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

Band: 6 (1899)

Heft: 15

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

Gratisbeilage zu Nr. 32 des „Schweizer Frauenheim“.

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. 15. VI. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 12. August 1899.

Wo ist das Glück?

In einer Seele gottergeben,
In einem Herzen warm und rein,
In einem stillbescheidnen Leben
Ohn' Eigennutz und Heuchelschein,

Da werden gute Geister wohnen,
Dir immer treu und wohlgesinnt,
Die kommen dir mit — Glück — zu lohnen,
Wenn rein dein Erdentag verrinnt.

Drum lern' es, Menschenkind, erkennen,
Ob's auch dein schwaches Aug' nicht sah,
Verblendung nur kann's von dir trennen,
Das Glück, es ist dir immer nah!

Lina Gasser.

Kochschulen, Haushaltungsschulen oder hauswirtschaftliche Schulen?

(Nachdruck verboten.)

I.

Manchem Leser mag diese Frage als eine spitzfindige Wortklauberei erscheinen. „Kochschulen, Haushaltungsschulen und hauswirtschaftliche Schulen sind am Ende doch dieselben Einrichtungen, nur auf verschiedene Namen getauft“, so höre ich sagen.

Behauptungen aufstellen und solche bestreiten, ist eine leichte, aber keine überzeugende Tat. Ich will es darum auf anderem Wege versuchen. Du hast vielleicht Interesse für die Sache der Mädchenschulen und darum ein Stündchen frei zu einem Besuch in den drei verschiedenen Anstalten. Die Reisebillets dorthin kosten nicht viel, obwohl wir mit der elektrischen Bahn fahren, wir wohnen nämlich im „Freiland“ der Phantasie. Nur deinem Führer darfst du vertrauen, denn ich bin dieselbe Strecke schon öfters in Wirklichkeit gegangen.

Da sind wir schon in A.! Laß uns die Schritte nach dem Schulhaus lenken! Es ist 8 Uhr des Morgens. In der großen, saubern Schulküche sind 12 Mädchen um eine Lehrerin versammelt. Diese diktirt ihnen den heutigen Küchenzettel und bespricht die Herstellungsweise der neuen Gerichte. Es ist eine volle Tagesarbeit zu bewältigen; darum gehen die 16jährigen Töchter munter an dies Werk, machen Feuer an, putzen Gemüse, bereiten Teig vor und klopfen das Fleisch. Es ist recht kurzweilig, diesem Treiben zuzusehen. Welche Verschiedenheit in der Handhabung der Geräte, welcher Unterschied im Gesichtsausdruck, welche Gegensätze in den Bewegungen! Dank der helfenden und rettenden Allgegenwart der Lehrerin — oder vielmehr Oberköchin — ist ein prächtiges Essen fertig geworden. Bei eifriger Benützung der Stunden und gewissenhafter Uebung können diese Schülerinnen gewandte Köchinnen werden, aber — sind sie damit auch edlere und gebildetere Menschen geworden?

Laß uns nachdenkend weiter gehn! Es marschirt sich auch mit schweren Gedanken leicht und frei in der herrlichen Frühlingsluft.

Wir haben schon B. erreicht; das freundliche Haus im Grünen ist die Haushaltungsschule. Der große Garten gehört augenscheinlich auch zu der Anstalt, denn da arbeiten zehn Töchter. Dieselbe Zahl von Schülerinnen hat diese Woche in der Küche Dienst und das letzte Drittel darf Handarbeiten machen. Wo aber bleibt die Lehrerschaft? Daß eine Lehrerin in der Arbeitsschule nicht fehlen darf, versteht sich von selbst, warum aber erstreckt sich diese Selbstverständlichkeit nicht auch auf Küche und Garten? Da sagt so manche tüchtige Hausfrau: „In diesen Sachen muß die Uebung die Hauptsache sein und nicht die Belehrung.“ Bist du auch derselben Mein-

ung, liebe Leserin? Nimm diese Frage in dich auf und laß uns später darüber reden.

Jetzt aber schenke deine Aufmerksamkeit dieser hauswirtschaftlichen Schule in C. Da sitzen die Schülerinnen an langen Tischen in der Küche. Die Lehrerin bespricht mit ihnen das heute zu bereitende Essen. Doch welcher Unterschied in der Behandlung! Wie beim guten, naturkundlichen Unterricht, so werden hier Grund und Folge, Ursache und Wirkung zu einander in Betracht gezogen. Die Erscheinungen, die uns im täglichen Leben begegnen, werden denkend verarbeitet. Das Kochen, als eine der Hauptaufgaben der Frau, wird schulgerecht behandelt im Anschluß an die in der Schule erworbenen physikalischen und chemischen Kenntnisse. Hier wird die Mehlsuppe nicht darum gekocht, damit die Schülerinnen diese Art Suppe bereiten lernen, sondern weil sie an Hand dieses einen Gerichtes manche Kochregel für andere Suppen, Saucen, Breie beobachten und lernen sollen. Außer dem Kochen erhalten die Mädchen Anweisung in manchen anderen häuslichen Beschäftigungen: Geschirr aufwaschen, Putzen, Scheuern, Waschen, Einmachen 2c. Natürlich wird an jedem Schultag nur eine neue Arbeit vorgenommen, doch soll sie gründlich und allseitig behandelt werden. Die Lehrerin legt nicht selbst Hand an, doch geht ihr prüfendes Auge von einem zum andern. Sie versteht es auch in besonderer Weise den Mädchen die Augen zu öffnen für ihre Pflichten als Familienglieder, als Menschen. Sie zeigt ihnen an Hand der häuslichen Arbeiten den Beruf des Weibes und weiß ihnen das „Dienen" und das „Helfen" als ihre „Bestimmung" klar zu machen. Dadurch erreicht sie von selbst den Hauptzweck der Schule: die hauswirtschaftliche Tätigkeit der Frau im Urteil der Menschen zu heben.

Falsche Kapern.

Echte Kapern finden im bürgerlichen Haushalt einer sparsamen Hausfrau wenig Verwertung, da sie zu teuer sind. Bei uns wächst nun manch prächtiger Ersatz für diese südliche Frucht wild. Wie viele falsche Kapern kommen doch für echte in den Handel, kapernartig zubereitete Blütenknospen und diese kann sich die Hausfrau mit einiger Mühe selbst herstellen. Man verwendet dazu: Caltha palustris, Sumpfdotter, auch Schmalz-Kuh-Butterblume genannt, welche in der Schweiz auf Wiesen und andern feuchten Stellen wächst. Sie ist an ihren großen, gelben Blumen und an ihren großen nierenförmigen Wurzelblättern leicht zu erkennen. Sie blüht vom April bis Juni. Die Blütenknospen finden statt Kapern Verwendung.

Auch von Ranunculus ficaria, Feigwurz, Hahnenfuß werden die Blütenknospen verwendet. Besenginster, Besenstrauch, wächst an Wegen, auf schlechten Weiden, an Waldrändern, Chausseegraben, zwischen Steinhaufen und blüht zitronengelb, wohlriechend vom Juni bis August. Blatt und Blütenknospen werden als Kapern verwendet. Sambucus nigra, schwarzer, gemeiner Hollunder, wächst auch fast überall an schattigen und fruchtbaren Orten, bald strauch- bald baumartig. Er wird auch deutscher Flieder genannt und ist ein überaus nützlicher Strauch. Vor einem Hollunderstrauch soll man den Hut abnehmen, sagt der Landmann, und das mit Recht, denn er ist in allen seinen Teilen nutzbringend. Der Strauch blüht im Juni und Juli und die sich entwickelnden grünen Beeren (werden später tief dunkelblau, fast schwarz) benutzt man zum Einlegen als falsche Kapern. Auch vom Löwenzahn werden die Blütenknospen verwendet.

Die Behandlung der falschen Kapern ist bei allen dieselbe. Am Abend salze ich sie ein und lasse sie über Nacht stehen. Am folgenden Morgen trockne ich sie ab und gebe sie in ein Glas oder ein Fläschchen (Essigessenzfläschchen, ebenso Malzextraktfläschchen eignen sich sehr gut dazu) mit etwas ganzem Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Dill und recht viel Meerrettig, was ihnen einen scharfen, pikanten Geschmack gibt und gieße ungekochten Essig darüber. Noch nie ist mir ein Fläschchen Kapern verdorben und ich mache meinen Vorrat fürs ganze Jahr ein, zu Kapernsaucen, Salaten, zum kalten Aufschnitt, zu allen pikanten warmen Saucen und so weiter.

Den Leserinnen dieses Blattes möchte ich empfehlen, einen Versuch zu machen. Hausfrau.

Ueber die Verwendung der Krebse.

Von den Monaten ohne „r", in welchen bekanntlich die Krebse allein tafelfähig sein sollen, geht nun allgemach der letzte vorüber, aber Schreiberin dies hat als erfahrene Köchin die Beobachtung gemacht, daß gerade im August und September diese Tiere am fettesten und schmackhaftesten sind und erlaubt sich daher, in dieser Zeit noch auf sie aufmerksam zu machen.

Von den verschiedenen zur Familie der Krebse zählenden Arten wollen wir uns hier nur mit dem Flußkrebs beschäftigen, der, nebenbei gesagt, wohl auch der bekannteste Repräsentant der Familie sein dürfte. Der Krebs ist in unsern süßen Gewässern fast allgemein verbreitet, lebt einsiedlerisch in lehmigen und torfigen Uferhöhlen und zieht dann besonders die Plätze vor, wo viele ausgewachsene Baumwurzeln zusammenstehen. Seine Nahrung besteht in Würmern, Insektenlarven, kleinen Fischen und Fröschen. Vor allem aber liebt er das Aas und kann durch solches auf weite Entfernungen angelockt werden. Ganz besonders interessant ist die Häutung des Krebses, die Mitte Juni vor sich geht. Der Panzer des Krebses spaltet sich in der

Mitte und der Krebs entschlüpft demselben als ganz verändertes Tier, als der sogenannte Butterkrebs.

Der Krebs ist ein Tier, von dem man erst nach seinem Tode sagen kann, daß er schön ist; vorher könnte das niemand behaupten, und das kommt durch die Veränderung der Farbe beim Kochen. Unansehnlich blau-schwarz oder grau-braun gaben wir ihn ins Wasser, und schön scharlach- oder besser „krebsrot" kommt er heraus. Diese Erscheinung beruht darauf, daß durch das Kochen der schwarze Farbstoff zerstört wird, welcher im Leben den roten überdeckt.

Krebse haben ein sehr zähes Leben und sind schwer zu töten. Sie werden 20 Jahre alt und darüber. Obgleich man sie, um ihnen den Todeskampf abzukürzen, in stark kochendes Wasser wirft, dauert derselbe doch immer 1 – 2 Minuten. Die Kochzeit der Krebse währt ungefähr 10 Minuten. Nachher hebt man sie ab und läßt sie fest zugedeckt ungefähr noch 5 Minuten ziehen, wodurch sie saftig werden.

An den Krebsen werden in der Küche die meisten Grausamkeiten begangen. Man zieht den armen Tieren bei lebendem Leibe den Darm heraus, man gibt sie, um eine schönere rote Farbe zu erzielen, ins kalte Wasser und läßt sie eines langsamen und qualvollen Todes sterben. Das ist schwere Sünde, arme Geschöpfe so zu quälen, dazu gab uns Gott, der uns wohl über seine Geschöpfe setzte, nicht das Recht, und jede Hausfrau, auch die nervöseste, ist streng verpflichtet, darüber zu wachen, daß in ihrer Küche keine solchen Grausamkeiten vorkommen. Gekochte Krebse halten sich schlecht und müssen bald verbraucht werden. Die Krebse werden zum Kochen lebendig in brausend kochendes, stark gesalzenes Wasser geschüttet, dem man einen starken Guß Essig zusetzt, vielfach auch eine Hand voll Kümmel. Sobald sie ins Wasser kommen, rühre man sie gehörig durch, weil sie sich oft so ineinander verwickeln, daß die inwendigen eines qualvollen Todes sterben müssen. Viele lassen auch einige male ein rotglühendes Eisen in dem Sud ablöschen, wodurch sie ein schöneres Aussehen erhalten sollen. Das Anrichten der Krebse geschieht gewöhnlich in einer Terrine mit Deckel, und zwar derart, daß man die Brühe vorher abgießt, die Krebse mit einem Stich frischer Butter gut durchschwenkt, wodurch sie feinschmeckend und von glänzendem Aussehen werden, sie in die Terrine schüttet und so viel von der Brühe wieder darüber gibt, daß sie knapp damit bedeckt sind. Eine andere Art des Anrichtens geschieht auf großer, flacher Schüssel, auf der man sie pyramidalisch, die Köpfe nach innen gerichtet, mit dazwischen gelegten Petersiliensträußchen aufschichtet. Auf das Anrichten der Krebse hat man von jeher besondere Aufmerksamkeit gerichtet.

Ueber feine Gerichte, die aus Krebsen zu bereiten sind, bringt jedes Kochbuch eine Menge Vorschriften. Ich will mich deshalb hier darauf beschränken, der Verwendung der Krebse für den Familientisch zu gedenken. Da dürfte neben den abgesottenen Tieren noch der guten Krebssuppe und der Krebsbutter zu gedenken sein.

Zu einem Liter Suppe nimmt man ungefähr 15 Stück Krebse. Nachdem dieselben gekocht sind, bricht man die Schwänze und Scheeren aus. Die Schalen werden mit Ausnahme der Nasen fein gestoßen. Das Zerstoßene wird mit 125 Gramm Butter geschmort, dazu gibt man Fleischbrühe oder Wasser und läßt die Schalen tüchtig auskochen. Nach ungefähr einer Stunde Kochens wird der Topf vom Feuer gestellt, um die sich oben ansetzende rote Butter (Krebsbutter) abzuschöpfen. Diese Brühe wird mit einer Butterschwitze sämig gemacht und mit 2 – 3 Eigelb und einem Tassenkopf süßen Rahmes abgezogen. Die Nasen werden mit einer beliebigen Fülle, am besten Semmelfülle, gefüllt und diese, sowie die ausgepellten Krebsscheeren und Schwänze zur Suppe gegeben.

Krebsbutter bereitet man nach folgender Angabe: Es werden etwa 20 Stück Krebse in brausend kochendem Wasser ohne Salz 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, macht alle Fasern und das Gehirn heraus, wäscht und stößt dann sämtliche Schalen mit 120 Gramm Butter im Mörser nicht allzu fein, setzt sie aufs Feuer und rührt zuweilen durch, bis die Masse rot wird und anfängt zu steigen. Dann gießt man ½ Liter Wasser hinzu, läßt es eben kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn die Brühe erkaltet ist, kann man die rote Butter abnehmen und beliebig verwenden. Das Wasser, welches den Geschmack der Krebse angenommen hat, kann zur Suppe gebraucht werden, besonders wenn man statt Wasser Bouillon zu den Krebsen gießt. Die Krebsschwänze verwendet man in der Suppe oder zu Fricassées. Auch von Krebsabfall lassen sich für den Familientisch einige recht schätzenswerte Gerichte herstellen. Man zerläßt etwas Krebsbutter und schmort das Krebsgekröse ein wenig darin, gibt Salz, geriebene Muskatblüte, ein Körnchen Zucker und etwas Sahne dazu und richtet es heiß an, oder man quirlt einige Eier mit Milch, Salz und Muskatnuß, tut das Krebsgemenge darunter und macht ein Rührei daran oder bäckt es als Omelette. In diesem Fall muß man etwas Mehl zusetzen.

Zehn Regeln über die Behandlung des Kaffees.

Eine weitbekannte Firma in Amsterdam und zugleich eines der größten Kaffeeversandtgeschäfte des Continents hat jüngst in einem norddeutschen Blatte folgende Regeln über die Behandlung des Kaffees für das konsumirende Publikum veröffentlicht, die auch für unsere Hausfrauen sehr beachtenswert sein dürften. In möglichster Kürze zusammen-

gefaßt, lauten dieselben folgendermaßen: 1. Man beurteile den Kaffee nicht immer nach der Farbe, sondern vielmehr nach dem Geschmack, denn manche Kaffees geringer Sorten werden oft gefärbt, um sie für bessere Ware teurer verkaufen zu können. 2. Beim Rösten des Kaffees sei man vorsichtig und achte stets darauf, daß der Kaffee nur kastanienbraun, aber ja nicht schwarz werde, denn bei zu starkem Rösten verflüchtigen sich seine besten Bestandteile, die ätherischen Oele, welche dem Kaffee eben den ihm eigenen Kaffeegeschmack verleihen; solcher Kaffee ist dann bedeutend schwächer als sonst und hat überdies einen unangenehmen bittern Geschmack bekommen durch das zu starke Rösten. 3. Niemals darf der frisch geröstete Kaffee gleich aus der Röstpfanne in hohe, enge Gefäße geschüttet werden, weil er sonst nachröstet und verbrennt; im Gegenteil schütte man den Kaffee, wenn er genügend geröstet ist, schnell zur Abkühlung auf ein feinmaschiges Sieb oder auf ein großes Kuchenblech aus, ihn recht dünn ausbreitend. 4. Nachdem der Kaffee auf diese Weise genügend erkaltet ist, schütte man ihn in eine Blechbüchse und bewahre ihn an trockenem, jedoch nicht zu warmem Orte auf. 5. Das Quantum der für ein bis mehrere Personen erforderlichen Kaffeebohnen, die zu mahlen sind, bestimme man nicht nach einem Gefäßmaß, sondern nach dem Gewicht. Die Bohnen leichter Kaffeesorten gehen nämlich beim Rösten mehr auf, d. h. sie werden größer als diejenigen der bessern, stärkern Sorten. Mißt man nun die Bohnen mit einem Gefäß, so bekommt man entweder bei leichten Sorten zu wenig und bei ohnehin schon starken Sorten zu viel Bohnen aufs mal. 6. Von mittelstarkem Kaffee liefern 8 Gramm gemahlenen Kaffees pro Tasse den wohlschmeckendsten und zugleich gesündesten Kaffee. 7. Soll der Kaffee möglichst fein gemahlen sein; je feiner er gemahlen ist, desto schneller und vollständiger entlaugt er sich auch. 8. Der Kaffee sollte nicht gekocht werden mit dem Wasser, sondern man soll ihn nur mit starkkochendem Wasser abbrühen. Das Wasser soll aber auf einmal aufgeschüttet werden. 9. Man bediene sich hiebei wenn es irgendwie möglich sein sollte, nicht eines gewöhnlichen Kaffeesackes, sondern beschaffe sich eine zweckmäßig konstruirte Kaffeefiltrirmaschine, deren Boden natürlich kleiner oder größer sein soll, je nach dem zu bereitenden Quantum. 10. Der Kaffee soll, sobald er fertig zubereitet ist, alsbald getrunken werden, da er durch langes Herumstellen und ganz besonders durch Nach- oder Aufwärmen sehr an Kraft und gutem Aroma verliert.

So viel du auch im Leben entbehrt,
So lange dir noch ein Herz gehört,
So lange dich bindet noch eine Pflicht,
So lange, o Mensch, verzage nicht.

* * *

„Ich will" — Beherrsche dich!
„Ich kann" — Prüfe dich!
„Ich soll" — Beeile dich! C. Gutzkow.

Der Selbstkocher von Susanna Müller.

Unter den nützlichen Küchengeräten, die jeder Haushalt aufweist, hat sich ein praktischer, sparsamer und unermüdlich treuer Helfer noch immer nicht genug eingebürgert: der Selbstkocher.

Jedem Sachkundigen muß es unbegreiflich erscheinen, daß eine so außerordentlich wertvolle Erfindung, wie Susanna Müllers Selbstkocher, noch immer so wenig bekannt und verbreitet ist. Die Tatsache, welche der Erfindung zu Grunde liegt, ist folgende: Speisen können nach einer gewissen „Vorkochzeit" ohne Feuer und unter dem Kochgrade gar gekocht und sogar besonders kräftig und wohlschmeckend werden, dies alles unter großer Ersparnis an Brennmaterial (ca. 50 %) und an Zeit. Diese Tatsache ist offenbar gerade denjenigen Familien vielfach unbekannt geblieben, die eine sparsamere Kochmethode ganz besonders nötig hätten. Wie viel mehr müßten sich sonst namentlich Arbeiterfamilien eines Kochapparates bedienen, in welchem ein schmackhaftes Mittagessen auf die billigste Weise und ohne jede Aufsicht zu Ende gekocht werden kann! Die Anwendung des Apparates selber ist sehr einfach. Uebrigens ist jetzt nicht blos im „Hausmütterchen" überall auf ihn Bezug genommen, sondern jedem Selbstkocher wird auch eine leichtfaßliche Gebrauchsanweisung beigegeben. Den größten Vorteil gewährt der Selbstkocher da, wo ein Gas- oder Petroleumherd zur Verfügung steht. Da läßt sich mit vollem Recht von ihm sagen: „Er ist ein sich selbst zahlendes Küchengerät sondergleichen."

Einsender dieser Zeilen hat sich im eigenen Haushalt seit Jahren von der Vorzüglichkeit der Müllerschen Kochmethode überzeugen können. Er möchte den Selbstkocher nicht mehr missen und hat auch Familienglieder in der Heimat wie in weiter Ferne zu dessen Anschaffung veranlaßt; überall ist man davon in hohem Maße befriedigt. Nach unserer Ansicht sollte keine neue Haushaltung, die Zeit und Geld sparen will, ihre Küche bestellen ohne die Zutat eines Selbstkochers. Auch alle Behörden und Vereine, welche sich der Unterstützung der Armen und der Förderung der Haushaltungskunde widmen, möchten wir auf die Nützlichkeit dieses stillen „Sparers im Hause" aufmerksam machen.

Wir stehen nach Beruf und Neigung gewöhnlicher Reklame durchaus fern. Aber die Ueberzeugung von der großen Wichtigkeit der Arbeit, die Susanna Müller für eine rationellere Ernährung der breitesten Schichten des Volkes geleistet hat und die betrübende Wahrnehmung, wie langsam auch hier wieder eine segensreiche Erfindung im eigenen Lande sich Bahn bricht, haben uns zu dieser etwas ausführlicheren Besprechung bewogen. Wir könnten mancherlei verraten über die endlosen Mühen, die schweren Kämpfe mit illoyaler Konkurrenz, über die Enttäuschungen sogar von seiten vermeintlicher Freunde, die Susanna Müller zu überwinden hatte, bis sie die Genugtuung erlebte,

daß ihr Kochapparat jetzt durch eine „Aktiengesellschaft zur Verbreitung des Müller'schen Selbstkochers" (mit Sitz in Zürich) in etwas ausgiebigerer Weise verbreitet wird. Aber wir wissen zugleich ganz genau, daß die uneigennützige Freundin unserer Hausfrauen selber von ihrem angestrengten Wirken am wenigsten Aufhebens macht und in aller Bescheidenheit ein, wenn auch langsames Fortschreiten ihrer Idee höher stellt als materiellen Gewinn. Dennoch wünschen wir, die bereits gebrechlich werdende Erfinderin möge an ihrem Lebensabend auch äußerlich den wohlverdienten Lohn ihrer im besten Sinne volksfreundlichen Tätigkeit ernten! E. G.

„N. Winterth. Tagblatt."

Blumensträuße in Gläsern lange frisch zu erhalten. Zu diesem Behufe muß man jeden Morgen das Wasser aus den Gläsern abschütten, frisches Wasser hineingießen und demselben eine Prise Chili-Salpeter (Würfelsalpeter) oder etwas aufgelöstes übermangansaures Kali hinzufügen. Hat man Salmiakgeist zur Hand, so nehme man jedesmal davon 1—2 Theelöffel voll und gieße es unter das frische Wasser. Werden die abgeschnittenen Blumen auf diese Weise behandelt, so halten sie sich 12—15 Tage lang frisch.

Zur Bekämpfung der Fliegenplage. Zwei Löffel voll feingemahlener schwarzer Pfeffer und zwei Löffel Staubzucker werden mit vier Eigelb gut vermengt und dieses Gemenge in kleinen, flachen Gefäßen den Fliegen hingestellt. Man wird bald vor den lästigen Plagegeistern Ruhe haben. Um überhaupt zu verhüten, daß nicht immer wieder von neuem von außen Fliegen in ein Zimmer kommen, öffne man nie ein Fenster, wo gerade die Sonne hinscheint oder soeben noch geschienen hat, da erfahrungsgemäß die Fliegen sich am liebsten in hellen, sonnigen Zimmern aufhalten. Uebrigens lüfte man zur Sommerszeit die Zimmer nur früh morgens und lasse tagsüber womöglich die Fenster geschlossen.

Schwaben- und Russenkäfer zu fangen. Man verhüllt ein hohes Glas außen mit einem Tuche, um den Tieren das Emporklettern zu erleichtern und füllt dasselbe bis zur Hälfte mit süßem Wasser und geriebenen Kartoffeln. Die Insekten fallen in die Flüssigkeit, aus der sie wegen der Glätte des Glases den Rückweg nicht mehr antreten können.

Mittel gegen Wanzen. Gegen Wanzen soll nach der „Pharm. Ztg." ein vorzügliches Mittel einfaches Brennöl (Rüböl) sein, in dem dieselben sofort absterben. Ein besonderer Vorzug dieses Mittels, das natürlich sorgfältigst in alle Fugen und Winkel eingepinselt und eingespritzt werden muß, ist der, daß die Politur der Möbel nicht darunter leidet.

Koch-Rezepte.

Lungensuppe. Die Lunge von einem Kälbergeschlinge, sowie das Herz schneidet man in Stücke, setzt sie nach sauberem Abwaschen mit 2—3 Liter Wasser aufs Feuer. Nachdem sie geschäumt, fügt man Wurzelwerk, Salz, sowie etwas ganzen Pfeffer hinzu und läßt die Lunge langsam gar kochen. Wenn die Brühe zur Hälfte eingekocht ist, gießt man sie durch, rührt sie mit ausgequollener Gerste recht klar und läßt sie damit vollends seimig kochen; mit zwei Eigelb abgezogen, gießt man sie über die in Stücke geschnittene Lunge.

Gespickter Hecht im Ofen. Der Hecht wird geschuppt, gereinigt und auf beiden Seiten mit Spickspeck gespickt; nachdem er gesalzen und gepfeffert, setzt man ihn mit gebräunter süßer Butter in eine verzinnte, emaillirte oder gewöhnliche Fisch- oder Bratpfanne in den heißen Ofen, nachdem man ihn noch mit gestoßenem Brot bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und noch hie und da auf den Fisch ein Stückchen süße Butter gelegt hat. Er muß öfters mit der Sauce übergossen werden. Da der Fisch nur mit dieser Sauce servirt wird, muß er mit viel Butter zugesetzt werden. Man garnirt die Platte mit Zitronenschnitzen. – Für einen ca. 1 Kilo schweren Fisch kann man $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden Bratzeit je nach der Hitze des Ofens rechnen. Die Fische über $1^1/_4$ Kilo sollte man zuerst vom Gräten spalten, sie werden dann nur auf der Hautseite gespickt und neben einander gelegt, diese brauchen dann nur $^1/_2$ Stunde.

Aus „Fischkochbuch" der Firma Glaser in Basel.

Gedämpfte Kalbsleber. Eine schöne Kalbsleber von 1—$1^1/_2$ Pfund wird gehäutet und in Milch gelegt. Eine Stunde vor dem Kochen wälze man sie in Mehl, das leicht gesalzen und bratet die Leber schön braun, nachdem man sie mit Speckstreifchen rings bespickt hat. Ein Glas Weißwein, etwas Fleischbrühe oder Jus kommt dazu, so läßt man die Leber $^3/_4$ Stunden dünsten und servirt sie mit Spätzli oder Kartoffelbrei.

Pfirsichkompott. Die Pfirsiche werden abgebrüht, geschält, durchgeschnitten und ausgesteint. Dann kocht man sie mit etwas Wein, reichlich Zucker und einigen der aufgeklopften Steine höchstens 10 Minuten, legt die Früchte in die Schale, die runde Seite nach oben, kocht den Saft noch stärker ein und gibt ihn über die Früchte.

Kirschen mit Schlagrahm. Man legt saure, ausgesteinte Kirschen in eine Schüssel, streut Zucker und Zimmet darüber und gibt Schlagrahm darauf.

Griesschnitten. 150 Gr. Gries wird in $^1/_2$ Liter Wasser ausgequollen, muß aber fest bleiben. Nachdem es etwas verkühlt ist, werden 2—3 Eier und Zucker darunter gerührt. Nun schüttet man den Griesbrei auf eine flache Schüssel. Ist er erkaltet und steif geworden, so schneidet man ihn in längliche Streifen, wälzt diese in Ei und Semmelbröseln und backt sie in Schmalz oder Butter schön hellbraun. Diese Griesschnitten gibt man mit Zucker und Zimmt bestreut zu eingemachten Früchten oder Weinsauce zu Tisch.

Eingemachtes.

Mirabellen-Confitüre. Aus 1 Kilogramm recht reifer Mirabellen entfernt man die Kerne, läutert 1 Kilogramm Hutzucker mit fast $^1/_2$ Liter Wasser, schäumt ihn gut ab, tut die Mirabellen hinzu, siedet sie völlig weich, nimmt sie heraus, legt sie in einen Steintopf, siedet den Zuckersirup zu dicker Gelée ein, schüttet ihn heiß über die Früchte, bindet den Topf dann gut zu und bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf. — Oder man kernt die Mirabellen aus, nimmt auf jedes Kilogramm Früchte $^1/_2$ Kilogramm Zucker, läutert ihn zu Sirup, kocht die Pflaumen dann so lange darin, bis der Saft geléeartig dick geworden ist, richtet an, bindet sie zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Brombeer-Gelée. Die recht reifen und saftigen Brombeeren werden verlesen, gesäubert und in dem Reibenapfe zu einem flüssigen Brei verrührt, welchen man auf ein Haarsieb gießt und den Saft in eine untergestellte Schüssel laufen läßt. Den durchgelaufenen Saft stellt man einige Stunden ruhig hin, gießt ihn dann behutsam ab, damit der Bodensatz zurückbleibt, vermischt den Saft mit dem gleichen Gewichte Zucker und läßt diesen darin auflösen, erwärmt ihn in einem emaillierten Topfe recht langsam und bringt ihn schließlich zum Kochen, nimmt den auf der Oberfläche sich während des Kochens bildenden Schaum ab und kocht die Gelée so lange, bis sie so dick ist, daß ein auf einen kalten Teller gegossener Tropfen

sofort gallertartig fest ist. Dann füllt man die Gelée recht heiß in kleine, vorher erwärmte Geléegläser und bindet diese nach dem Erkalten mit Pergamentpapier oder Blase zu.

Noch feiner wird die Gelée, wenn man 3 Teile Brombeeren und 1 Teil Johannisbeeren verwendet.

Melonen mit Rhum einzumachen. Man schält eine ganz reife, aber noch feste Melone, nimmt mit einem silbernen Löffel Mark und Kerne heraus, zerschneidet die Frucht in fingerlange, 2 Centimeter dicke Stücke, läutert auf jedes 1/2 Kilogramm davon 375 Gr. Zucker mit 1/4 Liter Wasser, schäumt den Sirup gut ab und gießt eine Obertasse voll feinen Rhum hinzu; sobald der Sirup mit dem Rhum aufs neue kocht, legt man die Melonenstücke hinein und siedet sie unter öfterem Hin- und Herschwenken des Kasserols so lange, bis sie durchsichtig aussehen, ohne sie jedoch mit dem Löffel umzurühren. Man läßt sie dann auf einem Porzellansieb ablaufen, kocht den Sirup dicklich ein, gießt ihn über die in eine Terrine gelegten Fruchtstücke, siedet ihn nach 2—3 Tagen nochmals auf, schüttet ihn wieder über die Melonen und füllt alles in Glasbüchsen, die man mit Pergamentpapier überbindet und aufbewahrt.

Essiggurken (kleine). Man wählt dazu ganz kleine, höchstens fingerlange Gurken, bürstet sie ab, legt sie vier Stunden in Salzwasser, trocknet sie gut ab und schichtet sie mit dazwischengestreutem Estragon, etwas Pfefferkraut, nach Belieben auch Perlzwiebeln oder Chalotten und Meerrettig, ein wenig Salz, schwarzen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in große Glasbüchsen oder kleine Steintöpfe, gießt abgekochten und wieder ausgekühlten Weinessig darüber, kocht denselben nach 2—3 Tagen abermals auf und wiederholt dies noch zweimal in kurzen Zwischenräumen, worauf man die Büchsen fest zubindet und aufbewahrt. Viele mischen noch spanische Pfefferschoten, Ingwer, Fenchel, Thymian, Nelken, Macis und Coriander unter die Gurken oder beobachten das Verfahren, den Essig zweimal nacheinander siedend über die Gurken zu schütten und nach acht Tagen nochmals aufzukochen, dann aber erst nach dem Auskühlen darüberzugießen.

Gesundheitspflege.

Einige Heilpflanzen und deren Verwendung. Wie oft gehen wir achtlos an vielen bei uns allbekannten, ja sogar als Unkraut verpönten Pflanzen vorüber, ohne zu wissen, welch große Heilkraft sie besitzen und will ich daher nur einige wenige anführen, welche hier in Gärten und wildwachsend vorkommen:

Maßliebchen. Blätterblüten und Wurzeln dieser Pflanze wendet man als gelindes Abführmittel an, namentlich bei Kindern, sonst werden sie auch bei Brustkrankheiten, ausgebliebener Menstruation und besonders bei Gicht sehr empfohlen.

Pfeffermünze. Wirkt erwärmend, schweißtreibend und die Verdauung befördernd zugleich. Man gebraucht sie deshalb 1) bei hartnäckigem Husten und Heiserkeit infolge Erkältung, indem man aus gleichen Teilen Pfeffer- und Krausemünze einen Thee bereitet, den man morgens nüchtern recht warm trinkt oder auch des Nachts vor dem Schlafengehen; 2) gegen Verdauungsbeschwerden, Blähungen, Leibschmerzen, Kolik und Erbrechen in Form eines Theeaufgusses. Pfeffermünzöl wird gebraucht zur Einreibung gelähmter Glieder, ferner gegen Zahn- und Kopfschmerzen.

Quecke. Dieses sonst so verhaßte Unkraut hat reizmildernde und auflösende Eigenschaften und dient daher besonders bei Wassersucht, um vermehrte Harnabsonderung zu erzielen, zu demselben Zwecke auch bei Blasenbeschwerden, für 1/2 Liter Wasser rechnet man 50 Gr. Queckenwurzeln.

Löwenzahn. Dieses überall in Kleeäckern so ungern gesehene Unkraut wirkt sehr magenstärkend. Als Thee auf 1/2 Liter Wasser 15—30 Gr. Blätter. Der Saft der frischen Blätter, Stengel und Wurzel leistet bei Wechselfieber, Milz- und Leberleiden sehr gute Dienste, ebenso auch zum Wegätzen von Warzen und Hühneraugen.

Klette (Klebere.) Dieses im Getreide so häufig vorkommende Unkraut wirkt auflösend und blutreinigend und empfiehlt sich daher eine Abkochung (Thee) derselben ganz besonders bei Hautausschlägen, Gicht, sowie auch bei Verstopfung. r.

Vorzügliche, selbsterprobte Augen-Salbe gegen entzündete Augen. Man nimmt das Weiße von einem Ei, vermischt es mit etwas feingestoßenem Zucker und etwas Kampher und reibt dies in einem zinnernen Teller so lange, bis alles zu Schaum geworden ist. Nun legt man es auf einen leinenen Lappen über die Augen. Nach 6—7 Stunden verliert sich gewöhnlich Röte und Schmerz. Fr. M.-B.

Gegen halbseitige Kopfschmerzen empfiehlt es sich, ein Waschmittel aus gewärmtem Essig mit geschabter weißer Seife vermischt anzuwenden. Der Erfolg ist fast immer sicher. Fr. M.-B.

Krankenpflege.

Zu den alltäglichsten Verletzungen gehören die **Quetschungen und Verrenkungen**, Beulen, geschwollene, teigige, schmerzhafte Stellen am Kopfe oder an den Extremitäten. Da ist durch mechanische Gewalt Blut in die Gewebe ausgetreten und dieses kann, bei unpassender Behandlung, eine Entzündung mit allen ihren Folgen hervorrufen. Man kann bei gehöriger Uebung das ausgetretene Blut durch Kneten und Streichen (Massiren) zur Aufsaugung bringen. Leichter und gefahrloser ist es, Kaltwasserumschläge aufzulegen, dieselben alle 1/4 Stunden, später langsamer zu erneuern und den gequetschten Teil in Ruhe zu stellen. Damit aber nicht blos dem Schaden, sondern auch der Phantasie des Menschen Recht geschehe, tut man gut, so und so viele wohlgezählte Tropfen Arnicatinktur, Bleiessig oder einen beliebigen anderen unschädlichen Stoff ins Wasser zu mischen.

Die Quetschungen gehören übrigens zu den sehr zahlreichen Zuständen, bei welchen nicht das Fehlen der ersten Hülfe, sondern die spätere Mißhandlung gefahrvoll wird, und mancher gequetschte ist länger gelegen und schlechter genesen, als wenn er einen Knochen gebrochen gehabt hätte.

Verrenkungen kommen oft vor und werden wesentlich dadurch gekennzeichnet, daß die Gestalt des betreffenden Gelenkes auffallend verändert und daß die Funktion desselben erheblich gestört oder aufgehoben ist. Sehr oft werden Beulen und Quetschungen für Verrenkungen angesehen und von allerlei Gliedersetzern und Kurpfuschern erfolgreich „eingerichtet". Wirkliche Verrenkungen einzurichten ist Sache der Uebung und erfordert große Sorgfalt, oft auch genaue anatomische Ortskenntnis.

(Sonderegger, Vorposten d. Gesundheitspflege.)

Kinderpflege und -Erziehung.

Dr. Dornblüth spricht sich über die **Ernährung** der Schulkinder folgendermaßen aus: Wie die Zähne, so nähern sich in diesen Jahren auch die inneren Verdauungswerkzeuge mehr und mehr der vollen Ausbildung und gestatten demnach freiere Wahl unter den Nahrungsmitteln. Das Nahrungsbedürfnis ist bei gesunden Kindern dieses Alters lebhaft wegen des fortschreitenden

Wachstums und der reichlichen Bewegung, der bei Knaben eigentlich nur durch große Ermüdung, durch schlechtes Befinden oder äußere Hindernisse Schranken gesetzt werden, während bei Mädchen dem kaum weniger lebhaften Bewegungstriebe aus Sitte und Gewohnheit mehr Einhalt getan zu werden pflegt. Das Nahrungsbedürfnis stellt sich öfter ein als bei Erwachsenen, weil Magen und Darm noch weniger Raum bieten und weniger kräftig verdauen als im Jünglings- und Mannesalter und weil auch weniger Vorratsstoff im Körper angesammelt werden kann als später.

Weil der Körper noch bedeutend wachsen, also Fleisch, Knochen und Fett ansetzen soll, muß die Kost reich an eiweißartigen Nahrungsstoffen sein, in denen die Blut- und Knochensalze, sowie Fett in leicht verdaulicher Form nicht fehlen dürfen. Milch allein genügt jetzt nicht mehr, wenngleich sie noch einen Hauptanteil zu stellen hat; sie muß mindestens durch Brot oder andere aus Mehl bereitete Nahrungsmittel ergänzt werden, was aber Fleisch, Eier, Käse und dergleichen mehr nicht ersetzen kann. Fleisch, Eier, Brot und Milch verdienen wegen ihrer leichten Verdaulichkeit den Vorzug vor Hülsenfrüchten und anderen eiweißreichen Nahrungsmitteln aus dem Pflanzenreiche, die darum aber nicht ganz ausgeschlossen zu werden brauchen. Vom Fleisch kommen auch die roten Sorten jetzt mehr zur Geltung, während Fische, vermutlich weil deren Fleisch im Magen stark aufquillt und ihn dadurch belästigt, ohne das Bedürfnis nachhaltig zu stillen, in diesem Alter weniger beliebt zu sein pflegen als später. Mehlstoffe, Zucker und Fett dienen als notwendige Bestandteile zum Aufbau der Organe, namentlich auch des Gehirns und der Nerven, zur Abrundung der Körperformen und als Brennstoffe für Erzeugung von Wärme und mechanischer Kraft.

Blumenkultur und Gartenbau.

Gartenkalender für den Monat August. Der August verlangt für den Obst-, Gemüse und Ziergarten die verschiedensten Funktionen. Im Obstgarten werden Pflaumen-, Kirschen-, Apfel- und Birnwildlinge okulirt und von wilden Trieben befreit. An den Himbeersträuchern entfernt man nach der Ernte alle überflüssigen Triebe. Wein- und Obstspaliere werden angeheftet und nach Bedürfnis geschnitten. Im Gemüsegarten fährt man mit der Zwiebel- und Frühkartoffelernte fort, pflanzt Rosenkohl, Krauskohl, Winterkopfsalat, sät Herbstrüben, Winterspinat, Nüßlisalat, legt Perl- und Winterzwiebeln und bleicht den Endiviensalat, indem man die Köpfe 14 Tage vor dem Gebrauche zusammenbindet. Im Blumengarten ist das Jäten und Reinigen der Beete, Gruppen und Wege, das Gießen und Bespritzen die Hauptarbeit. Man teilt und verpflanzt ferner Staudengewächse, nimmt Zwiebelgewächse, wie Lilien, Kaiserkronen, Traubenhyazinthen aus dem Boden, löst die Zwiebeln von der Brut und pflanzt sie wieder. Rosen werden veredelt und wilde Rosenstecklinge vom Felde in Töpfe gepflanzt.

Ein vorzüglicher flüssiger Blumendünger, der wunderbar schöne, große Blumen erzeugt und überhaupt eine viel üppigere und raschere Entwicklung und das Wachstum der Pflanzen bewirkt, kann hergestellt werden, indem man dem Wasser, womit man gießt, folgende Mineralsalze zusetzt: Auf je 1 Liter Fluß- oder gestandenes Brunnenwasser ½ Gr. kristallisirtes Bittersalz, 1½ Gr. Kalisalpeter, 3 Gr. salpetersaurer Kalk und 10 Gr. dreibasischphosphorsaurer Kalk. Die drei erstgenannten Salze löst man in dem angegebenen Quantum Wasser auf und schüttet dann erst nachher den phosphorsauren Kalk dazu. Man stellt die Lösung mindestens 12—14 Tage vor der Anwendung bei Seite, wobei man sie des phosphorsauren Kalkes wegen täglich mehrmals tüchtig schüttelt, da derselbe gerne auf dem Boden sich niederschlägt und sich überhaupt in dieser Salzflüssigkeit nur langsam auflöst. Vor der Verwendung muß nun die Lösung mit 15—20 Kannen Wasser verdünnt, noch eine Stunde stehen gelassen, währenddessen wiederholt aufgerührt und dann sogleich verwendet werden. Eine mit weniger Wasser verdünnte Lösung darf nicht verwendet werden. Die hier angegebenen Mengen der genannten drei Salze können je nach dem Boden, in dem die Pflanzen stehen, sowie je nach der Art und Natur der betreffenden Pflanzen abgeändert und die schwefelsaure Magnesia (Bittersalz) versuchsweise auch durch Salpetersäure oder Guano ersetzt werden, da die meisten Brunnen und Flußwasser schon schwefelsaure Salze in genügender Menge enthalten.

Tierzucht.

Der sogenannte „Pips" bei Hühnern ist nichts weiter, als ein durch Erkältung verursachter Schnupfen, respektive eine Entzündung der Rachen- und Mundhöhle, wobei die Nasenlöcher meistens verstopft sind und das Tier gezwungen ist, durch die Schnabelhöhle zu atmen. Aus solchen Anfängen entwickelt sich sehr oft die weit gefährlichere Diphtheritis des Geflügels. Man hält die Tiere warm und diät, gibt ihnen mehr Weichfutter, pinselt den Schlund und die Nasenlöcher mit einer 3 bis 4%igen Alaunlösung aus und die Krankheit verliert sich meistens von selbst. Das Abziehen der verhornten Zunge ist eine ganz zwecklose, unnütze Tierquälerei, noch von Großvaters Zeiten her, welche nicht den geringsten Einfluß auf die Heilung des Leidens hat.

Gegen Flöhe der Hunde. Man mischt 10 Teile Benzin, 5 Teile Schmierseife und 85 Teile Wasser und reibt damit die Haut der Hunde mittelst eines Tuches ein.

Frage-Ecke.

Fragen und Antworten aus dem Leserkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlichst eingeladen.

Antworten.

52. Milchflecken aus dunklen Stoffen lassen sich am leichtesten durch folgendes sehr gutes Fleckwasser entfernen: 4 Eßlöffel Salmiakgeist, ebenso viel Weingeist und 1 Eßlöffel Salz wird in einem Glas gut durcheinander geschüttelt und dann nach Bedarf verwendet.
Anna.

53. Nasse Wickel wären das beste Beruhigungsmittel für Ihre gewiß sehr nervöse Kleine. Breiten Sie ein wollenes Umtuch auf ein Bett aus und darauf eine doppelt gefaltete trockene Windel. Auf diese legen Sie eine in lauwarmem Wasser ausgerungene zweite Windel, die etwas kürzer als die erste gefaltet ist. Das bis auf das Jäckchen ausgezogene Kind legen Sie nun auf das nasse Tuch, sodaß ihm dieses bis zur Achselhöhe reicht. Wickeln Sie nun rasch das nasse Tuch, dann das trockene Zeug recht dicht um das Kind, schlagen Sie das Jäckchen herunter und legen Sie die Kleine sofort ins Bettchen. Will man das Kind mit der raschen Abkühlung nicht erschrecken, so lege man auf das nasse Tuch ein Stück alte Mousseline. Wenn das unruhige Kindchen immer einen Wickel bekommt, wenn es nicht schlafen kann oder will, so brauchen Sie dieses Experiment nicht oft zu wiederholen. Die kleinen Persönchen werden oft rasch durch — Kälte — klug.
Mütterchen.

54. Der Kürbis ist in der Tat zu den verschiedensten gesunden und schmackhaften Speisen verwendbar und sollte besonders in der Küche sparsamer Hausfrauen nie fehlen. Wir verwenden ihn als Salat wie die Gurken, oder backen die zerschnittenen Stücke, die in einem Ausbackteig von Milch, Mehl, Eiern und Salz getaucht werden, in Butter schön hellbraun aus. Auch kann man den Kürbis hobeln und ihn wie Sauerkraut benutzen. Ausgezeichnet läßt er sich auch zu den verschiedensten süßen Speisen, Marmeladen, Kompotten ꝛc. verwenden. Ein empfehlenswertes süßes Gericht ist folgendes: Man schält den Kürbis, kocht ihn, schlägt ihn durch ein Sieb und mengt ihn darauf mit Milch, Butter, einigen Eiern, Salz, etwas Gewürz und Rhum oder gutem Branntwein, legt die Masse bergartig auf eine mit Mürbeteig ausgelegte Pieschüssel, deckt sie wieder mit Teig und bäckt die Speise aus. Aus der gleichen Masse, die man auf Hefeteig legt, lassen sich schmackhafte Kuchen bereiten.

Hausfrau in K.

55. Auf warmen Beeten, sogenannten Vermehrungsbeeten, können die Gummibäume-Stecklinge in kleinen Töpfen, mit Sanderde gefüllt, vermehrt werden. Von einem Zweig mit 12—14 Blättern läßt sich wohl ein Dutzend junge Pflanzen ziehen. Man zerschneidet den Zweig nämlich in lauter kleine Stücke mit je einem Blatt, aus welchem sich dann je eine Pflanze entwickelt. Sie können auch, ohne diese Stücke in einen Topf zu stecken, in ein warmes Mistbeet eine Furche ziehen, die Sie mit guter Sanderde füllen und die einzelnen Stücke des Zweiges dort einlegen. Probieren Sie's auf dem Wege.

Blumenmütterchen.

55. Gummibäume lassen sich wie Oleanderzweige, Rosmarin, Zitronelle ꝛc. auf folgende Weise ziehen: Man schneidet den Zweig bis auf 3 bis 4 Blätter unterhalb einem Blatte mit scharfem Messer ab, legt die Schnittfläche zum Nachtrocknen an die Sonne und steckt den Zweig durch einen Lampenzylinder in eine Glasflasche, die mit Regenwasser gefüllt ist. Er muß etwa 3 Centimeter tief darin stehen. Den Apparat stellt man morgens und abends an die Sonne. Juli und August ist die richtige Zeit. Das Wasser wird täglich erneuert mit recht warmem, an der Sonne gestandenem. Sind sie schön bewurzelt, nimmt man sie sorgfältig heraus, bestreut die nassen Wurzeln mit guter, trockener Erde und pflanzt sie dann in gute, sandige Erde ein, versetzt sie wiederholt in sehr guten Boden und begießt sie so oft als nötig mit warmem Regenwasser. Es entwickeln sich diese Stecklinge dabei rasch zu schönen, üppigen Pflanzen. Fr. K.

Fragen.

56. Welche tüchtige Hausfrau gibt mir an, wie ich am besten Leinenstoffe untersuche? Ich möchte meine Aussteuer vorzugsweise aus diesem Stoffe beschaffen und möchte nicht riskiren, ein mit Baumwolle gemischtes Fabrikat zu erhalten. Welche Firma in der Schweiz liefert die preiswürdigste Ware? Für guten Rat herzlichen Dank.

Junge Braut.

57. Ich wäre recht dankbar, wenn mir ein freundlicher Leser oder eine Leserin mitteilen würde, auf welche Weise sich Steinobst aufbewahren ließe, ohne daß man es in Zucker oder Essig einlegt. Ich möchte gerne verschiedene Sorten auf die Winterzeit vollkommen frisch haben. Gibt es wohl irgend eine Anleitung hiezu?

Unwissende.

58. Wie lassen sich durch den Gebrauch hell gewordene Ebenholzgriffe an den Messern wieder schwärzen? Diese braunen und grauen Schneideinstrumente sind mir nachgerade unausstehlich. Vielen Dank für allfällige Auskunft.

Frau Anna.

59. Dürfen die Pflanzen auch beim Sonnenschein begossen werden? Man macht mich darauf aufmerksam, daß das „Unsinn" sei, ich kann mir aber nicht denken, daß das Trinken, wenn es heiß ist, den Pflanzen nicht auch so wohltuend sei, wie den Menschen. Wer gibt mir Aufschluß?

Emma.

Aeusserst sparsam und vorteilhaft im Gebrauch.

Greift die Wäsche nicht an.

Brillant-Seife

Für kaltes und warmes Wasser zu gebrauchen.

Enthält reines Olivenöl.

Ueberall zu haben.

(W 598) (H 1200 Q)

Das beste Mittel
zur gänzlichen Ausrottung der so lästigen
Schwabenkäfer und Wanzen
versendet à je Fr. 2 unter Garantie vollständiger Ausrottung
J. Urech, Buchdrucker,
Brunnegg bei Lenzburg.
Zeugnisse franko zu Diensten.

Flums (St. Gallen), 12. Juli 1898.
Herr Urech, Buchdrucker!
Ich muß Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, daß ich jetzt von den so lästigen Schwabenkäfern gänzlich befreit bin. Ich habe schon so viele Mittel gegen diese Tiere angewandt und ich habe sie nicht gänzlich ausrotten können, aber mit Ihrem Käfermittel 2 Dosen bin ich gänzlich befreit worden, und ich werde es jedem meiner Kollegen bestens anempfehlen.
Joh. Eberle, Groß- und Kleinbäckerei.

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl
Ct. St. Gallen.
Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unterröcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc.
Mustersendungen gerne zu Diensten. (H-56-G)

Berner Halblein
stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,
Berner Leinwand
zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern ꝛc. bemustert
Walther Gygax, Fabrkt.,
in **Bleienbach.**

ist die beste.

(W 587)

Nectarino (T 600)
Blüten-Wein
Streicher Zürich.
Bester **Frauenwein** bei **discreten Zuständen, Blutarmut Appetitmangel, Schwäche, Magenleiden** etc. Depots in allen Apoth.

Ich litt lange Zeit an Appetitlosigkeit, Schwäche und Blutarmut, bis ich einen Versuch mit Streicher's Blütenwein machte. Nach ganz kurzer Zeit war ich gesund und munter, bekam einen guten Appetit, ein gesundes Aussehen und wieder Freude am Leben.
Friedl Spörri, Neumarkt, Zürich.

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