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

Band: 7 (1900)

Heft: 2

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: 02.07.2025

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. 2. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 27. Januar 1900.

Großes aus Kleinem.

Was ist klein und was ist groß
In des Vaters Augen?
Nichts, denn alles, was uns trifft,
Soll der Seele taugen.

Wie ein Gärtner sorget er
Emsig für Gedeihen,
Schützt und deckt zur Winterszeit,
Schaffet froh im Maien.

Jede Arbeit ist an sich
Klein und gar geringe,
Doch am Ende weist sie auf
Herrlich große Dinge.

Denkst du bei dem hohen Dom
An die kleinen Steine?
Denkst du an die Traube wohl
Bei dem edlen Weine?

Denkst du bei dem breiten Strom
An die schwache Quelle?
An das ganz geringe Holz
Bei des Feuers Helle?

Kleines ist des Großen Saat,
Geh' es wie es gehe,
Doch bei allem muß stets sein
Segen aus der Höhe.

Das Haus an der Steig.

Von A. Meisterhans.
(Schluß.)

Marie stiegen die Tränen in die Augen. Der Kontrast von der Feier zu dieser Behandlung war zu groß. Traurig setzte sie sich im Wohnzimmer ans Fenster, wartend, bis sie ihr volles Herz der Großmutter leeren könnte.

Da — wer beschreibt ihr Erstaunen — erschien Gret mit dem Kaffeegeschirr und einer Platte voll duftender Kuchen. Wars das Unrecht, das sie ihr abbitten wollte, Marie lief auf diese zu und umhalste die runzelige Alte. Gret wars aber bei dieser ungewohnten Zärtlichkeit nicht behaglich und obschon es einen Augenblick ganz seltsam in ihren Augen aufgeblitzt hatte, schob sie Marie unsanft weg. „Mach daß D' wegkunnst, oder i leer der die ganz Platte voll a", mit diesen Worten suchte sie ihre Rührung zu verbergen. Den Jokeb hatte der ungewohnte Duft auch angezogen und bald war das braune Gebäck bis auf den Rest, den man für die Großmutter bei seite gelegt hatte, verzehrt. Als der Jokeb vom Tisch weg an Marie vorbei ging, klirrte etwas zu ihren Füßen. „Nimms nu", sagte er, als sie sich bückte, um nachzusehen, „'s ist für Dich", und zu ihrem Erstaunen hob sie ein Fünffrankenstück auf. Diese ungewohnte Behandlung von Seite der Geschwister erregte Marie so sehr, daß sie in Großmutters Kammer hineinstürzte, um diese, wenn nötig, zu wecken. Aber sie ließ sich nicht wecken, sie aß auch die Küchlein nicht mehr, die Gret hereinbrachte. Aber galt dieser wohl das milde Lächeln, das der Tod nicht wegzuwischen vermocht hatte?

Wie viel Eindruck der Tod der Mutter auf Jokeb und Gret gemacht, konnte man bei diesen verschlossenen Personen nicht ermessen. Marie aber wuchs ihnen mehr und mehr ans Herz, das fühlte man, auch wenn nie ein anerkennendes Wort über die kargen Lippen kam.

Es sollte übrigens bald anders kommen. Die Gret, obschon sie's nicht gelten lassen wollte, begann zu kränkeln. Einen Doktor wollte sie nicht, sie könne ohne sein Gift sterben, meinte sie.

Da — im Heuet wars — man wollte eben das letzte Heu einheimsen. Ein Gewitter drohte und obschon die Gret fast nicht mehr auf ihren Füßen stehen konnte, wollte sie auch mit auf die Wiese hinaus. Aber wenige Schritte vom Haus

weg versagten ihr die Kräfte. Dorthin zurückführen ließ sie sich aber nicht. Sie konnte von hier aus wenigstens die Arbeit übersehen. Damit die Vorübergehenden sich nicht über ihren Müßiggang aufhielten, fieng sie an, in dem nebenliegenden Roggenacker Disteln auszureißen.

Bald aber mußte sie sich niedersetzen und als die Heuer mit dem ersten Donnerrollen zurückkehrten, fanden sie Gret, ein Büschel Disteln in der Hand, entseelt am Wege.

Dem Jokeb ging der Tod der gleichartigen Schwester vielleicht mehr zu Herzen als seinerzeit derjenige der Mutter.

Es wurde Herbst und Winter. Jokeb klagte über Frösteln. Eines Tages erschien er mit Grets wollener Haube auf dem Kopf, und wie viel Marie auch dagegen eiferte, er behielt diese Kopfbedeckung bei. „Es lohnte sich nicht mehr, eine Pelzkappe zu kaufen", sagte er „und ein so junges, eitles Ding trage die währschaften Hauben doch nicht nach." Die Dorfjugend allerdings fand sich jetzt zahlreicher als sonst um den Brunnen ein, wenn die Tränkezeit für das Vieh heranrückte, aber nach und nach verlor auch diese Neuheit ihren Reiz.

Und dann kam der Jokeb nicht mehr zum Brunnen. Das Sterben wurde ihm nicht so leicht wie seinen voran gegangenen Familiengliedern. Wochenlang mußte er das Bett hüten.

„Im Frühling kommts besser", tröstete Marie, die ihn treulich pflegte. „Schwig", murrte er auf solche Worte, „ich han jetz gnueg gseh vu der Welt, ich fange 's neu Johr nümme a!"

Aber der Sylvester kam und Jokeb war noch immer auf dieser Welt, wenn auch schwächer als je. Marie hatte ihm sein Lieblingsgebäck, die Birnenwecken, hereingebracht. Wie er's immer getan, drehte er die braunen Dinger um und um, ob nicht etwa eines angebrannt wäre. Ob er wirklich keine schwarze Stelle entdeckte, oder ob ihn die Arbeit zu sehr ermüdete, er gab die Wecken zum ersten Mal ohne einen Tadel aus der Hand, um sich erschöpft niederzulegen.

Da fingen die Glocken an, das alte Jahr auszuläuten. Marie trat ans offene Fenster, um den Klängen zu lauschen.

Da tönte es plötzlich in pfeifendem Ton hinter ihr: „Gret, Gret" und wie sie herzusprang, quoll ein Blutstrahl aus dem Munde des Röchelnden.

Als der letzte Glockenton verklungen, war Jokeb nicht mehr. Welch eine Neujahrsnacht für das Mädchen! Wohl war es nach den landläufigen Begriffen keine fröhliche Jugendzeit, die Marie hier verlebt hatte, aber sie hatte doch eine Heimat gefunden, die sich ihr nun wieder verschließen sollte.

Nachdem Jokeb zur ewigen Ruhe gebettet war, kamen Gerichtspersonen, und es folgten nun die peinlichen Szenen, die ein solcher Fall mit sich bringt.

Welch Erstaunen aber, als bekannt wurde, daß ein Testament existire, das den größten Teil des sehr beträchtlichen Vermögens nebst dem Haus der armen Marie zuwies!

Der Neffe, der natürlich herbeschieden wurde und der inzwischen zum jungen Doktor avancirt war, hatte das Nachsehen.

Da die Sonderlinge — vielleicht absichtlich — dem Gericht manches erschwert hatten, ging es ziemlich lange, bis die Sache geregelt war und es war gut, daß noch keine Praxis auf den neugebackenen Mediziner wartete. Endlich war alles in Ordnung und er konnte mit seinem Erbteil verreisen.

Da ging es — zuerst wie ein Flüstern — dann wie ein Lauffeuer durchs Dorf, er hätte vor der Abreise um Marie geworben und — einen Korb erhalten. Die letztere bestritt allerdings die Tatsache, mir aber hat sie das Gegenteil in einer vertrauten Stunde zugestanden. Auf meine Frage, warum sie ihn abgewiesen, rief sie in hellem Zorn: „Wie, Du fragst noch? Das Erbe hat er gewollt, nicht mich!" Dann brach sie in Tränen aus. Mir war's peinlich, die Szene herbeigeführt zu haben.

Der Verwaisten wurde es auf die Dauer zu einsam in dem stillen Hause. Dieses wurde verpachtet und eines Tages sagte Marie ihren Bekannten Lebewohl. Sie wollte Krankenpflegerin werden.

Jedes Jahr kam sie einmal in ihrer Diakonissentracht, die Gräber zu besuchen. Sie erfüllte ihren Beruf wie zu erwarten war, mit großer Pflichttreue und sie fand auch, wie sie sagte, immer größere Befriedigung darin.

Da, eines Tages, wurde sie in das Zimmer ihres Vorgesetzten gerufen. Wie erstaunte sie, als sie in dem fremden Herrn, der sie dort erwartete, ihren einstigen Miterben erkannte. Dieser erklärte ihr den Grund seines Kommens. „Ich habe mich nach einer tüchtigen Wärterin für meine Kinder erkundigt, und da sind Sie mir vom Leiter dieser Anstalt sehr empfohlen worden."

Marie war totenblaß geworden. War's wirklich nur die Taktlosigkeit, die sie so erschüttern konnte?

Der junge Doktor glaubte es wohl nicht, denn ein Lächeln spielte um seine Lippen.

„Ich bin nämlich Direktor eines Kinderspitals," erklärte er, „und ich sehne mich, jemanden um mich zu haben, der Verständnis für mein Amt hat, sei es nun als Wärterin oder — als Frau."

Als Marie noch immer stumm blieb, fuhr er weiter. „Der unglückliche Plunder steht heute nicht mehr hemmend zwischen uns, meine Stellung ist eine gesicherte und wie wärs, wenn wir unser Glück gleich mit einer wohltätigen Stiftung für die liebe Dorfjugend begründeten? Ich fürchte, unsere Erblasser haben viel an ihr gesündigt und das wollen wir jetzt gutmachen."

Da war der Bann gebrochen!

Bald erschien das stattliche Brautpaar in unserm Dorf. Wie jubelten die Kinder, als sie hörten, die Steig gehöre ihnen, ihnen ganz allein.

Das baufällige Haus wurde abgerissen und an dessen Stelle ein Spielplatz mit allen möglichen Belustigungsvorrichtungen eingerichtet. Im Winter

sausen die Schlitten jetzt ungehindert den Abhang hinunter.

Ein beträchtlicher Fonds für allerlei wohltätige Einrichtungen ergänzte die schöne Stiftung.

Was Jokeb und Gret wohl dazu sagen würden?

Hoffentlich nichts Böses und die Großmutter, die hätte ihre helle Freude an der muntern Kinderschaar, die sich täglich auf ihrem Besitztum tummelt.

Zur Geschichte der Gabel.

Ein italienischer Professor, Giovanni Lumbroso, hat eine kleine, aber sehr interessante Studie über die Geschichte dieses notwendigen Instrumentes veröffentlicht, eine Studie, die von den eingehendsten Forschungen Zeugnis ablegt. Lumbroso weist zunächst nach, daß im klassischen Altertume die Gabel nicht im Gebrauche war. Er führt die Schriftsteller an, welche ausführliche Vorschriften gaben über das zierliche und delikate Erfassen der Speisen — mit den Fingern. Vor etwa tausend Jahren tauchte dann die Forchetta (Gabel) auf, und zwar in der venetianischen Chronik des Damiano. Derselbe erwähnt, daß die Gabel von einer byzantinischen Prinzessin in Venedig eingeführt wurde. Aber die Neuerung ward von den Venetianern nicht gut aufgenommen. Zwei Jahrhunderte hindurch machte die Gabel in Italien keine Fortschritte; sie hatte im übrigen Europa noch weniger Glück. Im Jahre 1360 tauchte sie in Florenz auf, aber Lumbroso zweifelt, daß es eine wirkliche Gabel war, vielmehr scheint es eine Art Scheere gewesen zu sein, welche von Damen am Gewande hängend getragen wurde. Unter den zahlreichen Gegenständen bei der Hochzeit Maximilian's I. (Kaiser von 1493 bis 1519) mit Maria Sforza-Visconti im Jahre 1493 wird wohl eine silberne „Nachtvase" verzeichnet aber — keine Gabel. Im 16. Jahrhundert verbreitete sich endlich der Gebrauch der Gabel in Frankreich dann in Deutschland, und merkwürdiger Weise tauchte sie in England erst im 17. Jahrhundert auf.

Wo's Frauchen frisch und klug sich regt,
Verständnisvoll die Wirtschaft pflegt,
Ist's wie ein heller Sonnenschein:
Es nistet sich Behagen ein!
Selbst wenn der Mann verstimmt, beklommen
Von seiner Arbeit heimgekommen,
So wird ihm Aug' und Herz schon heller,
Sieht er vor sich den Suppenteller
Voll kräft'ger Brüh, der keine gleicht
Und die sein Liebchen stolz ihm reicht.
Und wenn dann erst des Bratens Duft
Mit seiner Würze füllt die Luft,
Sein Wohlschmack ihn befriedigt, mundet,
Und er's in Wort und Blick bekundet,
Dünkt Sorge ihn wie leichter Flaum,
An seine Arbeit denkt er kaum —
Und bis der Nachtisch dann gekommen,
Wird schon in Lieb' und Glück geschwommen.

Aus dem Pflichtenheft einer Haushaltungslehrerin.

Vortrag, gehalten in Liestal am 15. Januar 1900 an der Konferenz der Koch- und Haushaltungslehrerinnen des Kantons Baselland,

von Frau **E. Coradi-Stahl** aus Zürich.

Aus dem Pflichtenheft einer Haushaltungslehrerin, so titulirte ich den Vortrag, den Ihr fürsorglicher Präsident, Herr Weber, mich an der heutigen Zusammenkunft zu halten bat. Ein eigentlicher Vortrag wird es übrigens kaum werden, da ich mir von einer bloßen Ansprache an Sie viel weniger verspreche, als wenn wir in Rede und Gegenrede alles das erörtern, was über die Pflichten einer Haushaltungslehrerin zu sagen ist und dabei auch die Verhältnisse ins Auge fassen, unter denen sie diese Pflichten ausüben soll. Sie selbst werden also in diesen paar Stunden ebenso lebhaft am „Reden" mitwirken wie ich, und daß es dann nicht blos beim Reden bleibe, sondern daß nachher auch Taten zu verzeichnen sind, das hoffe ich.

Um eines bitte ich zum voraus: Legen Sie jede Scheu beiseite! Sie sind zusammengekommen, um zu lernen. Wenn wir bekennen, daß wir noch zu lernen haben, wenn wir einsehen, daß wir überhaupt bis ans Ende unserer Tage nicht auslernen, so brauchen wir uns auch nicht zu scheuen, in diesem oder jenem Fall unsere Unwissenheit freimütig einzugestehen. Wir dürfen fragen; fragen, was man nicht weiß, ist absolut keine Schande. Heute sind Sie nicht Lehrerinnen, die ihre Würde zu wahren haben, die sich keine Blöße geben dürfen, heute sind wir alle gleich, strebsame Schülerinnen, die voneinander etwas profitiren wollen, die ihre Erfahrungen austauschen zu Nutz und Frommen aller.

Ich habe mir nun das Pflichtenheft einer Haushaltungslehrerin im Geiste ein bischen durchblättert und bin da auf allerlei Punkte gestoßen, die nicht gerade auf der Oberfläche liegen. Auf meinen Reisen kreuz und quer durch das Vaterland treffe ich auf so mannigfache Auffassungen des Berufes einer Haushaltungslehrerin, auf so verschiedenartige Begriffe von den Leistungen und Zielen einer Haushaltungsschule, daß wahrlich der Ruf nach einer gewissen Regelung der leitenden Grundgedanken gerechtfertigt ist. Daß in Ihrem Kanton dieses Bedürfnis nach einer gewissen Uebereinstimmung, dieses Ringen nach der Erkenntnis des richtigen Weges vorhanden ist, freut mich sehr. Ich bin dem Rufe Ihres Herrn Präsidenten deshalb gerne gefolgt, und wenn ich mir auch nicht verhehle, daß in den wenigen Stunden, die uns zur Verfügung stehen, keine großen Lehrerfolge zu verzeichnen sein werden, so hoffe ich doch, daß jede von Ihnen ein Samenkörnlein mit nach Hause nimmt, das unter sorgfältiger Pflege zu einem nützlichen Pflänzlein heranwächst.

Ich habe das, was ich, einleitend, Ihnen als besonders dringende Punkte ans Herz legen möchte, in die Form von zehn Geboten gebracht, welche Sie nun mit einigen Erläuterungen vernehmen werden. Ich bitte Sie dringend, während dieser Ansprache das, was Ihnen etwa als unausführbar auffallen möchte, oder was Ihnen sonst unverständlich ist, oder was noch weiterer Erklärung bedürfte, sich zu merken, eventuell zu notiren, damit wir im Anschluß darauf zurückkommen können.

Das erste Gebot heißt: **Tritt nie unvorbereitet vor deine Schülerinnen.** Du sollst den Unterrichtsstoff zu Hause wohl durchdenken, sollst die Gerichte, welche gekocht werden, auch theoretisch behandeln können.

Was werde ich mich da lange vorbereiten müssen, wenn ich mit den Mädchen so ein einfaches Essen durchzukochen habe, das ich längst auswendig weiß, denkt wohl manche, und vielleicht sitzt sogar unter Ihnen die eine oder andere, die sich über eine solche Vorbereitung weit erhaben dünkt. Und doch ist eine solche unerläßlich, wenigstens bei Lehrerinnen, welche nicht schon jahrelang

in diesem Fache unterrichten. Leider fehlte es bis vor kurzem in unserm Vaterlande an einer Institution, wo auch die Haushaltungslehrerin die Methodik des Unterrichts lernen konnte, wo sie Anleitung erhielt, wie sie sich vorbereiten, wie sie unterrichten soll. Die bisherigen Haushaltungsschulen vermittelten diesen Unterricht nicht, sie gaben ausschließlich die Anleitung zur eigenen Arbeit, man lernte da kochen, hörte etwas Haushaltungskunde und brachte sehr viel Zeit mit Rezepteschreiben zu. In den meisten Fällen ist auch die Haushaltungslehrerin, bei welcher man diese Ausbildung holte, nicht richtig vorgebildet. Ich mache damit niemandem einen Vorwurf; es fehlte, wie gesagt, bei uns an der Gelegenheit zur systematischen Ausbildung. Deshalb gingen mehrere Schweizerinnen nach Karlsruhe und Cassel, wo seit einigen Jahren eigentliche Seminarien für Haushaltungslehrerinnen bestehen. Seit zwei Jahren besitzen wir nun aber auch in der Schweiz diese Bildungsanstalten in Zürich und Bern.

Doch kommen wir zu unserm ersten Gebot zurück. „Du sollst den Unterrichtsstoff auch theoretisch zu behandeln wissen", heißt es da. Ja, dazu habe ich keine Zeit, spricht wieder die eine oder andere. Freilich — man muß es nur richtig anfassen. Ein Beispiel: Der Speisezeddel des Tages lautet: Brotsuppe, Siedefleisch, Kohl und Salzkartoffeln. Ich nehme an, Sie verteilen die verschiedenen Aemter unter die Schülerinnen und überwachen die Arbeit. Nun gibt es aber bei dieser, wie überhaupt bei den meisten Mahlzeiten, sofern die Zeit weise eingeteilt und benutzt wird, eine Ruhepause, wenn alles auf dem Feuer ist. Diese wird nun rasch benutzt, um die verschiedenen Gerichte durchzusprechen. Was läßt sich nicht über Suppen im allgemeinen und speziell über die Brotsuppe sagen? Dann kommt das Fleisch an die Reihe; hier kann in Betracht kommen: der Nährwert des Fleisches im allgemeinen, die Verwendung besonderer Teile des Schlachtviehs für verschiedene Zwecke: Braten, Schmoren, Ragouts 2c., die Eignung speziell zum Siedefleisch, dann die Zubereitungsart, was besonders zu beachten, was zu vermeiden ist 2c. Dann folgt die Besprechung des Kohls. Man kann weit ausholen, kann, namentlich auf dem Lande, die verschiedenen Kohlarten, deren Anpflanzung und Pflege, Verbrauchszeit 2c. berühren, man spricht dann von dem Zurüsten der Gemüse im allgemeinen, von dem Zubereiten der Blattgemüse und von dem heutigen Gericht im besondern. Ueber die Kartoffel und deren Verwendung läßt sich wieder mancherlei sagen. Aber sehen Sie, verehrte Lehrerinnnen, das kann man nicht nur so aus dem Aermel schütteln und heute dieses und ein andermal wieder etwas anderes sagen, und deshalb muß man sich auf jede Stunde, resp. auf jeden Kochtag vorbereiten. Man soll sich das alles, was man zu behandeln gedenkt, im Geiste zurechtlegen, soll es im Anfang sogar notiren. Sie haben sich nicht zu scheuen, hie und da einen Blick in das mitgebrachte Heftchen zu tun, wo Sie vielleicht die Hauptpunkte notirt haben. Freilich müssen Sie zu Hause auch eine Quelle besitzen, an der Sie schöpfen können; entweder ein Lehrmittel oder geschriebene Abhandlungen.

Das zweite Gebot heißt: **Sprich stets laut und langsam,** damit alle Anwesenden die Belehrung vernehmen, welche nicht nur für eine Schülerin bestimmt sein darf. Hier fehlen die meisten Haushaltungslehrerinnen. Auch wenn die übrigen Schülerinnen anderweitig beschäftigt sind, haben sie so viel Zeit, um einer laut gesprochenen Belehrung Beobachtung schenken zu können. Was gesagt wird, ist immer für alle und nicht nur für die zunächst Stehende bestimmt; deshalb dürfen die Schülerinnen auch nicht schwatzen; die Lehrerin beherrsche mit ihrem Wort die Situation, das ist der sicherste, wenn auch nicht der leichteste Weg zu einer guten Disziplin. Aber auch dies will gelernt sein. Nicht jede ist von Haus aus eine geborene Rednerin und nicht jedermann ist es gegeben, das, was man kann und weiß, andern beizubringen. Also gewöhne man sich, auch zu Hause bei der Vorbereitung laut zu sprechen, überhaupt bei jeder Gelegenheit sich im Sprechen zu üben; das bleibt sich gleich, ob Sie es in Schriftdeutsch oder im Dialekt tun. Hauptsache ist und bleibt, daß die Schülerinnen den Sinn erfassen.

Unser drittes Gebot heißt: **Arbeite nicht selbst,** sondern leite durch Vorzeigen zu den nötigen Geschäften an, wobei du wohl darauf achtest, daß jede Schülerin beschäftigt wird. Wie oft trete ich in Haushaltungsschulen, wo die Lehrerin am Kochherd steht, wo sie nicht bloß unterrichtet, anleitet, sondern wo sie den Löwenanteil an der Arbeit besorgt und die Schülerinnen zusehen läßt. Das ist nun grundfalsch; vom Zusehen lernt kein Mensch kochen. — Lassen Sie stets die Schülerinnen selbst angreifen und wenn sie es anfänglich noch so linkisch und täppisch tun: deshalb kommen sie ja in die Schule; wären sie schon geschickt und gewandt, so brauchten sie die Haushaltungsschule nicht. Freilich bedarf die Lehrerin viel Geduld und Langmut, zu korrigiren, zu begründen, warum das so und nicht anders gemacht werden darf und sie bedarf auch einer guten Stimme, um durchdringen zu können. Man sei immer bestrebt, wenn einer einzelnen Schülerin etwas gezeigt werden muß, es allen zugänglich zu machen; auch wenn die andern schon ihre Beschäftigung haben. Man sorge dafür, daß die Mädchen nicht müßig herumstehen; nichts birgt für ihr zukünftiges Wirken eine so große Gefahr in sich, wie das Sichgehenlassen in der Haushaltungsschule. Man überlege also wohl, wie sie zu beschäftigen sind und deshalb versäume man nicht, gerade dann ihren Geist in Anspruch zu nehmen, wenn die Hände ein bischen müßig sein können.

Viertens: **Beharre bei einer für gut befundenen Methode.** Laß einzelne Lehrsätze wörtlich wiederholen, zeige dich nie schwankend in deinen Ansichten, damit die Schülerinnen an dich glauben. Hierin liegt das Hauptgewicht des Erfolges. Es mag vielleicht pedantisch erscheinen, zu verlangen, daß die Schülerinnen gewisse Hauptregeln wörtlich wiederholen. Aber darin sind die größten Pädagogen einig, daß der Inhalt der Belehrung so am ehesten im Gedächtnis haften bleibt, vielleicht mechanisch auswendig hergesagt wird, aber nachher doch in Fleisch und Blut übergeht und zum gänzlichen Eigentum der Schülerin wird. Deshalb bediene sich auch die Lehrerin möglichst derselben Sätze und Wendungen beim Unterricht, ohne dabei langweilig zu werden, was durch verschiedenartige an die Hauptsache zu knüpfende, von den äußern Umständen gerade eingegebenen Bemerkungen vermieden werden kann. Man hüte sich, in der Kochstunde Probestückchen, Versuche vornehmen zu wollen. Die Lehrerin kann ja erläutern, daß es auch andere Zubereitungsarten eines Gerichtes gebe, sie bleibe aber bei der von ihr für gut erachteten und leite zu dieser an.

Fünftens: **Die Töchter zur Selbständigkeit zu erziehen,** sei deine vornehmste Aufgabe. Mache mit jeder einzelnen Versuche, ob sie das Ziel erreicht. Eine der schönsten und dankbarsten, aber wahrlich auch eine der schwersten Aufgaben der Koch- und Haushaltungsschule ist die Erziehung zur Selbständigkeit, und zwar ist sie namentlich schwer im Hinblick auf die kurze Zeitdauer der meisten Kurse und auf die oft ungenügenden Hülfsmittel. Es kann nicht in der Aufgabe dieser Stunde liegen, alle die Schwierigkeiten aufzuzählen, welche hiebei zu überwinden sind, aber einige Winke kann ich Ihnen vielleicht doch geben. Zum Teil sind sie bereits in dem enthalten, was schon gesagt worden ist. Also eigene Arbeit der Schülerin, nicht bloßes Zusehen, gründliches Besprechen jeder Mahlzeit und jedes einzelnen Gerichtes. Nicht bloßes Vortragen der Lehrerin, sondern durch Fragen und Antworten eigentliches Unterrichten, fleißiges Wiederholen des schon Besprochenen, worauf wir im sechsten Gebot zu sprechen kommen und nicht minder die ebenfalls angedeutete Gewohnheit, nur bestimmte Anweisungen über einen Gegenstand zu geben. Dazu kommt nun noch ein wichtiges Moment. Bei der gewohnten Aemterverteilung hat eine Schülerin nie Ge-

legenheit, die ganze Mahlzeit zuzubereiten und diese Aufgabe erwartet sie doch zu Hause. Wenn viere oder noch mehr sich in die Zubereitung des Essens und die übrigen Zurüstungen teilen, wie kann man sich da mit aller Gemütsruhe bei seinem bestimmten Arbeitsfeld aufhalten, wie geht das so vorzüglich! Man hebt den Deckel zehnmal vom Topf, um zu sehen, wie das Ding gerät, man trippelt hierhin und dorthin, weil man ja eigentlich nicht recht weiß, was man anfangen soll, wenn die Marie die Suppe kocht und die Sophie den Braten und die Anna das Gemüse und wieder eine andere den Tisch deckt u. s. f. Man hat für alles so gemütlich Zeit. — Wohl weiß ich, daß das die Schattenseite der Haushaltungsschule ist und daß wir ja nicht dazu berufen sind, hier perfekte Köchinnen oder Haushälterinnen auszubilden und meistens nur die Grundlage, die elementarsten Begriffe der Küche vermitteln können. (Schluß folgt.)

Haushalt.

Prüfung des Honigs. Man gießt einen Eßlöffel voll Honig in ein kleines Fläschchen, fügt drei Eßlöffel voll Weingeist hinzu und schüttelt das Ganze einige Zeit lang stark. Wenn sich dann nach kurzer Ruhe in dem Fläschchen ein trüber und weißer Bodensatz bildet, so kann man sicher sein, daß der Honig mit Glykose (Traubenzucker) verfälscht ist. Reiner Honig löst sich dagegen ganz in Weingeist auf. Der Honig von Koniferen erzeugt in der weingeistigen Auflösung einen ganz schwachen Niederschlag von Dextrin. Wenn man keinen Weingeist hat, so kann man auch gewöhnlichen Branntwein anwenden.

Gefrorene Aepfel und Eier können wieder genießbar gemacht werden, wenn man sie in ein Gefäß mit Schnee oder frischem Brunnenwasser legt, in dem man etwas Kochsalz aufgelöst hat. Die Aepfel oder Eier werden nach einigen Stunden aus dem Wasser herausgenommen und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Hart gekochte Eier. Gewöhnlich werden die Eier fünf Minuten gekocht und dann hart genannt. So sind sie sehr schwer zu verdauen. Zehn Minuten gekocht, sind sie noch immer hart und zähe. Man koche sie zwanzig Minuten, und die Eier sind leicht und mehlig, so daß sie gut zerstoßen und gewürzt werden können.

Das Anbrennen von Speisen zu verhüten. Bekanntlich brennen Reis, Sago, Nudeln 2c. leicht an, wenn man sie kurz kochen will. Man kocht dergleichen Suppeneinlagen am besten in einem tiefen Siebe, welches man in einen hohen Topf einhängt und vermeidet dadurch jedes Ansetzen und Umrühren. Bei Reis fügt man dem Wasser etwas Butter zu, sonst nur etwas Salz, doch muß das Wasser über dem zu Kochenden stehen.

Senfmehl als Reinigungsmittel. Eine für die Praxis sehr wertvolle Eigenschaft des Senfmehls besteht darin, daß es, mit Wasser angerieben, Gerüche zerstört; es eignet sich daher trefflich als Waschmittel der Hände bei Behandlung ansteckender Krankheiten und nach dem Arbeiten mit Thran, Petroleum, Moschus, Baldrian, sauren Salzen u. s. w. Auch Gefäße aller Art und Wagschalen kann man damit geruchlos machen.

Behandlung getrockneter Gemüse. Vor dem Gebrauche lege man die getrockneten Gemüse 30 bis 45 Minuten in warmes Wasser, eventuell noch zwei Stunden in kaltes Wasser und kocht sie dann mit den nötigen Gewürzen. Die so vorbereiteten Gemüse unterscheiden sich in Geschmack und Farbe wenig oder gar nicht von den frisch gepflückten.

Küche.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Tapioccasuppe, Rindsbraten mit Grieskklößen*), gedünstete Pflaumen.

Dienstag: Reissuppe, gespicktes Kalbfleisch*), Erdäpfelstock, Endiviensalat.

Mittwoch: Erbssuppe, Würstchen von Schweinefleisch*), Sauerkraut mit Kartoffeln.

Donnerstag: Flädchensuppe, Siedefleisch mit Zwiebelsauce, Hirnschnitten*), Büchsenerbsen, Heidelbeerkuchen.

Freitag: Eiergerstensuppe, Beefsteaks mit Bratkartoffeln, französischer Salat.

Samstag: Klare Fleischsuppe, Hasenbraten, Maccaroniauflauf*), Apfelkompott mit Mandelguß*).

Sonntag: Hasensuppe*), Kalbskopf in brauner Sauce, Kartoffelkügeli, gehackte Koteletten, eingemachte Bohnen, Eiercreême und Himbeergebackenes*).

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

Koch-Rezepte.

Hasen-Suppe. Man zerschneide Kopf, Hals und Vorderläufe eines Hasen, nehme Herz, Lunge und Leber dazu und koche es in Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel, Nelken und Pfeffer recht weich. Dann gebe man die Brühe durch ein Sieb, röste 2 Löffel Mehl in 100 Gr. Butter hellbraun, gebe eine feingeschnittene Zwiebel und die Brühe daran, lasse sie aufkochen und richte die Suppe über gerösteten Weißbrotscheibchen an.

Hirnschnitten. Ein Hirn, feingeschnittene Schalotten und gehackte Petersilie wird in Butter zu einem dicken Brei gedämpft, dann gibt man 1 Ei, Salz und Pfeffer dazu. Drei Brötchen schneidet man in feine Schnitten, zieht sie schnell durch Milch, bestreicht sie mit dem Brei, taucht sie in Ei und Semmelkrumen und backt sie in heißer Butter.

Würstchen von Schweinefleisch. Man hackt 1½ Pfund Schweinefleisch sehr fein, rührt dasselbe mit ½ Liter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat eine halbe Stunde, bis es schaumig ist. Dann formt man davon auf einem mit Semmelkrumen bestreuten Brett kleine Würstchen, welche man in wenig Fett bäckt.

Gespickte Kalbfleischstücke. Man löst aus einer Kalbskeule die vier Fleischmuskeln, klopft und spickt sie, beträufelt sie mit Zitronensaft, streut Mehl und Salz darüber und legt sie mit Zwiebel und Petersilienwurzeln in die heiße Butter, so daß das Gespickte oben ist. In ½ bis ¾ Stunde sind die Stücke in mäßig heißem Ofen gar.

Griesklöße. Aus ½ Liter Gries und 1 Liter Milch koche man einen dicken Brei; wenn er erkaltet ist, gebe man zwei in Würfelchen geschnittene und in Butter geröstete Weißbrötchen, eine feingeschnittene und in Butter geschwitzte Zwiebel, 2 Eier und etwas Salz dazu, rühre alles gut untereinander, tauche einen Löffel in heiße Butter oder Milch, steche damit Klöße aus, koche sie in Milch oder Salzwasser auf und gebe sie gleich zu Tische.

Maccaroni-Auflauf. Man zerbreche ½ Pfund Maccaroni in Stücke, lasse sie in siedendem, gesalzenem Wasser gar, doch nicht weich kochen und schütte sie auf einen Durchschlag. Dann schwitzt man 75 Gr. Butter mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln, gibt die Maccaroni und 150 bis 200 Gr. geriebenen Parmesankäse nebst einer kleinen Tasse saurem Rahm dazu und läßt das Ganze unter vorsichtigem Umrühren einige Minuten durchschwitzen. Dann legt man die Maccaroni lagenweise mit 50 Gr. Sardellenbutter, die dazwischen verteilt wird, in eine gut mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Form, bestreut sie mit einer Mischung von geriebenem Zwieback und Parmesankäse und bäckt das Ganze ¾ Stunden lang.

Rote Rüben einzulegen. Recht dunkelrote Rüben werden sauber gewaschen und langsam in siedendem, etwas gesalzenem Wasser weichgekocht, wozu je nach den Rüben drei bis vier Stunden erforderlich sind. Alsdann läßt man sie ein wenig auskühlen, befreit sie von der Schale, schneidet sie in Scheiben und legt sie mit dazwischen gestreutem, würflig geschnittenem Meerrettig, einem Löffel Kümmelkörnern, etlichen Pfefferkörnern und Nelken in einen Topf, gießt kochenden Essig darüber, bindet den Topf nach dem Erkalten fest zu und bewahrt ihn an einem kühlen Ort auf.

Apfelkompott mit Mandelguß. Man schäle und schneide Aepfel in vier Teile, entferne das Kerngehäuse und koche sie mit Wein, Zucker, Zimmt und Zitronenschale gar; dann nehme man das Gewürz heraus, zerrühre die Aepfel zart, fülle sie in eine Compotière und mische heiß zwei zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Dann vermische man geriebene Mandeln mit Zucker, Zitronensaft und dem Schnee von 2—3 Eiweiß, streiche dies über das Kompott und backe es hellgelb.

Himbeergebackenes. 4 Eier werden mit 1 Pfund Zucker ½ Stunde gerührt, 4 Eßlöffel voll eingemachter Himbeeren und 1 Pfund Mehl damit verarbeitet. Davon setzt man kleine Häufchen aufs Blech und backt sie in mäßiger Hitze.

Gesundheitspflege.

Die Heilkraft des Eiweißes. Für Schnittwunden gibt es kein schneller heilendes Mittel, als einen Ueberzug von rohem Eiweiß. Es ist dem Collodium vorzuziehen und hat auch noch den Vorteil, augenblicklich zur Hand zu sein. Bekanntlich wird eine Verschlimmerung der Wunde durch den Zutritt der Luft hervorgerufen. Das schnell trocknende Eiweiß bildet aber eine Haut, durch welche die Einwirkung der Luft abgeschlossen und die Heilung der Wunde beschleunigt wird. Ferner ist das Eiweiß ein sehr wirksames Mittel gegen Darmentzündung und Ruhr. Mit oder ohne Zucker zusammengeschlagen und dann eingenommen, wirkt das Eiweiß einhüllend und die Entzündung des Magens und der Eingeweide besänftigend. Zwei oder höchstens drei Eier genügen an einem Tage bei gewöhnlichen Anfällen. Bemerkenswert ist, daß das Eiweiß in diesem Falle nicht nur als Arzneimittel dient, sondern auch als eine leichte Nahrung, wie sie für den Patienten in solchen Fällen am passendsten ist.

Ueber die Wirkung des Thees wurden schon oft Untersuchungen angestellt. Nach diesen Forschungen sind im Thee zwei wirksame Stoffe vorhanden; Coffëin und ätherische Oele. Es hat sich nun gezeigt, daß das Coffëin auf das Muskelsystem wirkt, indem es die Muskeln zu höheren Kraftleistungen befähigt. Die ätherischen Oele vermindern die Muskelkraft, erhöhen aber die geistige Tätigkeit, so daß z. B. die bei den Versuchen verwendeten Personen schwierigere Additionen viel leichter und schneller auszuführen im stande waren, als sonst. So ist der Thee als stimulierendes Mittel anzusehen, welches sowohl auf den Geist als auch auf den Körper wirkt. Der angenehme Allgemeinzustand, welchen viele Personen, die den Thee gern und oft trinken, nach dem Genusse empfinden, ist den ätherischen Oelen zuzuschreiben. Grüner Thee soll ungefähr 1 Prozent, schwarzer ungefähr 0,5 Prozent ätherischer Oele enthalten. Im Congou-Thee stecken 1,5 bis 2 Prozent Coffëin, im Souchong 2,21 Prozent.

Schädlichkeit der Dämpfe von Petroleum. Manche Personen haben die Gewohnheit, den Docht einer brennenden Petroleumlampe herabzuschrauben, um sie als Nachtlicht zu benutzen. In diesem Zustande raucht jedoch der Docht oft sehr stark und das Zimmer füllt sich mit Dämpfen, wodurch häufig schon bedenkliche Krankheitsfälle hervorgerufen wurden; ja sogar von Todesfällen, die dadurch verursacht wurden, liegen Beispiele vor vor. Es ist deshalb dringend zur Vorsicht zu mahnen.

Krankenpflege.

Räuchert nicht. Die Räucherungen, besonders in Krankenzimmern, die dem Zweck dienen sollen, die Luft zu verbessern, sind samt und sonders zu verwerfen. Sie verdecken in der Regel nur einen schon vorhandenen üblen Geruch mit einem andern, verbessern die Luft aber auf keine Weise. Der Vorteil bei der Sache besteht darin, daß infolge der Räucherung die Luft so widerwärtig wird, daß man doch gezwungen ist, das Fenster zu öffnen. Das billigste und beste Luftverbesserungsmittel ist eben doch die frische Luft, die von außen durch das offene Fenster in das Zimmer strömt. In Krankenzimmern kann man den Patienten durch geeignete Vorrichtung sehr wohl vor der direkten Einwirkung kälterer Außenluft schützen.

Heißes Wasser als Heilmittel. Geringe Kopfschmerzen hören bei gleichzeitiger Anwendung von heißem Wasser auf den Nacken und die Füße bald auf. Eine in heißes Wasser getauchte, rasch ausgewundene Serviette auf den Magen gelegt, wirkt fast augenblicklich gegen Kolik. Nichts kurirt rascher eine Lungenkongestion, eine Halsentzündung oder einen Rheumatismus wie Heißwasserkompressen. Eine mehrfach zusammengelegte, in heißes Wasser getauchte und dann ausgewundene Serviette auf die schmerzhafte Stelle gebracht, bringt bei Zahnschmerzen und Neuralgien rasch Erleichterung.

Kinderpflege und -Erziehung.

Bleichsüchtige Mädchen. Vielfach wird darin gesündigt, daß man bleichsüchtigen Mädchen nicht die nötige Sorgfalt angedeihen läßt, bis aus diesen Gesundheitsstörungen Lungenkrankheiten ꝛc. entstehen. Vorsichtige Eltern sollen es überhaupt nie zu der ausgesprochenen Bleichsucht kommen lassen, sondern führen bei den ersten Anzeichen: blasses Aussehen, rasche Ermüdung ꝛc. eine Aenderung der Lebensweise herbei. Der Schulbesuch stellt an die Mädchen gerade in diesem Alter hohe Anforderungen, oft ist Unterbrechung desselben schon eine große Wohltat. Gartenarbeit, womöglich Landaufenthalt, sei das zweite, das man ins Auge faßt. Als Nahrung diene gutes Weizenschrotbrod, Hafergrütze, gute Milch, je nach der Jahreszeit Kirschen, Weintrauben, Aepfel, Orangen, grüne Salate mit Zitronensaft, wenig Fleisch, kein Alkohol. Allen Eltern heranwachsender Mädchen sei warm empfohlen, den Krankheitserscheinungen der Bleichsucht möglichst in der Entstehung schon energisch entgegen zu arbeiten. F.

Höflichkeit der Kinder. Eine alte Frau gab mir einst folgende Lehre: „Die Fehler, welche du bei deinen Kindern tadeln mußt, vermeide strenge selbst; die Tugenden, welche du bei ihnen pflegen willst, übe erst selbst!“ Wie oft habe ich an jene alte Frau und die Wahrheit ihrer Worte denken müssen. Kürzlich ward es mir wieder klar, wie viel das Beispiel wirkt. Ich machte Einkäufe und nahm meinen ältesten Knaben zum Tragen der Packete mit. In einem Laden bot uns der Händler die beiden einzigen Ladenstühle an. Während ich Sachen auswählte, war eine Dame eingetreten, welche sich wartend an den Ladentisch lehnte. Kaum hatte mein zehnjähriges Söhnchen dieses bemerkt, als es aufsprang, der Dame freundlich seinen Stuhl hintrug und treuherzig sagte: „Wollen Sie sich nicht setzen, ich will gern stehen.“ Dankend nahm die Dame den Stuhl an, zog den Kleinen zu sich heran und lobte ihn seiner Höflichkeit wegen. Er aber schaute ganz verwundert erst die Dame und dann

mich an; er schien es gar nicht begreifen zu können, daß die Dame aus einer ihm so sehstverständlich erscheinenden Handlung so viel Aufhebens machte. Dann sagte er ernsthaft: „Das tut Papa ja immer und der ist viel, viel größer als ich.“ Kl.

Blumenkultur und Gartenbau.

Gartenkalender im Januar. Obstbäume und von Schnee freies Gemüseland ist, wo es die Entfernung von den Häusern zuläßt, mit flüssigem Dünger zu begießen. Bäume und Sträucher können, wenn nicht zu viel Schnee es hindert, ausgeputzt und geschnitten werden; Mistbeete sind anzulegen, wenigstens vorzubereiten. Sämereien sind zu reinigen und in guten Samenhandlungen zu bestellen, da es auch hier gilt, „wer zuerst kommt, mahlt zuerst.“ Da und dort ist bei sehr strenger Kälte und besonders wenn kein Schnee liegt, nachträglich noch zu decken.

Vergeßet nicht, das Füttern der Vögel! Durch ihren lieblichen Gesang und besonders auch durch das Vertilgen vieler, für den Garten schädlicher Insekten werden sie es reichlich wieder lohnen.

Im Zimmer beginnt das Treiben der Hyazinthen, Tulpen, Azaleen, Camelien ꝛc; dem Begießen der Zimmerpflanzen ist wieder mehr Aufmerksamkeit zu schenken, d. h. mit dem Längerwerden der Tage verlangen sie wieder mehr Wasser.

Edelweiß selbst zu ziehen. Für Pflanzen, die man nur im Zimmer ziehen will, kann man den Samen zu jeder Jahreszeit aussäen. Man wähle kleine, nicht zu tiefe Kästchen, deren Boden mit kleinen Abzugslöchern versehen ist. Die Kasten füllt man mit guter Blumenerde, zwischen welche man etwas Lehm, in kleine Stücke geschlagenen Kalkmörtel und nicht zu wenig reinen, scharfen Flußsand mischt. Der Same darf nicht zu tief eingelegt und muß mäßig feucht gehalten werden. Die jungen Pflanzen erscheinen nach 14 Tagen bis 3 Wochen und werden nach 5 bis 6 Wochen in größere Kästchen, die mit derselben Mischung angefüllt sind, einzeln oder zu mehreren verpflanzt. Im letzteren Falle müssen dieselben je 20 cm. von einander entfernt sein. Die umgesetzten Pflanzen können nach einigen Tagen der Sonne voll ausgesetzt werden, sind aber stets gut feucht zu halten.

Tierzucht.

Ernährung der Papageien. Daß von den importierten Papageien so viele eingehen, hat seinen Grund hauptsächlich in der unrichtigen Ernährung. In der Regel reicht man zu viel Flüssigkeit. Empfehlenswert soll nach Dr. Otto die Darreichung von Milch sein, Kaffee ist ganz zu verwerfen. Er teilt das Papageifutter in 5 Klassen ein, 1. Hanf, erweichtes Mais (1,50), Weizenbrot (0,50); 2. Spitzsamen, Hafer (3,0) erweicht, Reis (4,50) erweicht, Sonnenblumen; 3. Mais (3) Hafer (5) in Milch; 4. Wall- und Haselnüsse; 5. Kirschen (0,75), Aepfel (0,50), Weintrauben (0,50), Birnen (0,30) Ebereschen und andere Beeren. Die Zahlen zeigen den Nährsalzgehalt an. Hanf ist z. B. ein sehr wertvolles Futtermittel, nur darf man, wenn der Vogel viel solchen frißt, nicht auch gleichzeitig noch Sonnenblumensamen geben, da er sonst an Krämpfen zu Grunde geht. Hafer in Milch nehmen alle gern. Leckerbissen sind ihnen Hasel- und andere Nüsse, von denen man 1—2 per Tag geben kann. Obst ist sehr vorteilhaft, wenn der Vogel nicht an Durchfall leidet; man gebe solches täglich, daneben aber nur einmal oder gar kein Getränk.

Scharfsinn eines Hundes. Aus England wird die folgende Geschichte von dem Scharfsinn eines schottischen Hundes berichtet: Er pflegt seinem Herrn aus dem Schlafzimmer nicht nur die Morgenschuhe, sondern die Mütze, die Schlüssel und alles was ihm der Herr befiehlt, hinunterzubringen. Eines Tages erschien er, als er hinaufgesandt wurde, nicht wieder. Sein Herr folgte ihm und fand, daß die Tür des Schlafzimmers vom Winde zugeweht worden war, so daß der Hund nicht wieder hinauskonnte. Nach einigen Tagen sagte ihm sein Herr wieder, etwas hinunterzuholen und folgte ihm nach einigen Minuten, um zu sehen, was das Tier jetzt tun würde. Er sah, wie der Hund die Türmatte in die halbgeöffnete Tür schob und zerrte, damit dieselbe nicht wieder zuschnappe. Nachdem ihm das auch geglückt war, ging er auf die Suche nach den Morgenschuhen. Derselbe schottische Schäferhund pflegt auch, wenn sein Herr nach einem Spaziergang seinem Hause nahe kommt, voranzulaufen und die Hausglocke zu läuten.

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.

1. Abgesehen von den kostspieligen Chemikalien und nötigen Utensilien ist ohne eine 2—3jährige Lehrzeit, die noch Geld kostet, an dies Unternehmen nicht zu denken. Einzelne Flecken auszumachen, gelingt oft ohne weitere Kenntnisse; der Beruf ist aber im übrigen sehr schwierig. Warum diese Branche nicht überfüllt ist, dürften Sie bald genug erfahren. Verdruß und Aerger stehen bei alten Praktikern obenan. J. N.

1. Wenn Sie unter Kunstwäsche die Wäsche von feineren Gegenständen: Spitzen, Häkelarbeiten ꝛc. verstehen, glaube ich, daß Sie Erfolg haben könnten, denn einer gewöhnlichen Wäscherin kann man solche Sachen in der Regel nicht anvertrauen. Sie müßten dann nur den besseren Häusern nachgehen und gewonnene Kunden durch gut ausgeführte Arbeit und prompte Bedienung festzuhalten suchen. Hausfrau in Z.

2. Eine gute Bezugsquelle für landwirtschaftl. Maschinen ist der Verband ostschweizerischer landwirtschaftl. Genossenschaften in Winterthur. Er führt nämlich die weit berühmte Mähmaschine „Adriane Bukeye“, welche ich Ihnen auch bestens empfehle. Ein Abonnent.

3. Sie haben nicht umsonst beim Ratgeber angeklopft! Es läßt sich mit der linken Hand noch gar manches anfertigen, das Ihrem Jungen Freude macht. Er darf sich nur durch die ersten Mißerfolge nicht entmutigen lassen. Bei Laubsägearbeiten erreicht man mit der Linken bald ziemlich große Geschicklichkeit und kann alle Hülfsarbeiten selbständig ausführen. Dann läßt sich wieder mancher Gegenstand nach vorgezeichnetem Muster mit Nägeln verzieren. Das Bemalen von Blumen ꝛc. mit Bronzefarben ist auch ein angenehmer Zeitvertreib, er kann sehr hübsche Sträuße daraus herrrichten. Spritzarbeiten sind ebenfalls ausführbar. Auch das Zitherspielen läßt sich mit der linken Hand erlernen und ebenso gut das Schreiben. Es bedarf zum Schreiben nur immer eines eisernen Lineals, der das Papier festhält. Ein Schraubstock ist für manche Arbeit, die Einhändige ausführen, ein fast unentbehrlicher Gegenstand. Sie finden nach und nach noch vieles heraus, das dem Knaben Unterhaltung gewährt und wodurch er sich andern nützlich erweisen kann. Frau K. in K.

4. Der Kulturerfolg der Kallas hängt sehr von der Behandlung ab. Der Oktober ist zum Umpflanzen der geeignetste Monat. Die Kalla braucht guten Moorboden,

welcher mit Flußsand vermischt ist; auf 4 Teile Moorerde rechnet man 1 Teil Sand. Beim Einpflanzen muß man darauf sehen, daß die kleinen Knollen mit der Spitze gerade noch aus dem Boden hervorgucken. Sie muß dabei stark begossen werden; der Topf muß auch sonst stets in einem mit Wasser gefüllten Untersatz stehen, da die Pflanze sehr viel Feuchtigkeit bedarf. Der Topf darf nicht groß sein, da die Kallas sonst zu viele Wurzeln schlagen und darunter die Entwicklung der Blätter und Blüten leiden muß. Hitze und viel Sonne vertragen diese Pflanzen nicht, aber sie müssen genügend Licht haben. Am besten gedeihen sie auf einem Blumentisch am Fenster. Die Zimmerwärme sollte dabei 13—15 ° R betragen. Die Blätter sind mittelst Schwamm und Wasser häufig von etwa auftretendem Ungeziefer zu reinigen. Regenwürmer entfernt man durch einen Guß mit Wermutthee. Ist ein Blatt geknickt, so wird die beschädigte Stelle mit Wachs gekittet, mit starkem Papier umwickelt und auf ein Stöckchen mit Wolle gewickelt. Nach 3 Wochen ist der Bruch geheilt und man kann die Wolle sorgfältig lösen. — Dies meine Erfahrungen in der Kalla-Pflege, die bei mir immer gedeihen. Blumenfreundin.

5. Ihr Mann hat recht, wenn er auf das hübsche Anrichten der Speisen Wert legt. Ich taxire, wo immer ich hinkomme, die Tüchtigkeit der Frau nach der Art und Weise, wie sie kocht, ihren Tisch deckt — und anrichtet. Beobachten Sie nun folgende Regeln: Man füllt keine Platte bis zum äußersten Rand, sondern läßt diesen ganz frei. Gemüse richtet man hübsch gehäuft an, den Braten mit der runden Seite nach oben. Ragout und dergleichen reiche man in tiefen Platten und möglichst frei von Knochen oder doch wenigstens so, daß keine Knochen ins Auge fallen. Auf einem Teller darf nie eine Speise angeboten werden. Siedefleisch z. B. übergieße man immer mit etwas Fleischbrühe, wenn die schön gleichmäßig geschnittenen Fleischstückchen wieder in der ursprünglichen Form auf der Platte liegen. Man ordnet dann die mitgekochten Rübchen, Sellerie ꝛc. in hübschen Häufchen oben und unten oder in der Mitte der Platte. Zu Siedefleisch sollte man immer entweder eine Sauce oder einen Salat, Gurken, Preißelbeeren ꝛc. separat serviren. Fische garnirt man mit Petersiliebüscheln und Zitronenscheiben, kalten Kalbsbraten mit Stückchen Gallerte. Obstkompott soll hübsch aufgetürmt werden, der runde Teil der Frucht muß obenauf liegen und den Fruchtsaft gießt man zum Schlusse darüber. Rohe Früchte werden mit Rebblättern unterlegt während des Sommers. Alle süßen Bäckereien gibt man überzuckert zu Tische.

Sie haben nun einige Anhaltspunkte. Natürlich bliebe noch vieles zu sagen; aber der eigene, fast jeder Frau innewohnende Sinn für das Schöne wird, einmal wachgerufen, Ihnen nun auch dort Bescheid geben, wo Sie noch Belehrung nötig haben. Melitta.

Fragen.

6. Wie lassen sich kleine Wärzchen und Leberflecken aus dem Gesicht entfernen? Meine Tochter ist sonst recht hübsch, nur entstellen sie die immer größer werdenden Dinger auffallend. Für Angabe eines unschädlichen Mittels wäre recht dankbar Besorgte Mutter.

7. Ich besaß anfangs Winter einige Kanarienvögel und nun sind mir alle bis auf einen gestorben. Die Tierchen „muderten" einige Tage und gewöhnlich am Morgen lagen sie tot im Käfig. Ich fütterte ihnen Hanfsamen und Hirse, auch an Wasser zum trinken und baden fehlte es ihnen nie. Was mag wohl die Ursache der Erkrankung sein und woran sind die Tierchen wohl gestorben? Würde dies durch eine tierärztliche Section zu ergründen sein? Um gütige Auskunft bittet eine Vogelfreundin.

8. Meine Freundin schenkt mir immer zu meinem Geburtstag einen Blumenstock, meine Lieblingsblume (Alpenveilchen.) Leider steht dieselbe regelmäßig nach vier bis fünf Wochen ab und meine Freude ist dahin. Wie ist diese Pflanze zu behandeln damit sie sich hält und Blüten treibt? Um guten Rat bittet eine Blumenfreundin.

9. Mein Mann behauptet immer, seine Wäsche (Hemden) sei nicht so schön wie diejenige anderer Herren, seine Hemdenbrüste und Kragen glänzen nie, klagt er und er meint, ich verstehe die Behandlung der Wäsche nicht. Da das Waschen und Glätten im Hause besorgt wird, so möchte ich die lieben Frauenheimleserinnen um Rat bitten, wie ich die Wäsche behandeln soll. Vor allem bitte ich um ein erprobtes Rezept zur Glanzstärke. Ich bin noch jung und möchte mich im Interesse meines exakten Eheherrn gerne belehren lassen. Unerfahrene.

10. Wie fördert man das Wachsen der Haare bei Kindern? Ist das öftere Schneiden vorteilhaft? Mein vierjähriges Mädchen hat nur sehr wenig und kurze Haare und mich dünkt, je größer das Kind wird, desto geringer wird sein Haarschmuck. Kommt das bei Kindern oft vor, daß sie in diesem Alter so viel Haare verlieren? Für gütige Auskunft dankt bestens Frau Martha.

11. Ein Mädchen mit etwas schwacher Brust ist im Begriffe, eine Stelle als Zimmermädchen in ein Hotel nach Davos anzunehmen, weil es dort von der guten Luft Kräftigung erwartet. Man rät ihm jedoch ab mit dem Begründen, daß sich das Leiden eher verschlimmern könne durch den Staub, welcher von den sich dort aufhaltenden Kranken mit Tuberkelbazillen genährt sei und mit welchem es durch seinen Beruf in stündliche Berührung komme. Ist es wirklich so gefährlich und ist dem Mädchen im Ernst abzuraten? Um freundlichen Rat bittet Alte Tante.

12. Eine junge Frau und Mutter bittet die werten Mitleserinnen des Frauenheim um Rat. Es herrschen zwischen meinem Mann und mir Meinungsverschiedenheiten, welche oft bis zu ernsten Auseinandersetzungen gedeihen. Wir haben nämlich ein Kind, ein munteres Knäblein von 13 Monaten; der Kleine ist unser Stolz und unser ganzes Glück, d. h. wenn letzteres nicht durch die Meinungsverschiedenheit hie und da beeinträchtigt würde. Mein Mann ist Eisenbahnbeamter und hat manchmal bis 10 Uhr nachts Dienst, oft auch bis später und nie unterläßt er es, das Kind aus seinem Schlafe wach zu rütteln, um sich mit ihm zu unterhalten, wenn der Knabe überhaupt so weit wach wird und nicht weint. Ich finde nun, daß dieses allabendliche Unterbrechen des festen Schlafes für das Kind ungesund ist und habe meinen Mann schon oft gebeten, dies zu unterlassen, doch er lacht mich aus oder dann glaubt er, seine Rechte als Vater verteidigen zu müssen. Wenn er den ganzen Tag sein Kind nie sehen könne, so wolle er doch wenigstens am Abend etwas von ihm haben. Was soll ich tun? Soll ich meinen Mann gewähren lassen? Besten Dank für guten Rat Frau R. M. in B.

ist die beste.

(W 587)

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. (W 505) (H-56-G)

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