

Objekttyp: **Issue**

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

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

Heft 16

PDF erstellt am: **01.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



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

Berausgegeben 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. 16. IX. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 30. August 1902.

Der Frauen Zier.



Was ist der Frauen hohe Bier,
Ihr schönstes Kleid? —
Ihr grösster Schmuck ist, glaube mir:
„Die Einfachheit“.

Was ist der Frauen Edelstein? —
„Der Güte Geist“.
Der wird ihr Anmut stets verleih'n,
Die hoch man preist.

Worin liegt einer Frauen Kraft
Und edler Mut? —
Dass sie mit Kopf und Herzen schafft,
Was „recht und gut“.

Hedwig Braun-Steinmann.



Das Dekorieren der Torten.

So vorzügliche Rezepte zu allen Arten von Torten auch die große Menge von Kochbüchern enthalten mag, so habe ich doch bis jetzt noch in wenigen dieser Bücher eine Anweisung zum Dekorieren der selbstgebackenen Kuchen gefunden. Ich meine jene Art zierlicher Dekorationen mittels feiner Linien aus weißem Zuckerguß auf dunklem Grunde, welche die geschickte Hand des geübten Konditors in den reizendsten Zeichnungen herzaubert, wodurch er der später auszuführenden Dekoration mit eingemachten Früchten erst die Konturen unterlegt. Bei einiger Geschicklichkeit kann sich aber jede Hausfrau, zumal auf dem Lande und in kleinen Städten, wo man zum Selbstbacken der Torten häufig genötigt ist, diesen kleinen Triumph verschaffen. Das Verfahren, welches ich dabei beobachtet habe, ist folgendes: Sobald die Torte aus

dem Ofen gezogen und ein wenig abgekühlt, aber nicht ganz erkaltet ist, stürzt man sie aus der Form auf ein Brett und überzieht die glatte, auf dem Boden der Form gewesene Fläche derselben zuvörderst mit einem ziemlich dünnflüssigen Zuckerguß, bestehend aus feinem Puderzucker, Wasser mit einem Zusatz von Rosenwasser und wenn man will, etwas geriebener Schokolade, um eine braune, oder einigen Tropfen Kirchsafft, um eine rötliche Farbe zu erzielen. Diese Glace wird, sobald die Torte völlig erkaltet, sehr schön glatt und glänzend. Am besten geschieht diese Vorarbeit den Tag zuvor, ehe man die fernere, sogenannte Spritzarbeit beginnt, da die feinen Striche derselben breit laufen, sobald noch eine Spur von Wärme in der Torte enthalten ist. — Nun habe ich zur Erleichterung des Musterspritzens immer aus einem Bogen weißen Papiers irgend eine Grundform ausgeschnitten, indem ich den Bogen entweder sechs- oder achtfach brach und hierauf einen Stern mit 6—8 Spitzen, vielleicht auch ebensoviel Dreikleeblätter, oder bogig ausgeschweifte Zacken, kurz, irgend eine kaleidoskopartige Figur ausschneid, welche jedoch nur etwa Dreiviertelgröße der Torte haben durfte. Dieses Papiermodell heftete ich zuerst in der Mitte, dann in jeder Zacke mit je einer langen Stecknadel (mit großem Glaskopf) auf der Torte fest. Inzwischen habe ich, da ich die Anschaffung einer Konditorspritze scheute, die ja allerdings viel sicherer und zierlicher arbeitet, aber ziemlich teuer ist, eine etwa handlange, sehr spitz zulaufende Düse von festem weißem Papier, am besten Pergamentpapier, gemacht, den Schluß an der Seite mit einer Stecknadel zusammengesteckt, damit der Inhalt nicht seitlich herausquillt, und in diese Düse den weißen Zuckerguß hineingefüllt, mit welchem die Zeichnung auf dem dunklen Grunde ausgeführt werden soll. Dieser weiße Zuckerguß muß aus dem feinsten Puderzucker hergestellt werden, den man mit ein paar Theelöffeln voll steifem Eiweißschnee zu einem

dicke Brei verrührt. Um ihm die blendende Weiße zu verleihen, durch welche er sich von dem dunkleren Grunde so reizend abhebt, giebt man einige Tropfen Zitronensaft, in Ermangelung der Zitrone ebensoviel Weinessig hinzu. Hat man den Zuckerguß in die Düte gebracht, so schneidet man mit einer Schere die äußerste Spitze der Düte ein klein wenig ab, um ein Löchlein von dem Umfange einer Stopfnadel zu erhalten, durch welches bei einem mäßigen Druck mit den Händen der Zuckerguß wie ein feines Rundschnürchen, richtiger nur wie ein starker Faden herausgepreßt wird. Die Düte muß selbstverständlich oben mehrere Male übereinander zugeklappt werden, weil sich sonst der Inhalt nach oben hinausdrängen würde. Auch muß man es möglichst vermeiden, daß sich Luftblasen in der Düte bilden, welche den Ausfluß verhindern. Auf einem Stück farbigen Papiers macht man zuerst eine Probe, ob der Guß gut ausfließt und auch dick genug ist, um nicht breit zu laufen, sondern wie ein Schnürchen rund stehen zu bleiben; einige Übung lehrt bald das Richtige treffen. Ist die Konsistenz gut, so fährt man mit der Düte, unter anhaltendem, vorsichtigem Druck mit den Händen, längs den Konturen des Papiermodells über der Torte hin, jedoch ein wenig über der Oberfläche, ohne dieselbe mit der Spitze der Düte zu berühren. Das Zuckerschnürchen muß frei schwebend aus der Düte kommen, da es nur so sich rund darauf niederlegt. Hat man auf diese Art das Modell einmal umzogen, so hebt man es mit den Stecknadeln vorsichtig von der Torte ab und hat nun den Grundriß zu seinem Stern. Man zieht nun, diesem Grundriß folgend, mehrere Linien, 6—7, je mehr, desto reicher ist die Zierde, in gleicher Entfernung von einander nach. Zur letzten Reihe kann man kleine Perlen aufsetzen, was sehr leicht von statten geht, wenn man mit sanftem Druck immer ein Tröpfchen aus der Oeffnung preßt, während hierzu die Spitze der Düte die Torte berührt. Auch größere Perlen in Schneckenform oder strahlenförmige Linien, die kleine Quästchen bilden, an den Zacken angebracht, zieren die dekorierte Torte ungemein.

Eine kleine Arabeske oder auch nur einige Linien und dazwischen erbsengroße Perlen als Vorte vervollständigen die Spritzarbeit, welche unter den Händen trocknet, worauf man gleich die leer gebliebenen Räume der Torte mit eingemachten Früchten belegen kann.

Hauptsache zum Gelingen der Spritzarbeit ist, daß der Zucker auf das denkbar Feinste pulverisiert ist, weil sonst das feine Schnürchen, welches aus der Spitze hervorquillt, stets abreißt.

Manchmal habe ich auch einen Namenszug und das Wort: „Vivat!“ nebst Datum auf eine Torte gespritzt, oder ein Körbchen — zu welchem ebenfalls ein Papiermodell die Kontur liefern muß — aus welchem die eingemachten Früchte als solche, oder als Blumen arrangiert, herauswachsen.

M. A., „Das elegante Garnieren“.

Etwas über den Salat.

Die fürsorgliche Hausfrau bringt während des ganzen Jahres Salat auf den täglichen Tisch: sie kennt die gesundheitliche Wirkung desselben in jeder Form und Gestalt.

Gleich im Frühjahr sind es verschiedene wildwachsende Kräuter, Gartenkresse und vor allem der bekannte Lattich (*Lactuca*), die zu den ersten Gaben gehören, welche uns die wieder erwachte Natur in die Küche sendet. Schon bei den Römern und Griechen stand der Lattich in hohem Ansehen. Ob derselbe indes damals, wie heute, mit Essig und Del angemacht wurde, ist nicht festgestellt und in der Bibel heißt es: „Ihr sollt ungeäuertes Brot und wilden Lattich essen“. Salat soll ein Hauptnahrungsmittel Johannes des Täufers gewesen sein und vom heiligen Hieronymus wird uns berichtet, daß er sich nur von Wasser und Brot nebst wildem Lattich genährt habe und über 100 Jahre alt geworden sei.

Was nun die Zubereitung des Salates angeht, so erfordert diese eine gewisse Sachkenntnis. Salat soll „mit Liebe“ bereitet werden, jedenfalls von der Hausfrau selbst, womöglich vor den Augen der Tischgenossen. Nach dem Salat beurteilt man die Köchin. Im vorigen Jahrhundert gab es förmliche Salatkünstler, welche sich auf die Behandlung des Salates meisterhaft verstanden und diese Beschäftigung als Liebhaberei ausübten. So ist von König Wilhelm I. bekannt, daß er an der Offizierstafel zu Potsdam sich wohl das Pläster machte, eine Schüssel Salat mit eigenen Händen zu bereiten. Eine berühmte Salatkünstlerin übte zu Ende des vorigen Jahrhunderts ihre Kunst in Berlin in den ersten Gasthöfen aus, indem sie an der Tafel teilnahm und später die langen, weißen Handschuhe herabstreifte, sich die schönen Hände wusch und darauf vor den Augen aller sehr anmutig den Salat mischte.

Ein französischer Salatkünstler zu Ende des vorigen Jahrhunderts fuhr in London in seinem eigenen Wagen von einer Gesellschaft zur andern und machte gegen hohes Honorar den Salat an. Man verschob eher eine Gesellschaft, als daß man auf den Salatkünstler verzichtet hätte.

Alexander Dumas, der Ältere, widmete in seinem Dictionnaire de cuisine dem Kapitel vom Salat einen großen Raum und besondere Sorgfalt. Eine schier endlos scheinende Menge von Pflanzen ist darin angeführt, welche sich alle zu Salat eignen sollen, unter anderen Veilchenblätter. Auch belehrt uns Dumas, daß man statt Del Eidotter, Zitronensaft statt Essig nehmen könne und daß dieser Salat dem berühmten französischen, der auf ähnliche Weise gemacht, vorzuziehen sei. Viele Feinschmecker behaupten nämlich, nur in Frankreich verstehe man, Salat rationell zuzubereiten und nur ein nach den Regeln französischer Kochkunst hergestellter Salat sei ein Genuß.

Alle Kräuter und Pflanzen, die zu Salat benutzt werden, sollen jung, zart und frisch gepflückt sein und dürfen nie längere Zeit im Wasser liegen, da dieses wertvolle Bestandteile auslaugt und dem Salat einen faden Geschmack verleiht.

Es ist durchaus falsch, den Salat, wie dies so oft geschieht, zuerst zu salzen und den Essig zuzugeben und dann erst die übrigen Zutaten. Dadurch verliert derselbe ungemein viel von seiner ursprünglichen Zartheit, wird hart und weniger wohlschmeckend. Man gebe zuerst das Del daran und mische ihn damit gut durch und dann erst alles andere. Dadurch bringt der Essig nicht so sehr in den Salat ein; dieser wird milder und zarter und bekommt außerdem ein schöneres, glänzendes Aussehen. Was nun die Verhältnisse der einzelnen Teile der Zutaten betrifft, so richte man sich damit nach dem Ausspruche des Gastrosophen Baerft: „Sei mit dem Essig ein Geizhals, mit dem Del ein Verschwender, mit dem Salz ein Weiser und mit dem Mischen ein Narr“. In Norddeutschland setzt man jedem Salat aus Pflanzen eine Prise Zucker zu, welcher die Schärfe des Essigs mildert. Viele lieben einen Zusatz von Senf, auch saurem Rahm, ausgebratenem Speck u.; andere machen eine Mischung von französischem Senf, einem hartgekochten Eidotter, Essig, Del, Salz und einer Prise Zucker.



Der Schlaganfall.

Von Dr. Rudolf.

Unter dem Namen Schlaganfall werden verschiedenartige Zustände zusammengefaßt, wenigstens nach der bei Laien üblichen Einteilung des Begriffs in Gehirn-, Lungen- und Herzschlag. Das Wort Schlaganfall bedeutet zunächst nichts anderes, als daß ein scheinbar bis dahin gesunder Mensch mitten in seiner Thätigkeit niederkniet, als ob er einen Schlag (auf den Schädel) erhalten hätte, wobei das Zusammenbrechen mit einer vollständigen Aufhebung des Bewußtseins verbunden ist. Der Zustand entspricht, wie die Benennung, ungefähr dem Vorgange, der sich vor der Schlachtung eines Stückes Vieh abspielt, wenn das Tier durch den Schlag auf den Schädel betäubt wird.

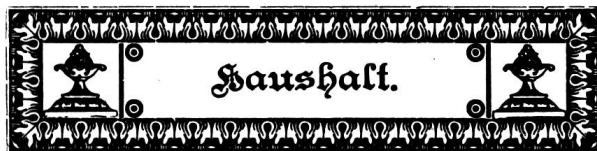
Es geht daraus hervor, daß sich hinter dem Namen Schlaganfall verschiedenartige Krankheitszustände verbergen. Unter einem Schlaganfall im engeren Sinne verstehen wir indessen ziemlich allgemein den Gehirnschlag. Der Gehirnschlag kommt gewöhnlich in der Weise zu Stande, daß irgend ein Blutgefäß des Gehirns (Arterie) plagt und daß sich das aus diesem Gefäße austretende Blut in die Gehirnmasse ergießt, wobei natürlich diese weiche und empfindliche Masse schwere Störungen (Zertrümmerung) erleidet. Natürlich kommen derartige Zerreißen von Blutgefäßen bei vollständig gesunden Menschen nicht leicht oder überhaupt

nicht vor. Es gehört dazu eine Erkrankung der Arterienwände, wodurch dieselben ihre Elastizität einbüßen und eine ungewöhnliche Steigerung des Blutdrucks, wie wir sie bei vollblütigen Menschen bei körperlichen Anstrengungen, bei Erregungen u. als Blutandrang zum Kopfe beobachten können. Da diese Veränderungen der Blutgefäße gewöhnlich erst im Alter vorkommen, ist der Schlaganfall ausnahmslos dem vorgeschrittenen Lebensalter eigentümlich.

Sobald ein Schlaganfall eintritt und das ausgetretene Blut die Gehirnmasse zertrümmert, verliert der Betroffene zugleich mit dem Bewußtsein die Herrschaft über seine Glieder und stürzt zu Boden. Kehrt das Bewußtsein im Verlaufe einiger Zeit, meist einiger Tage, wieder, so bemerkt man gewöhnlich eine Lähmung der einen Körperhälfte. Man kann aus dieser Lähmung einen Schluß über den Ort der im Gehirn entstandenen Verletzung ziehen, indem die Lähmung der linken Gliedmassen stets auf einen Bluterguß in der rechten Gehirnhälfte zurückzuführen ist und umgekehrt. Von Wichtigkeit ist auch das Verhalten der Sprache: die Fähigkeit der Wortbildung ist häufig verloren und zwar nicht infolge einer Zungenlähmung, sondern infolge von Störungen des im Gehirn gelegenen Sprachzentrums. Die Bildung der Wörter erfolgt in einem bestimmten Teile des Gehirns, eben diesem Sprachzentrum, das in der linken Schläfengegend liegt. Daher kommt es, daß bei Schlaganfällen Sprachstörungen immer mit rechtsseitigen Lähmungen zusammenfallen.

Bei geeignetem Verhalten bilden sich diese Erscheinungen meist wieder zurück, indem der Bluterguß im Gehirn aufgesaugt wird und die zerstörten Gehirnzellen durch andere ersetzt werden. Aber nicht immer nimmt der Schlaganfall diesen günstigen Ausgang — mitunter erfolgt der Tod im Anfalle selbst oder im Anschluß an ihn oder in einem der häufig vorkommenden Rückfälle.

Der Anfall selbst erfordert schnelle und sorgfältige ärztliche Hilfe; bis zum Eintreffen des Arztes ist Ruhe und Kühlung des Kopfes zu empfehlen. Vollblütige Personen können durch geeignete Lebensweise dem Eintritt eines Schlaganfalls zweckmäßig vorbeugen.



Gurken sollen immer von der Spitze nach dem Stiel zu geschält werden. Das Bittere sitzt stets am Stiel und beginnt man nun mit dem Schälen dort, so verbreitet sich der Geschmack auf die ganze Frucht. Es ist überhaupt zu empfehlen, das Stielendchen immer abzuschneiden. Bittere Gurken sind besonders zahlreich in trockenen Sommern; auch bringen manche Gegenden fast ausnahmslos solche Früchte hervor; es empfiehlt sich

daher, seine Früchte nicht von solchen Orten zu beziehen.

Rüchenkräuter. Jede Hausfrau, die Sorgfalt auf die Herstellung ihrer Gerichte verwendet, sollte nicht verfehlen, sich im Sommer einen Vorrat von Gewürzen für den Winter abzutrocknen. Bohnenkraut, Dill und Thymian bindet man, jedes für sich, in kleine Bündel, läßt sie an der Luft, nicht in heißer Sonne trocknen und bewahrt sie alsdann in Säckchen oder Papierhüllen auf. Bei Basilikum und Majoran zupft man die Blättchen von den Stengeln, breitet diese auf Bretter aus, bedeckt sie mit Gaze und stellt sie an einen sonnigen Ort oder auf den Ofen, bis die Blättchen ganz dürr sind. Petersilie, Sellerie, selbst Kerbelkraut behandelt man so, verreibt letztere ein wenig und bewahrt sie in Büchsen oder Gläsern auf. Estragon und Kressekörner setzt man in Essig an und verwendet sie wie Perlzwiebeln zu Ragouts zc.

Naturbutter und Margarine zu unterscheiden. Die Naturbutter hat, wenn sie braun gebrannt wird, einen eigentümlichen aromatischen Geruch, welcher der Margarine fehlt. — Streicht man Naturbutter auf einen Streifen unbeschriebenen Briefpapiers und zündet diesen Streifen an, so entwickelt sich dieser duftende aromatische Geruch. Wird ein gleicher Streifen mit Margarine bestrichen und angezündet, so spürt man von diesem Geruch nichts, es riecht vielmehr brandig nach Talg. Dieser brandige, talgige Geruch entwickelt sich auch, wenn die Naturbutter mit Margarine verfälscht ist.

Die Backofen, die den Hausfrauen zur Verfügung stehen, funktionieren nicht immer so tadellos, daß das Gebäck, das man ihnen anvertraut, unfehlbar gelingt. Man hat nun mit Backsteinen und Dreifüßen nachzuhelfen gesucht, die das Gebäck vor dem Sitzenbleiben oder vor dem Verbrennen schützen müssen. Ein einfacheres Mittel ist aber die Verwendung von Sand. Man bestreut den Boden des Backofens mit einer dichten Lage davon und stellt nach der Erhitzung die Form darauf. Die Hitze wird nun gleichmäßiger verteilt und man kann bedeutend stärker heizen, um gute Oberhitze zu erhalten, da ein Anbrennen von unten jetzt ausgeschlossen ist. Natürlich leistet der Sand beim Braten von Fleisch im Backofen die gleich guten Dienste.

Tapezierte Wände vor Ungeziefer zu schützen. In tapezierten Zimmern kommt es häufig vor, daß sich, besonders wenn die Tapeten etwas schadhast werden oder losgesprungen sind, Ungeziefer, Wanzen, Ameisen u. dergl., hinter den Tapeten einnistet. Um diesem Uebelstande vorzubeugen, setzt man dem beim Tapezieren verwendeten Kleister etwas Koloquintenpulver zu und zwar ungefähr auf 3 Kilogr. 50 bis 60 Gr. des Pulvers.

Stearin- und Wachsflecken aus Geweben zu entfernen. Man beseitigt die

Stearin- oder Wachsflecke zunächst auf beliebige Weise, ohne dem Stoffe (Gewebe) zu schaden, unterlegt letzteren mit einem nassen Leinwandstück, bedeckt ihn mit reinem Fließpapier und fährt über die betreffende Stelle mit einem heißen Bügeleisen. Die Prozedur wird nötigenfalls mehrmals wiederholt.

Konservierung der Blumen. Nach der „Chron Industr.“ sollen Blumen, in folgender Weise behandelt, ihre ganze Schönheit und Frische behalten: Man löst 200 Gr. grob zerstoßenen klaren Kopalgummi, welchen man mit etwa gleichem Gewichte zerstoßenen Glases gemischt hat, in 500 Gr. Aether. In diese Lösung taucht man die Blumen, nimmt sie vorsichtig heraus und läßt sie etwa zehn Minuten an der Luft trocknen; dann taucht man sie auf's neue in den Aether, läßt wieder trocknen und wiederholt die Operation vier- bis fünfmal. Auf diese Weise behandelte Blumen sollen sich lange Zeit halten, wenn sie nicht zu oft berührt werden.



Koch-Rezepte.

Hirnsuppe. 1 Kalbshirn wird in warmes Wasser eingelegt, sauber gehäutet, verwiegt, in etwas heißer Butter mit 1 feingeschnittenen Zwiebel und 1 Löffel Mehl kurz gedünstet, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, alles zusammen gut vermischt und bis zum Gebrauch in die Küche gestellt. Die Masse wird in die siedende Fleisch- oder Knochenbrühe eingerührt, $\frac{1}{4}$ Stunde aufgekocht und über einige Tropfen „Maggi“-Würze, sowie geröstete Weckl-Scheibchen angerichtet.

Gebackener Seehecht. Bereitungszeit $2\frac{1}{2}$ St. Für 6 Personen. Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Kilo Seehecht, 100 Gr. Butter, 50 Gr. Speck, 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 kleine Tasse saurer Rahm. Das Mittelstück eines großen frischen Seehechtes, ungefähr $1\frac{1}{2}$ Kilo, wird enthäutet, vorsichtig in 2 Hälften von den Gräten gelöst und bleibt mit Salz bestreut 1 Stunde stehen. Dann bräunt man in einer Bratpfanne einige dünne Scheiben Speck und 50 Gr. Butter, legt die Hechtstücke hinein und schiebt die Pfanne in einen gut geheizten Bratofen. Hat sich der Fisch von oben etwas gebräunt, begießt man ihn mit einer kleinen Tasse saurem Rahm und 20 Gr. in einem Eßlöffel heißem Wasser aufgelöstem Liebig's Fleischextrakt und würzt die Sauce mit einigen Zitronenscheiben. Die Zeit des Backens beträgt unter recht häufigem Begießen 1 Stunde. Man garniert den Fisch mit Petersilie und Zitronenscheiben und serviert die Sauce allein dazu, die, wenn zu dünn, mit etwas Kartoffelmehl verdickt wird.

Entrecôtes. Für 3 Personen. 500 Gr. Roastbeef, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Fett, Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Tasse Fleischbrühe. Roastbeef wird in zweifingerbreite Scheiben geschnitten, diese leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebraten, mit Zitronensaft beträufelt und angerichtet. Man löscht das Bratfett mit Fleischbrühe ab und gießt dies zu den Entrecôtes. Zubereitungszeit $\frac{1}{4}$ Stunde.

Kräuter-Cescaloppes. Man mischt 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch und 1 Pfund gehacktes Rindfleisch und würzt es nur mit Salz und Pfeffer. Darauf

werden runde, fingerdicke Klopse aus der Masse gefertigt und oben mit einem Messer kreuzweise eingekerbt. Man wiegt dann allerlei feine Kräuter nebst 1—2 Schalotten und giebt auf jedes Escaloppe eine dicke Lage der Kräutermischung nebst 2—3 Tropfen Provençeröl, die auch wegbleiben können. Sodann bratet man die Escaloppes in reichlicher, steigender Butter dunkelbraun, wobei sie nicht umgedreht, sondern beschöpft werden. Inzwischen hat man auf einer runden flachen Schüssel einen beliebig geformten Berg Sardellenbutter angerichtet, legt die gar gebratenen und abgetropften Fleischbröckchen dann rings um denselben und giebt die Sauce extra in einer Saucière. Diefelbe kann mit ein wenig Paprika abgeschärft werden. Kartoffeln und beliebigen Salat reicht man dazu.

Leberspießli. Für 3 Personen. 375 Gr. Kalbsleber, Salz und Pfeffer, Salbeiblätter, $\frac{1}{2}$ Kalbsnesz, $\frac{1}{2}$ Gßlöffel Fett. Die Kalbsleber wird gehäutet, in halbfingerdicke Stengelchen geschnitten und diese mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun wickelt man um jedes Stengelchen, ein gewaschenes Salbeiblättchen und ein Stückchen Kalbsnesz, steckt die Leber an Hölzchen, legt sie in heißes Fett und bratet sie zugedeckt auf beiden Seiten schön gelb. Die Leber muß innen noch rosa und weich sein. Man serviert die Spießli zu Bohnen. Zubereitungszeit: $\frac{3}{4}$ Stunden.

Gedämpfte grüne Bohnen. $1\frac{1}{2}$ Kilogramm für 6 Personen. 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit. Hierzu wähle man ganz junge schmale Bohnen ohne Fäden, schneide Stiel und Spitzentelchen ab; 125 Gr. in kleine Würfel geschnittenen, geräucherten Speck lasse man auf nicht zu starkem Feuer zergehen und schütte sie auf ein Sieb. Das durchgeflossene Fett thue man nebst den gewaschenen Bohnen und etwas Pfeffer und Salz in eine Kasserole, lasse sie auf schwachem Feuer sehr langsam weich dämpfen, indem man sie öfters untereinander warrt und von Zeit zu Zeit etwas Fleischbrühe zugießt, damit sie weder anbraten noch zu sehr eintrocknen. — Es können 750 Gr. geräuchertes Schweinefleisch oder Speck mitgekocht werden. Dann braucht man weniger oder keine Speckwürfel. Die Brühe lasse man vor dem Anrichten gänzlich einkochen. Diese Art Bohnen dürfen ziemlich fett sein.

Birnenkompott. Feine, nicht überreife Birnen schält man, schneidet den Stiel zur Hälfte ab und bohrt die Kerne mit einem Apfelbohrer heraus, dann legt man sie in ein Kasserol, übergießt sie mit etwas Wasser, fügt Zucker, etwas ganzen Zimmt und Zitronenschale hinzu, dünstet sie völlig weich, richtet sie in einer Kompottschüssel an, läßt den Saft dicklich einkochen und gießt ihn darüber.

Pflaumen-Charlotte. Je nach der Größe der Form, die man benutzen will, brüht, schält und entkernt man $\frac{1}{2}$ —1 Kilogramm schöne, reife Pflaumen, schwenkt sie mit 70—100 Gramm frischer Butter, 250—300 Gramm gestoßenem Zimmt etwa zehn Minuten lang über dem Feuer, legt eine Charlottenform auf dem Boden und an den Seitenwänden recht gleichmäßig mit ausgefochenen, in geklärte Butter getauchten Semmelschnittchen aus, füllt die Pflaumen hinein, bedeckt sie mit ebensolchen Semmelscheiben und bäckt die Charlotte im ziemlich heißen Ofen etwa eine halbe Stunde, stürzt sie aus und giebt sie auf.

Gingemachte Früchte.

Mirabellen-Konfitüre. Aus 1 Kilogramm recht reifer Mirabellen entferne man die Kerne, läutert 1 Kilogramm Hutzucker mit fast $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, schäumt ihn gut ab, thut die Mirabellen hinzu, siedet sie völlig weich, nimmt sie heraus, legt sie in einen Steintopf, siedet den Zucker-Strup zu dicker Gelee 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 $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, läutert ihn zu Sirup, kocht die Pflaumen dann so lange darin, bis der Saft geleeartig dick geworden ist, richtet an, bindet sie zu und hebt sie an einem kühlen Orte auf.

Reineclauden-Marmelade. Völlig reife, saftige und süße Reineclauden werden von den Schalen und Kernen befreit, gewogen und in eine Schüssel gethan; zu jedem $\frac{1}{2}$ Kilogramm Früchte nimmt man 375 Gramm Zucker, den man stößt, durchsiebt und zur Hälfte mit den Reineclauden vermischt, die man so eingezuckert 5—6 Stunden bei Seite stellt. Hierauf thut man sie in ein glasiertes, irdenes Kasserol, kocht sie langsam zu Drei, fügt den übrigen Zucker hinzu und kocht die Marmelade unter beständigem Unrühren noch drei Viertelstunden oder eine Stunde, bis sie große Blasen wirft und keinen Saft mehr zeigt. Man füllt sie in Gläser oder Steinbüchsen, bedeckt sie mit Papier und überbindet sie mit Blase. Nach Verlauf von 8—10 Tagen sieht man einmal nach, ob die Marmelade sich etwa wieder verdünnt hat, in welchem Falle man sie nochmals mit etwas hinzugefügtem Zucker aufkochen muß. Diese außerordentlich schmackhafte Marmelade eignet sich trefflich zur Füllung von Torten und allerlei feinem Backwerk, ebenso zur Verwendung bei Mehlspeisen.

Zweiffigen-Gelee. Recht reife, ausgesteinte Zwetschgen thut man in einen Steintopf, stellt denselben in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt die Früchte so lange kochen, bis aller Saft herausgezogen ist; dann nimmt man auf jedes $\frac{1}{2}$ Kilogramm des durchgeseihten Saftes 250 Gramm Zucker, taucht ihn in Wasser, läutert ihn, gießt den Saft hinzu und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen, bis ein auf ein Teller gesetzter Tropfen zu Gelee erstarrt, füllt ihn in Gläser, läßt ihn erkalten und überbindet die Gläser mit Blase.

Gemischte Gemüse in Essig (Mixed pickles). Junge zarte, frische Gemüse wie Blumenkohl, Sellerieköpfe, Schalotten, kleine Zwiebeln, Zwergbohnen, junge Gurken, kleine junge Kohl- und Rabisköpfe, Kapuntikamurjeln, Karotten zc. werden gerüstet, wenn notwendig in Stückchen geschnitten und jedes Gemüse für sich in siedendem Salzwasser gut halbweich gekocht, auf ein Sieb zum Vertropfen geschüttet mit Macis, Meerrettigwürfeln und Lorbeerblättern in eine Schüssel gebracht; dann wird Essig mit Nelken, Koriander und Senfkörnern gekocht und heiß über die Gemüse geschüttet. Am andern Tag gießt man den Essig ab, kocht ihn auf und gießt ihn kalt über die zierlich in Töpfe und Gläser eingeschichteten Gemüse. Dann werden die Gefäße gut verbunden. Sollte sich allensfalls Schimmel bilden, so wird der Essig abgeschüttet, frisch gekocht und erkaltet über die Gemüse gegossen.

Obstpasten (getrocknetes Obstmus). Um Obstpasten zu bereiten, nimmt man fertig gekochtes Obstmus und streicht es in warmem oder kaltem Zustande auf Hürdchen, die einen Boden aus verzinktem Drahtgeflecht haben. Die Rahmen müssen genau 1 Centimeter hoch sein, damit man mit Hilfe eines Lineals die Obstmasse ganz gleichmäßig auftragen kann. Damit diese nicht hinabsickert, wird der Boden des Hürdchens zuerst mit Pergamentpapier belegt. Die Hürdchen kommen in einen Dörröfen in mäßiger Wärme von zirka 50° R und bleiben da je nach der Obstart 12—24 Stunden. Nach dieser Zeit hat die Masse einen lederartigen Zustand angenommen. Nun hat man in erster Linie das fest anhaftende Papier zu entfernen, was leicht geschehen kann, wenn man es mit einem nassen Schwamm gehörig durchnäßt. Mitteltst Messer und Lineal wird nun die Tafel in gleichmäßige, kleine, rechteckige Täfelchen zerschnitten. Die Obstpasten sind namentlich für Kinder sehr empfehlenswert und gelten auch als gesundes Erfrischungsmittel bei Bergtouren zc. In warmem Wasser aufgekocht, nehmen sie wieder die musartige Gestalt an. Aus Beerensrüchten lassen sich schwer Pasten herstellen. — Um den Pasten eine schöne rote Farbe zu verleihen, löst man im Wasser Cochenille auf und setzt sie der Masse bei, bevor man sie fertig gekocht hat.

Aus „Die Herstellung von Konserven“,
Verlag R. Wyß, Bern.

Gesundheitspflege.

Das Brillentragen. Die Brille ist eine wahre Wohltäterin der Menschheit, wenn sie entsprechend dem Bau des Auges und der zu leistenden Arbeit ausgewählt wird und verständige Benutzung findet. Wer sich in den 50-Cts.-Bazaren oder gar aus dem Vorrat eines herumziehenden Brillenhändlers eine Brille auf's Geratewohl kauft, leistet seinen Augen nicht nur keinen Dienst, sondern er fügt ihnen direkt Schaden zu. Jeder einzelne Fall verlangt eine Untersuchung des Auges und das Urteil eines Sachverständigen. Nur gute Augengläser, die allerdings im Preise etwas höher stehen, erfüllen ihren Zweck gänzlich. Wenn die Augengläser dauernd getragen werden müssen, empfiehlt sich der Gebrauch einer Brille; zu kurzem Gebrauch oder raschem Wechsel dient der Kneifer. Das Gestell soll kräftig sein, darf sich nicht leicht verbiegen und es muß bei der Auswahl die Gesichtsbreite und die Höhe des Nasenrückens Berücksichtigung erfahren. Die Mittelpunkte der Gläser müssen denselben Abstand wie die Brillen haben, damit die Augen durch die Glasmitte blicken können; der Blick soll senkrecht auf den Gegenstand gerichtet sein. Die Wimpern dürfen das Glas nicht berühren, da dasselbe rasch mit einer Fettschicht überzogen und unbrauchbar würde. Kneifer trage man stets offen. Die Gläser werden am besten mit weichem Leder oder alter, frisch gewaschener Leinwand rein gehalten.

Wer natürliches Eisenwasser trinkt, halte jede Flasche vor dem Öffnen an's Licht und gebe solche, welche trübe Wandungen zeigen, der Bezugsquelle zurück. Die Trübung besteht aus Eisenoxidul, welches sich aus dem Brunneninhalt niedergeschlagen und den Gehalt des letzteren an Eisen somit erheblich vermindert hat.

Kinderpflege und -Erziehung.

Unsere Kinder bei Tisch. Hat man Gelegenheit, bei Bekannten und Freunden im Familienkreise mit zu speisen, wird man gar bald merken, wie grundverschieden doch das Betragen der Kinder bei Tische ist. Wie oft kommt es da vor, daß so ein verzogener Liebling das Bitten vergißt und man hört dann: „Ich will noch dieses und jenes haben“, oder „ich will und ich mag dies nicht haben“.

Und wie herrlich ist es, bei Tische zu sitzen, wo Kinder mitessen und man merkt sie doch kaum. Sie bitten schön und warten, bis ihnen gereicht wird, vergessen nie zu danken und haben sie früher

als die Eltern die Mahlzeit beendet, was doch in der Regel der Fall ist, so bitten sie, hinaus zum Spielen oder an die Schularbeit gehen zu dürfen! Wodurch aber erreichen Eltern und Erzieher es, daß die Kinder sich so nett und bescheiden betragen?

Zunächst, indem man die Kinder sobald als möglich an allen Hauptmahlzeiten mit an den Tisch nimmt, wo die Erwachsenen speisen, ihnen dann besonders mit gutem Beispiel vorangeht, und so bald als nötig auf jedes unpassende Betragen aufmerksam macht.

Etwas Energie, mit freundlichem Zuspruch gepaart, führt sicher zum Ziel und: Jung gewohnt, ist alt gethan.

Kommt dann die Zeit, wo die Kinder das Elternhaus verlassen, kann man beruhigt sein, daß sie überall sich in die Gesellschaft und in jedes fremde Haus zu schicken wissen und daß ihnen dies nie schwer wird.

Ohrfeigen dürfen Kindern nie appliziert werden. Gar nicht so selten plagt dabei das zarte Trommelfell und im Gefolge dieser Verletzung können sich eitrige Mittelohrentzündungen mit dauernder Schädigung des Gehörs einstellen. In besonders unglücklichen Fällen greift sogar der Entzündungsprozeß auf die Schädelknochen und schließlich auf die Gehirnhäute über. Man suche sich also zum Strafen harmlosere Körperstellen aus!

Blumenkultur und Gartenbau.

Bei Beginn der Obsternte sei darauf aufmerksam gemacht, daß nur das am weitesten in der Reife vorgeschrittene Obst abgenommen werden soll, damit das noch nicht völlig reife sich besser entwickeln kann. Es wäre vollständig verkehrt, wollte man, einmal auf dem Baume, aus purer Bequemlichkeit gleich sämtliches Obst abnehmen. Bedeutend vorteilhafter ist es, wenn der Baum nach und nach seiner Last entledigt wird und die demselben belassenen Früchte mit der Zeit noch besser ausbilden kann. Auf diese Weise erzielt man eine viel gleichmäßigere und vollkommene Qualität, welche die etwas vermehrte Zeitaufwendung reichlich bezahlt macht.

Behandlung des Oleanders. Der Grund, warum der Oleander bei uns oft so spärlich oder gar nicht blüht, liegt in der Regel am Mangel an genügender Wärme, Luft und Licht während des Sommers, wo er die jungen Triebe macht oder aber es fehlt ihm das nötige Wasser zu einer Zeit, wo er es in größter Menge bedarf, um die sich bildenden Blütenknospen zu behalten und zur Blüte heranzubilden.

Da der Oleander gern in die Höhe geht und ein unschönes Aussehen bekommt, muß er von Zeit zu

Zeit etwas zurückgeschnitten werden; hiebei bedenke man aber stets, daß der Oleander nicht am alten Holz, sondern nur an den im vergangenen Sommer gebildeten Endzweigen Blüten ansetzt, man darf daher nicht einfach die Spitzen einstuken, sonst ist es eben mit dem erwünschten Flor dahin. Um aber eine große Oleanderpflanze alljährlich zu reichlichem Blühen zu bringen, muß man die Hälfte der Blütenzweige nach dem Blühen sofort bis auf ein Glied des alten Holzes zurückschneiden, auch muß man, um ein zu üppiges Wachstum zu verhüten und eine reichliche Bildung von Blütenknospen zu bewirken, die jungen Sommertriebe bald nach ihrem Erscheinen entspitzen. Bei warmer Ueberwinterung entwickelt sich auf dem Oleander eine weiße Schildlaus, die sich sehr rasch vermehrt und leider nicht selten die ganze Pflanze zu Grunde richtet. Man bekämpft diese Krankheit durch Bespritzen mit reinem Flußwasser. Der Oleander gedeiht am besten in nahrhafter, reich mit Lehm und etwas Sand vermischter Humuserde. —r.

Alpenveilchen, welche im Frühjahr geblüht und während des Sommers geruht haben, verpflanzt man jetzt in sandige Laub- oder Heideerde, die zu ein Drittel mit Mistbeeterde gemischt wird. Anfangs erhalten die Töpfe einen Platz hinter dem geschlossenen Fenster, wo nicht zu viel Sonne hinkommt. Es darf in der ersten Zeit nur mäßig gegossen werden, bis sich die ersten Blätter zeigen. Die Knolle sollte überhaupt wenig benehrt werden, weil diese sonst sehr leicht fault. Nachdem die ersten Blättchen erschienen sind, wird die Pflanze allmählig an die Luft gewöhnt, bleibt aber immer hinter dem Fenster. Durch öfteres Abspritzen ist das Laub vom Staube rein zu halten. Während des Winters kommt die Pflanze in ein mäßig warmes Zimmer, wo sie bald Blüten treiben wird.
Prakt. Wegweiser.

Drehet öfters die Blumentöpfe! Alle Gewächs- und Zimmerpflanzen, die in ihren Räumen nur einseitiges Licht erhalten, wachsen notgedrungen dem Lichte zu und bekommen dadurch mit der Zeit ein eigentümlich schiefes Aussehen. Dies ist aber keineswegs der Fall bei Pflanzen, die von allen Seiten ein gleichmäßiges Licht erhalten, wie z. B. im Freien oder in einem beidseitig mit Glas bedeckten Treibhause. Den Topfpflanzen an den Fenstern kann aber diese allseitige gleichmäßige Beleuchtung dies nicht bieten, sie müssen sich eben mit dem Fensterlicht begnügen. Dieses Schiefwachsen bemerkt man am besten an krautartigen und weichholzigen Pflanzen, wie z. B. bei Primeln, Verbänen, Fuchsen, Geranien, Reseden, Nelken, sowie bei den Zwiebelgewächsen, wie Hyazinthen, Narzissen, Crocus zc. Dem Uebelstande kann nur dadurch abgeholfen werden, wenn die Topfpflanzen jeden vierten bis sechsten Tag gedreht werden in einer vollen halben Wendung, so daß stets die dem Fensterglas zugekehrte Seite nach außen und die freie Seite nach innen zugerichtet ist; noch besser wäre eine tägliche Wendung, wenn dies

nicht zu umständlich ist. Bei diesem Verfahren wachsen die Pflanzen kerzengerade und nach allen Seiten gleichmäßig und erfreuen uns durch ihr schönes Aussehen.
—r.



Zur Ernährung der Kanarien. Die Leckerbissen werden für die Kanarienvögel oft zur Ferkermahlzeit. Als Leckerbissen reicht man den Vögeln ja öfter Grünes, Obst, Zucker zc. Wie unverständlich ist es doch, dem Vogel eine ganze Hand voll Grünes hinzulegen, große Apfelsstücken zu geben oder ganze Würfel Zucker hinzustecken. Der Vogel frißt zu viel davon und es folgen Durchfall, Verstopfung und allerlei Erkrankungen der Verdauungsorgane und oft geht der Vogel dann ein; die Lieblingsspeise hat ihm den Tod gebracht. Leckerbissen sollen Leckerbissen bleiben, d. h. man giebt davon jedesmal wenig und nicht zu oft. Grünes darf nicht naß dem Vogel gegeben werden und nur so viel, als der Vogel sofort auffrisst. Ebenso ist es mit dem Obst, man gebe nur kleine Stücken von möglichst süßen Äpfeln oder Birnen. Bezüglich des Zuckers behaupten manche, er sei dem Vogel unter allen Umständen schädlich. Meines Erachtens wird eine kleine Gabe Zucker (ab und zu) in der Größe eines Weizenkornes dem Vogel nicht übel bekommen. Besondere Vorsicht muß man bei diesen Leckerbissen beobachten, wenn man neugekaufte Vögel vor sich hat. Der Vogel ist vielleicht dieses oder jenes nicht gewohnt; man giebt ihm zu viel davon und oft ist damit sein Todesurteil gesprochen. Dann wird dem Verkäufer oft vorgeworfen, er habe kranke Vögel verkauft. Darum thut der Händler und Züchter gut, wenn er bei jedem Vogel eine diesbezügliche Anweisung mitgiebt. Sch.



Antworten.

66. Auf Ihre Frage möchte ich antworten, daß wir mit den Wittsch-Mehlen zufrieden sind, besonders auch mit dem gerösteten braunen. Dieses giebt sehr schmackhafte Mehlsuppen und ist auch zum Seimigmachen der Saucen recht gut. Ein großer Vorteil ist, daß die betreffenden Mehle nur etwa 8 Minuten Kochzeit brauchen. Ich glaube bei Herrn Dür-Glauser in Burgdorf sind fast alle Mehle in beliebigen Quanten zu haben.

Abonnetin in R.

67. Rostflecken aus Leinenzeug entfernt man auf folgende Weise: Man streue auf den Rostflecken Kochsalz, träufle einige Tropfen Zitronensaft darauf und lasse schnell an der Sonne trocknen. Eine Erfahrene.

67. Träufeln Sie frischen Zitronensaft in einen alten Eßlöffel und halten Sie diesen über das Kerzenlicht. Wie die Flüssigkeit zu sieden anfängt, tauchen Sie

einen kleinen Zipfel des Stoffes mit den Kostflecken in den Löffel und halten Sie ihn darin bis der Zitronensaft „alle“ ist. Neuere Flecken verschwinden schon bei der ersten „Kocherei“, für die alten Kostflecken muß das Verfahren vielleicht ein paarmal wiederholt werden. — Dieses Mittel wirkt untrüglich, und wurde schon öfters mit Erfolg angewendet von

Wohlmeinende Ratgeberin.

68. Alle Details der Bereitung von alkoholfreiem Wein lassen sich schwerlich hier erwähnen. Hauptmerkmale sind, daß (nach dem Verfahren Müller-Thurgau) der Saft auf einer möglichst niedrigen Temperatur, bei nur 65° C erhalten wird, damit kein Kochgeschmack entsteht und das herrliche Aroma der Früchte nicht verloren geht. Die Weine werden immer zweimal pasteurisiert (d. h. auf 65° C erhitzt, um die Pilze zu töten), ein erstes Mal in besonderen (Sterilisations-) Maschinen, von wo sie in vorher von Pilzen befreite (sterilisierte) Fässer zur Lagerung gelangen und das zweite Mal nach dem Filtrieren und Abfüllen in Flaschen. Besonders die Lagerung des Saftes im Faß bietet große technische Schwierigkeiten, da eine einzige Hefezelle das ganze Faß in Gärung versetzt, falls sie hineingelangt.

Ob in einem Privathaushalt ohne die nötigen Maschinen solcher Obstwein hergestellt werden kann, möchte ich bezweifeln. J. in A.

69. Ich habe eine Hausfrau gekannt, die für eine ständige Tischgesellschaft von 40 Personen ihre Nudeln stets selbst verfertigte. Nehmen Sie 5 Eier, 1 Tasse Milch und Mehl bis genug. Machen Sie den Teig so dick, daß man ihn gerade noch auswallen kann, wirken Sie ihn recht tüchtig und wallen ihn zu möglichst dünnen Blättern aus. Lassen Sie die Blätter an der warmen Luft etwas trocknen und schneiden Sie dann die Nudeln mit dem Messer. Nachher trocknen Sie dieselben nochmals, bis sie hart sind. Auch Fabeli werden auf dieselbe Weise gemacht. Sch. in B.

70. Meine Wolldecken wasche ich immer mit gutem Erfolg nach folgendem Rezept: In 15 Liter gut handwarmem Wasser löse man 125 Gr. weiße Seife auf, gebe drei Löffel Borax dazu, drücke die Decke so lange in diese Brühe, bis sie weiß erscheint. Man spüle sie dann in reinem heißem Wasser und trockne sie am Schatten. Das gilt für alle Arten Wolldecken. Hausfrau in A.

70. Ehe Sie mit einem Wascheruch Ihre Bettdecken ruinieren, möhte ich Ihnen raten, solche lieber einer chemischen Waschanstalt anzuvertrauen. Frau A.

71. Es, so gar schwierig sollte es nicht sein, das Quantum der Speisen für eine kleinere Anzahl Personen

zu reduzieren! Sie werden ja bald sehen, wie viel Sie zu viel gekocht haben und rechnen dann eben ein anderes mal um so viel weniger. Man kann Ihnen bestimmte Quanten nicht angeben, da in einigen Familien mehr Fleisch, in andern mehr Gemüse gegessen wird. Ein Kochbuch, das Ihnen (weil für 2—3 Personen die Portionen berechnet sind) an die Hand gehen kann, ist das von Fräulein A. Bosphard, Verlag von Schulthess, Zürich. Der Preis ist meines Wissens Fr. 1. 80. A. W.

72. Obwohl ich auch im Besitze eines Selbstkochers bin, der mir in mancher Beziehung die besten Dienste leistet, glaube ich doch nicht, daß er sich auch zum Helfers-helfer beim Konservieren eignen würde. Das Konservieren würde durch diese Zuhilfenahme jedenfalls nur verlangsamt und was Sie vielleicht an Feuerung ersparen würden, verlören Sie wieder an Zeit. Das Aus- und Einfüllen wäre sehr umständlich und die Früchte und Gemüse würden jedenfalls auch im Aussehen, wie auch im Aroma nur verlieren. So sehr ich auch überall zu sparen suche, so ist mir der Gedanke, den Selbstkocher beim Konservieren zu Hilfe zu ziehen, noch nie gekommen und je länger ich mir die Sache überlege, desto mehr bin ich auch überzeugt, daß kein Profit dabei herauszusehen kann! Erfahrene Hausfrau.

Fragen.

73. Gibt mir jemand Rezepte von verschiedenen Gemüsesuppen (ohne Fleischbrühe). Ich denke, es sollte sich bei richtiger Zusammenstellung auch etwas gutes herstellen lassen? Viel Dank zuvor! Junge Hausfrau.

74. Kann mir jemand Anleitung geben, wie ich ohne große Mühe und Kosten ein Schränkchen zum Aufbewahren der Speisen herstellen könnte? Meine Frau hat die leidige Gewohnheit, die Nester immer auf dem Küchentisch herumstehen zu lassen und ich hoffe, daß ich dem Uebelstande abhelfen könnte, mit einem hübschen Kästchen. Vielen Dank für guten Rat. Strohwitwer.

75. Sind alle Früchte in gleicher Weise gesund für die Kinder und welche Art der Zubereitung ist die beste? Soll man darauf halten, daß sie, so lange es frisches Obst gibt, solches nur roh genießen? Ich wäre dankbar für gute Auskunft. Mütterchen.

76. Gibt es kein gutes Präparat zum Auffrischen der Möbel? Ich möchte vor dem Umzug im Oktober meine Möbel eigenhändig wieder in Stand stellen und wäre für ein Rezept und genaue Anweisung, wie man kunstgerecht lackierte Möbel anstreicht, sehr dankbar.

Eine, die alles probiert.

Brauns'sche Farben f. Hausgebrauch!

Stofffarben, Crémefarbe, Blusenfarben.

Bevorzugter Artikel zum Selbstfärben von Kleidern, Gardinen, Blusen etc.

Dr. Weller's Antiplavius

(vorzügliches Mittel gegen Durchnässung bei Regenwetter) z. porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke. Vollkommen unschädlich.

Man achte auf die Schutzmarke: Schleife mit Krone.

Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen.

Alleiniger Fabrikant: Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz)

Für 6 Franken

versenden franko gegen Nachnahme
brutto 5 Ko. fr.

Toilette-Abfall-Seifen

(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke
der feinsten Toilette-Seifen).

Bergmann & Co.,

Wiedikon-Zürich.

Wie Gritli haushalten lernt.

Anleitung zur Führung eines bürgerlichen
Haushaltes in zehn Kapiteln
von Emma Coradi-Stahl

ist in Buchform erschienen und vom Ver-
lag des „Schweizer Frauenheim“ sowie
durch die Buchhandlungen zu beziehen.

Preis steif broschirt Fr. 1. 50, in ele-
gantem Leinwand-Einband Fr. 2. —.