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

Band: 9 (1902)

Heft: 12

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 15.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Ratgeber

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

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

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

Nr. 12. IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | Zürich, 28. Juni 1902.

Das böse Wort.

Rasch ist ein schlimmes Wort gesagt,
Rasch wie der Pfeil vom Bogen fliegt,
Doch niemand weiß, wohin er trifft
Und wo das Ziel des Pfeiles liegt.

Darum sprich nie ein lieblos Wort,
Nie leichthin und nie unbedacht, —
Den Pfeil zurückzurufen, hat
Dein heißes Wünschen keine Macht.

O, wahre deine Zunge wohl,
Halt' über deinem Herzen Wacht;
Leg' auf den Bogen nie den Pfeil,
Bevor sein Ziel du wohl bedacht!

G. Ch. Dieffenbach.

Eine neue Fruchtsaftbereitung.

Durch angestellte Versuche auf der önochemischen Versuchsstation der Königl. Gärtnerlehranstalt zu Geisenheim ist vom Leiter genannter Station, Herrn Prof. Kulisch, ein Verfahren zur Bereitung von Beerenobstsäften gefunden, welches, wenn es erst besser bekannt, diesen Zweig der Obstverwertung neu beleben wird. Denn, trotzdem die Bereitung der Säfte von allen Konservierungsarten des Obstes die billigste ist, wird dieselbe doch noch, namentlich in unsern Haushaltungen viel zu wenig angewendet. Der Grund liegt wohl einesteils daran, daß die bekannte alte Saftbereitung umständlich und langwierig ist und dabei nicht immer ein vorzügliches, haltbares Produkt erzielt wird. Auch ist häufig die Ansicht bei den Hausfrauen vorhanden, daß zur dauernden Haltbarmachung des Saftes große Zusätze an Zucker erforderlich seien (heute ein überwundener Standpunkt), und daß dieselben dann der teuren Zuckerpreise wegen zu billigen Säften vom Kaufmann ihre Zuflucht nehmen, indem sie sagen, daß die Säfte billiger zu kaufen wären, als man sie selbst herstellen könnte. Ersteres ist wohl der Fall, daß man aber für diesen billigen Preis nur schlechtes, verfälschtes Zeug erhält, das ist außer Frage. Und doch ist ein reiner, unverfälschter Saft im Sommer mit Zucker und Wasser vermischt, ein dem körperlichen Organismus wohlthuendes, erfrischendes Getränk, welches namentlich Fieberkranken ein wahres Labsal ist. Solchen Saft soll sich jede Hausfrau selbst herstellen, dann hat sie auch eine Garantie, daß sie dem Kranken etwas wirklich Gutes gereicht hat.

Die Bereitung des Saftes nach Prof. Kulisch für den Haushalt ist nun folgende: Die Beeren werden auf einer Presse zerquetscht und der Saft dann in eine runde Glasflasche gefüllt. Ich empfehle den Hausfrauen diese Flaschen ganz besonders; sie sind sehr billig, in verschiedenen Größen zu bekommen und sind namentlich leicht zu reinigen und sauber zu halten. Nur bei schwarzen Johannisbeeren, welche übrigens einen ganz vorzüglichen Saft abgeben, empfiehlt es sich zur Unterdrückung der zu großen Säure und des Fruchtaromas den gewonnenen Saft mit 1/3 Wasser zu verdünnen. In diesen Glasflaschen wird der gewonnene Saft nun der Gärung überlassen. Ist die stürmische Gärung vorbei, so müssen die Flaschen vollgefüllt werden. Darauf werden sie mit einem Gärspund versehen (ein gebogenes Glasröhrchen thut es auch). Nach wenigen Wochen sind die Säfte klar geworden und werden jetzt zwecks Abkochens von der Hefe abgelassen. Hierzu nimmt man einen Gummischlauch, welcher vorsichtig in die Flasche hineingelassen wird, so weit, daß er die Hefe nicht berührt, und füllt den Saft in ein Kochgefäß ab. Hierzu eignen sich am besten flache, aber recht weite Gefäße von Messing oder Kupfer, auch vernickelte oder emaillierte Geschirre. Der verbleibende Rest wird durch ein Barchenttuch gefüllt und der Rückstand weggeschüttet.

Jetzt muß Zucker zugesetzt werden und richtet sich der Zuckerzusatz nach der Art des Obstes, welches man verwendet hat. Jedoch muß man sich hüten, den Zuckerzusatz zu hoch zu nehmen, wodurch einesteils das Produkt verteuert, anderenteils verschlechtert wird durch Vertreibung des Fruchtaromas. Bei Himbeeren nimmt man 600 g, bei Kirschen 700 g, bei Johannisbeeren, wenn mit Wasser gemischt wie oben angegeben, 800 g Zucker per Liter Saft. Dieser Saft muß nun auf möglichst schwachem Feuer bei offenem Kessel langsam zum Kochen gebracht werden, damit der durch die Gärung erzeugte Alkohol verflüchtigen kann. Die Kochzeit darf 3 Minuten (d. h. vom Siedepunkt an gerechnet) nicht übersteigen. Bei längerem Kochen wird der Zucker ausgeschieden und kristallisiert. Etwas abgekühlt wird der Saft in vorgewärmte Flaschen gefüllt und sofort verkorkt und versiegelt. Die Flaschen werden stehend in einem möglichst kühlen, dunklen Raum aufbewahrt. Auf diese einfache Weise hergestellte Säfte haben einen köstlichen Geschmack mit prachtvollem Fruchtaroma, sind klar und hell, von schöner Fruchtfarbe und halten sich lange Jahre.

Nicht unerwähnt möchte ich lassen, daß man zu dieser Saftbereitung auch schlechtschmeckende, ja ungenießbare Beerenweine verwerten resp. gebrauchen kann, die Hauptsache ist nur, daß sie klar sind.

Es wäre sehr zu wünschen, daß sich diese einfache Saftbereitung recht bald in den Haushaltungen einbürgern möchte. („Pomol. Monatshefte.")

Die Einführung von Haushaltungsschulen und Kochkursen.

Vortrag,
gehalten im Auftrage der Gemeinnützigen Gesellschaft Schaffhausen
Mittwoch den 14. Mai 1902
von
Frau E. Coradi-Stahl.
(Fortsetzung.)

Schon vor dem Inkrafttreten des Bundesbeschlusses mit seinen wohlthätigen Folgen hatten indessen gemeinnützige Vereine aus eigenen Mitteln die Gründung von Haushaltungsschulen unternommen. So entstand durch die Initiative der bernischen ökonomischen Gesellschaft die erste eigentliche schweizerische Haushaltungsschule in Worb (1886). In jene Zeit (1888) fiel auch die Gründung der Haushaltungsschule in Buchs bei Aarau und etwas später der Dienstbotenschule in Lenzburg. Hier waren es zum ersten Male in der Schweiz Frauen, welche, von der Notwendigkeit einer bessern hauswirtschaftlichen Ausbildung der Mädchen durchdrungen, sich über die damals noch großen Vorurteile gegen Frauenbestrebungen und Frauenvereinigungen hinwegsetzten und das Ganze bedenkend, tapfer für die einzelnen Erfordernisse eintraten. Es war der damals noch in den Kinderschuhen steckende, nun zu großer Entwicklung gelangte Schweiz. Gemeinnützige Frauenverein, dessen Sektion Aarau die Haushaltungsschule Buchs unter ihre Fittige nahm und dessen Sektion Lenzburg der Dienstbotenschule Lenzburg ihre Kraft lieh und heute noch leiht. Ich könnte Ihnen aus jener Zeit mancherlei interessante Geschichten erzählen, war ich doch selbst dabei, als mit den bescheidensten Mitteln der Haushalt eingerichtet und mit einer unglaublichen Sparsamkeit zu wirtschaften begonnen wurde. Diese Schulen sind nämlich, im Gegensatze zu den später in großer Zahl entstandenen Kursen und Schulen Internate, d. h. die Töchter wohnen auch im Hause, um alle Geschäfte eines Hauses durch tägliche Uebung zu erlernen. — Ohne indessen bei der geschichtlichen Entstehung und der Reihenfolge der hauswirtschaftlichen Bildungsgelegenheiten länger zu verweilen, bitte ich Sie, mir mitten in die Gegenwart hinein zu folgen und mich auf meinen Streifereien kreuz und quer durch unser liebes Vaterland zu begleiten.

Bescheiden — wir Zürcher genießen ja in dieser Hinsicht eines ausgezeichneten Rufs — beginne ich zunächst mit dem Kanton Zürich. Sehen wir uns in der Hauptstadt um, so finden wir gleich die verschiedenen Organisationen hier vereinigt. Die älteste Einrichtung sind die Kochkurse an der Gewerbeschule. Wie der Name andeutet, dienen diese Kurse ausschließlich der Praxis der Küche und zwar waren sie ursprünglich für die Frauen und Töchter des Arbeiterstandes errichtet und angelegt worden. Wie anderwärts, täuschte man sich indessen über das Bedürfnis der untern Klassen nach besserer Bildung im Haushalten, das oft mit dem Zeitmangel zusammenhängt. Die Kurse wurden allerdings gut frequentiert, aber es stellten sich namentlich die Töchter des Bürgerstandes ein. — Diesem Uebelstande abzuhelfen, gelang, wenigstens bis zu einem gewissen Grade, so daß neben Vormittagskursen auch Abendkurse eingerichtet wurden. Die Kurse dauern 10 Wochen und wiederholen sich bei genügender Zahl von Anmeldungen jährlich 4 Mal. Die Anordnung ist folgende: Die Vormittagskurse dauern jeweilen von 8—12 Uhr; bis das von den Teilnehmerinnen bereitete Mittagsmahl indessen verzehrt, das Geschirr gereinigt und die Küche wieder in Ordnung gebracht ist, wird es jeweilen 1½ Uhr. Dann verlassen die Töchter die große Küche, welche samt der Einrichtung der Stadt Zürich gehört. Zu Zeiten finden Parallelkurse in den beiden Küchen im Lavater-Schulhause und im Wolfbach-Schulhause statt. In ersterer stehen 4 Gasherde, in der letztern 3 große Kohlenherde mit Doppelfeuerung und ein Gasherd. Diese Mahlzeiten entsprechen einem bürgerlichen Familientisch und bestehen aus Suppe, Fleisch, zwei Gemüsen oder einem Gemüse und einer Mehl-, Milch-

oder Eierspeise oder Backwerk. Die Schülerinnen bezahlen die Mahlzeit mit je 80 Cts., womit in der Regel die Ausgaben für die Rohprodukte und das Brennmaterial zurückvergütet sind. Allfällige kleine Defizite, sowie die Lehrerinnenbesoldung 2c. trägt die Stadt; diese Summen finden ihre Aufstellung in der Rechnung der Gewerbeschule. Die Abendkurse sind in zwei Kategorien von 5—9 und von 7—9 Uhr eingeteilt. Die erstern entsprechen in dem Umfang und der Art der Speisezeddel den Vormittagskursen und werden auch mit je 80 Cts. rückvergütet, dagegen erreicht die Stundenzahl im Gegensatz zu den Vormittagskursen nur die Hälfte. Während jene in den 10 Wochen 60 Mal kochen, kommen diese nur 30 Mal, also 3 Mal wöchentlich an die Reihe. Die kurzen Abendkurse, nur 2 Mal wöchentlich und von blos 2 Stunden Dauer von 7—9 Uhr, dienen nun vorzugsweise der einfachsten Küche und denjenigen, welche nur wenig Zeit für die Aneignung dieser Kenntnisse übrig haben. Hier wird 40 Cts. für die Mahlzeit bezahlt, sie kann auch unentgeltlich genossen werden, wenn bei der Anmeldung der Ausweis von Bedürftigkeit erbracht wird. Bei der Anmeldung ist für die ersten beiden Kurse ein Haftgeld von Fr. 4, bei dem letztern von Fr. 2 zu entrichten. Die Erfahrung lehrte die Zweckmäßigkeit dieser Anordnung.

Nun besitzen wir aber neben diesen Kochkursen, welche ausschließlich Erwachsenen dienen, auch hauswirtschaftliche Kurse in der achten Klasse der Primarschule. Der Stundenplan dieser Schulstufe ist so eingerichtet, daß den Mädchen wöchentlich je 4 Stunden, welche vor- oder nachmittags in Parallelkursen erteilt werden, dafür zugewiesen sind. Der Besuch ist obligatorisch, weil die Stunden einen integrierenden Teil des gesamten Lehrplans bilden. Hier sollen die Mädchen in systematischer Weise in der Ernährungs- und Nahrungsmittellehre, der Haushaltungskunde unterrichtet werden und die einfachsten Begriffe vom Kochen sich aneignen. Unsere Erfahrungen auf diesem Gebiete sind noch nicht abgeschlossen; die Erfolge an dieser neuen Institution bleiben etwas hinter den Erwartungen zurück, was indessen wesentlich mit dem allgemeinen Bildungszustand der Klassen und den Resultaten der häuslichen Erziehung zusammenhängt. Wer in Zürich in die 8. Klasse geht, war in der Regel nicht zur Aufnahme in die Sekundarschule befähigt und so drängt sich hier ein Schülerinnenmaterial zusammen, mit welchem nicht viel anzufangen ist, weil es ihnen teilweise an Intelligenz, teilweise an Fleiß und Aufmerksamkeit fehlt. Man wird in Zürich diese Sachlage noch reiflich prüfen und allseitig erwägen müssen.

Es kommen bis auf 20 Schülerinnen auf eine Lehrerin. Der Kurs umfaßt das ganze Schuljahr mit wöchentlich einem halben Tag, resp. 4 Stunden.

In Zürich existiert aber auch eine eigentliche Koch- und Haushaltungsschule mit Internat, eine Schöpfung der Sektion Zürich des Schweiz. gemeinnützigen Frauenvereins. Hier finden bis zu 16 Töchter in einem Kurse Aufnahme, gewöhnlich gehen zwei Kurse nebeneinander her. Der Prospekt sagt über Zweck und Ziel der Kurse: „Dieselben haben die Aufgabe, die Schülerinnen zur Führung eines geordneten und sparsamen Haushaltes in der eigenen Familie oder zur Stütze anderer zu befähigen, in ihnen die Lust und Liebe zur Arbeit zu wecken, sie zur Pflichttreue und zur Aufmerksamkeit auf das Ergehen anderer anzuspornen und ihr volles Interesse auf das Arbeitsgebiet der Hausfrau zu lenken. Durch methodische Anleitung in allen häuslichen Thätigkeiten sollen die jungen Mädchen zur Selbständigkeit in der Arbeit gebracht werden." Diese Schule dient nun mit diesen fünfmonatlichen Kursen hauptsächlich den Töchtern des Bürgerstandes zu Stadt und Land, welche ihre erworbenen Kenntnisse meist im Elternhause oder im künftigen eigenen Heim verwerten. Sehr oft kommen die jungen Damen erst als Bräute in diese Vorbereitungsschule für den kommenden Pflichtenkreis. Die Haushaltungsschule Zürich führt in Zwischenräumen von 2—3 Jahren aber auch Bildungskurse für Haushaltungslehrerinnen durch, welche in einem dreimonatlichen Vorkurse mit vorherrschend praktischen Arbeiten und dem eigentlichen Jahreskurse, an welchem die höhere Töchterschule der Stadt Zürich mit 8 Stunden wöchentlich partipiziert, bestehen. Schaffhausen ist z. Z. mit fünf Schülerinnen in beiden Kursen vertreten. Sie werden also in Zukunft auch Lehrkräfte in Ihren eigenen Mauern finden, wenn auch noch mindestens ein Jährchen Uebung in der Praxis eines fremden Hauswesens der Ausübung des Lehramts vorausgehen sollte.

Der Prospekt sagt u. a.:

„Die Aufgabe der Bildungskurse für Haushaltungslehrerinnen besteht ebensowohl in der Vermittlung aller nötigen Kenntnisse in den verschiedenen Zweigen der Hauswirtschaft, als auch darin, die Teilnehmerinnen zu befähigen, die erworbenen Kenntnisse auf erfolgreiche Weise andern beizubringen. Die Kurse bilden also in erster Linie zur Lehrerin an Haushaltungsschulen aus.

Zum Eintritt in einen Bildungskurs für Haushaltungslehrerinnen ist das zurückgelegte 18. Altersjahr erforderlich, sowie ein Ausweis über höhere Mädchenschulbildung (3 Jahre Sekundarschule oder entsprechende Schulbildung) und Vorkenntnisse in allen praktischen Arbeiten des Haushalts, namentlich der Küche. Eine Aufnahmsprüfung in Theorie und Praxis entscheidet über die Aufnahme.

Lehrplan.

I. Theoretische Fächer: Deutsche Sprache 3, Chemie 2, Physik 2, Botanik und Zoologie 2, Rechnen und Buchführung 2, Erziehungslehre 1, Gesundheitslehre 2, Ernährungs- und Nahrungsmittellehre 2, Haushaltungskunde 1, Schulkunde 1, Methodik 1 Stunden.

II. Praktische Fächer: Kochen, Waschen, Glätten, Haus- und Zimmerdienst, Nadelarbeiten, eventuell Gartenarbeit, Anleitung zum Unterrichten in praktischen Arbeiten.

Die Kurse schließen mit einer staatlichen Fähigkeitsprüfung in allen Fächern, welche von einer eigens dafür von der Erziehungsdirektion des Kantons Zürich bestellten Prüfungskommission abgenommen wird. Die Fähigkeitszeugnisse werden gestützt auf die Resultate der Prüfung im Einverständnis mit der Lehrerschaft ausgestellt; sie berechtigen zum Lehrfach an selbständigen Koch- und Haushaltungsschulen, sowie zur Erteilung von Unterricht in Koch- und Haushaltungskunde an Volks- und Fortbildungsschulen."

Die Vielseitigkeit dieser Anstalt zeigt sich aber auch in dem ihr seit drei Jahren vom Staate übertragenen hauswirtschaftlichen Unterrichte an die Teilnehmerinnen des kantonalen Arbeitslehrerinnenkurses. In Küche, Glätteraum und Zimmern erhalten diese 20—25 Lehramtskandidatinnen die praktischen Anleitungen, denen sich je eine Stunde Haushaltungskunde und eine Stunde Ernährungslehre, durch die Vorsteherin erteilt, anschließen. Die praktischen Uebungen nehmen zwei Nachmittage mit drei Stunden in Anspruch; die letzten 6 Wochen des Jahreskurses aber verbringen diese Aspirantinnen gänzlich in der Haushaltungsschule und bereiten sich so auf das Fähigkeitspatent vor, das auch den Unterricht an Fortbildungsschulen autorisiert.

Ein wahres Eldorado für die hauswirtschaftliche wie für die praktische Ausbildung der Frauen überhaupt ist Winterthur. In seiner Töchterfortbildungsschule bestehen seit Jahren Kochkurse, in deren Programm auch die Ernährungslehre und die Berechnung des Nährwertes der jeweiligen Mahlzeiten aufgenommen ist und wo die Bedingung zur Aufnahme besteht, daß eine wöchentliche Stunde theoretischen Unterrichts in Haushaltungskunde gleichzeitig oder vorher besucht werden muß. Diese Forderung wurde erst später aufgestellt, nachdem die Notwendigkeit einer solchen Belehrung sich mit zwingender Logik eingestellt. Diese Kurse sind Abendkurse und gewähren jeder Teilnehmerin 6 Stunden. Die Kurse werden vom Frauenbund Winterthur durchgeführt. Die Kasse der Fortbildungsschule bezahlt dem Verein die Ausgaben. Sie betrugen beispielsweise im letzten Jahre:

Für 3 Kurse im Winter 1900/1901	Fr.	900
„ 4 „ „ Sommer 1901	„	1360
bei einer Gesamtschülerinnenzahl von 84	Fr.	2260

was auf den Kopf der Schülerin rund Fr. 27 per Kurs ausmacht.

Der Frauenbund Winterthur besitzt aber seit einem Jahre auch ein eigens für den Zweck einer Haushaltungsschule und für Kochkurse erbautes, neues, zweckmäßig eingerichtetes Haus, in welchem 4 Küchen, 2 Glättezimmer und große Wohn- und Lehrräume, sowie helle, gesunde Schlafzimmer sich befinden. In den einen fünfmonatlichen Kursen bilden sich Töchter, in der Mehrzahl vom Lande, zu Dienstboten aus oder tragen die hier erworbene Bildung an den heimischen Herd. Mit dem Betrieb ist die Verabreichung von Mittagstisch an weibliche Pensionäre und die Abgabe von Kantine nach auswärts verbunden. Neben dieser Haushaltungsschule mit Internat finden hier unter der Leitung von andern Lehrkräften Kochkurse für feinere Küche und unentgeltliche Abendkurse für Arbeiterfrauen statt. — Sie sehen also, Verehrteste, daß Winterthur wirklich Hervorragendes auf diesem Gebiete leistet. — Leider steht nun aber der Kanton Zürich bisher nicht in der Reihe der Fortschrittskantone, wenn die praktische Ausbildung des weiblichen Geschlechts in Betracht gezogen wird. Die Fortbildungsschulen für Töchter sind allerdings sehr zahlreich, allein sie pflegen ausschließlich oder doch nur mit wenigen Ausnahmen das Reich der Handarbeiten, sie dienen nur der Bekleidung und nicht auch der Ernährung des Volkes. Und doch beweist die Statistik, daß der Prozentsatz für die Nahrungsbedürfnisse ein hoher ist und daß er im Verhältnis zur Abnahme des Verdienstes steigt. So zeigt z. B. eine Haushaltungsrechnung bei einem Jahreseinkommen von 4000 Fr. 30 % Ausgaben für Nahrung, während bei einem Einkommen von nur 1200 Fr. 45 %, also beinahe die Hälfte für Nahrung ausgegeben wird. Die beiden Zahlen aber beweisen die eminente Wichtigkeit, den Nahrungsmittelkonsum in richtige Bahnen zu lenken. Gemeinnützige Bezirksgesellschaften und landwirtschaftliche Vereine veranstalteten schon wiederholt kürzere Kurse von 3—4 Wochen Dauer mit täglicher Zubereitung von zwei Mahlzeiten; auch einige Frauenvereine (Küsnacht, Meilen, Richtersweil, Turbenthal ꝛc.) folgten diesem Beispiel mit teilweise etwas längern Kursen. Die Gemeinnützige Bezirksgesellschaft Pfäffikon besitzt 4 transportable Kochherde und alle nötigen Küchengeräte, Tischbestecke und -Geschirr und sie überläßt diese Küchenausstattung leihweise gegen eine ganz geringe Entschädigung zu auswärtiger Benutzung. Andeutungsweise erwähne ich auch die evangelische Haushaltungsschule auf Bocken bei Horgen. Da dieselbe weder offiziell subventioniert noch inspiziert wird, ist mir deren Organisation nicht gegenwärtig. Die übrigen genannten Schulen und Kurse sind von Bund, Kanton, Gemeinden oder Vereinen mit Beiträgen unterstützt.

Diese kurzen temporären Kurse haben, namentlich, wenn sie von einer praktisch tüchtigen, gebildeten Leiterin durchgeführt wurden, schon manche gute Frucht gezeitigt. Indessen gebe ich einer innigen Verbindung von Kochunterricht mit der Fortbildungsschule und Kursen von längerer Dauer mit Unterbruch den Vorzug.

Wandern wir in der Ostschweiz weiter und betreten wir die Gefilde Thurgau's, so ist hier allerdings noch wenig von der Ausdehnung des haus-

wirtschaftlichen Bildungswesens zu entdecken. Der Kanton Thurgau besitzt in seiner gut geleiteten Haushaltungsschule in Neukirch a. Th., die in ihrer gediegenen Einfachheit und friedlichen Abgeschiedenheit vom Strom der Welt den Töchtern der Landbevölkerung in fünfmonatlichen Kursen hauswirtschaftliche Kenntnisse, verbunden mit Gartenbau und Geflügelzucht vermittelt, allerdings ein Kleinod. Allein diese einzelne Institution kommt doch verhältnismäßig wenigen zu gute. In Bischofszell wurde letztes Jahr der Töchterfortbildungsschule auch ein hauswirtschaftlicher Kurs von, wenn ich ich nicht irre, 6wöchiger Dauer angegliedert. In der Hauptstadt selbst aber steht man diesen Bestrebungen noch mit kühler Reserve gegenüber.

In St. Gallen dagegen ist es wiederum die Stadt und eigentlich vorläufig nur diese, welche seit einigen Jahren erfreulich und mit Erfolg auf diesem Gebiete wirkt. Da sind es wieder die Frauen, d. h. der Frauenverband St. Gallen, eine Sektion des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins, welche die Initiative ergriffen. Sie gründeten zuerst ebenfalls eine Haushaltungsschule mit Internat, welche in sechsmonatlichen Kursen eine umfassende hauswirtschaftliche Bildung gewähren, da mit der Schule ein „Betrieb" einhergeht, wie sich der Bericht ausdrückt. Er sagt ferner: „Unsere Schülerinnen sind eben keine „Haustöchterlein", deren spätere Leistungen mit verständiger Güte oder liebender Nachsicht beurteilt werden; sondern es gilt, unsere jungen Mädchen so zu lehren und an die Arbeit zu gewöhnen, daß diejenigen, welche nachher dienen sollen, sich auch unter kritischen Augen und bei angestrengter Arbeit zu bewähren vermögen. Die Mehrzahl der Zöglinge erfreuen uns durch großen Eifer und ein tadelloses Betragen und die größte Freude ist es für sie, wenn sie wieder eine Tochter „aus ihrem Ort" veranlassen können, ihre Nachfolgerin zu werden, wenn die Stunde zum Abschiede von dem ihnen lieb gewordenen Hause schlägt."

Mit dieser Haushaltungsschule, die sich eines fröhlichen Gedeihens rühmen kann, gehen noch weitere Kurse einher: Abendkurse für Arbeiterfrauen mit 20 Kochabenden zu Fr. 8 insgesamt; Vormittagskochkurse von 6 Wochen Dauer zu 60 Fr. per Teilnehmerin. Die zubereiteten Mahlzeiten werden jeweilen verspeist.

Auch hier ist die Einführung hauswirtschaftlicher Kurse in der Volksschule vor 2 Jahren zu stande gekommen. Die Organisation ist nicht dieselbe wie in Zürich, da die Kurse außerhalb der obligatorischen Schulzeit erteilt werden und freiwillige sind. Die darauf verwendete Zeit bleibt sich indessen ungefähr gleich, indem 40 Kochabende im Jahre stattfinden. Mit dem Erfolg ist man sehr zufrieden.

Der Bericht sagt: Wo mit soviel Lust und Liebe gearbeitet wird, da können auch die erwarteten Früchte des Unterrichtes nicht ausbleiben. Liebe zur Ordnung, zur Reinlichkeit, zur Sparsamkeit, zum verständigen, praktischen Handeln in Küche und Haus, Verständnis für die Zusammenstellung von richtigen Mahlzeiten, Fertigkeit in der Herstellung von einfach bürgerlichen Gerichten, das sind die Ziele, die unter gewissenhafter und liebevoller Leitung in unsern Schulkochkursen angestrebt, und so weit, als es die kurze Zeit erlaubte, erreicht worden sind.

Auch im Kt. St. Gallen hat man mit dem System der Wanderkochkurse begonnen. So fanden zu Anfang dieses Jahres in Altstätten im Rheinthal nach dem Muster anderweitiger Programme 2 erste 4 wöchige Parallel-Kochkurse statt, der eine, ein Vormittagskurs diente der bessern bürgerlichen Küche, der Abendkurs der einfacheren. Die Kurse waren unentgeltlich. Das Defizit betrug Fr. 433 und wurde aus freiwilligen Beiträgen und einem Staatsbeitrag gedeckt. Bei den Lebensmitteln stund dem Ausgabeposten von 518 Fr. ein Einnahmeposten von 515 Fr. gegenüber.

(Schluß folgt.)

Pflanzenwuchs an Gebäuden zu entfernen. Um Steine und Mauerwerk von dem sie so oft entstellenden Moos und Flechten zu reinigen, giebt man ihnen einen Anstrich von Wasser, in welchem ein Prozent Karbolsäure aufgelöst ist. Nach einigen Stunden können die Pflanzen mit Wasser weggewaschen werden.

Um Frucht-Gelee vor Schimmelbildung zu bewahren, kann man nach dem Erkalten eine Schicht pulverisierten Zucker darauf streuen und dann das Glas mit Blase oder Pergamentpapier zubinden.

Zur Ungeziefervertilgung:

Gefahrloses Mittel zur Vertilgung der Schwaben. Gepulverter Borax, entweder rein oder noch besser 2 Teile davon mit 1 Teil Mehl und 1 Teil Zucker vermengt und überallhin gepudert, wo sich die Tierchen aufhalten, leistet hiezu gute Dienste.

Um den Holzwurm zu vertreiben, bringe man die Gegenstände in einen unbewohnten Raum und stelle in diesen Schalen mit Benzin auf. Wenn eine Portion verdampft ist, muß eine neue zugegossen werden; dies Verfahren ist so lange zu wiederholen, bis man die toten Insekten oder Larven im Zimmer findet. Das Bestreichen der heimgesuchten Stellen mit Benzin wird auch als gutes Mittel gerühmt. Vorsicht! da Benzin feuergefährlich ist.

Mittel gegen Flöhe. Bei Neubauten kommt es sehr oft vor, daß sich dieses Ungeziefer einstellt; auch wenn man in einer Wohnung nur neugelegte Fußböden hat, wird man von diesen

Tieren meist sehr gequält. Alle Reinlichkeit hilft nichts, da sich die Flöhe durch das neue, feuchte Holz sehr vermehren. Ein sicheres Mittel, sich dieser Plage zu entledigen, ist folgendes: Man zieht täglich die Böden feucht auf und gibt in das Aufwischwasser einige Eßlöffel Salzsäure. In 14 Tagen ist man von den unangenehmen Gästen befreit. Salzsäure bekommt man in verschiedener Stärke zu kaufen, meist wird sie nicht unverdünnt abgegeben, darum läßt sich schwer bestimmen, wie viel man davon unter das Wasser zu gießen hat. Jedenfalls darf die Mischung ziemlich scharf sein und es ist daher zu raten, das Wischtuch an einen Schrubber zu hängen und auf diese Art aufzuwischen, da Salzsäure die Haut leicht aufreißt.

Koch-Rezepte.

Kartoffelsuppe. Zuthaten: 1 Kilogr. Kartoffeln, 15 Gr. Butter, 20 Gr. Zwiebeln, 25 Gr. Salz, Grünes, 40 Gramm Brot, 2,5 Liter Wasser. 3/4—1 Kilogramm Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in gleichmäßige Stücke geschnitten. Diese werden wohl eine Stunde vor Essenszeit mit 2 1/2—3 Liter Wasser und vorhandenen Knochen, oder statt der Knochen einem Stücklein Fett auf's Feuer gesetzt, ein Stück Zwiebel, ein Büschel grünes Gewürz, ein Lorbeerblatt zugefügt und die Kartoffeln rasch weich gekocht, herausgezogen, fein durchgetrieben, wieder zurück in den Kochtopf gegeben und dann noch 20 Minuten weiter gekocht, über gehacktes Grünes und geröstete Brotwürfel oder 1—2 Löffel Rahm angerichtet. Werden die Knochen eine Stunde früher auf's Feuer gebracht als die Kartoffeln, so wird die Suppe kräftiger. Nicht lange vor dem Anrichten etwas Magerkäse zugefügt, macht die Suppe sehr nahrhaft. Kochzeit 1 1/2 Stunden.
Volkarts Kochbüchlein.

Aal, auf dem Rost gebraten. Ein gereinigter Aal wird in Stücke geschnitten, gesalzen, in Rebblätter eingewickelt, in Oel getaucht und auf dem Rost schön braun gebraten, hernach werden die Aalstücke rasch auf die heiße Platte geordnet, mit reichlich Zitronensaft beträufelt und nach Belieben mit einer Sauce-tartare aufgetragen, oder sie können auch mit süßer Butter in einer Bratpfanne in 1/2—3/4 Stunden gebraten und mit einer mit der nötigen „Maggi-Würze" gekräftigten Kapernsauce zu Tisch gebracht werden.

Kalbfleischvögel, schwäbische. Von einer Kalbskeule schneidet man je nach Bedarf 1—2 Kilogramm Fleisch ab, zerteilt dasselbe in handgroße Schnitten wie Schnitzel, klopft sie gut, salzt sie ein wenig und bestreicht sie fingerdick mit einer pikanten Fleischfarce oder mit in Butter geschwitzten fines herbes, auch blos mit gehackten Chalotten, Petersilie und Speckwürfeln, die in Butter weich gedünstet sind. Dann rollt und bindet man die Schnitten fest zusammen, spickt sie mit feinen Speckstreifen, legt sie in ein Kasserol mit reichlich Butter, einer Zwiebel, zwei Rübli, einem Lorbeerblatt, zwei Zitronenscheiben sowie etlichen Pfeffer- und Gewürzkörnern. Man dünstet sie darin weich, nimmt sie heraus, entfettet die Brühe, rührt einen Löffel Mehl hinein, gießt ein Glas Weißwein und etwas Bouillon zu, kocht dies zusammen zehn Minuten auf und seiht die Sauce durch. Man läßt sie nach Belieben mit 30 Gr. Kapern oder 50 Gr. gehackten Sardellen nochmals aufwallen und giebt sie über den von den Fäden befreiten Fleischvögeln auf; ebenso paßt eine Gurken- oder Champignon-Sauce dazu.

Schotenerbsen. Auf 500 Gr. abgefädelte Chefen werden 25 Gr. süße Butter zum Steigen gebracht. Man wirft die Chefen hinein, schwenkt sie, deckt sie zu und läßt sie gut anziehen. Man streut eine kleine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuß auf, siebt 15 Gr. Mehl darüber und schwenkt sie wieder. Man dämpft das Gemüse noch einen Moment bedeckt fort, ehe man 2—3 Deziliter Fleischbrühe (ungesalzene oder dann die Erbsen erst nachher nach Bedarf gesalzen) zugiebt. Die Sauce muß dickflüssig und kräftig sein. Nach 20 Minuten langem Dämpfen giebt man sie auf 1—2 Stunden in den Selbstkocher, oder kocht sie auf dem Herde fertig. Sie werden auf dünne, gelb gebackene Brotschnitten angerichtet.

Für solche, welche den süßlichen Geschmack der Chefen nicht lieben, ist folgende Zubereitung zweckmäßiger: Man röstet Mehl schön hellbraun, löscht es mit 1 Deziliter Wein und hinlänglich Wasser ab, würzt die Brühe mit Pfeffer und Salz und läßt die rohen Schoten darin, wie vorstehend, weich kochen. Die Brühe muß zuletzt dicklich sein.
Susanna Müllers „Hausmütterchen."

Spinat-Strudel. Junger, gut gelesener und gewaschener Spinat wird in siedendem, gesalzenem Wasser blanchiert, abgegossen, mit frischem Wasser gekühlt, nach gehörigem Ablaufen fein gehackt und in reichlicher Butter durchgedünstet, worauf man einige Löffel abgekochten Rahm, etwas Salz und Muskatnuß hinzuthut und den Spinat noch einige Minuten damit kochen läßt. Inzwischen bäckt man sechs bis acht dünne Omeletten oder Plinsen, bestreicht die eine Seite derselben mit Spinat, rollt sie zusammen, zerschneidet jede in drei Stücke und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Backform; in 1/2 Liter Rahm oder Milch quirlt man 1 Löffel Mehl, 5 Eier, etwas Salz und eine Prise Muskatblüte, gießt dies über die Plinsen, so daß sie gerade davon bedeckt sind, legt noch einige Flöckchen Butter oben darauf und läßt die Strudel drei Viertelstunden bei mäßiger Hitze backen, um sie als Mehlspeise oder als Gemüse mit Beigabe von Schinken aufzutischen.

Erdbeer-Bavaroise. 2—2 1/2 Liter frische Walderdbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit 375 Gr. gestoßenem Zucker und 30 Gr. aufgelöster Hausenblase oder 35 Gr. aufgelöster Gelatine vermengt und die Mischung auf dem Eis gerührt, bis sie sich zu verdicken beginnt, worauf man 1 Liter steifgeschlagenen Rahmschnee darunter zieht, das Ganze in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form füllt und auf dem Eise erstarren läßt; nach dem Ausstürzen der Bavaroise garniert man dieselbe mit gefüllten oder ungefüllten Baisers und trägt sie sofort auf.

Eingemachte Früchte.

Marmelade von Süßkirschen. Zu 1 Kilogr. recht dunkelfarbigen Kirschen nimmt man 125 Gr. Zucker. Die Kirschen werden abgestielt und ohne Zusatz von Wasser auf einer mäßig heißen Herdstelle unter beständigem Rühren im eigenen Saft so lange gekocht, bis sich das Fruchtfleisch ganz von den Kernen gelöst hat. Alsdann streicht man sie durch ein Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem Zucker und kocht ihn unter fortgesetztem Rühren zu einer geschmeidigen Marmelade ein, welche man recht heiß in vorher erwärmte Gläser füllt und nach dem Erkalten mit Vergamentpapier überbindet.

Erdbeeren in Zucker. 1 Kilogr. Früchte, 500 Gramm Zucker, 1/2 Glas Wasser. Der Zucker wird mit dem Wasser so lange gekocht, bis er Faden zieht, sodann giebt man die Erdbeeren einige Minuten zu, gießt alles ab und läßt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tag gießt man die Flüssigkeit von den Früchten ab, kocht sie dicklich ein und gießt sie erkaltet an die Beeren; am dritten Tag kocht man den Saft, der wieder dünn geworden ist, nochmals stark ein, bis er Faden zieht, giebt die Beeren noch einige Minuten zu und füllt dann alles zusammen in reine Gläser.

Heidelbeeren einzumachen. Auf je 500 Gr. gut gelesene und gewaschene Beeren läutert man 375 Gr. Zucker mit sehr wenig Wasser, läßt ihn sieden, bis er

Blasen wirft, schüttet die Heidelbeeren hinein, kocht sie einigemale darin auf und nimmt sie rasch vom Feuer, damit sie nicht zerkochen; am folgenden Tage gießt man den Saft ab, siedet ihn zu einem dicklichen Sirup ein, der breit und langsam vom Löffel tropft, füllt ihn über die in Gläser eingeschichteten Beeren, bedeckt dieselben nach dem Erkalten mit einem rumgetränkten Papier, überbindet die Gläser mit Blase und bewahrt sie auf.

Krankenpflege.

Schädliche und unschädliche Gurgelmittel. Bei Halserkrankungen irgend welcher Art wendet man gerne bis zur Ankunft des Arztes ein Gurgelwasser an, um die Krankheit möglichst aufzuhalten. Seit langer Zeit steht das Kali chloricum im Rufe, bei den Mandelentzündungen besonders gute Dienste zu leisten und so kommt es, daß in zahlreichen Familien dieses Mittel, oft kurzweg Kali genannt, vorrätig gehalten wird, um es im Notfalle zur Hand zu haben. Diese an sich gewiß berechtigte Fürsorglichkeit hat nun aber schon recht oft zu traurigen Unglücksfällen geführt: das Kali chloricum ist, wie alle Kali-Salze, ein Herzgift. Innerlich genommen vermag es schon in verhältnismäßig kleinen Mengen den Tod herbeizuführen. Gelegentlich kommt es vor, daß das vorsichtig aufbewahrte Salz Unberufenen in die Hände gerät, daß Mißbrauch oder Unkenntnis oder Verwechslung oder ein Zusammentreffen unglücklicher Umstände den Tod eines Menschen zur Folge haben.

Man könnte und müßte ja nun allerdings diese Gefahren mit in den Kauf nehmen und sich noch größere Vorsicht zur Pflicht machen, wenn das Kali chloricum thatsächlich den Erwartungen vollständig entspräche, wenn es unersetzlich wäre. Das ist aber nicht der Fall. Wir können dieselben Heilwirkungen, die wir vom chlorsauren Kali erwarten, auch mit andern unschädlichen Mitteln erreichen, die weniger giftig sind, die im Haushalte nicht so leicht zu Verwechslungen führen. Aus der großen Anzahl zweckmäßiger Mittel wollen wir nur einige hervorheben; diese sind das Kalkwasser, das Chinolin, das Alaun. Das Kalkwasser kann unverdünnt oder, bei Kindern zweckmäßiger verdünnt, angewendet werden. Das Chinolin muß zum Gebrauche stark mit Wasser versetzt werden. Von den Alaunpräparaten sind namentlich die essigsaure Thonerde und die essigweinsaure Thonerde, diese ein Pulver, jene eine Flüssigkeit, empfehlenswert. Die näheren Angaben über die notwendige Verdünnung dieser Mittel lasse man sich von seinem Hausarzte machen. „Das rote Kreuz", dem wir diese Aufschlüsse entnehmen, rät dem Publikum, das chlorsaure Kali aus den Familien zu verbannen, wie die Karbolsäure, da es, wie diese, gefährlich ist und durch andere Mittel ersetzt werden kann.

Kinderpflege und -Erziehung.

Unseren jungen Mädchen sollte im Alter der Reife, nachdem sie die Schule verlassen haben, viel mehr Aufmerksamkeit zugewendet werden, als es gewöhnlich geschieht. Mancherlei körperliche und geistige Störungen stammen aus dieser Zeit und die Vernachlässigung hat oft schwere Folgen für ihr ganzes späteres Leben. Man bedenkt zu wenig, daß Abwechslung bei den verschiedenen Arbeiten nötig ist, daß sie ein Ruhestündchen im Gefolge haben müssen, wenn die Mädchen frisch und gesund bleiben sollen. Die häusliche Arbeit ist an sich schon abwechslungsreich, man lasse sie aber nicht bis zur Erschöpfung fortführen. Anderseits verhüte man, daß die Mädchen den ganzen Tag im Zimmer sitzen und bei irgend einer Stickerei, Brennarbeit ꝛc. vielleicht noch bei schlechter Beleuchtung ihr Augenlicht schädigen. Das ständige gebückte Sitzen hat auch noch den Nachteil, daß die Atmungsorgane vernachlässigt, die Blutzirkulation und der Stoffwechsel gehindert werden. Hausarbeit, Gartenarbeit, Spazierengehen, Schwimmen, Bewegungsspiele im Freien, Schlittschuhlaufen im Winter, gute Lektüre ꝛc. im richtigen Wechsel gebracht, erfrischen Körper und Geist und tragen dazu bei, daß sich später aus den heranwachsenden Mädchen lebensfrohe tüchtige Frauen und Mütter entwickeln. Gute Körperpflege und richtiger Einfluß auf Geist und Gemüt müssen dem Werke selbstverständlich die Krone aufsetzen.

Tierzucht.

Die Bedeutung der Knochen in der Geflügelzucht. Auf Grund einer neuerlichen Anfrage bei den berühmtesten und bedeutendsten amerikanischen Geflügelzüchtern hat sich wiederum ergeben, daß von allen Seiten der Wichtigkeit der zerkleinerten frischen Knochen für die Ernährung des Geflügels das Wort geredet wurde. Einige gebrauchen dieses Kraftfutter, dem sie einen hohen Nährwert beimessen mit sehr lohnendem Erfolge vorzugsweise für legende und brütende Hennen, andere aber füttern das ganze Jahr hindurch frische Knochen und finden sie auch zur Aufzucht der Küchlein sehr dienlich. Das Gesagte ist nichts neues, verdient jedoch immer wieder hervorgehoben zu werden.

Die Wahlsprüche deuten auf das, was man nicht hat, wonach man strebt. Man stellt sich solches wie billig immer vor Augen.

Antworten.

48. Steinmetzbrot (verbessertes Grahambrot) ist reicher an Eiweiß, Fett und Nährsalzen, als das Roggenbrot, und zudem leichter verdaulich. Noch vorzüglicher ist Hafergrütze, die namentlich auch an kostbaren Nährsalzen, besonders an Kieselsäure sehr reich ist.
Der Alte.

49. Nach meinem Dafürhalten wäre ein Kohlenherd empfehlenswerter, da Sie dabei ja auf der Platte kochen können, was bei bloßer Torffeuerung nicht wohl möglich ist. Auch verbreitet Torf immer einen nicht sehr angenehmen Geruch. Handelt es sich um Neuanschaffung eines Herdes, so verlangen Sie von den Fabrikanten Adressen von frühern Bezügern, die Ihnen gewiß über den Brennmaterial-Verbrauch gerne Auskunft geben. Haben Sie so von beiden Seiten die „Gutachten" beisammen, so kann Ihnen die Wahl gewiß nicht mehr schwer fallen.

50. Haben Sie das Weck'sche Sterilisierungsverfahren noch nicht erprobt? Machen Sie einen Versuch damit; Sie haben dann nicht mehr über verdorbene Früchte zu klagen. Wollen Sie Konfitüren, Gelees 2c. einkochen und Erfolg haben, so benützen Sie die Rezepte, die ja jedes Jahr so zahlreich im „Ratgeber" aufmarschieren. Es müssen verschiedene Faktoren zusammenwirken, wenn das Eingemachte gut ausfallen soll: Qualität der Früchte und des Zuckers, Kochzeit, Reinhaltung der Geschirre 2c. Wird alles genau beachtet, so kann's nicht fehlen.
Eine, die immer „Glück" hat beim Einmachen.

50. Probieren Sie die Früchte auf folgende Art einzulegen: 1 L. 96 % Spiritus wird mit 1 L. Wasser vermischt und in einen Topf gegossen. Dieser muß weit und gut verschließbar sein. (Auch eine Flasche mit weitem Hals kann dem Zwecke dienen.) Die Flüssigkeit bleibt nun zwei Tage stehen. Dann werden in den Topf kleine und große Erdbeeren, weiße, rote und auch ein wenig schwarze Johannisbeeren, Kirschen und Weichseln mit den Steinen eingelegt. Nun kocht man 2 Liter roten Tischwein mit 2 Kilo Zucker zu Sirup, mischt die Flüssigkeit mit dem Topfinhalt und läßt alles 4 Wochen stehen. Nach dieser Zeit kommen größere Früchte dazu: geschälte halbe Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Melonenstücke, in Zuckerwasser halb weichgekocht, zuletzt Kürbisse, Pflaumen, Zwetschgen, blaue Trauben. Nachdem dies nochmals 4 Wochen gestanden, gießt man den halben Saft ab, und faßt ihn in Flaschen. Der Rest bleibt an den Früchten, die nun mit einem in Sprit getauchten Papier bedeckt werden.
H.

52. Hier folgt ein gutes Rezept für Essig aus Obstabfällen: Man stellt ein Fäßchen, worin Wein, Essig oder Branntwein gewesen ist, an einen sehr warmen Ort, gießt es halb voll Wasser und wirft nun immer die Schalen, überhaupt alles, was von verbrauchtem Obst übrig geblieben, selbst das Angefaulte, hinein und legt einen Deckel darüber. Von Zeit zu Zeit kostet man, ob das Wasser schon eine Essigsäure bekommen hat, macht dann die oben aufgesetzte Gare ein wenig zurück und füllt alle Flüssigkeit, welche sich im Fasse befindet, durch einen Trichter, in den man ein nicht zu dünnes Tuch legen muß, in Flaschen oder Krüge, pfropft sie zu, stellt sie noch 8 Tage in die Sonne und verwahrt sie. Dieser Essig ist sehr scharf und rein. In das Faß gießt man gleich wieder frisches Wasser und fährt fort, den Abfall hinein zu werfen.
Frau P.

53. Streuen Sie vergifteten Weizen und Sie werden die Mäuseplage bald los sein. Der Kehricht muß aber verbrannt werden, damit er nicht weiteres Unheil stiftet.
Frau K.

53. Mit Mäusefallen kann man sich in kurzer Zeit von diesen Tierchen frei machen. Ebenso wirksam ist eine gute Hauskatze, der man, so lange es Mäuse hat, nichts giebt als etwas Milch zum Trinken. Wenn weder die Mäusefalle noch die Katze der Mäuseplage ein Ende zu machen vermag, so muß Ihre Küche einen besondern Anziehungspunkt für diese Nager bilden! Diese Anziehungskraft beseitigen Sie, wenn Sie größte Ordnung und Reinlichkeit walten lassen, keine Ueberreste von Speisen und keine Abfälle liegen lassen, und namentlich alles Eßbare in Drahtkästen verschlossen halten. Dann ist für die lästigen Nager alle Hoffnung dahin, etwas zu erwischen, und sie suchen sich ein dankbareres Wirkungsfeld auf.
Der Alte.

53. Lassen Sie von einem Maurer alle Löcher mit Zement ausfüllen, Holzwände mit Brettchen vernageln. Legen Sie auch, überall wo Mäuse sind, ganze Bündel wildes Kamillen- und Pfeffermünzkraut — das soll die Unholde sicher verscheuchen.
H.

53. Eine sehr gute praktische Mäusefalle kann ich Ihnen anraten. Man wird dieselbe in jeder größern Eisenwarenhandlung bekommen. Sie ist, glaube ich, amerikanisch und wird, so viel ich weiß, automatische Mäusefalle genannt. Darin können 5—6 der armen Tierchen ertrinken, sodaß man sie nur wegzuschütten hat und zudem nicht den grausigen Gedanken haben muß, die Tiere werden, wie bei andern Fallen, gequält. Uns hat eine solche Falle schon vorzügliche Dienste geleistet; sie kann bei Reinhaltung, d. h. auch bei Schutz vor Rost, viele Jahre benützt werden. Hier kostet eine solche zirka 5—8 Fr. Sie ist sehr leicht zu handhaben. Im Falle solche Mäusefallen an Ihrem Wohnorte nicht zu haben sind, bin ich bereit, die Adressen eines hiesigen Geschäftes anzugeben, das den Artikel führt.
Bündnerin.

Fragen.

54. Weiß mir ein erfahrenes Hausmütterchen einige Rezepte zur Anwendung der „Saubohnen" (fèves)? Kann man solche zu Gemüse, wenn sie noch grün, und zu Suppen, wenn sie gedörrt sind, verwenden? Freundlichen Dank zum voraus.
M. M. W.

55. Wie kann man am besten einen Kanarienvogel von Milben reinigen? Derselbe pfeift schon bald ein Jahr nicht mehr und auf meine Untersuchung hin fand ich, daß er Milben hat.
Abonnent in O.

56. Ich bin als Haushälterin in eine Familie eingetreten, wo die Hausfrau fehlt und, da ich sonst nicht selbständig arbeiten durfte, finde ich mich nicht mit allem zurecht. Die Arbeit kann ich schon einteilen, aber das Geld nicht. Ich bekomme ein Monatsgeld von 150 Fr., muß dafür aber für 6 Personen kochen und sämtliche Ausgaben für die Küche bestreiten, Wein und Beleuchtung (im Winter auch Heizung) inbegriffen. Ich müsse mich nun danach einrichten, heißt es. Wer kann mir guten Rat erteilen, wie ich das am besten bewerkstellige? Giebt es auch leicht verständliche Bücher, die einem das Nötige sagen? Ich wäre so froh um Auskunft und danke sehr dafür.
Lisette.

57. Ist die Limonadefabrikation von gewissen Umständen abhängig? Ich habe gleichzeitig mit einer Freundin nach einem gut empfohlenen Rezept solche angesetzt, aber sie war ungenießbar sauer, während die meiner Freundin ganz ausgezeichnet schmeckt. Wo mag der Fehler liegen? Ich wäre recht dankbar für guten Rat, da ich mir, trotz dem wenig Hitze versprechenden Sommer das Getränk selber bereiten möchte.
Hausfrau in K.

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 geradezu ein großartiger genannt werden, denn fast in jedem Magazin werden sie zu finden sein, das beredteste Zeugnis ihrer Beliebtheit.

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