

Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **6 (1899)**

Heft 17

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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, 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, Bäderstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insetionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 17. VI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 16. Sept. 1899.

Sonntagmorgen.



Aus den Tälern hör' ich schallen
Glockentöne, Festgesänge,
Belle Sonnenblicke fallen
Durch die dunkeln Buchengänge,
Himmel ist vom Glanz umflossen,
Heiliger Friede, rings ergossen.

Durch die Felder, still beglückt,
Wallen Pilger allerwegen,
Frohen Kindern gleich geschmückt,
Gehn dem Vater sie entgegen,
Der auf goldner Saaten Wogen
Segnend kommt ins Land gezogen.

Wie so still die Bäche gleiten,
Wie so licht die Blumen blinken!
Und aus längst entschwundenen Zeiten
Biegt ein Grüßen, und ein Winken —
Wie ein Kindlein möcht' ich spielen —
Dankesvoll muß ich mich fühlen!

Robert Reinick.



Die Kunst des Annehmens.

Es wird viel über die Kunst des Gebens geschrieben — das Annehmen jedoch erfordert vielleicht ebensoviel Zartgefühl und Takt als das Geben. Wie oft werden Dinge geschenkt, die ganz nutzlos oder das Gegenteil dessen sind, was wir gewünscht hätten; unsere Freude beim Empfang darf deshalb nicht geringer sein. Eingedenk der Worte: „Geben ist seliger denn Nehmen“ sollten wir die Freude des Schenkenden nicht durch unfreundliches, mürrisches Annehmen oder vielleicht gar Abschlagen seiner Gabe verderben. Dieses ist einer der seltenen Fälle, wo Heuchelei erlaubt, ja geboten ist,

denn nichts ist dem Schenkenden kränkender und schmerzlicher, als wenn er sieht, daß seine Gabe nicht die gehoffte Freude verursacht. Man erinnere sich daher immer an seine gute Absicht, dann wird der Dank auch herzlich und die Freude aufrichtig sein. Dieses gilt besonders beim Annehmen von Geschenken Niedriggestellter oder Dienender, die oft sehr glücklich sind, etwas schenken zu können und sich die Möglichkeit dazu vielleicht durch Opfer erkaufen.

Ebenso ist es unzart, wenn man sogleich ein Geschenk oder einen empfangenen Dienst erwiedert. Es hat dies den Anschein, als wenn man sich zu erhaben fühlte, um etwas annehmen zu können, es demütigt den Geber und erweckt in ihm die Befürchtung, daß man seine Gefälligkeit dem Eigennutz zuschreibe. Ein herzlicher Dank ist der schönste Lohn, später findet sich gewiß eine passende Gelegenheit, seine Dankbarkeit auch durch ein Gegengeschenk zu beweisen. Durch den sichtbaren, lauten Ausdruck unserer Freude beim Empfang einer Gabe, sei sie noch so unbedeutend und wertlos, fühlt sich der Gebende am meisten befriedigt und empfindet doppelt die Seligkeit des Gebens. L.



Moderne Ernährung.

Von Dr. Gustav Kraft, Lausanne.

Wir alle, die essen, um zu leben, und die wir auch von dem Wunsche beseelt sind, noch recht lange am Leben zu bleiben, müssen unsere Augen offen halten und aufmerksam alles das beachten, was auf dem Gebiete der Ernährung vor sich geht. Das Jahr 1898 hat uns um eine wirklich geniale Erfindung bereichert: es hat uns das „Tropon“ gebracht.

Es handelt sich dabei um die Erfindung eines reinen Eiweißstoffes, der aus tierischen und pflanz-

lichen Rohsubstanzen ausgezogen wird, und der vor den in den meisten unserer Nahrungsmittel vorhandenen Eiweißstoffen den Vorzug hat, daß er restlos vom Organismus verdaut und vollständig von ihm aufgenommen wird. Das ist das „Tropon“! Als feines, staubfrei gemahlene, graubraunes Pulver enthält es zirka 98% chemisch reines Eiweiß, und zwar dasselbe Eiweiß, welches dazu dient, unser Blut zu bilden und unsere Muskeln aufzubauen.

Während alle Vegetabilien, das Brot, die Hülsenfrüchte und selbst das Fleisch Eiweiß enthalten, von dem nur ein Teil von dem menschlichen Organismus assimiliert wird, ein Drittel und oft gar nur die Hälfte, ist das Tropon restlos verdaulich und dient ausschließlich dazu, unsere Gewebe aufzubauen.

Die ungeheure Bedeutung des Tropon liegt in der Tatsache, daß ein Pfund von diesem Präparat, das 2,70 Mk. kostet, den gleichen Ernährungswert besitzt, wie fünf Pfund besten Rindfleisch oder wie hundert Eier und weiter in der ebenso wichtigen Tatsache, daß trotzdem unsere Küche mit ihren für unseren Gaumen zugeschnittenen Speisetzetteln beibehalten werden kann. Es braucht durchaus nicht bloß ein Füttern mit Tropon stattzufinden, sondern es soll überall nur Tropon zugesetzt werden. So wird aus der Suppe, die bisher im wesentlichen bloß eine Leimaufkochung war, durch den Zusatz von Tropon und ohne ihren Geschmack im geringsten einzubüßen, eine eiweißreiche Lösung, gewissermaßen eine fettlose Milch. Wird zum Brot, zum Zwieback, zum Kuchen Tropon zugesetzt, so steckt in dem Gebäck sozusagen noch ein Beefsteak. Mit anderen Worten: Während gleichzeitig das Ausgabe-Budget für die Nahrung bedeutend herabgesetzt und dem Gaumen auch nicht das Geringste zugemutet wird, gelangt der Körper durch das Tropon auf eine bisher unmögliche und unerreichte Eiweißernährung.

Glücklicherweise ist bereits heute durch die zweifelsfreiesten Untersuchungen erwiesen, daß die Tropon-Ernährung kein bloßer Laboratoriumsversuch, kein schöner Gedanke war, durchführbar bloß an Tieren, sondern daß es tatsächlich berufen erscheint, die von seinem Erfinder angestrebte Reform der Ernährung zu bewerkstelligen.

Man sollte meines Erachtens überall daran gehen, in Koch- und Haushaltungsschulen auf dieses Mittel aufmerksam zu machen, und seine Zubereitung zu lehren. Fabrikherren und Arbeitgeber, auch Meister, die ihre Gefellen und Lehrlinge (oft mangelhaft) beköstigen, Kasernen-Verwaltungen, Gefängnisse, Pensionate, Gasthäuser, namentlich Herbergen für weniger Bemittelte u. sollten sich und damit ihren „Essern“ dieses wertvolle Mittel zu nütze machen.

Deutsche Hausfrauen-Zeitung.



Zur Essigbereitung.

Essig nennt man eine aus Essigsäure und Wasser zusammengesetzte Flüssigkeit, welche meist durch die saure Gärung verschiedener Alkohol- oder zuckerhaltiger Flüssigkeiten erzeugt wird. Er ist nicht allein für die Hauswirtschaft zur Bereitung von Salaten und vielerlei Speisen wie zum Einmachen von Gemüsen und Früchten unentbehrlich, sondern auch für chemisch-technische Zwecke von höchster Wichtigkeit. Man stellt Essig her aus Wein, aus Branntwein oder Weingeist, aus Malz oder Bierwürze, aus sauer gewordenem Bier, aus Obstweinen, zerquetschtem reifem oder halbreifem Obst, unreif gebliebenen Weintrauben, Runkelrüben- oder Möhrensaft, Honig, Zuckersirup, gefrorenen Kartoffeln. Außerdem hat man Frucht-, Kräuter- und Gewürzessige, welche jedoch nur durch das Digerieren von feinem Essig mit Früchten, Kräutern, Blumen oder Gewürzen bereitet werden; die Toilettenessige stellt man aus einer Mischung von Essigsprit und verschiedenen ätherischen Ölen her; der bei der trockenen Destillation des Holzes mit dem Theer zugleich übergehende Holzessig dient nur zur Konservierung von Holz, Fleisch und anderen Stoffen, ist aber wegen seines unangenehm brenzlichen Geschmacks und Geruches auch im gereinigten Zustande nicht in der Küche verwendbar. Der beste und reinste Essig, dessen man namentlich zum Einmachen unbedingt bedarf, ist der aus Wein oder verdünntem Branntwein, den man mit Hilfe von bereits fertigem Weinessig oder Essigsäure in Gärung übergehen läßt; das Verfahren im kleinen Maßstabe besteht gewöhnlich darin, daß man in eine große Steingutflasche oder ein kleines Faß $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig schüttet, ein nußgroßes, mit etwas Salz und Pfeffer vermischtes, in Leinwand eingebundenes Stückchen Sauerteig hineinhängt, dann ein $\frac{1}{2}$ Liter etwas erwärmten leichten Wein hinzugießt; alle zwei Tage fügt man aufs neue $\frac{1}{2}$ Liter erwärmten Wein hinzu, bis das Gefäß voll ist, worauf man den Sauerteig herausnimmt und nach 8–10 Tagen den Essig benützen kann. Wenn man von Zeit zu Zeit den verbrauchten Essig wieder durch hinzugegossenen Wein ersetzt, kann man das Gefäß so lange zur Essigbildung benützen, bis sich so viel Hefe unten angesetzt hat, daß es einer völligen Entleerung und Reinigung bedarf. Obstessig aus reifem oder abgefallenem Obst ist meistens ganz wohlschmeckend, aber nicht sehr haltbar; man zerstampft das Obst (Äpfel, Birnen und Pflaumen) zu Brei, tut denselben in ein Faß, schüttet auf je 20 Liter Obst 18 Liter Wasser hinzu, fügt 1 Kilo Zucker bei, läßt das Ganze erst in geistige Gärung übergehen, sieht nach sechs Tagen die gegohrene Flüssigkeit durch, schüttet sie in ein mit heißem Essig ausgespültes Faß, setzt etwas reinen Essig ($\frac{1}{2}$ Liter) und, um etwas stärkeren Essig zu erzeugen, noch 1– $1\frac{1}{2}$ Liter reinen Alkohol zu und kann nach 6–8 Wochen brauchbaren Essig abziehen. Um die Gärung von Obstessig zu be-

schleunigen, kann man auf obige Menge Wasser 125 Gramm Pechhefe oder etwa 60 Gramm in Essig aufgelösten Weinstein und 1–2 Eßlöffel Honig zusetzen.

Um Essig aus unreifen Weintrauben zu bereiten, preßt man oder besser noch man zerdrückt sie vorher, reibt sie durch ein Sieb und noch einmal durch grobe Sackleinwand, damit das Stärkemehl dem Saft erhalten bleibt, läßt den Saft eine Stunde unter fleißigem Abschäumen kochen, darauf sich klären, füllt ihn in Flaschen und läßt ihn an der Sonne oder an einem warmen Orte abgären. Darauf wird der Essig in sehr saubere Flaschen umgefüllt und fest verkorkt im Keller bis zum Gebrauch aufbewahrt. Auf diese Weise verwendet man Wein, der nicht reif geworden ist.

Zu Kräuternessig nimmt man eine Handvoll Estragon, etwas weniger Thymian, Pfefferkraut, Schnittlauch, grüne Sellerie, 2 große Zwiebeln, 9 Schalotten, 3 ungewaschene Sardellen, 1 Zitrone (ohne Kerne, sie machen bitter) in Scheiben geschnitten, 1 Handvoll ganzer Senf und etwas ganzer Pfeffer und gießt $1\frac{3}{4}$ Liter Weinessig darüber. Die Kräuter müssen etwas übertrocknet sein, dann schneidet man sie klein, tut sie in Flaschen mit weitem Halse, gießt den Essig darauf und läßt sie 2 bis 3 Wochen an der Sonne digerieren, schüttelt sie aber jeden Tag um; zuletzt wird der Essig abfiltriert. Er ist besonders wohl-schmeckend zu Mayonnaisen und Pasteten.

Für größere Haushaltungen auf dem Lande, wo genügender Raum vorhanden ist, empfiehlt sich die Selbstherstellung von Essig schon aus dem Grunde, weil man selten reinen und ganz unverfälschten Essig zu kaufen bekommt. Da einer Hausfrau alle chemischen Mittel zur Prüfung auf diese Verfälschungen nicht so geläufig sind oder zu Gebote stehen, so tut sie am besten, sich auf ihre Nase und Zunge zu verlassen; zunächst ist darauf zu sehen, ob der Essig klar und wasserhell, und mit der Zunge zu prüfen, ob der Geschmack angenehm und kräftig sauer ohne beißenden, unangenehmen Beigeschmack ist. Dann gießt man einige Tropfen von dem Essig in die hohle Hand, verreibt dieselben rasch und riecht daran, oder man bringt ein wenig davon zum Kochen und prüft den Geruch der aufsteigenden Dämpfe. Reiner Essig trübt nicht das Glas einer Flasche, in der man ihn einige Tage erkaltet stehen läßt, und bildet auch keinen Bodensatz darin; er verdunstet bei Erhitzung mit Hinterlassung eines sehr geringen, wenig sauren Rückstandes, und wenn man ihn der freien Luft aussetzt, sammeln sich bald Essigfliegen um ihn. Verfälschter Essig hinterläßt bei der Verdunstung einen scharf und beißend schmeckenden Rückstand und beim Kosten ein Brennen im Schlund. Eine der besten Proben besteht aber darin, die Oberlippe mit vollkommen reinem Essig und die Unterlippe mit dem zu versuchenden Essig zu bestreichen und beide Lippen an der Luft trocken werden zu lassen; der reine Essig verdunstet an der Luft ohne

Hinterlassung eines sauren Geschmacks, während von verfälschtem Essig ein brennend scharfer Geschmack zurückbleibt. — Um länger aufbewahrten Essig gegen das Abstehen und die Essigaale zu bewahren, empfiehlt man, kleingeschlagene Holzkohle in das Faß zu werfen, wovon man auf ein Faß von 30 Liter etwa 750 Gramm bis 1 Kilogramm bedarf.



Die Tomate.

Eine nützliche Frucht, die sich in letzter Zeit in der feinen Küche eingebürgert, aber in der Küche des Mittelstandes vielerorts noch wenig heimisch geworden, ist die Tomate (Liebesapfel, Paradiesapfel). Die rote fleischige Frucht, welche die Mitte hält zwischen Obst und Gemüse, entstammt der Familie der Nachtschatten (Solanum) und ist in Amerika, England, Frankreich, Ungarn, Italien und Spanien allgemein verbreitet. Nun gilt es ihr auch den wohlverdienten Platz in der einfachen Küche unseres Landes einzuräumen. Sie ist ziemlich groß, in reifem Zustande glänzendrot und fast durchsichtig. Die Form ist rund, etwas plattgedrückt und mit Längsfurchen versehen.

Die Kultur der Tomate ist sehr einfach und ohne große Pflege trägt sie auch in hiesigen Gegenden schöne große Früchte die sich auf die manig-fachste Art und Weise zubereiten lassen. In den südlichen Ländern werden sie genossen wie hiezulande das Obst; wir beschränken uns aber darauf, mit dem saftigen durchsichtigen Fleisch der Liebesäpfel unsere Saucen zu würzen, bereiten daraus Salat, einen sehr kräftigen Extrakt, der im Geschmack dem Fleischextrakt ähnlich ist, legen sie in Salz ein, kochen daraus Marmelade und Confiture und dörren sie. Da der Preis kein hoher ist, circa 25 Rp. per Pfund, wird es sicherlich jeder Hausfrau möglich, sich einen Vorrat davon anzulegen, besonders da die völlig reife Frucht leicht in Fäulnis übergeht und sich nicht leicht aufbewahren läßt.

Ich lasse im Interesse der werten Hausfrauen des „Ratgebers“ hier einige Rezepte folgen, aus denen sie ersehen werden, wie verschieden sich die Tomate verwerten läßt und hoffe damit dem empfehlenswerten gesunden Nahrungsmittel den Weg in manche Küche zu bahnen, die ihr bis heute verschlossen blieb.

Ich glaube mit den wenigen nachstehenden Rezepten den Beweis zu leisten, daß die Küche durch die Einführung der Tomate nur gewinnt, besonders da sie sich so verschiedenartig als möglich zubereiten läßt. Diese zum Teil köstlichen Gerichte bringen auch im Winter wohlthuende Abwechslung auf unsern Tisch; es sollte mich daher freuen, wenn viele Frauen der roten Frucht mehr Interesse entgegen bringen, als es bis dahin geschehen ist.

Tomatensuppe. 10—12 Stück reife Tomatenäpfel werden zerschnitten, von den Kernen befreit und mit Salz, Pfeffer, einer halben Zehe Knoblauch, einem halben Lorbeerblatt, einem Bündel Petersilie, etwas Thymian und einer Zwiebel eine halbe Stunde lang gedämpft und durchgeschlagen, worauf man ein wenig Fleischbrühe mit einer Mehlschwitze verdickt und mit dem Tomaten-Burée verfocht.

Tomaten-Sauce. Ein Duzend reife Tomaten werden in Hälften zerteilt und die Samenkörner nebst den wässerigen Teilen mit einem Löffel herausgenommen, worauf man die Hälften mit 1 Deziliter starker Fleischbrühe, einem Stückchen Butter, einem halben Theelöffel Löffel Salz und einer Messerspitze Cayennepfeffer weidünnstet, durch ein Sieb streicht, mit einem Glas Weißwein nochmals aufkochen läßt und mit ein wenig gelber Mehlschwitze verdickt.

Gedämpfte Tomaten. 6—8 reife rote Tomaten werden in dicke Scheiben geschnitten, mit Pfeffer und Salz gewürzt und mit kleinen Butterstückchen belegt, worauf man sie in ein Kasserol tut, fest zudeckt und langsam völlig weidünnstet; nachdem sie etwa 10 Minuten im Ofen gestanden, gießt man zwei Löffel Essig hinzu, läßt sie noch 10 Minuten damit dämpfen und richtet sie auf einer erwärmten Schüssel zu gebratenem Fleisch beliebiger Art an. — Sehr oft dämpft man sie auch ganz, pflückt die Stiele davon ab, legt sie nebeneinander in ein Kasserol, gießt so viel gute, braune Fleischbrühe an, daß sie zur Hälfte davon bedeckt sind, läßt sie langsam gardünnsten und wendet sie dabei einmal um; die Brühe wird mit etwas in Mehl gerollter Butter verdickt, mit Pfeffer und Salz gewürzt und über den Tomaten aufgegeben.

Tomaten-Omeletten. 1—6 große, sehr reife Tomaten werden gebrüht, geschält, durch ein Sieb gestrichen und mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2—3 Löffeln Mehl, 3—7 Eiern und etwas Pfeffer und Salz tüchtig zerquirlt, worauf man aus dem Teige auf die gewöhnliche Art Omeletten von beliebiger Stärke bäckt, die man übereinanderlegt oder auch zusammenrollt.

Tomaten-Salat. Dieser in England, Amerika und Italien sehr beliebte Salat wird eine Stunde oder noch etwas länger vor dem Gebrauche bereitet, indem man eine Schüssel mit einem Stückchen Knoblauch einreibt oder auch einen Tropfen Knoblauch-Essenz, mit einem Theelöffel voll Essig vermischt, über eine flache Schüssel verreibt; dann wäscht man eine Anzahl frische, reife Tomaten, trocknet sie gut ab, schneidet sie in dünne Scheibchen, aus denen man die Kerne entfernt, und legt sie auf die Schüssel, wo man sie mit reichlichem Salz überstreut, dessen die Tomaten, mag man sie zubereiten, wie man will, überhaupt bedürfen. Ebenso stäubt man ein wenig feingestößenen Pfeffer über die Tomaten, beträufelt jede Scheibe mit einigen Tropfen Olivenöl und einem Theelöffel feinem Essig und mischt den Salat gehörig durcheinander.

Eingemachte Tomaten. Zwei Duzend kleine, reife Tomaten werden mit einer Nadel an mehreren Stellen gestochen und in eine Schüssel gelegt, wobei man den herausfließenden Saft sorgsam in einem zugebeckten Gefäß aufbewahrt; dann schichtet man die Früchte in einen Steintopf, streut ein wenig Salz zwischen je zwei Lagen und läßt sie gut zugedeckt drei Tage unberührt stehen. Nach Verlauf dieser Zeit wäscht und trocknet man sie gut ab, legt sie in kleine Steinbüchsen, streut nach Belieben noch Zwiebelscheiben oder Selleriestückchen dazwischen, kocht etwa $\frac{3}{4}$ —1 Liter Weinessig mit 15 Gr. Pfefferkörnern, 10 Gr. Nelken und einem gehäuften Löffel voll Senfkörnern, läßt den Essig auskühlen, seigt ihn durch und gießt ihn nebst dem aufbewahrten Saft der Früchte über dieselben. Man bindet die Büchsen mit Pergamentpapier zu, bewahrt sie an einem kühlen Orte auf und gibt die so eingemachten, sehr pikant schmeckenden Tomaten zu gebratenem, warmem oder kaltem Fleisch.

Frau A. in B.



Sauer gewordene Fruchtfläfte wieder herzustellen. Wenn eingemachte Früchte und Fruchtfläfte in saure Gährung geraten, so kann man sie wieder gut machen, wenn man die Säfte abschüttet und wieder aufkocht. Fügt man noch etwas Zucker oder 1—2 Messerspitzen voll doppeltkohlensaurem Natron hinzu, so halten sich die Früchte noch besser.

Geräucherter Schinken auf ihre Güte zu prüfen. Beim Einkaufe geräucherter Schinken ist es sehr anzuraten, sich vorher von ihrer Güte zu überzeugen, da öfters der Fall vorliegt, daß das Fleisch im Innern angegangen ist. Man bedient sich zu diesem Zwecke eines scharfen, spitzigen Messers und sticht mit diesem bis auf den Knochen hinein; zeigt das aus dem Schinken langsam herausgezogene Messer keinen ranzigen oder faulen Geruch, so ist die Waare im Innern völlig gut, im entgegengesetzten Falle jedoch ist der Schinken angegangen, und von seinem Ankaufe respektiv Genuße abzusehen.

Eier halten sich längere Zeit gut, wenn man sie vor dem Aufbewahren drei Mal langsam in heißes Wasser taucht und dann sofort wieder herausnimmt; das Wasser darf aber nicht kochend und die Eier nicht zu kalt sein, sonst zerspringt die Schale. Auch durch Einlegen in trockenes Salz oder in eine Wasserglaslösung (auch in Kalkwasser) können die Eier längere Zeit gut erhalten werden. Auf dem Lande konservirt man die Eier, indem man sie in fließendes Wasser legt.

Rostflecken können durch kochendes Wasser, das man tropfenweise auf dieselben niederfallen läßt, in kurzer Zeit entfernt werden. Dieselben weichen auch meist schon durch Betupfen mit Sauerfleesäure.

Tintenflecken auf Seiden-, Woll- und Baumwollstoffen, sowie auf Fußböden, Tischen zc. lassen sich mit Terpentin wegbringen. Von lakirten Holzgegenständen entfernt man sie auf einfache Weise, indem man Asche mit Wasser befeuchtet und den Fleck reibt, bis er verschwindet.

Das Festrosten von Schrauben zu verhüten. Schrauben rosten selbst nach dem Einölen bald fest, wenn sie großer Hitze und feuchter Luft ausgesetzt sind. Das Entfernen derselben ist dann mit großen Schwierigkeiten verknüpft, wenn die Schrauben nicht abbreden sollen. Wie schwierig oft die Entfernung abgebrochener Schrauben ist, weiß jeder Fachmann. Diesem kann man durch ein leichtes Mittel gut vorbeugen und zwar, indem man die Schrauben vor dem Gebrauche in einen dünnen Brei von Graphit mit Schmieröl oder besser Talg eintaucht. Da hierdurch die Reibung stark vermindert wird, so ist auch das Einschrauben leichter zu bewerkstelligen. Die so vorbereiteten Schrauben können nach Jahren mit Leichtigkeit wieder gelöst werden, wobei ein Bruch derselben niemals stattfindet.

Zigarrenasche als Putzmittel. Angelaufene Gold- und Silbersachen werden ganz hell und blank, wenn man mit einem mit Zigarrenasche bestreuten Flanellläppchen darüber reibt; in derselben Weise läßt sich Kupfer, Messing, Zink zc. reinigen. Sind richtige Flecken auf den zuletzt genannten Metallen, so befeuchtet man die Asche zuvor mit einigen Tropfen gereinigten Petroleum und pußt damit den Gegenstand. Es wird dann des Geruches wegen mehrmals mit lauem Wasser nachgespült und mit einem weichen Tuche blank gerieben.

Irntümlicherweise wird das Sonnen der Betten gewöhnlich in der größten Hitze vorgenommen, in der Meinung, dem Bettzeug sei dadurch am besten gedient. Die Federn werden aber durch die sengenden Sonnenstrahlen mürbe gemacht und büßen an Haltbarkeit ein. Am besten

ist, man wählt einen mäßig warmen Tag für diese Arbeit. Fleißiges Schütteln hilft im Verein mit der Sonne den Staub aus den Betten zu bringen und schützt die Federn vor Verfilzung. Bevor die frisch gesonnenen einzelnen Bettstücke wieder in Gebrauch genommen werden, sollten sie völlig ausgekühlt sein, sonst ballen sich die Federn zusammen und werden feucht.

Ueberhaupt sollten jeden Morgen die Betten gut gelüftet und geschüttelt werden, wenn sich die Federn auf die Dauer erhalten sollen.



Koch-Rezepte.

Spaenluppe. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird mit kalter Milch oder Wasser und 3 Eiern zu einem dicken Teig gerührt, den man salzt und gut abschlägt, dann durch einen Seiber in gelatzenes, siedendes Wasser treibt und minutenlang kochen läßt. In eigroß Butter brät man eine große, feingeschnittene Zwiebel goldgelb, schmäzt damit die Suppe und gibt sie mit „Maggi“ gewürzt und mit frischem Schnittlauch bestreut zu Tische.

Karpfen in roter Weinsauce (Madelottes). Ein zweipfünder Karpfen (für 2–4 Personen) wird geschuppt, ausgeweidet, der Länge nach gespalten und jede Hälfte in 2–4 Stücke geteilt. Dann dämpfe man in ca. 50 Gr. süßer Butter eine feingehackte Zwiebel mit $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, rühre es mit $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe und $\frac{1}{2}$ Liter starkem Rotwein (am besten Bordeaux) ab, lasse es mit Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Petersilienbüschel und Salz eine halbe Stunde kochen, gebe es durch's Sieb, lege den Fisch hinein und lasse ihn vom Kochen an gerechnet etwa 15–20 Minuten ganz schwach kochen und richte dann alles an. Auch für Schleten, Hecht, Aal ist diese Art der Zubereitung zu empfehlen. Aus „Fischkochbuch“ der Firma Glaser, Basel.

Falscher Rehrieken von Rindfleisch. Fleisch vom Stöben ($1\frac{1}{2}$ Kilo) wird fein geschabt und von allem Häutigen befreit, mit Salz, 3 Eiern, 60 Gr. süßer, zerlassener Butter, 200 Gr. fein würflich geschnittenem Speck, etwas geriebenem Coriander und 1–2 Tassen trocken geriebenem Brot zu einer zähen Masse verarbeitet, zu einem hübschen, länglichen Braten geformt, diesen in Mehl umgewälzt und auf der Oberseite hübsch gespickt und recht saftig gebraten. 15 Minuten vor dem Anrichten bestreut man die Oberfläche mit Brotsamen, sobald dieselbe Farbe genommen, gießt man das Fett ab und eine Tasse sauren Rahm hinzu.

Amerikanischer Senf. Man kocht geschälte und in Stücke geschnittene Äpfel, welche sich gut zu Brei eignen, mit etwas Wasser weich. Man nimmt gleiche Teile von diesem Mus und Weinessig, fügt auf 2 Kilogramm Äpfel 500 Gramm Zucker bei, verfezt die Masse mit einem Eßlöffel voll gemahlener Zimmt, Gewürznelken, Pfeffer, Salz und nach Belieben ebenso viel geröstetem Senfmehl und kocht alles zusammen 1 Stunde. Ist der Brei fertig, so wird er, nötigenfalls mit Wasser verdünnt, durch ein feines Sieb getrieben und dann sofort in weithalsige, kleine Flaschen gefüllt, welche gut verkorkt werden.

Gebrühfter Gurkensalat. Im Anschluß an das in letzter Nummer erschienene Gurkensalatrezept möchten wir unsere Leserinnen auf ein ganz neues, empfehlenswertes Verfahren aufmerksam machen. Man begießt die in üblicher Weise geschälten Gurken mit kochendem Wasser und läßt sie fünf Minuten darin liegen. Nach dem Erkalten werden die Früchte gehobelt und in gewohnter Weise mit Essig, Del und Salz zu Salat angemacht. Der gebrühfte Gurkensalat kann auch von solchen ohne Nachteil genossen werden, welche bis dahin den rohen

Salat nicht vertragen konnten, weil er bedeutend leichter verdaulich ist.

Käseschnitten. 2 Löffel Mehl werden mit etwas kalter Milch glatt verrührt, hierauf 2 Eier, 2 Tassen Milch, eine Prife Salz und 5–6 Löffel geriebener Käse beigemischt und dies unter beständigem Rühren auf mäßigem Feuer zu einem dicklichen feinen Brei gekocht, man schneidet dann 6–8 runde dünne Brotscheiben, bestreicht die eine Seite mit dieser Masse und backt sie dann in heißem Fett beidseitig schön gelb. Wünscht man sie recht fein, nimmt man statt Milch Rahm wie auch Weißbrot. Kommt pro Portion auf 40–50 Rp. Ganz fein werden sie, wenn man die Käseschnitten nach unten in Ei wälzt vor dem Backen. Für ältere Personen sind sie dann weicher. Aus „36 Rezepte für Käsespeisen“, Preis 20 Cts. (Verlag von K. J. Wyß, Bern).

Gefüllter Kohl. Schöne feste Köpfe wascht und halbirt man, siedet sie halb weich, läßt sie erkalten und streicht dann zwischen die Blätter fein gewiegte, gewürzte Resten Fleisch, bindet die zwei Hälften zusammen und dämpft den Kohl mit Fett im Bratosen weich und gelb.

Apfelpfeife. Man vermischt einen gehäuften Suppenteller voll geriebenen Schwarzbrottes mit 200 Gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zimmt und einer Messerspitze voll gestoßener Vanille und gibt die Hälfte davon auf den Boden einer sehr fett mit Butter bestrichenen Eierkuchenpfanne. Eine Stunde vorher hat man mürbe Äpfel geschält und in Scheibchen geschnitten, die mit Zucker bestreut und mit Weißwein, sowie einem Gläschen Cognak übergossen, diese vermischt man dann mit Rosinen, legt sie sehr dicht in die Pfanne, streut die andere Hälfte Brot darüber, beträufelt alles reichlich mit Butter und läßt es $\frac{3}{4}$ Std. backen.

Mandel-Crème. 60 Gr. süße (2–3 bittere), gebrühte, abgetrocknete, geschälte und gemahlene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 75 Gr. Zucker, 4 Eier, etwas Orangenzblütenwasser. Die Mandeln und der Zucker werden mit $\frac{3}{4}$ von der Milch auf's Feuer gesetzt und aufgekocht. Sobald sie steigt, hebt man sie einen Moment vom Feuer, dann rührt man die Eigelb mit der übrigen Milch gut an, setzt die Mandelmilch wieder auf und schwingt die Eigelb hinein. Man setzt das Schwingen bis vor den Kochgrad fort, hebt die Crème vom Feuer und setzt das Schwingen fort, bis sie ziemlich abgekühlt ist. Alsdann wird der Eierschnee leicht darunter gemengt, worauf die Crème angerichtet wird.

„Das fleißige Hausmütterchen“.

Eingemachtes.

Eingemachte Melonen. Die Melone ist zum Einmachen sehr zu empfehlen und ist, wenn richtig zubereitet, eine ganz vorzügliche Dessertspeise. Die Frucht, die manchmal ein Gewicht von 8 Kilo erreicht, wird geschält und in fingerdicke und fingerlange Stücke geschnitten. Die Kerne sammelt man. Zu 8 Kilo Frucht rechnet man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker — ein Uebermaß von Zucker würde den feinen Geschmack des Eingemachten sehr beeinträchtigen. Die Stücke werden in einen weiten Topf gelegt, eine Lage Frucht und abwechselnd Zucker eingestreut. Dann läßt man alles etwa 12 Stunden stehen, schüttet den Saft, der sich angesammelt hat, in eine Messingpfanne, fügt ein wenig Zimmt, Ingwer und Nelkengewürz bei und kocht den Saft bis zur Sirupdicke ein. Darauf wird er abgeschäumt, geklärt, das Gewürz entfernt, in erkaltetem Zustande über die Melonen gegossen und leichtes Pergamentpapier darüber gebunden. Glasgefäße sind zum Einlegen der Früchte sehr zu empfehlen.

Senfbirnen. Die ungeschälten Birnen werden gewaschen, mit Wasser bedeckt und ziemlich, aber nicht zu weich gekocht. Dann bringt man sie auf einen Durchschlag, läßt sie gut abtropfen und legt sie in einen Steintopf, bestreut sie lagenweise mit Pfefferkörnern und Gewürznelken, nach Belieben auch mit Meerrettigscheiben und Lorbeerblättern, bringt so viel guten, aber nicht zu starken Weinessig zum Kochen, daß die Birnen davon bedeckt werden und kocht darin auf je 1 Kilogr. Birnen

50 Gr. Seifmehl auf, läßt den Essig etwas verkühlen und gießt ihn in den Topf über die Birnen, so daß diese davon bedeckt sind. Nach dem vollständigen Erkalten bindet man den Topf mit Papier oder Leinwand zu und stellt ihn in den Keller.

Reineklauden in Franzbranntwein. Frischgepflückte, noch feste, aber reife Reineklauden werden mit einem weichen Luche abgerieben, um den halbgestutzten Stiel mit einer Nadel mehrmals eingestochen und hierauf gewogen. Dann nimmt man auf je 1 Kilogr. Früchte 500—625 Gr. Zucker, läutert diesen, schäumt ihn ab, legt die Reineklauden hinein und läßt sie ein paarmal aufwallen, legt sie in eine Terrine und schüttet den Sirup darüber. Nach 2 Tagen gießt man den Saft rein ab und kocht ihn zum großen Zaden, läßt ihn verkühlen und vermischt ihn, auf je 1 Kilogr. Früchte mit $\frac{1}{4}$ Liter Franzbranntwein, gießt ihn über die in Glasbüchsen gelegten Reineklauden, überbindet die Gläser mit Blase und verwahrt sie an einem trockenen, kühlen Orte.

Gesundheitspflege.

Die **Gymnastik** beschleunigt den Stoffwechsel nach allen Seiten und setzt durch Anregung der peripherischen Nerven die Gehirnreizung herab, klärt den Verstand, beruhigt das Gemüt und befördert oftmals den gesunden Schlaf. Der Schweiß der Arbeit wird im buchstäblichen Sinne ein Bad der Wiebergeburt und Erneuerung des Menschen, aus welchem jeder auch sittlich besser emporsteigt.

„Doch der Segen kommt von oben“, der Kopf muß dabei fein und man leistet weder den Gymnastikern, noch der übrigen Menschheit einen Dienst, wenn man alles über eine Form schlägt, jeglichem jede Art von Uebung zumutet, den Lungenschwachen und Herzkranken mit Dauerläufen zu Tode hegt, bei vielen den Geschmack für einfache, gesunde Uebungen vernachlässigt und dafür das Wohlgefallen an Schaustücken groß zieht.

Doppelzorn machte seinerzeit eindringlich darauf aufmerksam, daß Leute mit beginnenden Herzkrankheiten, welche ihrer Blutarmut wegen Gymnastik treiben, dadurch wesentlich geschädigt und oft unheilbar werden; damit stimmen die täglichen Erfahrungen sehr vieler Aerzte überein. Auch kennt man eine Reihe von sogenannten Marschkrankheiten: Störungen des Gehirnblutlaufes, der Epilepsie ähnliche Zufälle, Herz- und Gefäßkrankheiten. Gewiß ist, daß die häufigen Dauerläufe oft schwere Lungenleiden veranlassen, sowie auch, daß die Preisturner ersten Ranges auffallend frühe an den Kurorten für Schwindsüchtige zu treffen sind und ihrer viele lange vor der Zeit verschwinden. Auch schwere Bergbesteigungen werden für Brustschwache gar nicht selten verhängnisvoll.

Sonderegger, Vorposten für Gesundheitspflege.

* Krankenpflege. *

Die **Getränke**, welche Fieberkranken ohne Nachteil gereicht werden können, sind:

Wasser: Absolut reines Wasser. — **Eis:** Nur aus reinem Quellwasser stammend, daher schwierig zu beschaffen. — **Milch:** Nur in gekochtem Zustand, gleichviel ob warm oder kalt. — **Syphon**, als Zusatz zur Milch ($\frac{2}{3}$ Milch, $\frac{1}{3}$ Syphon), frisch, nicht tagelang stehen lassen. — **Limonade:** Auf 0,5 Liter frischen Wassers $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zitronensaft, frisch, dazu 50 Gr. Zucker. — **Selters-Limonade:** Der Saft von einer halben Zitrone auf ca. 0,5 Liter Sodawasser (Selterswasser)

mit Zusatz von Eisstücken und etwas Zucker. — **Brotwasser:** 125 Gr. geröstete Brotscheiben werden, noch warm, mit 1 Liter kochendem Wasser übergossen, 20 Gr. Zucker, event. auch Zitronensaft oder Cognac (1 Eßlöffel voll) hinzugefügt und nach dem Erkalten durchgeseiht. Farbe des Brotwassers gelblich. — **Reiswasser** (namentlich bei Diarrhöe): 200 Gr. Reis werden auf ein feines Haarsieb gebracht und mit 1 Liter kochendem Wasser übergossen. (Kalt zu trinken und jeden Tag frisch zu bereiten.) Oder: 1 Eßlöffel voll Reis wird mit 0,5 Liter kaltem Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis der Reis springt. Durchsiehen. — **Natürliche Mineralwasser**, wie Selterswasser und Emserwasser, als Zusatz zu Wein und Milch. — **Emserwasser** mit heißer Milch, besonders bei Husten zu empfehlen. — **Wein:** Nur auf Verordnung des Arztes. Ebenso: Bier, Cognac, Malaga zc.

„Die Krankenküche.“

Kinderpflege und -Erziehung.

Krankheiten zu verhüten ist leichter, als sie zu heilen. Als vorzügliches Vorbeugungsmittel gegen Diphtherie, beziehungsweise, falls sie sich einstellen sollte, sichere Genesung zu ermöglichen, ist eine einfache Ernährung der Kinder, bestehend aus viel Obst, Gemüse, Milch, gutem, vollwertigem Brot, wenig Fleisch, recht wenig Kochsalz. Scharfe Gewürze, Bohnenkaffee, alkoholhaltige Getränke sollen Kindern auf keinen Fall geboten werden. Daneben muß für alle sonstigen Lebensbedingungen, gute Hautpflege, gesunde Wohnung, genügende Bewegung u. s. w. gesorgt werden. Sehr zu empfehlen ist es, den Hals ohne Umhüllung zu tragen, um eine Verweichlichung der Rachenorgane zu verhüten, auch ist es nützlich, Kinder frühzeitig an das Gurgeln mit kühlem Wasser (etwa 15° R.) zu gewöhnen.

Lockige Haare der Kinder erreicht man auf einfache Weise. Den Kindern wird nach dem täglichen Bade mit dem Handtuche das Köpfchen leicht gerieben, wonach sich die ersten kurzen Härchen schon gewöhnen, vom Kopfe abzustehen. Sind die Haare dann soweit gewachsen, daß sie gebürstet werden können, lasse man das Kind nach dem Bade und dem Trockenreiben mindestens eine Stunde lang herumspringen undbürste dann das Haar mit einer nicht zu weichen Bürste eine Viertelstunde lang gründlich durch. Nach meinem Dafürhalten sollten die Haare außer an der Stirn nie geschnitten werden, auch sollte Kamm und Bürste immer ganz rein gehalten sein. Wenn das Verfahren mit Fleiß und Ausdauer fortgesetzt wird, bleibt der Erfolg nicht aus. H. H.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat September. Die Hauptbeschäftigung im Obstgarten besteht im Ernten des Frühobstes. Man lasse solches ja nicht zu lange am Baume sitzen und vollständig ausreifen, damit es nicht an Güte und Haltbarkeit verliert. Bereklungen können auch im September bei trockener Witterung ausgefüllt werden. Im Gemüsegarten ist der September einer der ruhigsten Monate. Die Arbeiten vom August werden fortgesetzt, auch können Aussaaten von Winter салат, Spinat, Kürben, Kürbissalat noch nachgeholt werden. Frühen Blumenkohl sät man in Mistbeete, wo er dann überwintert wird. Von den Tomaten entferne man die Spitzen und alle noch erscheinenden Seitentriebe mit ihren Blüten, damit die Früchte an den 2—3 Haupttrieben recht stark werden und bald reifen. Im Ziergarten kann in der ersten

Hälfte des Monats das Teilen und Verpflanzen der Staudengewächse noch vorgenommen werden. Die bewurzeltsten Nesselstängel pflanzt man in kleine Töpfe und stellt sie in einen Mistbeetkasten, der bis zum Frosteintritt nur bei anhaltendem Regen mit Fenstern gedeckt wird. Bereits abgeblühte Blumenbeete werden abgeräumt, gedüngt, gegraben und können alsdann schon mit Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht zc. für den nächsten Frühlingsthor bepflanzt werden. Zum Treiben in Töpfen werden die Blumenzwiebeln wie Hyazinthen, Tulpen, Krokus, Narzissen, Schneeglöckchen eingepflanzt. Diese Töpfe stellt man anfänglich in einen dunkeln, trockenen, kühlen Raum.



Tierzucht.

Die Behandlung der Arbeitstiere. Eine mit Anstrengung verbundene Arbeit ist eine ganz gesunde Tätigkeit für unsere Haustiere. Die Arbeit darf aber nicht bis zur völligen Erschöpfung fortgesetzt werden. Auf eine größere Anstrengung muß alsdann wieder eine entsprechende Ruhepause folgen. Auch sollen Arbeitstiere in guter Haltung in den Stall kommen. Auf dem Wege zum Stalle dürfen sich die Tiere nicht übereilen und sollen richtig atmend in den Stall kommen. Sind sie noch von der schweren Arbeit angegriffen und atmen sie aufgeregt, dann erkälten sie sich sehr gerne, wenn sie plötzlich in den kühlen Stall kommen und in demselben ruhig stehen müssen. Wenn Pferde überanstrengt werden, dann werden sie sich sehr bald abmühen. Vor allem werden die Gelenke, sowie die Band- und Sehnen-Apparate bald ruiniert sein. Große Anstrengungen können auch einen Luftaustritt in das Bindegewebe der Lunge oder eine übermäßige Ausdehnung der Lungenbläschen herbeiführen.

Vergiftungen durch Pflanzengifte sind jetzt zur Weidezeit nicht ausgeschlossen. Als besonders gefährlich sind anzusehen: Schierling, Herbstzeitlose, Wahn zc. Die Tiere zeigen gewöhnlich Lähmungen, Krämpfe, Aufregung, Taumel, Ausblähungen oder heftige Leibschmerzen, wobei aus dem Maule viel Schleim fließt. Man ziehe sofort einen Tierarzt zu Rate; bis zur Ankunft desselben: Begießungen mit kaltem Wasser, Einreibungen des Kreuzes mit Terpentin oder Sennspiritus.



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.

60. Die Erfahrungen, die ich mit dem Verarbeitenlassen der Wolllumpen gemacht, sind nicht so gute, daß ich Ihnen anraten möchte, sich Ihren Kleiderstoffbedarf auf dem Wege zu beschaffen. Ich zertrennte im Ueber-eifer ältere Kleider, sammelte, was ich nur an Wolle sammeln konnte, erhielt dann aber doch nur einen einfachen Stoff, den ich zu einem schönen Kleid nicht hätte verwenden können. Für das, was ich an Porto und sonstigen Unkosten bezahlte, hätte ich mir hier auch etwas ähnliches kaufen können. Ich habe mich daher entschlossen, in Zukunft die alten Kleider lieber wieder zu verschenken und mir den Stoff, so wie ich ihn gerade benötige, aus den Läden zu besorgen.

Da Sie nun aber einen großen Vorrat Lumpen haben, könnten Sie immerhin den Versuch wagen. Fräulein K. Fensterbank im Kappelerhof, Zürich, nimmt meines Wissens solche Aufträge entgegen. Frau Anna.

61. Es gibt ein Buch, wie Sie es suchen. Es heißt: Zur Stütze der Hausfrau. Handbuch für Landwirtinnen von Hedwig Dorn, mit 253 Textabbildungen. Verlag von Paul Parey in Berlin. Der Preis ist meines Wissens Fr. 9. Ich bin bereit, Ihnen dieses Buch nach Zusendung Ihrer Adresse zur Einsicht zu übergeben. Seerose.

61. Das praktischste und beste Buch für diesen Zweck ist unstreitig „Die Landwirtschaft in ihrem ganzen Umfange für junge Landwirtinnen.“ Dieses vortreffliche Buch ist jederzeit bei A. Gasser in Diebenthofen zu haben, worauf ich nicht nur die werthe Fragestellerin, sondern jede junge Hausfrau auf dem Lande, sowie jede Landwirtin und Tochter aufmerksam mache. Es ist dies ein wahrer, unentbehrlicher Hausschatz für jede Hausfrau, die in der gesamten Hauswirtschaft, Geflügel-, Schweine-, Groß- und Kleinviehzucht, Gartenbau, Milchwirtschaft, Menschen- und Tierheilkunde zc. auch nur das Notwendigste wissen will und soll. S.

62. Mit kurzen Worten kann Ihnen allerdings die gewünschte Auskunft nicht werden, doch will ich gerne versuchen, Ihnen einige praktische Ratschläge zu geben. Ich finde, die Hauptschuld an dem großen Dienstbotenelend tragen die Frauen, welche selber nicht tüchtig im Haushalt sind. Ich habe selten ganz unbrauchbare Mädchen, kann aber einer jeden Magd auf das genaueste sagen und zeigen, wie man diese oder jene Arbeit macht. Ich teile die Arbeit gut ein, verlange nicht zu viel, lasse ihnen freie Zeit, behandle sie gut und lasse sie nie fühlen, daß sie nur untergeordnete Wesen sind, obwohl ich dann auch wieder streng darauf halte, daß die Arbeit genau und exakt ausgeführt wird. Muß ich ein neues Mädchen haben, so prüfe ich erst, ob es Lust zum Lernen hat, das ist immer ein gutes Zeichen; auf die Zeugnisse gebe ich nicht sehr viel, — man weiß ja, wie oft eine Magd mit einem guten Zeugnis fortgeschickt wird, nur um sie auf gute Art los zu werden. Ich habe in der Küche einen Zettel hängen, auf dem die Tagesordnung und sonst manches, das zu den Gewohnheiten des Hauses gehört, steht, das erspart mir viel Reden. Dann lasse ich sie (ich habe hier die Magd im Auge, die schon gedient hat) etwa 6 Tage lang hantieren und beobachte nur, wie sie die Arbeit macht. Wo sie nicht recht eingreift, mache ich die Sache ohne Tadel vor, wie ich es zu Hause gelernt habe. So wird die Magd nach und nach ohne viel Lärm und Gerede tüchtig und wenn sie sieht, daß die Frau alles besser versteht und machen kann, wird sie sich selten erlauben, sich über sie zu erheben. Ich hoffe, Sie können aus dem Angeführten einigen Nutzen ziehen.

Hausfrau mit guter Magd.

63. Gewiß ist die rationell betriebene Geflügelzucht immer ein gutes Geschäft, das durch den Verkauf des Schlachtgeflügels wie der Eier schöne Einnahmen bringt. In der Nähe einer größeren Stadt, wo der Absatz für beides sehr gut ist, ist der Erfolg um so sicherer. Ich verdiente im ersten Jahre nach Abzug der Ausgaben für das Futter bei einem Hühnerbestand von 25 Stück 170 Franken und den ganzen Eierbedarf unseres Haushalts. Die Einnahmen steigerten sich von Jahr zu Jahr: im fünften habe ich bei einem Geflügelbestand von 70—80 Stück 330 Fr. verdient. Sie sehen, daß sich bei verhältnismäßig geringer Mühe auf dem Wege schöne Einnahmen erzielen lassen. Ich möchte Sie daher lebhaft ermuntern, sich im Frühling einen Hühnerhof anzulegen. Landwirt in F.

Fragen.

64. Ich hatte im Frühjahr meine liebe Not, um etwas gute Blumenerde zu bekommen und ließ aus diesem Grunde das Einpflanzen von Stöcken für dieses Jahr bleiben. Man machte mich dazumal aufmerksam, daß man im Herbst für gute Erde vorzorgen müsse. Wer klärt mich auf, ob ich mir selber gute Erde beschaffen

kann und was für Eigenschaften diese haben muß, um den Blumen zum Gedeihen zu verhelfen? Vielen Dank zum voraus
Blumenliebhaberin.

65. Unsere Goldfischchen, die sich sonst immer so munter und vergnügt herumtummelten, stehen ab, ohne daß in der Pflege etwas vernachlässigt worden wäre. Wer kann mir sagen, woran der Fehler liegen könnte?
Lina.

66. Wer gibt mir einige gute Rezepte an für eingemachte Quitten? Wir bekommen sehr viele solcher Früchte, ich bin aber im Unklaren, wie ich sie verwenden kann. Sind Quittenäpfel oder Birnen zum Einkochen vorzuziehen?
Unerfahrenes Hausmütterchen.

67. Welche erfahrene Mutter könnte mir raten? Ich habe 2 vierjährige Zwillingskinder, die vor einem halben Jahre das Scharlachfieber überstanden, aber seitdem die frühere Gesundheit und Frische nicht mehr erlangen konnten, trotz sorgfältiger Pflege und reichlicher Nahrung.

Der Arzt riet mir zu kräftigenden Fleischspeisen, aber das nützt leider nichts. Ich wäre so herzlich dankbar, wenn eine erfahrene Frau mir mitteilen würde, wie ich die Kinder wieder gesünder machen könnte.
Bekümmerte Mutter.

68. Welches Ratgeber-Hausmütterchen kennt ein hübsches, leicht anzufertigendes Strickmuster für einen Kaffeewärmer? Vielen Dank für allfällige Auskunft.
Leni.

69. Ist eine Hausmutter oder ein freundliches Haus-töchterchen wohl so gut, mir ein paar schnell zu bereittende, aber gute, nahrhafte Gerichte aus Eiern, Milch, Obst etc. anzugeben, die ich mir (ich besorge meine Küche selber) in den knapp bemessenen Freistunden bereiten könnte? Ich finde keine Zeit, um mir aus Kochbüchern das Gewünschte herauszufinden. Ich habe auch mehr Vertrauen zu den selbsterfundnen und erprobten Rezepten. Herzlichen Dank.
Buchhalterin.

Aeusserst sparsam und vorteilhaft im Gebrauch.

Brillant-Seife

Für kaltes und warmes Wasser zu gebrauchen.

Greift die Wäsche nicht an.

(W 598)

Ueberall zu haben.

(H 1200 Q)

Enthält reines Olivenöl.

Berner Halblein

stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,

Berner Leinwand

zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern etc. bemustert

Walther Gygax, Fabrik., in Bleienbach.

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl

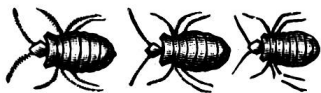
Ct. St. Gallen.

Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unter-röcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc. Mustersendungen gerne zu Diensten. (H-56-G)



ist die beste.

(W 587)



Das beste Mittel

zur gänzlichen Ausrottung der so lästigen Schwabenkäfer und Wanzen versendet à je Fr. 2 unter Garantie vollständiger Ausrottung

J. Urech, Buchdrucker, Brunnegg bei Yenzburg.

—⊙ Zeugnisse franco zu Diensten. ⊙—

Flum s (St. Gallen), 12. Juli 1898. Herr Urech, Buchdrucker!

Ich muß Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, daß ich jetzt von den so lästigen Schwabenkäfern gänzlich befreit bin. Ich habe schon so viele Mittel gegen diese Tiere angewandt und ich habe sie nicht gänzlich ausrotten können, aber mit Ihrem Käfermittel 2 Dosen bin ich gänzlich befreit worden, und ich werde es jedem meiner Kollegen bestens anempfehlen.

Joh. Eberle, Groß- und Kleinbäckerei.

SUTER'S SEIFENSPÄHNE



SCHUTZMARKE DEP.

Suters Seifenspähne sind aus reiner Seife von höchstem Fettgehalt, besitzen grösste Wäschekraft und empfehlen sich durch unbedingte Schonung der Wäsche jeder Hausfrau von selbst. Man verlange überall un-
drücklich Suters Seifenspähne. Alleinige Fabrikanten:

J. Suter-Moser & Cie. (T 199) Zug.

Vertrauen verdienen mein ge-rösteten CAFÉ'S

gekauft zu werden, da sie sich durch schöne Röstung bei vollster Entwicklung des Aromas, Ausgiebigkeit, Kraft und guten Geschmack auszeichnen. (T 638)

Bei Bezug von 5 Kilo an in Blechbüchsen zu Engros-Preisen erhältlich in folgenden Mischungen:

Nr. 00 à Fr. 1.90	Nr. 5 à Fr. —.88
„ 0 „ „ 1.80	„ 6 „ „ —.75
„ 1 „ „ 1.50	Perl A „ „ 1.15
„ 2 „ „ 1.30	Perl B „ „ 1.35
„ 3 „ „ 1.20	Perl C „ „ 1.65
„ 4 „ „ 1.—	per 1/2 Kilo.

Büchse wird zum berechneten Preise zurückgenommen.

Nichtconvenientes wird umgetauscht. Nachnahme. Portozuschlag.

W. Kopfmann, Basel

Rösterei mit Maschinenbetrieb. Engros.

