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

**Band:** 9 (1902)

**Heft:** 18

**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:** 01.07.2025

**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. 18.** IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 4. Oktober 1902.


## Der Humor.

Kennst du den besten Kameraden
Mit seinem lustigen Gesicht?
Nennst du ihn dein: auf allen Pfaden
Geht er mit dir, verläßt dich nicht.
Auch in die allertrübste Stunde
Wirft er sein blitzend Licht hinein;
Mit ihm wirst du in jeder Runde
Ein stets willkommner Gast auch sein.
Wohin du kommst — selbst unverstanden
Bringt er den Frohsinn bald hervor —
Er ist daheim in allen Landen,
Mein guter Kamerad: „Humor"!

E. von Adlersfeld-Ballestrem.

## Aus der Haushaltungsschule Zürich.

### Brief einer Schülerin.

Liebes Miggi!

So — jetzt finde ich doch heute ein Stündchen Zeit, um Dir den versprochenen Bericht über den fünfmonatlichen Haushaltungskurs und die letzten Tage des eben abgelaufenen zu geben. Heute sind sie alle abgereist bis auf uns zwei, das Anny und ich, die wir auch den folgenden Kurs noch mitmachen werden. — Ich bin froh, daß das Abschiednehmen vorüber ist. Das hätte ich nie gedacht, daß man in ein paar Monaten Zusammenseins sich so innig aneinander anschließen würde und so faustdicke Freundschaften entstünden. Brauchst aber nicht etwa eifersüchtig zu werden, die alten gehen den neuen noch vor und Du wirst sehen, wenn Helene F. und Sophie B. im nächsten Sommer zu mir auf Besuch kommen, so wirst auch Du sie lieb gewinnen. O, was haben wir uns schon alles darauf hin ausgedacht und wie werden wir zusammen unsere Kochkünste probieren! Ich lade Dich jetzt schon ein zu Chocolat-Creme und Haselnußtorte und von den herrlichen Nidelzeltchen, die ich jetzt so fein zu fabrizieren verstehe, sende ich Dir heute schon ein Müsterchen. — Mußt aber nicht etwa glauben, daß wir nur Leckerbissen zuzubereiten lernen. Bewahre — so gute Mehlsuppe z. B. wie wir sie hier bereiten, hast Du Dein Lebtag nicht gegessen und den Spinat — ich sage Dir, so fein und dunkelgrün und dann wieder die vielerlei Arten Kartoffelgerichte — nie hätte ich geglaubt, daß aus den gemeinen Kartoffeln so delikate Platten entstehen könnten. Und erst die vielen Fleischarten! Da bin ich freilich noch nicht durch und ich bin froh, daß ich nochmals fünf Monate vor mir habe. Jetzt sehe ich erst ein, wie dumm ich eigentlich im Anfange war. Es war mir alle häusliche Arbeit zuwider. Du weißt, wie manchen Verdruß ich der lieben Mutter bereitete, wenn ich zu Hause auch gar nichts angreifen wollte und hundertmal lieber bei meinen Büchern oder am Klavier oder bei einer Handarbeit (nur nicht am Flickkorb) saß. Zuerst suchte ich mich hier auch immer ein bischen zu drücken und andere ins Vordertreffen zu schicken, namentlich wenn's an's Putzen ging und an das Gemüserüsten und Obstschälen 2c., wo man so häßliche Hände bekommt. Aber unsere Lehrerinnen haben alle drei so gute Augen und es war merkwürdig, wie bald sie die paar Faulen heraus hatten — ich war nämlich nicht die Einzige mit diesen Neigungen oder besser gesagt, Abneigungen. Wie fein uns die zu nehmen verstanden! Ich weiß gar nicht, wie es kam. Aber nach ein paar Wochen hätte ich mich geschämt, irgend einer Arbeit in Haus oder Küche auszuweichen, ja ich fühlte eine solche Lust und Lernbegier für alles, was uns gezeigt und erklärt wurde, daß ich mich nun, im Gegensatz zu meinem frühern Betragen, geradezu hervordrängte und immer am nächsten dabei sein wollte, wenn etwas neues gezeigt wurde.

Aber, wie exakt hier alles zugeht! Wir arbeiten stets in 2 Gruppen von 6—8 Schülerinnen. Eine Gruppe hat abwechselnd die Zimmer und Gänge in Ordnung zu halten. Potz tausend — wenn da noch ein Stäubchen irgendwo liegen bleibt oder der Waschtisch nicht blitzblank aussieht mit allem, was drauf steht, oder die Bettdecke etwas verschoben daliegt! Und beim Tischdecken! Du würdest staunen, sähest Du, wie auch für den täglichen Tisch alles regelrecht und genau aufgelegt sein muß. Und dann bei der Wäsche und beim Glätten! Zuerst hatte ich einen Heidenrespekt vor dem Waschen und habe mir auch richtig in der ersten Stunde schon die Finger aufgerieben; aber jetzt freue ich mich jedesmal darauf. Weißt, man kommt nur selten daran und muß nur je einen halben Tag waschen, soll aber doch das ganze Waschverfahren kennen lernen und durchüben von der ersten Hantierung an bis zum Stärken und Aufhängen. Beim Glätten und Zusammenlegen gilts wieder tüchtig aufpassen. Da kommt unsere liebe Lehrerin hie und da noch mit dem Centimetermaß sich zu überzeugen, ob die Wäsche schön genau zusammengefaltet ist. Und glaubst Du es wohl, daß ich jetzt mit Vergnügen an's Flicken gehe! Ich will Dir sagen, weßhalb. Hier erhält man eben, bevor man an die Arbeit geht, und zwar trifft dies bei der kleinsten Hausarbeit zu, die Erklärung und Anleitung dazu. Grund und Folge, Ursache und Wirkung werden in Betracht gezogen. Man weist auf die Hauptbedingungen zum Gelingen hin und nennt die Punkte, welche ein Mißlingen herbeiführen müssen. So werden die Erscheinungen des täglichen Lebens denkend betrachtet und ich sage Dir, es arbeitet sich so leicht, wenn man zum voraus die Folgen kennt.

Auf den ersten Blick sieht es vielleicht etwas komisch aus, wenn wir 12 — es sind nämlich immer zwei Gruppen in der Küche beschäftigt — um den langen, blank gescheuerten Küchentisch sitzen und jede ein Kochbuch und ein Heftchen vor sich liegen hat. Ich weiß, meine Großmutter könnte sich mit dieser Schulmeisterei in der Küche nicht befreunden. Aber ich habe es erfahren und ich hoffe es zu Hause einmal beweisen zu können, daß diese schulgerechte Behandlung des Kochens uns viel weiter bringt, als wenn uns blos ein Rezept diktiert und nachher die praktische Ausführung gezeigt wird. Das letztere ist bei uns nur insofern der Fall, als wir des Korrigierens bedürfen, wenn wir bei den Erklärungen nicht gut aufpaßten oder besondere Handgriffe zu erlernen sind. O, ich denke immer noch mit Schrecken an meine erste Omelette-Wendung; da lag die schöne Omelette auf dem Küchenboden, eh ich mich's versah. Doch jetzt solltest Du den eleganten Schwung sehen, den ich ihr zu geben verstehe. Was ich sehr bequem finde und was ich zu Hause vermissen werde, das ist die Wandtafel in der Küche. Da steht immer die ganze Mahlzeit angeschrieben und die Zuthaten zu jedem Gericht. Wir rechnen auch aus, wie hoch das Essen zu stehen kommt. Mama wäre es zwar lieber, man würde uns, namentlich gegen den Schluß des Kurses hin, etwas zappeln lassen und wir müßten ohne die Schreiberei an der Wandtafel fertig werden. — Doch, ich wollte Dir ja noch vom Schlusse des Kurses erzählen. Da kamen zuerst zwei Tage öffentliche Repetitorien. Das ist nun nicht gerade ein Schleck, unter so vielen kritisierenden Augen zu hantieren. Denke Dir, die Küche war ganz angefüllt mit Damen aus der Stadt und auch mehrere frühere Schülerinnen waren gekommen. Ich zitterte ganz, als ich das Filet häuten und spicken mußte und es ging noch einmal so lange, als sonst. Am ersten Tage hatten wir alle gemeinsam ein Mittagessen mit Suppe, zweierlei Fleisch und Gemüse und Dessert zu bereiten und am zweiten Tage kochten wir sechs verschiedene einfachere Speisezettel durch, die wir selbst zusammenstellen durften. Es fanden zwar nicht alle Gnade vor den Ohren der gestrengen Lehrerinnen und mußten teilweise ganz anders kombiniert werden. Dann hatte auch jede ein Gericht (Fleischplatte, Sülze, Pastete, ital. Salat, Torte, Fruchtkuchen, kleines Backwerk, Küchli ꝛc.) auf diesen Tag hin zuzubereiten. Wir arrangierten in einem Lehrzimmer mit Blumenstöcken und etwas buntem Crêpepapier davon eine kleine Ausstellung. Sie wurde sehr bewundert und was für die Kasse der Haushaltungsschule die Hauptsache war, fast ganz ausverkauft.

Am letzten Mittwoch war dann das Examen. Gottlob war das nicht öffentlich. Die bekannten Gesichter der Damen der Aufsichtskommission genierten uns nicht und wir freuten uns, zu zeigen, was wir gelernt hatten. Da wurden von uns zuerst auch einige Menü für einfach-bürgerlichen Tisch verlangt und dann untersucht, ob sie die zum Aufbau und zur Erhaltung des Körpers notwendigen Nährstoffe enthalten; auch auf das Aussehen muß Rücksicht genommen werden und auf die Verdaulichkeit. Du glaubst gar nicht, was man da für Entdeckungen macht und wie oft es vorkommt, daß man Mahlzeiten mit nur einseitigen Ernährungsstoffen zubereitet und für die Rohprodukte noch viel Geld ausgegeben wird. Am Examen mußten wir auch sonst von allem berichten, was zum Essen gehört: Das Anrichten und Garnieren der Platten, die Herrichtung des Speisezimmers, das Decken und Schmücken des Tisches, das Servieren, das Benehmen bei Tisch, die Unterhaltung. Dann kam auch das Kochgeschirr zur Besprechung und die Behandlung der verschiedenen Arten, sowie dessen Verwendung zu verschiedenen Gerichten. Nach der ersten Stunde schritt man dann zur Besprechung des Speisezettels für diesen Tag. Ich will Dir verraten, welche feine Mahlzeit wir zubereiten durften:

Biscuitsuppe
Falscher Salm
Mayonnaise
Hammelkeule, gespickt
Bohnen

Pommes frites
Vanille bavaroise
Schwarzer Kaffee.

Ich sage Dir, es schmeckte alles fein und war wunderschön anzusehen. Besonders den falschen Salm haben wir herausgeputzt. Die Präsidentin lobte uns dann auch in einer kleinen Tischrede; sie meinte sogar: das Essen sei tadellos — denke Dir tadellos, das will was heißen. Die vier, welche das Eßzimmer und die Tafel herrichten mußten, thaten aber auch ihr Mögliches, um dem Ganzen ein künstlerisches Gepräge zu geben. Es war eine unter den Schülerinnen, welche die erhaltenen Lehren ausgezeichnet anzuwenden verstund. Die Fruchtschalen und die Jardinièren und ein Tafelaufsatz waren reizend arrangiert; dann trugen auch das Buffet, die Porträts, die Uhr und der Leuchter zartrote Zweige von wilden Reben. Die Servietten waren kunstvoll gefaltet und in jeder stak ein Sträußchen. Gelt, da hättest Du auch dabei sein mögen? Apropos! Da fällt mir noch ein, daß wir auch die im Kurse angefertigten Handarbeiten ausgestellt hatten. Im Sommerkurs giebt es immer weniger, da unsere Vorsteherin findet, man müsse die schönen Tage zum Spazieren benützen und so die Hygieine praktisch betreiben. Immerhin waren es zwei Tische voll, davon ein schöner Teil Flickarbeiten und dazwischen türmten sich die Hefte auf. Wir schreiben immer noch die Rezepte ein, welche nicht in unserm Kochbuch stehen und machen sonst Notizen über die Haushaltungskunde. Dann lernen wir auch die einfache Buchhaltung und müssen — o Schreck — sogar noch rechnen. Das ist unsere schwächste Seite, ich bekenne es offen. — Nachdem die Schlußprüfung in Theorie und Praxis gut abgelaufen war, durften wir noch allerlei Kurzweil treiben. Da wurde Theater gespielt, lebende Bilder dargestellt, gesungen und musiziert. — es war herrlich. — Nun sind 10 Tage Ferien. Dann rücken die Neuen wieder ein. Ich komme mir schon ganz gelehrt vor. Denen werde ich zeigen, wer ich bin und was ich kann. Das Anny freut sich auch darauf. Ich schreibe Dir dann bald einmal über den neuen Kurs. — Guten Appetit zu den Nidelzeltli! Mit vielen herzlichen Grüßen aus dem Morgenthal — so heißt nämlich unsere Haushaltungsschule — verbleibe ich Deine

Miez vulgo Mina.

## Zur Sonntagsruhe des Dienstmädchens.

Es ist schon wiederholt darauf hingewiesen worden, daß die Sonntagsarbeit des Dienstmädchens ganz bedeutend vermindert werden könne, wenn die Hausfrau an diesen Tagen sich zur Regel mache, einen einfachen Mittagstisch zu führen oder einige Gerichte davon am Samstag herstellen lasse. So sehr ich nun auch dafür stimme, daß unsere Dienstboten an diesen Tagen entlastet werden, so finde ich wiederum, daß man dabei nicht am richtigen Ort einsetzt, ferner wird auch eine allzu bescheidene Mahlzeit schwerlich zur Verschönerung des Sonntags beitragen. Bei richtiger Arbeits-Einteilung überhaupt, lassen sich aber die Ansprüche des Dienstmädchens sehr wohl befriedigen!

Gestatte mir, liebe Leserin, daß ich meine Beobachtungen und Erfahrungen hier niederlege.

Die Hausarbeit des Vormittags besteht der Hauptsache nach in zweierlei Thätigkeit: dem Reinigen der Zimmer und dem Herrichten des Mittagsmahls; wo Kinder vorhanden, sind außerdem diese anzuziehen, zu waschen und die kleineren auch zu hüten.

Nun fragt es sich, an welchen dieser Arbeiten ohne Schaden einerseits und mit wirklichem Nutzen anderseits am Sonntage gespart werden kann. Da es sich hierbei ausschließlich um den Zweck handelt, die Dienstboten zu entlasten oder ihnen eine Annehmlichkeit zu verschaffen, so sollte man demgemäß natürlich nur solche Arbeiten wegfallen lassen, deren Fortfall nicht zugleich auch den Ausfall einer Annehmlichkeit für sie bedeutet, denn dann hätte man den Zweck nicht voll erreicht, vielleicht sogar verfehlt.

Das Reinigen der Zimmer kann an den Sonn- und Festtagen auf ein Minimum beschränkt werden, wie das ja auch in den meisten wohlgeordneten Haushaltungen geschieht und vermöge der großen Samstags-Putzerei unbedenklich geschehen darf. Wenn Betten und Waschtische in den Schlafräumen besorgt sind, die Böden mit dem Flaumer aufgenommen wurden und in den Zimmern Staub gewischt ist, darf man diesen Teil der Hausarbeit am Sonntag als erledigt ansehen. Ebenso gewährt es dem Stuben- oder Kindermädchen eine wirkliche Erleichterung, wenn die Kinder am Samstag Abend gebadet oder ganz gewaschen werden. Durch diese Dinge zusammengenommen kann bereits die Möglichkeit geschaffen werden, die Mädchen am Sonntag eine Stunde länger als gewöhnlich schlafen zu lassen.

Wie verhält es sich aber nun mit dem Mittagessen?

Die Vorschläge, die man mancherorts hört, zielen darauf ab, entweder ganz einfache Gerichte zu kochen, oder aber, wenn man den Braten nicht entbehren wolle, denselben am Samstag vorher zu bereiten, um ihn des Sonntags entweder kalt zu genießen oder nur wieder anzuwärmen.

Ziehen wir zuerst einmal die Frage des „kalten Bratens" in Betracht, so fragt es sich, ob es auch wirklich eine thatsächliche und nicht nur eine eingebildete Erleichterung ist, den ohnehin schwer belasteten Samstag auch noch mit der Herstellung eines Bratens zu bedenken. Der Samstag Vormittag ist so überreich an Arbeit, daß meines Erachtens ein Mädchen nur mit dem größten Mißmut daran gehen könnte, neben der Scheuer-Arbeit auch noch den Bratofen zu heizen und einen Braten

herzurichten, zu spicken und dauernd aufmerksam zu begießen. Mir scheint diese Anforderung sogar höchst widersinnig, da man vernunft- und erfahrungsgemäß gerade am Samstag Vormittag die Kocherei auf ein Minimum beschränkt und mit Vorliebe solche Gerichte wählt, die wenig Aufmerksamkeit erfordern. Und am Nachmittag? Da ist es gewöhnlich gerade die Küche selbst, die geputzt wird, so daß sie also gerade dann den wenigst geeigneten Ort zur appetitlichen Bereitung eines Bratens bieten dürfte von der Sauberkeit der Bereiterin gänzlich abgesehen!

So scheint mir das Belassen des Sonnabends mit einer Mehrarbeit recht ungeschickt und wenig zweckdienlich zu sein, da es meines Erachtens nur dazu dienen kann, das vielbeschäftigte Mädchen unwirsch zu machen. Geradezu töricht aber und keiner Diskussion wert scheint mir die Idee des Wiederanwärmens am Sonntag, denn diese Manipulation läuft ausschließlich auf eine höchst verdrießliche Mehrarbeit hinaus, da dann der Bratofen zweimal zu heizen, die Pfanne zwei Mal zu reinigen, die Mühe zwei Mal zu verwenden, die Doppelhitze zwei Mal zu ertragen ist, in Summa also genau das Gegenteil von dem erzielt wird, was man hat erreichen wollen.

Die zweite Erwägung ist die, auf einen Braten überhaupt zu verzichten und des Sonntags ein ganz einfaches Mittagsmahl auf den Tisch zu bringen.

Wenn wir konsequent festhalten, daß es sich darum handelt, dem Dienstmädchen resp. der Köchin eine Erleichterung zu verschaffen, so muß hier zunächst konstatiert werden, daß weniger feierliche Gerichte als ein Braten meist weit mehr Sorgfalt in der Zubereitung erfordern, als jene. Fast immer wird bei den einfacheren Gerichten das Gemüse eine Rolle spielen und jedermann weiß, wie mühsam oft das Putzen desselben ist; auch bedarf man zu seiner Bereitung wie auch zur Herstellung alltäglicher Fleischgerichte ungleich mehr Näpfe und Schüsselchen, als zu einem Braten, zu dem man Salat oder Kompott reicht.

Ein Beispiel mag dies erläutern. Ich denke an Spinat mit Koteletten, beides Sachen, von denen man gewöhnlich sagt, daß sie „rasch gehen". Da gebrauche ich zum Spinat: eine große Schüssel zum Waschen der Blätter, einen großen Kochtopf zum Abwellen, ein Sieb zum Abtropfen, ein Hackbrett und ein Wiegenmesser zum Zerkleinern und endlich einen kleineren Kochtopf zum Herstellen der Einbrenne und für das Erhitzen des Spinats. Zu den Kotelettes: ein Brett zum Klopfen und Zuschneiden derselben, einen Teller mit geschlagenem Ei, worin sie gewendet werdeu, einen zweiten für Reibebrot zu gleichem Zweck.

Man denke, was für eine große, höchst verdrießliche Menge von „Abwasche" auf diese Weise entsteht, der gegenüber ein Braten nur ein Brett und die Bratpfanne erfordert! Und gerade die „Abwasche" ist es, was die Mädchen am meisten scheuen und was ihnen auch wirklich ihr Amüsement und ihre freie Zeit am Sonntag am meisten beschneidet. Darum wählt solche Gerichte, die wenig Geschirr erfordern, das ist die wahre Erleichterung, die man euch danken wird!

Man könnte hier einwenden, daß es noch Gerichte gebe, die sozusagen allein zurecht brodeln und auch wenig Geschirr brauchen. Aber Hand aufs Herz, wer von euch, das Mädchen mit eingeschlossen, würde sich in Sonntagsstimmung zu Tisch setzen, wenn es ein sogenanntes „Waschtagsessen" gäbe und würde gerade der dienstthuende Geist nicht in erster Linie argumentieren: wenn doch aufgewaschen werden muß, könnte man da nicht auch etwas Rechtes kochen?

(Schluß folgt.)

## Haushalt.

**Um Petroleumlampen und -Herde zu reinigen,** so daß sie ganz blank und wie neu aussehen, wendet man folgendes an. Man gießt aus dem Bassin alles Petroleum aus und wischt es mit einem Lappen trocken aus. Den Docht entfernt man aus dem Brenner und reibt nun zunächst den Brenner gut mit Holzasche ab, die man dann in den Behälter giebt und auch diesen damit ausreibt. Das Messing wird sehr blank und glatt, das Bassin sehr hell. Sollte dies letztere zum erstenmal nicht ganz sauber werden, so wiederholt man die Prozedur. Dies Ausreiben hat den großen Vorzug vor der Behandlung mit Sodawasser oder scharfer Lauge, daß der Kitt, der Bassin und Lampenfuß verbindet, nicht aufgelöst wird, und daß der Fuß keine Flecken bekommt. Man zieht zu der Prozedur ein Paar alte Handschuhe an und behält dadurch auch ganz saubere Hände. Petroleumkocher, die ja oft sehr schmutzig sind, werden mit Holzasche tadellos sauber, ohne die widerliche Schmutzerei, die unfehlbar bei sonstigen Reinigungsmethoden entsteht.

**Wohnungen in neuen Häusern.** Vor dem Einziehen in eine Wohnung in neuem Hause müssen, wenn es irgend möglich ist, alle Räume einige Tage abwechselnd geheizt und gelüftet werden. Beim Einstellen der Möbel muß zwischen jedem Möbel und der Wand 3—6 Cm. Spielraum gelassen werden, damit die Luft durchstreichen kann. Man stelle in jedem Wohnzimmer ein Gefäß mit Chlorcalcium (nicht Chlorkalk), das man in Droguenhandlungen und Apotheken bekommt, auf, wozu beschädigte Porzellangefäße verwendet werden können. Diese Gefäße muß man öfter nachsehen; ist der ganze Inhalt nur noch eine klebrige Flüssigkeit, so schüttet man diese fort und thut frisches trockenes Chlorcalcium hinein und so fort. Wenn die Wohnung trocken ist, bleibt auch das Chlorcalcium trocken. Bei Bildern, Spiegeln usw. müssen an die Rückseite der Rahmen Korkstückchen

angenagelt werden, damit der Gegenstand die Wand nicht berührt und auch hier die Luft durchstreichen kann.

**Die Verwendung des Salzes.** Nicht nur zum Würzen unserer Speisen wird das Kochsalz tagtäglich gebraucht; es dient noch den verschiedensten Zwecken.

Flecken in Herren- und schweren Tuch- und Kleiderstoffen vertilgt es, wenn man es entweder in Spiritus und Branntwein oder noch probater in Salmiakgeist auflöst. — Die weißgewordenen Füße der Möbel, die Flecken auf polierten Platten, die durch das Aufstellen heißer Gegenstände entstanden sind, auch Wasserflecken, pflegen am raschesten dem Abreiben mit Oel und Salz zu weichen. — Will man den Teppichen die leuchtenden Farben erhalten, muß man sie vor dem Kehren mit feuchtem Salz bestreuen. — Die trefflichste Waschmethode für schwarze Stoffe jeglicher Art ist die in Salzwasser, welches das Zeug wie neu erstehen läßt und ein Auslaufen der Stoffe verhindert, ebenso erhält das Einlegen empfindlicher Stoffe in Salzwasser deren Farbe. — Zur Frischerhaltung des leicht ranzig werdenden Salatöls giebt es kein besseres Mittel, als den Zusatz von etwas Salz. Ebenso ist der Zusatz von Salz zur Stärke bei der Winterwäsche und das Durchziehen der reinen Wäsche vor dem Aufhängen zum Trocknen durch eine schwache Salzlösung das einzige Mittel, ein Frieren der Wäsche bei Frostwetter zu verhindern.

**Hagebutten zu trocknen.** Man nimmt hierzu nicht blos wilde, recht reife Hagebutten, sondern auch die etwas größeren runden Gartenhagebutten, holländische Hagebutten oder auch Rosenäpfel genannt, welche dunkelrot, auswendig rauh mit Stacheln besetzt sind, die sich jedoch mit einem Tuche leicht abreiben lassen. Man schneidet bei allen Arten die Stengel und Blütenkronen ab, teilt sie der Länge nach mitten durch, schabt die Samenkörner und kleinen Borsten sehr sorgfältig heraus und schüttet die Früchte auf große, starke Papierbogen und dörrt sie langsam in einer lauwarmen Ofenröhre, wobei man sie öfters umwenden und durchrühren muß, damit sie gleichmäßig trocknen. Hagebutten finden Verwendung zu Saucen, Kompott, Crêmes, Puddings, Pasten, Marmeladen, Mus, Liqueur; mancherorts macht man auch Suppen und Salat daraus. Daß die Hagebuttenkerne auch als Thee vielfach Verwendung finden, ist bekannt.

## Küche.

### Koch-Rezepte.

**Rüben-Suppe.** Zu 2—2½ Liter Suppe putzt und schält man etwa 1 Liter Rüben, schneidet sie in Scheiben, blanchiert sie in siedendem Wasser, dünstet sie mit Fleischbrühe und etwas Butter weich, streicht sie durch ein Sieb, gießt 2 Liter mit einer Mehlschwitze verdickte Fleischbrühe an, kocht diese unter häufigem Umrühren mit dem Rübenbrei zu einer sämigen Suppe, würzt sie mit Salz, Pfeffer oder Muskatnuß und einem Stückchen frischer Butter und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

**Gebratene junge Gans mit Kartoffeln.** Die gerupfte Gans wird flambiert, ausgenommen, gut gesalzen, mit rund ausgestochenen, in Salzwasser weichgekochten Kartoffeln und feiner Petersilie gefüllt, mit wenig heißem Fett und Bratengemüse in den Bratofen gestellt und unter fleißigem Begießen 2½ Stunden gebraten. Die Sauce wird gut entfettet, etwas Fleischbrühe oder Bratenjus zugegossen und zur Gans serviert.

**Gepökelte Schweinsknöchel.** Man läßt sich vom Metzger Rückgrat, Hals, Ohren, Rüssel und Füße in zierliche Stücke hacken, mengt und reibt sie mit einer Mischung von Salz und ein wenig Salpeter, legt sie in einen Napf oder Steintopf, deckt sie mit einem beschwerten Deckel zu und dreht sie alle 2—3 Tage um. Nach 12 bis 14 Tagen sind sie genügend durchgepökelt, werden gut abgewaschen, mit bloßem, nicht zu reichlichem Wasser langsam gekocht, ohne daß sie zu weich werden dürfen, und zu Kartoffelklößen und Meerrettigsauce oder Sauerkraut gegeben; sie können auch in der Erbssuppe weichgekocht werden.

**Ochsenzunge, gedämpft, auf englische Art.** Man wässert eine recht frische Zunge eine reichliche Stunde, läßt sie ablaufen, kocht sie in viel Wasser mit etwas Salz langsam weich, zieht sie ab, bräunt einen Eßlöffel Mehl in 60 Gr. Butter, verkocht diese Mehlschwitze mit einem Teil der Zungenbrühe, einer feingehackten Zwiebel, einem Eßlöffel gehackter Petersilie, einem halben Eßlöffel Kapern, zwei ausgegräteten gehackten Sardellen, einigen Zitronenscheiben und etwas Salz und Cayennepfeffer zu einer dicklichen Sauce und dämpft die Zunge noch beinahe eine Stunde darin. Dann richtet man sie auf einer erwärmten Schüssel an, läßt die Sauce mit ¼ Glas Essig nochmals aufkochen und gießt sie über die Zunge.

**Weißkraut als sogenannter Jägerkohl.** 1—2 Weißkrautköpfe werden geputzt, sehr fein geschnitten oder gehobelt und mehrmals in kochendem Wasser gebrüht, worauf man das Kraut auf einem Siebe abtropfen läßt. Während dieser Zeit schneidet man 125 Gr. Speck in Würfel, zerläßt ihn, nimmt die gebräunten Speckwürfel heraus, verrührt das Fett mit 2 Löffel Mehl, gießt ¾ Liter siedendes Wasser und einige Löffel Essig an, würzt die Sauce mit Pfeffer und Salz, läßt sie eine Weile verkochen und hält sie zum Gebrauch warm. In einem Kasserol setzt man eine Anzahl mittelgroßer, roh geschälter und gut gewaschener Kartoffeln mit wenig Wasser und etwas Salz zum Feuer; sobald sie stark zu kochen beginnen, bedeckt man sie mit dem Kraut, salzt dasselbe noch ein wenig, schüttet die Specksauce darüber, bedeckt alles mit einem fest schließenden Deckel und dämpft es so lange, bis man annehmen darf, daß die Kartoffeln völlig weich sind. Sollte dann noch zu reichliche Brühe auf dem Gemüse sein, so nimmt man den Deckel ab, läßt die Brühe rasch kurz einkochen, rührt das Kraut unter die Kartoffeln und giebt beides sofort, mit Bratwürsten garniert, zu Tisch.

**Sellerie-Salat.** 2 bis 3 schöne Sellerieknollen werden gewaschen, in Wasser weichgekocht, geschält, in gleichmäßige, nicht zu große Scheiben geschnitten, noch heiß mit Oel, Salz, Essig und Pfeffer angemacht und nach dem Auskühlen mit Selleriblättern, namentlich von krausem, sogenanntem gefüllten Sellerie, oder auch mit Rapünzchen, die man in einer anderen Schüssel mit Salz, Essig und Oel vermischt hat, garniert. — Ebenso kann man den Salat auch mit einer beliebigen Salatsauce vermengen.

**Semmelspeise mit Pflaumen.** 5 bis 6 altbackene Mundbrötchen schält man ab, schneidet sie in Scheiben, weicht sie in 1 Liter Milch und verrührt sie über dem Feuer zu einem steifen Brei, der sich vom

Kasserol ablöst; hierauf rührt man 125 Gr. frische Butter zu Schaum, mischt 125 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, acht Eidotter, eine Prise feingestoßenen Zimmt und 70 Gr. geschälte, feingehackte Mandeln, worunter sich etliche bittere befinden, einen halben Theelöffel Salz und den festen Schnee der acht Eiweiße hinzu und füllt diese Masse in abwechselnden Schichten mit ausgekernten und abgeschälten, eine Stunde mit Zucker marinierten Pflaumen in eine gebutterte, mit Semmel ausgesiebte Form, bestreut die oberste Teigschicht mit Zucker und Zimmt, belegt sie mit Butterstückchen und bäckt die Speise bei guter Hitze 1½ Stunden. (Für 10 Pers.)

**Gugelhopf** (Napfkuchen). 1—1¼ Kilogramm feines, etwas gewärmtes Mehl wird in eine Schüssel gesiebt, in die Mitte eine Vertiefung gemacht und 80 bis 100 Gr. in einer Tasse lauer Milch aufgelöste Hefe hineingeschüttet, die man mit einem Teil des Mehles zu einem Hefenstück anrührt und gut aufgehen läßt. Nachdem dies geschehen, mischt man 4—6 Eier, etwas Salz, 100—125 Gr. gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone oder ein wenig Zitronenöl, ¼ Liter lauwarme Milch, 16 Gr. gestoßene bittere Mandeln, nach Belieben auch 70 Gr. süße Mandeln und 250 Gr. gutgereinigte, mit etwas Rum angefeuchtete Korinthen hinzu, schlägt den Teig tüchtig mit dem Rührlöffel, wirkt ihn dann noch gehörig mit den Händen durch und knetet 250 Gr. frische, in Stücke zerschnittene Butter hinein. Sobald der Teig recht geschmeidig oder elastisch geworden ist, thut man ihn in eine mit Butter ausgestrichene Gugelhopfform, läßt ihn gut aufgehen und bäckt ihn bei gemäßigter Hitze hellbraun. Häufig zerläßt man auch die Butter bevor man sie in den Teig thut, allein der Kuchen schmeckt weit angenehmer, wenn man frische, in Stücke zerschnittene Butter nach und nach hineinarbeitet. Thut man große Rosinen hinzu, so muß man dieselben zuvor auskernen, und nimmt dann 125 Gr. Rosinen und 125 Gramm Korinthen auf obige Teigmasse. Rosinen oder Korinthen können auch weggelassen werden.

**Wiener Mokkatorte.** Aus einem feinen Blätterteig, den man drei- bis viermal überschlägt und zuletzt zwei Stunden auf Eis legt, rollt man drei runde, zwei Messerrücken starke Tortenboden aus; während der Teig ruht, bereitet man folgende Crême: man gießt zwei Tassen sehr starken Mokkakaffee auf, mischt ¼ Liter süßen Rahm, zwei Eßlöffel Zucker, einen gehäuften Kaffeelöffel voll Vanillezucker und vier zerquirlte Eidotter hinzu, verrührt alles über gelindem Feuer, bis es sich verdickt, bestreicht zwei der Tortenboden damit und legt alle drei übereinander. Den dritten Blätterteigboden überpinselt man mit Ei und bäckt die Torte langsam bei mäßiger Hitze; zuletzt überzieht man die Oberfläche noch mit einer Kaffeeglasur. Hiezu kocht man von 30—40 Gramm gemahlenen, frischgebrannten Kaffebohnen ungefähr eine halbe Obertasse sehr starken Kaffee, läßt denselben kalt werden und verrührt einen Teil davon mit Puderzucker zu einem dickflüssigen Brei, den man unter fortgesetztem Umrühren gelinde erwärmt und über die Torte streicht.

## Eingemachte Früchte.

**Quittengelee.** Völlig reife, ganz gelbe, aber fehlerlose Quitten, gleichviel ob Apfel- oder Birnquitten, auch ob die Früchte groß oder klein sind, werden mit einem weichen Tuche abgerieben, von Stiel und Blüte gesäubert, aber nicht geschält, in vier Teile zerschnitten und in einem irdenen glasierten Kasserol mit so viel Wasser übergossen, daß sie eben davon bedeckt sind, langsam weichgedünstet. Man läßt hierauf den Saft gut ablaufen und stehen, bis er ganz klar ist, nimmt auf je 500 Gr. Saft, ebensoviel Hutzucker, läutert denselben, schäumt ihn gehörig ab, gießt den Quittensaft hinzu und läßt beides zusammen rasch unter öfterem Umrühren kochen, bis an dem herausgezogenen Löffel der Saft in einer großen Perle abtropft, oder bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen rasch erstarrt. Nach kurzem Auskühlen füllt man das Gelee in kleine Gläser, die man gut zugebunden aufbewahrt.

**Quitten ganz einzumachen.** Eine Anzahl reifer Quitten werden geschält, worauf man mit einem Apfelbohrer das Kernhaus herausticht, die Früchte in siedendes Wasser wirft und weichkocht, ohne daß sie zerfallen dürfen. Man läßt sie nun abtropfen und auskühlen und kocht in dem Wasser auf je 500 Gr. Früchte das gleiche Gewicht Zucker, schäumt gut ab und gießt den Sirup über die Früchte, die man zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen läßt. Hierauf fügt man zu dem Sirup etwa 250 Gr. Apfelgelee, löst es darin auf, legt die Quitten hinein, läßt sie darin kochen, bis sie durchsichtig aussehen, hebt sie heraus, ordnet sie in die Gläser und schüttet den eingedickten Sirup ausgekühlt darüber, wonach man die Gläser überbindet und aufbewahrt.

**Weinbeermarmelade.** 500 Gr. recht reife Weinbeeren werden mit 500 Gr. gestoßenen Zucker vermengt, und unter häufigem Abschäumen und fleißigem Umrühren langsam gekocht, bis die Marmelade geleeartig dick ist; während des Kochens nimmt man mit einem silbernen Löffel die an die Oberfläche kommenden Kerne ab, füllt nach dem Erkalten die Marmelade in Gläser und bewahrt sie auf. — Oder man läutert auf 2 Kilogramm recht reife blaue Weinbeeren 1 Kilogramm Zucker, thut die Beeren hinein, kocht sie bis die Kerne an die Oberfläche kommen, beseitigt dieselben sorgfältig, setzt das Kochen dann fort, bis die Marmelade steif wird und füllt sie in die Büchsen.

## Krankenpflege.

**Rettung von Menschen, deren Kleider in Brand geraten sind.** Wie Brandwunden irgend welcher Art zu behandeln sind, ist an dieser Stelle schon wiederholt besprochen worden. Wie man nun speziell zu verfahren hat, um solche zu retten, deren Kleider in Brand geraten sind, sagen die „Dienstvorschriften der Feuerwehr der Stadt Wien" wie folgt:

Das Wichtigste ist, daß die betreffende Person rasch zu Boden geworfen wird, weil die stets nach oben schlagenden Flammen bei aufrechtstehenden Menschen gerade die empfindlichsten Körperteile: Gesicht, Hals und Ohren, beschädigen, während die heißen Flammen die übrigen Körperstellen erst nach dem Durchbrennen der Kleider erreichen. Laufen mit brennenden Kleidern ist stets ein Unglück für den Betreffenden; insbesondere sind Frauen rettungslos verloren, wenn sie, in Schmerz und Angst Rettung suchend, laufen. Menschen, deren Kleider zu brennen beginnen, sollten sich sofort auf den Boden werfen und wälzen und durch Zusammendrücken der brennenden Kleider oder durch Aufdrücken eines Tuches die Flammen zu ersticken trachten. Als Vorschrift hat zu gelten, daß 1. die die betreffende Person mit einem durchnäßten Tuche oder Decke — in Ermangelung einer solchen mit irgend einer Bett- oder Tischdecke, einem Fußteppich, einem Kleidungsstück, Mantel oder Rock umfaßt und schonend — aber unaufhaltsam — zu Boden gebracht und die Flammen wie oben erwähnt durch Zusammendrücken der Kleider und Aufdrücken der Decke u. s. w. erstickt werden. Im Falle ein Gefäß mit Wasser zur Hand ist, aber nur dann, können die brennenden Kleider durch Ausgießen

gelöscht werden; es darf aber mit dem Suchen nach Wasser nicht Zeit verloren werden. 2. Nach Ersticken der Flammen sind die heißen, verbrannten Kleider und der ganze Körper zur Abkühlung reichlich mit Wasser zu übergießen. 3. Etwaige Brandwunden sind nach den Bestimmungen der Sanitätsvorschriften zu behandeln.

## Kinderpflege und -Erziehung.

**Schularbeiten und Tischlampe.** Beim Herannahen des Winters ist es nötig, darauf hinzuweisen, daß man den Schulkindern ein ruhiges Plätzchen und richtige Beleuchtung zur Besorgung der Schulaufgaben gewähre. Kinder, die am Familientisch, wo oft zahlreiche Personen versammelt sind, arbeiten müssen, werden notgedrungen beständig gestört; das Schlimmste ist aber, daß ihre Augen dabei leiden müssen. In der Regel hat man für den Tisch nur eine Hänge- oder Stehlampe; es ist aber durchaus notwendig, daß ein arbeitendes Kind seine eigene Lampe zur Benutzung habe, um Augenschädigungen zu entgehen. Die Lampe soll links, etwas nach vorn bestehen. Steht nur eine Lampe für alle zur Verfügung, so fällt auf das Lesebuch oder Schreibheft des Kindes zu wenig Licht. Steht das Licht rechts, so würde dies beim Lesen noch nicht schädlich wirken, wohl aber beim Schreiben, denn so fällt der Schatten der schreibenden Hand auf die Schreibfläche. Durch alle diese Umstände wird die Arbeitsfläche des Kindes auf dem Tisch mehr oder weniger verdunkelt, das Kind muß die Augen der Arbeitsfläche mehr nähern und erstere dabei bedeutend mehr anstrengen. Ist dies jeden Tag der Fall, so können allmählich Entzündungen des Auges entstehen und was noch schlimmer ist, das Kind gewöhnt sich nach und nach diese nach vorne geneigte Kopfhaltung an und dabei entwickelt sich die Kurzsichtigkeit, welche die Neigung hat, immer mehr zuzunehmen. Wie sehr aber die Kurzsichtigkeit im Berufsleben hinderlich ist, weiß man zur Genüge. Ueberdies liegt auch die Gefahr der Erblindung nahe (durch Netzhautablösung) die bei Kurzsichtigen nicht selten auftritt.

Dringend geboten ist es daher, den Kindern vom ersten Tage des Schulbesuchs an eine gesundheitsgemäße Stätte für die Besorgung der Schularbeiten zu gewähren. Der Stuhl sollte so niedrig sein, daß die Füße den Boden berühren; ist er höher, so sorge man für einen passenden Schemel; der Tisch darf nicht rund sein und die Tischplatte soll dem Kinde nur bis zur Herzgrube reichen. Das Lampenlicht muß strahlend hell sein, doch soll ein tief hinabreichender Lampenschirm die Augen vor allzugrellem Licht und der ausströmenden Hitze schützen. Beide Arme müssen auf der Tischplatte liegen, Heft oder Buch seien stets etwa 30 Cm. von den Augen entfernt. Wo die Augen anhaltend die Neigung haben, näher zu gehen, liegt der Grund an fehlerhafter Beleuchtung.

## Blumenkultur und Gartenbau.

### Arbeitskalender für den Monat Oktober.

Das Ernten des Obstes ist auch in diesem Monat eine Hauptarbeit. Das Tafelobst muß auf Lattengestellen möglichst dünn ausgebreitet werden; das gewöhnliche, welches zu Most, Obstgelee, zum Dörren ꝛc. Verwendung finden soll, wird auf Haufen gelegt bis zum Verbrauch. Die Obstbäume werden von Flechten, Moosen und abgestorbenen Rindenteilen gereinigt und ältere Stämme mit verdünnter Kalkmilch angestrichen. Klebgürtel zur Abwehr des Frostnachtschmetterlings sollten alle Bäume erhalten. Ist das Laub gefallen, so kann man mit Setzen und Verpflanzen von Bäumen anfangen. — Erdbeeren und anderes Beerenobst soll gedüngt werden. Erdbeerbeete bedeckt man mit verrottetem Dünger, auch mit alter Gerberlohe.

Der Gemüsegarten verlangt auch fast ausschließlich Erntearbeit von uns; bei günstiger Witterung werden Knollen und Wurzelgemüse: Spätkartoffeln, Schwarzwurzeln, Rüben, Kohlrabi, Randen, Sellerie, Endivien ausgegraben und in Gemüsegruben oder im Keller eingeschlagen. Wo man Spargeln gepflanzt, schneidet man jetzt das Kraut einige Centimeter über dem Boden ab und düngt die Beete. Zu Anfang des Monats wird Spinat und Rapünzchen für das Frühjahr gesät und Wintersalat angepflanzt. Die Beete grabe man rauh um, damit der Frost eindringen und den Boden mürbe machen kann.

Im Blumengarten werden Knollen und Zwiebelgewächse, die in frostfreiem, trockenem Raume überwintern müssen, wie Canna, Gladiolen, Monbretia, Mirabilis aus der Erde gehoben nach dem ersten leichten Frost. Man trocknet sie dann an der Luft und schlägt sie dort, wo sie überwintern sollen, in trockene Erde oder Sand ein.

Entleerte Blumenbeete gräbt und düngt man und bepflanzt sie für das Frühjahr mit Blumenzwiebeln: Hyazinthen, Tulpen, Krokus, Ranunkeln und Anemonen und mit Pensées, Silenen ꝛc. Deckmaterial, wie Tannenreis und Stroh soll rechtzeitig beschafft werden. Lorbeer-, Granat- und Oleanderbäume müssen möglichst lang im Freien bleiben; Fuchsien, Pelargonien, Myrthen, Dracaenen werden unter Dach gebracht und fleißig gelüftet. Knollengewächse läßt man durch Entziehen des Wassers absterben und bringt die Knollen zur Ueberwinterung in mäßig warmen Raum, wo sie in Torfmull, Sand oder trockene Erde zu liegen kommen.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

77. Wir haben jahrelang einen Petrolherd, System Huber-Hotz (beim Großmünster) in Zürich, verwendet, und waren immer sehr befriedigt davon. Petrolgeruch hat sich keiner entwickelt. Es ist zwar kein Kocher zum Abwaschen, in Email, sondern eine Gußplatte mit soliden Blechwänden; das Petrolgefäß in Kupfer. Uebermäßig viel zu putzen giebt ein gut unterhaltener Herd nicht. Es hat bei Huber-Hotz in verschiedenen Größen und Preislagen Petrolherde auf Lager. Ich lasse mich mit Vorliebe dort bedienen, weil die ganze Geschäftsführung durchaus reell ist. Lassen Sie Prospekte kommen!

Frau Anna.

78. Verlangen Sie: Lebl, die Champignonzucht. Berlin, Parey. (12 Frs.)

78. Aus eigener Erfahrung kann ich Ihnen auch nichts über die Champignonzucht mitteilen, doch liest man so viel über den materiellen Gewinn, den eine rationelle „Zucht" bringen soll, daß man gewiß einen Versuch, der ja nicht viel kostet, wagen dürfte, sofern man über passende (Keller-) Räumlichkeiten verfügt. Die Champignonzüchterei Ernst Wendisch, Berlin NW., Lehrterstraße 28a, giebt Ihnen gewiß Anleitung und verabfolgt Brut. Es werden immerhin verschiedene Verfahren angewendet, von denen einige bedeutend weniger Zeit und Mühe beanspruchen, als andere. Leider kann ich Ihnen kein ausführliches Verzeichnis der verschiedenen Champignon-Zuchtmethoden aufstellen; ich hoffe aber, es werden Ihnen auch von anderer Seite noch Ratschläge zugehen. L. in Z.

79. Mit dem Rezept der Pistazientorte kann ich Ihnen dienen. Man rührt 500 Gr. Zucker mit 11 Eidottern und 11 ganzen Eiern zu Schaum, thut 250 Gr. geschälte, mit Orangenblütenwasser gestoßene Pistazien hinzu, mischt den Schnee von 8 Eiweißen und 250 Gr. Stärkemehl darunter, bäckt die Torte in einer ausgestrichenen Form und überzieht sie mit Wasserglasur. — Ebenso kann man die Masse in zwei schmäleren Tortenblechen backen und die Tortenboden mit dazwischengestrichener Obstmarmelade zusammensetzen, worauf man die Oberfläche glasiert und mit Pistazien verziert.

79. Ein Mokka-Tortenrezept finden Sie unter Rubrik „Küche". D. R.

80. An Ihrer Stelle würde ich den hellen Sammt und die weißseidene Blouse in erster Linie mit Mehl zu behandeln suchen. Reiben Sie die schmutzigen Stellen damit ein; natürlich wird es erneuert, sobald das Mehl eine schmutzige Farbe annimmt, und das Kleidungsstück wird nach der Prozedur ausgeschüttelt und sauber gebürstet. Auf solche Weise können Sie die Schäden gewiß heilen und die Ausgaben für das Chemischwaschen noch sparen. Eine, die alles probiert.

### Fragen.

81. Wie sind Rotweinflecken aus schwarzem Seidensammet zu entfernen und wie lassen sich Flecken von Wagenfett aus Wollstoffen wegbringen? Für Auskunft dankt Frau B.

82. Kann mir jemand das Rezept des als so vorzüglich bekannten Kummerfeld'schen Toilette-Waschwassers geben? Es soll das einzige sein, das Teint-Unreinheiten, Mitesser ꝛc. wirklich vertreibt. Für gütige Anleitung dankt sehr Frau G.

83. Kann mir eine Abonnentin gütigen Rat erteilen, wie man Tomaten einmacht, um dieselben für Saucen zu verwenden? Abonnentin im Toggenburg.

84. Hiemit möchte ich anfragen, wie die Petrol-Gasherde „Reliable" und „Standard" sich bewähren, und welches System das vorteilhaftere ist? Ist wohl eine der geehrten Mitabonnentinnen so freundlich, mir darüber Auskunft zu geben? F. H.

85. Welches Kochgeschirr empfiehlt sich wohl am besten zur Anschaffung für einen neuen Haushalt? Man hört so verschiedene Urteile, daß ich zu gar keinem Entschluß kommen konnte nnd nun noch das Gutachten von ein paar tüchtigen Hausfrauen einholen möchte. Also bitte, seid mit Ratschlägen nicht so zurückhaltend, Ihr guten Hausmütterchen! Lisa.

86. Wer giebt mir für 14 Tage einen Speisezettel an für Mittagessen ohne Fleisch? Ich muß aus Sparsamkeitsrücksichten die teuern Fleischgerichte von unserm Tisch verbannen, hoffe aber dennoch, mich und die Kinder auf anderem Wege ganz gut nähren zu können. Nur suche ich nach viel Abwechslung und danke daher für gute Winke. Vielbeschäftigte Mutter.

87. Wie kann ich meine allzupraktische Hausfrau von der fixen Idee bekehren, daß jede Ausgabe für bedrucktes Papier eine Verschwendung sei? Mir ist das Lesen zwischen der harten Wochenarbeit, an Sonn- und Festtagen eine wahre Erholung; meine Frau kann sich damit nicht aussöhnen und wird jedesmal wild, wenn ich still für mich mit einem Buch auf dem Bänkli sitze. Helft mir ein bischen überzeugen, liebe Leser!

Landwirt in F.

88. Könnte mir jemand Auskunft erteilen, über das neue Dalli-Bügeleisen, welches mit Glühstoff geheizt wird? Entspricht es wirklich seiner Reklame? Auch wäre ich sehr dankbar für die Adresse. Wenn ich es in der Schweiz beziehen könnte, wäre es mir lieber, da ich so wenig wie möglich im Ausland einkaufe. Es dankt zum voraus eine Thurgauerin.


**In jedem sparsamen Haushalt unentbehrlich!**

**Brauns'sche Stofffarben**
zum Auffärben verblaßter Kleider ꝛc.
**Brauns'sche Blusenfarben**
zum Auffärben von Blusen, Waschkleidern,
**Brauns'sche Crêmefarben**
für Gardinen, Vorhänge, Spitzen,
**Brauns'sche Handschuhfarben**
für alte Glacéhandschuhe, Schnitzereien,
**Dr. Weller's Antipluvius** (Schutz gegen Durchnässung bei Regenwetter) zum porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke.

SCHUTZ MARKE

*Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.*

**Schutzmarke:** Schleife mit Krone. auf die man achten wolle.

Alleiniger Fabrikant: **Wilhelm Brauns, Quedlinburg** (Harz).

# Eine Partie junge Feigenbäume

(2—3 Fuß hoch), ebenso 6 Stück große, fruchttragende, ohne Töpfe, sind **billig zu verkaufen.** Offerten unter J. R 261 befördert die Redaktion d. Bl.

Vom **Verlag des „Schweizer Frauenheim"** in Zürich und durch die **Buchhandlungen** zu beziehen:

**Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein,** 2. vermehrte und verbesserte Auflage. Preis in ganz Leinwand gebunden Fr. 4. 50 Cts. Jeder Teil kann auch einzeln bezogen werden und zwar:

I. Teil: Kochbüchlein, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20,
II. Teil: Lehre von den Nahrungs- und Genußmitteln, brosch. Fr. 1. 40 Cts, kart. Fr. 1. 70 Cts.
III. Teil: Haushaltungskunde, brosch. 90 Cts., kart. Fr. 1. 20 Cts.
IV. Teil: Gesundheitslehre, brosch. Fr. 1. 40 Cts., kart. Fr. 1. 70 Cts.

**Wie Gritli haushalten lernt,** Anleitung zur Führung eines bürgerlichen Haushaltes in zehn Kapiteln, von Emma Corradi-Stahl. Preis steif broschirt Fr. 1. 50 Cts., in elegantem Leinwand-Einband Fr. 2.


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