehen, rührt sie täglich zweimal um, seigt sie durch, löst zwei Kilogramm zerschlagenen Putzucker darin auf und fügt dann noch die Schale einer Zitrone und 16 Gramm Haulenblase hinzu. Nach vier bis fünf Tagen, wenn die Gärung beendet ist, nimmt man den Schaum von der Oberfläche, filtriert den Wein, gießt ihn in ein kleines Faß und verspundet dasselbe nach Verlauf von 14 Tagen, um den Wein nach einem halben Jahr auf Flaschen zu ziehen und nach einem weiteren halben Jahr in Gebrauch zu nehmen. Sollte er im Faß nochmals zu gären beginnen, so muß man ihn in ein anderes Faß umfüllen. F. B. W.

48. Es läßt sich wohl kaum nachweisen, welches Brot mehr zur Blutbildung beiträgt, ob das Graham-, oder das Roggenbrot. Ersteres enthält mehr Eiweiß; doch müssen zu guter Blutbildung noch verschiedene Faktoren zusammenwirken. Roggenbrot ist sehr nahrhaft, aber nicht jedem Magen zuträglich; es ist schwer verdaulich. Sie thun vielleicht am allerbesten, Ihren Hausarzt, der Ihre Konstitution kennt, um Rat zu fragen. E. J.

Fragen.

49. Was erweist sich für eine Haushaltung, bestehend aus 20–24 Personen (Kinderanstalt) praktischer und billiger, ein Herd mit Kohlen- oder mit Holz- und Torfheizung? Für guten Rat im voraus besten Dank. Abonnentin in B.

50. Könnte mir eine erfahrene Hausfrau ein zuverlässiges Konservierungsmittel für eingemachte Früchte mit und ohne Essigzusatz angeben? Troßdem ich letzten Herbst genau nach einem Kochbuch-Rezept eingekocht habe, sind verschiedene Früchte in Gärung übergegangen und andere schimmelig geworden. Für gütigen Rat wäre sehr dankbar. Abonnentin in C.

51. Ist es auch denkbar, daß eine Hausfrau selber Tierfelle gerben kann? Ich habe, namentlich im Herbst, so viele Hasenfelle, die mich zum Wegwerfen reuen, aber es käme auch zu teuer, dieselben vom Gerber präparieren zu lassen. Und doch möchte ich, da die Tierfelle jeder Art in unserer Wohnung bevorzugt sind, Nutzen davon haben. Vielleicht giebt's irgend ein erfinderisches Hausmütterchen, das mir sagen kann, wie man mit wenig Kosten Hasen- und auch andere Tierfelle gerbt. Eine, die nie auslernt.

52. Wer sagt mir, wie man guten Essig aus Abfall von Früchten, wie sie die kommende Zeit bietet, ansetzt? Für guten Rat wäre ich herzlich dankbar. Emma.

53. Wer giebt mir ein gutes Mittel gegen Mäuse an? Ich kann die lästigen Gesellen nicht los werden. Giebt es vielleicht auch eine besondere Art Mäusefallen, die das schmarozhende Getier en gros vernichtet? Namentlich in der Küche machen sie sich bemerkbar. Ich wäre für guten, erprobten Rat sehr verbunden. M. N.

Man trifft sie überall!

Nichts imponiert einer sparsamen Hausfrau mehr als eine gute Waschseife und ein gutes Waschpulver. Der Erfolg von Schuler's Goldseife und Salmiak-Terpentin-Waschpulver kann gerabezu ein großartiger genannt werden, denn fast in jedem Magazin werden sie zu finden sein, das beredeste Zeugnis ihrer Beliebtheit.