

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

Band: 8 (1901)

Heft: 6

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Haushaltungswirtschaftlicher Ratgeber

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumentultur, 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. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 6. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 23. März 1901.

Des Lebens Frühling.

Des Lebens Frühling ist ein flüchtig Wesen,
Will schnell bemerkt und schnell ergriffen
sein.

In alle Thäler pflanzt er seine Blüten,
Sein ist die Schuld nicht, wenn der Keim
verdirbt,

Die Schuld nicht sein, wenn viele Zweige
welken.

Es muß der Mensch mit klug bedachter
Sorgfalt,

Was aus dem langen Winterschlaf bricht,
Zur schönen Sommerpflanze sich erziehen.
Wer nicht die Strahlen lockt in seinen Garten,
Darf nicht den Kelch verlangen und die Frucht.
Th. Körner.



Ostergaben.

Kurze Wochen trennen uns nur noch von dem lang ersehnten Frühlingsfeste, das uns die Befreiung von aller Wintersqual verheißt, schöne Tage verspricht und Jung und Alt mit seinen farbenfrohen Gaken, den Ostereiern, erfreuen will.

Da blinken sie uns entgegen, rot, blau, grün, marmoriert, bronziert, mit Bildern bemalt, mit Spitzen und Band geschmückt, und dort die süßen Erzeugnisse der Konditorkunst, die Zucker- und Schokolade-Eier, mit dem feinsten Inhalt gefüllt. Je nach Stand und Verhältnissen der Geber werden sich die Ostereier den zu Beschenkenden präsentieren. Manch Mütterchen seufzt vielleicht schon im Hinblick auf die zeitraubende Färbearbeit und will doch vor dem schönen Brauche nicht lassen. Nur Geduld — wir helfen mit.

Die Eier fieden wir 5—7 Minuten in ganz gewöhnlichem Kaffeewasser braun, oder wir binden sie in Zwiebelschalen ein, die die gleiche Färbung erzeugen. Wer Gräser, Blätter zc. zierlich darauf ordnet und dann erst mit den Schalen überbindet, findet nach dem Sieden auf den Eiern den schönsten Blumenstrauß. Sehr hübsche Eier verschaffen uns die verschiedenen giftfreien Anilinfarben. Man siedet die Eier erst hart und legt sie dann, je nach dem gewünschten Farbton, länger oder weniger lang in die Farbbrühe. Jedes Ei, das aus der Brühe kommt, wird mit Speckschwarte glänzend gerieben. Das bunte Mitado-Papier, in das die Eier eingewickelt und so gesotten werden, ist ebenfalls seiner hübschen Wirkung wegen nicht zu verwerfen. Zur Abwechslung schneiden wir nach einem aus Papier vorgeschrittenen Muster bunte Seidenflecken und kleben sie auf das gesottene weiße Ei.

Ungefärbte Eier können mit Abziehbildern, Sternen und Börtchen aus Silber- und Goldpapier bellebt werden. Andere bronzieren wir wieder oder malen mit einer in Scheidewasser getauchten Feder Namenszüge, Verschen, humoristische Figuren darauf. In der Farbbrühe nehmen diese Schriftzüge keine Farbe an, sie bleiben weiß und heben sich vorteilhaft von dem farbigen Grunde ab.

Erhabene ornamentale Verzierungen, sowie Schriftzüge lassen sich auf einem frischen Ei erzeugen, wenn man auf folgende Weise verfährt: Man nimmt ein starkschaliges Ei, reinigt es in frischem Wasser und trocknet es wieder gut ab. Hierauf hält man einen Löffel mit etwas Talg oder Fett über ein Feuer, bis es flüssig wird. Ist dies geschehen, so taucht man eine neue Schreibfeder in die Flüssigkeit und zeichnet oder schreibt damit auf das Ei. Nach dieser Manipulation hält man die spitzen Enden des Eies zwischen zwei Fingern und läßt es recht behutsam in ein Gefäß mit starkem Weinessig gleiten. Es muß 2 bis 3 Stunden lang in demselben liegen bleiben, wodurch

die Oberfläche seiner Schale aufgelöst, resp. verdünnt wird. Die von dem Talg oder Fett bedeckten Stellen bleiben unangegriffen und treten deshalb nach Entfernung des Fettes erhaben hervor.

Mit süßem Inhalt gefüllte Eier kann auch die einfache Hausfrau präsentieren, wenn sie rechtzeitig einen kleinen Vorrat ausgeblasener Eier bereit hält, Kofinen, Mandeln, Schokolade zc. an Stelle des Eiweiß und Eigelb treten läßt und die Öffnung dann mit einem Goldsternchen verklebt. Die Außenseite wird beliebig verziert.

Männigfache reizende Phantasiegegenstände lassen sich aus leeren Eiern noch herstellen, z. B. Blumentöpfchen, worin in ganz wenig Erde Veilchen, Maiglöckchen und Stiefmütterchen blühen. Oder wir halbieren vorzugsweise Gänse- und Enten-Eier, bronzieren sie, kleben sie auf ein einfaches Gestell aus Schwarzdorn und füttern dann die Schalen mit Moos aus. Das dient nun zur Unterlage für bunte, zierliche Zuckereierchen, die das Hässchen, welches — ebenfalls aus süßem Stoff — daneben Parade macht, eben gelegt haben muß.

Wenn wir uns nur erst mit Liebe in diese Arbeit vertiefen, so kommt Frau Phantasie uns sicherlich noch zu Hülfe, und unsere Band- und Spitzenresten, Plüsch-, Sammet-, Seide-Flecken, buntes Papier zc. lassen sich prächtig verwerten im Dienste des Osterhasen.

Und nun Glückauf, liebe Hausfrau, rege die fleißigen Hände, und wenn du dann in die freudestrahlenden Augen deiner kleinen Schaar blickst, die du auf Ostern mit deiner treuen Hände Arbeit beglückt hast, dann wird dir daraus der schönste Dank für deine Mühen entgegenstrahlen. F. B.



Neues für die Küche.

Man schreibt uns aus dem Leserkreise:

„Unter obigem Titel bringen Sie in Nr. 5 Ihres geschätzten Blattes eine Empfehlung des feuerfesten Kochporzellans, die nach einer Richtung der Ergänzung bedarf.

Wir sind vollständig mit Ihnen einverstanden, daß besagtes feuerfestes Porzellan alle Vorzüge besitzt, welche bei Kochgeschirr zu wünschen sind, daß dasselbe äußerst praktisch, reinlich und solid und daher für Hotel und Privatgebrauch in jeder Beziehung zu empfehlen ist.

Dieser Artikel ist jedoch nicht nur bei der von Ihnen erwähnten Firma, sondern schon seit längerer Zeit in verschiedenen französischen und deutschen Fabrikaten und in zahlreichen Formen und Größen im Porzellan-Geschäfte von Th. Meyer-Buch, zur Schiffleuten, Zürich, zu haben.

Wir bedienen uns schon seit längerer Zeit des aus diesem Geschäfte bezogenen Porzellan-Kochgeschirres und haben damit die besten Erfahrungen gemacht.“

Noch „Etwas von der englischen Küche“.

Alle die, welche intimere Bekanntschaft gemacht mit der englischen Gemüsekocherei, werden ein erleichterndes „Uff!“ ausstoßen im Gedanken, daß da ernstlich an eine Reform gedacht wird.

Kohl- und Spinatblätter, aus dem Salzwasser geschleift, Bohnenkerne, die einem den Erstickungstod drohen — eine deutsche Hausfrau würde so was nie auf ihrem Tische dulden. Die Engländer, solcher saft- und kraftlosen Gemüse gewohnt, finden freilich die Küche auf dem Kontinent zu „gebuttert“, doch nach kurzem Aufenthalt vergnügen sie sich mit Behagen an den Saucen und „Sößchen“, um dann stets im eigenen Lande ohne Rebellion wieder Salzwasser zu genießen.

Die primitive Art, in der das Gemüse zubereitet wird, drückt in gewissem Sinne auch dem englischen Koch-Lokal den Stempel auf. (Uebrigens haben die Engländer auch wenig Abwechslung in Fleischspeisen, auch hier gilt die Masse meist mehr, als die Feinheit. Kräftig ist das Fleisch, weil am Spieß gebraten und meist in großen Quantitäten.)

Nüchtern, nüchtern bis zum beleidigen des Auges präsentirt sich die englische Küche. Sene vielen Töpfe und Töpfchen, Schüsseln und Waschinchen, die just zur sorgfältigen Gemüsekochkunst unerlässlich sind, braucht man ja nicht. Es fehlt der Küche daher auch jenes solide, anheimelnde Gepräge, das kaum eine deutsche Küche entbehrt. Mit einigen Spießchen, ein paar recht ruffigen Töpfchen wirtschaftet die englische Köchin. Diesen Mangel an Comfort, an „höherer Sauberkeit“ machen die reichen Tischgarnituren, die schweren metallenen Auftrageplatten, das viele Silber nur noch augenfälliger.

Fast möchte man mit diesen Prunkgeschirren Mitleid haben, die dazu verdammt sind, in endloser Wiederholung Roastbeefs, Schaffstoken, Kaminchen und die öden Gemüse zu herbergen. Man braucht kaum einen verwöhnten Gaumen zu haben, um sich nach unserer abwechslungsreichen Fleischkost, nach anständig hergestellten Gemüsen zu sehnen.

Eine Kochrevision würde in England ganz bedeutend auf gewerbliches Gebiet hinüberspielen. Verfeinerte Kochkunst würde auch verfeinerten Utensilien rufen. An das Handwerk, ja wohl an das Kunstgewerbe, werden andere Anforderungen gestellt, sobald in Bezug auf Zahl und Art der Küchengerätschaften sich die Ansprüche heben.

Bis anhin sind eigentlich die Haushaltungsgeschäfte in England nur gut versehen mit Tafelschaustücken und praktischen Kleinigkeiten für den Theetisch. Die eigentlichen Küchengeister, von der großen, glänzenden Kasserolle, bis hinunter zum zierlichen Apfelsstecher, die hausen nicht im Laboratorium der englischen Hausfrau oder doch nur da, wo ein ausländischer Koch die Einrichtung diktiert.

Um den „Küchenzopf“ abzuschneiden, bedürfte es vor allem einsichtiger Hausfrauen, die von sich

aus, oder noch besser durch Haushaltungsschulen eine Reform anstreben. Sie würden anfänglich bespöttelt, dann beneidet, schließlich — nachgeahmt. Das Loos aller Reformer und nicht zum mindesten derer weiblichen Geschlechts! H. B.



Der Markt im März.

Für die Küche ist der Monat März, trotzdem er in seiner letzten Hälfte meist schon laue Frühlingsluft bringt, fast der ärmste Monat des Jahres, soweit es sich um heimische billige Erzeugnisse der Gärtnerei handelt. Aus freiem Lande gibt es Grünkohl, Rapunzen und Spinat, ferner kommt Erfurter und Holländer Blumenkohl, Rosenkohl, Schwarzwurzeln und eingekellertes Winterkohl in Betracht; mit teuren Treibgemüsen versorgen uns Italien und Frankreich, doch sind die Preise dafür so hoch, daß sie die jungen Gemüse in das Gebiet der Delikatessen weisen, namentlich in diesem Jahre, wo auch der Süden Europas so schwer unter der ungewohnten Kälte hat leiden müssen. Daß die in hiesigen Treibhäusern gezogenen Frühgemüse dennoch immer mindestens drei bis vier Wochen später auf den Markt kommen als die ausländischen, liegt daran, daß zu ihrem Wachstum und Gedeihen nicht nur Wärme der Luft, die ja auch in unseren Treibereien herrscht, notwendig ist, sondern auch das Sonnenlicht, welches sich durch nichts, auch nicht durch das elektrische, ersetzen läßt.

Von Anfang bis über die Mitte des Monats ist man auf französische und italienische Ware in Spargel, grünen Bohnen, Schoten, Kopfsalat, jungen Karotten angewiesen.

Champignons, die im Dunkeln gedeihen, sind, wie den ganzen Winter hindurch, auch im März zu haben.

Sehr beliebt für die nächsten Monate* ist der Rhabarber, dessen fleischige Stengel zur Bereitung von Kompotts, Marmelade, Auflauf und Gelee, Pudding und Torte benützt werden.

Für Salat empfiehlt sich für die bürgerliche Küche der überwinterte Sellerieknoten, besonders da die dazu gehörigen Rapunzen sich gegen Ende des Monats reichlicher einzustellen pflegen. Auch allein als Salat zubereitet, sind die Rapunzen außerordentlich wohlschmeckend; dazu gesellen sich Endivien und Brunnenkresse.

Unsern Kartoffelbedarf deckt noch die alte Winterkartoffel, da die ausländische Ware im allgemeinen für den Tisch des bürgerlichen Hauses zu teuer sein dürfte.

Die kleinen Zuckerkartoffeln und die länglichen Salatkartoffeln (Lanzapfen) werden jetzt schon knapper.

Von neuen Kartoffeln sind runde Malta-, längliche Algier- und solche von den kanarischen Inseln vorhanden. Auf dem Obstmarkt herrschen noch immer Apfelsinen, Zitronen und Ananasfrüchte ne-

ben reichlichen Resten vorjähriger guter Äpfel. Kochbirnen und Speisebirnen sind knapp. Zu Kompott empfiehlt sich das Dörrobst. Die neuen Erfindungen des Trocknens und Dörrrens machen es möglich, daß das Obst fast den Geschmack und das Aussehen des frischen bewahrt.

Aus den sogenannten Ringäpfeln lassen sich sehr schöne Apfeltuchen und Apfelspeisen herstellen; Prünellen, Aprikosen, Pfirsiche und kalifornische Birnen sind vortrefflich in Aussehen und Geschmack, ebenso die verschiedenen Pflaumen, Kirschen und Hagebutten.

Als ein Frühlingsfisch ersten Ranges gilt die Forelle, ferner der Barsch, auch Karpfen, Schleie und Quappen (Aalraupe) sind schmackhaft, Hechte sind knapp, da sie Laichzeit haben. Sehr geschätzt ist auch der Lachs, sowohl frisch gekocht als auch in geräuchertem Zustande. Je dunkler orangerot gefärbt das Fleisch des Lachses ist, desto schmackhafter und feiner ist es. Billiger als der Flußlachs ist der sogenannte Ostsee- oder Bornholmer Lachs, dessen Fleisch etwas heller aussieht. Gleichwohl wird auch dieser Fisch gern verwendet.

Die Nachfrage nach Fischen ist in der Fastenzeit eine ganz enorme. Da Süßwasserfische aber fast durchgängig sehr hoch im Preise stehen, bildet der Nordseefisch, der um vieles wohlfeiler ist, ein beliebtes Gericht.

Krebse haben noch Schonzeit und dürfen nur aus „geschlossenen Wässern“ in den Handel gebracht werden. Zu Suppenzwecken, an Vorspeisen u. s. w. sind diese Leichkrebse gut verwendbar, wenn sie auch als Speisekrebse nicht in Frage kommen.

Mit Wildpret sieht es im März recht traurig aus. Nordisches Renntier, Wildschwein, sowie Wildkaninchen und Lapins müssen Rückenbüßer spielen. So lange die Witterung kühler bleibt, kommt auch noch russisches Wildgeflügel in Menge an, Birkwild, Schneehuhn, Haselhuhn, doch sobald es wärmer wird, hält es den weiten Transport nicht mehr aus. Japanenhähne werden Ausgang des Winters nicht mehr so geschätzt und die teure Waldschneepfe kann eigentlich nur als Delikatesse gelten.

Da wir aber reichlich mit gutem Mastgeflügel, zu Ende des Monats oft auch mit jungem Geflügel versorgt werden, so verschmerzt sich das Wildgeflügel leicht. Hiesiges und fremdes Mastgeflügel, wie Poullarden, Poulets, Kapaune, ferner Enten, Hühnchen und Tauben sind sehr begehrt. Dazu gesellt sich die junge Gans, Puten und Perlhühner.

Von Schlachtfleisch steht Lamm- und Hammelfleisch obenan. Läßt doch die kochgeübte Hausfrau an Stelle des Rehbratens oft den „wildgemachten Hammel“ treten und geschmorte Hammelfeule, gebratener Hammelrücken und kräftiges „Irish Stew“ sind beliebte Gerichte.

Auch Kalbfleisch ist gut und schmackhaft in dieser Zeit, vorausgesetzt, daß es Fleisch von einem einige Wochen mit guter Milch aufgezogenen Tier ist. Sogenanntes „nüchternes Fleisch“, d. h. von

neugeborenen Kälbern, ist nicht nur unschmackhaft, sondern auch schädlich. Rindfleisch ist der Küche ja stets und in jeder Jahreszeit unentbehrlich. So lange es kalt ist, wird auch dem Schweinefleisch noch sehr gehuldigt, erst die wärmere Witterung nimmt ihm etwas von der Bedeutung, die es namentlich für den einfach-bürgerlichen Familientisch hat.

Die Eier beginnen etwas von ihrer winterlichen Seltenheit zu verlieren. Leider aber steht frische Ware für die Städter immer noch hoch im Preise, ebenso wie Butter, die immer noch nicht billiger werden will, trotzdem zum Kochen und Backen allerhand Ersatzstoffe ihr den Rang streitig machen.

„Frauenarbeit“.



Vogelpflege.

Von H. Weber.

Blatt- und Blütenpflanzen können unsere Wohnräume anheimelnd gestalten, sie erfreuen das Auge, indem sie den Gesamteindruck harmonisch abstimmen, und deshalb gibt es auch verhältnismäßig wenig Haushaltungen, in denen die Kinder Floras nicht Aufnahme gefunden.

Anderes ist es mit der Vogelpflege bestellt. Schon dadurch, daß die Erhaltung des Vogels eine ständige, wenn auch geringe Ausgabe bringt, kann ihre Verbreitung nicht allgemein sein, ein Vogel beansprucht aber auch eine andere Pflege, als die Pflanze, bei der Nachlässigkeiten nicht von so schweren Folgen begleitet sind. Um Erfolg in der Vogelpflege zu haben, gilt es, viele Regeln zu beobachten, und von deren Befolgung hängt es ab, ob man die Vögel gesund erhalten und an ihnen Freude haben wird.

Von größter Bedeutung ist das Bauer. Es soll geräumig sein, daß sich der Vogel darin bewegen kann; alle die zierlichen, mit Türmen, Bastionen und Fensterchen geschmückten Bauer, in denen man vor Zierat das Vögelchen selbst nicht mehr sieht, sind zu verwerfen. Der Vogel kann sich darin nicht genug bewegen, der viele Zierat verhindert das ständige Reinhalten, und deshalb ist auch das schmutzige Schloßchen eine Stätte des Schreckens, die Brutstätte für Tausende von Milben, die das Vögelchen zu Tode martern.

Die besten Bauer sind die, bei denen das Gestell aus Holz besteht, das mit blankem Eisendraht ausgekleidet ist. Messingene sind ganz zu verwerfen, da selbst die peinlichste Sauberkeit nicht verhindern kann, daß sich an schwer zugänglicher Stelle Grünspan bildet, der den Tod des Tierchens verursachen würde. Ebenso sind lackierte Bauer ungeeignet, weil die meisten Farben Gifte enthalten. Die Reinlichkeit des Käfigs ist die erste Bedingung, der Boden muß trocken und mit Flußsand bestreut sein, da dieser dem Vogel zur Verdauung bei Samensfütterung notwendig ist. Damit aber der Boden stets trocken bleibt und die dünnen Extre-

mente für Vögel und Menschen unschädlich gemacht werden, ist es notwendig, daß man den gründlich gesäuberten und getrockneten Boden zuerst mit einer Lage gewöhnlichen Zeitungspapiers belegt und erst dann mit reinem Sand bestreut. Das Papier saugt schnell alle Feuchtigkeit auf und erleichtert auch eine rasche Reinigung des Käfigbodens. Beim Halten von Körnerfressern sollte der Boden alle vier bis fünf Tage, bei Weichfressern alle Tage gereinigt und der Sand erneuert werden.

Die Sitzstäbchen dürfen nicht zu dünn und nicht aus hartem Holz sein, am besten geeignet sind dieselben aus weichem Holz und etwas oval gerundet. Der Fuß des Vogels soll die Sitzstäbchen niemals ganz umspannen können; dies verursacht Krämpfe und ist die schlimme Ursache von den oft zu langen Zehenklauen, in Folge deren das Tierchen am Hüpfen gehindert wird und durch Hängenbleiben sogar zu Grunde gehen kann. Zum guten Gedeihen ist weiter nötig, daß das Futter täglich frisch, in genügender Menge gegeben wird, ferner muß das Wasser im Winter einmal, im Sommer zweimal frisch gegeben werden, und es darf dasselbe nicht kühler als die Luftwärme des Raumes sein.

Man gebe das Futter nicht gemischt, sondern wechsele mit der Kost ab, auch gebe man neben der Samenkost öfter Obst, etwas Grünes, oder hartes Eigelb, aber nur selten Zucker, derselbe ist nur als Näscherei erlaubt und hat den Zweck, daß der Vogel seinen Schnabel daran wehen kann, was aber ein Stückchen ganz harter, gut ausgebackener Zwieback ebenfalls thut; derselbe wird gern genommen und ist sehr nahrhaft. Ebenso nimmt der im engen Käfig gehaltene Vogel ein paar feine Salzkörnchen zu seiner Gesundheit hin und wieder gern an. Viel Behagen gewährt dem Vogel ein tägliches Bad, wozu ein kleines Gefäß, das nicht tief, aber so eingerichtet ist, daß der Vogel nicht zu viel verspritzen kann, am geeignetsten ist. Das Badewasser muß natürlich Stübentemperatur haben.

Sehr empfindlich sind unsere Lieblinge gegen Zug, ebenso sind dieselben vor jähen Temperaturschwankungen und Rauch zu bewahren. Ganz falsch ist es auch, wenn man das Bauer dem vollen Sonnenlicht aussetzt, es soll dem Vogel möglich sein, sich jederzeit ein schattiges Plätzchen zu wählen, niemals aber darf ihm die Gelegenheit dazu ganz genommen sein. Häufig sieht man solch arme Tiere den direkten Sonnenstrahlen ausgesetzt, die Metallstäbe werden heiß, das Trinkwasser wird ungenießbar, und traurig sieht das arme Vögelchen da, durch verkehrte Behandlung bald dem Tode geweiht. Auch vor Lampen und Gaslicht soll der Platz des Bauers geschützt sein.

Viel wird auch dadurch gesündigt, daß man bei der Haltung nicht unterscheidet zwischen einheimischen und exotischen Vögeln. Gewöhnlich ist es Brauch, die eingefangenen Vögel in der warmen Stube zu halten, größtenteils sogar im warmen

Wohnzimmer. Das ist aber für Vögel, die man freilebend fängt, sehr schädlich, namentlich für die in der Regel zur Winterzeit gefangenen Körnerfresser. Es wird selbst bei der besten Pflege wenn nicht der Tod, so doch gewiß eine bedeutende Disposition zur Auszehrung, epileptischen Anfällen, Schwindel, Schlagfluß u. s. w. die unvermeidliche Folge solch naturwidriger Behandlung sein. Deshalb ist anzuraten, die bei uns überwinterten Stand- und Strichvögel, die meistens Körnerfresser sind, niemals in der warmen Stube zu halten; selbst mäßig geheizte Räume sind nachteilig. Ein ungeheiztes Zimmer, noch besser ein kalter, zugfreier Gang oder dergleichen kann als der zuträglichste Ort gelten. Es erscheint dies begreiflich, wenn man erwägt, daß diese Vögel bei andauernder kalter Witterung in der Regel ohne besondern Nachteil in unserm Klima überwintern, indem die vorsorgliche Natur sie durch ein dichtes Federkleid gegen die Einflüsse des Winters schützt.

Diese Behandlung kann selbst bei Kanarienvögeln angewendet werden; es ist erstaunlich, wie leicht diese an eine sehr niedrige Temperatur gewöhnt werden können. Hohe Temperatur ist für sie gleichfalls sehr schädlich und erzeugt Krankheiten. Anders ist es mit den bei uns heimischen Zugvögeln, welche nur die Sommermonate über bei uns bleiben, und den Eroten. Hier ist eine höhere Luftwärme am Platze, und je gleichmäßiger dieselbe gehalten werden kann, um so besser. Am wohlsten fühlen sich die Tiere in einem Raum, dessen Temperatur ständig zwischen 15 bis 18 Grad Réaumur gehalten wird.

„Nerthus“.



Haushalt.

Erdige, rauhe Hände, wie sie unausbleiblich sind, wenn man sich mit der Besorgung des Gemüse- und Blumengartens zu befassen hat, werden weich und rein, wenn man sie mit Essig wäscht.

Da nach der alljährlichen Generalreinigung im Frühjahr, da und dort auch die Betten aufgefrißt werden, mag manchem Hausmütterchen ein Wink, wie sich **Kopfhaar waschen** läßt, willkommen sein. Die Kopfhaare werden tüchtig ausgeklopft, in ein Waschfaß gelegt und mehrere Mal kochendes Wasser darüber gegossen. Dann bedeckt man das Gefäß mit einem passenden Deckel und läßt es eine Stunde stehen. Hierauf gießt man das Wasser ab, füllt reichlich kochendes Seifenwasser darauf und deckt wieder den Deckel darüber. Sobald das Wasser etwas abgekühlt ist, drückt und reibt man die Kopfhaare gut aus, gießt das Seifenwasser ab, legt die Kopfhaare wieder in das Faß, übergießt sie abermals mit kochendem Wasser, rührt sie mit einem Stock tüchtig um, läßt sie eine Stunde stehen und spült sie noch einmal mit kochen-

dem Wasser ab. Nun legt man sie zum Trocknen auf große Tücher in die Sonne oder in die Nähe eines warmen Ofens. Nach dem Trocknen werden die Haare gezupft. Man darf nie kaltes Wasser bei Kopshaaren anwenden, sie bleiben dann nicht kraus.

Delfarbenflecke zu entfernen. Die allgemeinen Lösungsmittel für Delfarbe, anwendbar für jedes Gewebe, in jeder Farbe, Glas, Fußböden, Möbel zc. sind Benzin, Spiritus, gereinigtes Terpentinöl.

Verdünnen der Tinte. Zum Nachgießen in Tintenfässern wird oft kaltes Wasser benutzt. Dies ist ganz falsch und verdirbt die Tinte. Man löse den im Tintenglas befindlichen dicken Rest mit Essig oder mit kochendem Wasser auf. Dann wird man eine immer schönfarbige Tinte erzielen.

Ledermöbel zu reinigen. Mit Leder überzogenen Sophas, Stühlen u. s. w. kann man ein neues Aussehen geben, wenn man sie mit gut geschlagenem Eiweiß abreibt.



Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Weiße Mehlsuppe, Essigfleisch, Kartoffelstock, Apfelpudding.

Dienstag: Reissuppe * Froschschenkel in Sauce, Risotto.

Mittwoch: Brotsuppe, * Ueberzogener Rindsbraten, Maffaroni, Mandensalat.

Donnerstag: * Marktlöschensuppe, Gefüllte Kalbsbrust, * Spargel à la crème, Kartoffelcroquettes.

Freitag: Griessuppe, * Sülzrippchen, * Erbsenpurée, * Rabinetspudding.

Samstag: Grünkernsuppe, Beefsteak, Kartoffelküchlein, Schwarzwurzeln.

Sonntag: Flädchensuppe, * Blaugesottene Forellen, Salzkartoffeln, Gebratenes Huhn, Kopfsalat, * Osterfladen.

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

Koch-Rezepte.

Marktlöschensuppe. Für 5 Personen rechnet man 70 Gr. frisches Ochsenmark, wässert dasselbe 1—2 Stunden, schneidet es in kleine Würfel und zerläßt es mit nußgroß frischer Butter, dämpft darin etwas Schnittlauch und Thymian, fügt ein Ei und ein Eigelb, Salz, Muskatnuß und eine kleine Tasse feingeriebenes Weißbrot hinzu, probiert, ob sie beim Kochen zusammenhalten und formt nun kleine Klöschen, die man in siedendem Salzwasser zugedeckt kocht, bis sie aufsteigen (8—12 Minuten). Man hebt sie dann in die Schüssel und begießt sie mit der nötigen klaren Fleischbrühe.

Blaugesottene Forellen. Man nimmt die Fische durch einen nicht zu langen Einschnitt am Bauch, dicht am Kopfe, aus, wäscht und schuppt sie, säubert sie inwendig gut mit einem schmalen, spitzigen Messer und krümmt sie, indem man den Schwanz mittelst eines durchgezogenen und zusammengeknapften Fadens im Maule befestigt. Dann übergießt man sie mit warmem Essig, bedeckt sie mit Papier und stellt sie womöglich in Zugluft, damit sie beim Abkochen nicht abreißen; inzwischen setzt man ein Kasserol mit wenig Wasser und etwas Weinessig oder mit halb Weißwein, halb Wasser, einem tüchtigen Eßlöffel Salz, einem Lorbeerblatt, etlichen Zitronenscheiben und Gewürzkörnern zum Feuer, legt die

Forellen ein, wenn der Fischsud kocht, läßt sie nicht länger als eine Viertelstunde über sehr gelinder Wärme sachte gar kochen, nimmt sie heraus, besprengt sie mit etwas kaltem Wasser und garniert sie beim Anrichten mit Petersilie. Man reicht frische Butter, Essig (sehr oft Himbeereisig) und Del oder eine holländische Sauce dazu.

Froschschenkel mit Sauce. 50 Gramm frische Butter läßt man zergehen, eine kleine Zwiebel oder Chalotte wird feinfädig geschnitten und leicht angepöft, die Froschschenkel dazu gethan, leicht gesalzen und gepfeffert, gut zugedeckt und 3—4 Minuten gedämpft. Eine Haselnuß groß Butter wird in Mehl gewälzt und nebst 1—2 Eßlöffel Weißwein dazu gegeben. Unterdessen wird ein Eigelb zerfloßt mit einigen Tropfen Zitronensaft und ein wenig Wasser, die Sauce damit abgezogen und nochmals mit den Froschschenkeln geschwungen.

Eine andere Zubereitungsart ist die: Es wird ein leichter Pfannkuchenteig von 2 Eiern, 50 Gr. Mehl, 1 Deziliter Milch und etwas Salz gemacht, die vorher gesalzenen und mit etwas Zitronensaft beträufelten Froschschenkel in den Teig gebracht und einzeln in heißem, schwimmendem Fett gebacken.

Vorzügl. Sülrippchen. Aus einem nicht zu fetten, schön weißen Schweinsrippenstück schneidet man Rippen zu hübscher Form, legt sie mit Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, weißem Pfeffer und Salz in einen Schmortopf, gießt etwas Wasser und Essig daran und läßt sie gar, doch nicht ganz weich schmoren. Ist dies geschehen, so gießt man die Brühe ab, seigt sie durch und legt die Rippen bei Seite. Zu der Brühe thut man nun aufgelöste weiße Gelatine (auf 1 Liter Flüssigkeit 50 Gramm), läßt sie aufkochen, richtet die Rippen in einer Porzellanform kranzförmig an, legt Scheiben von Salz- und Pfeffergurken, Nübenscheiben, Cornichons, Maiskolben und dergleichen dazwischen, gießt die Brühe darüber und läßt sie erstarren, worauf man das Gericht stürzt und mit Remoulade oder Kräutersenssauce aufträgt. Kopfsalat, Braikartoffeln oder Schmorkartoffeln passen gut zu diesem Gericht.

Heberogener Rindsbraten. Für 6 Personen wird 1 Kg. Ochsenfleisch, z. B. Riemen oder Huft, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in die siedende Knochenbrühe gegeben, in 1—1½ Stunden weich gekocht, dann angerichtet und mit verklopftem Ei ringeum überpinselt, mit fein vermiegteter Petersilie, ebensolcher Zwiebel, gedörrtem, geriebenem Brot, Salz und Pfeffer reichlich bestreut, in die Bratpfanne in einen Löffel heißes Fett gegeben und in heißem Ofen unter fleißigem Begießen mit dem Fett in 20—30 Minuten schön gelb gebraten. Inzwischen bereitet man in einem besondern Pfännchen folgende Sauce: In 60 Gr. frischer Butter wird 1—2 Kochlöffelchen Mehl mit einer fein geschnittenen Zwiebel hellbraun geröstet, mit ¼ Liter Fleischbrühe abgelöscht, glatt gerührt, 2—3 Zitronenscheiben, das nötige Salz zugefügt und die Sauce 15—20 Minuten aufgekocht. Alsdann wird sie mit 4—5 Theelöffel „Maggi-Würze“ verfeinert, auf die heiße Fleischplatte durchpassirt, der Braten darauf gegeben und rasch zu Tisch gebracht.

Tranchiert man das Fleisch in der Küche, so muß die Sauce in einer Saucière extra zum Fleisch serviert werden.

Spargel à la crème, auf französische Art. Nachdem man die in 2 Cm. große Stücke geschnittenen Spargel wie gewöhnlich in Salzwasser weichgekocht hat, läßt man ein Stück frische Butter in einem Kasserol hellgelb werden, gießt ¾ Liter Milch oder Rahm an, thut den Spargel in diese Sauce, würzt mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß, kocht den Spargel einmal darin auf und giebt ihn zu Tisch.

Erbisen-Purée. Suppenerbsen weicht man ein, kocht sie mit ein wenig Wasser weich, zerstoßt sie (oder treibt sie durch ein Sieb) röstet etwas Mehl in Butter bräunlich, löscht mit Fleisch- oder Erbsenbrühe ab, giebt Muskatnuß bei, kocht gut auf und rührt es unter die zerstoßenen Erbsen. Es können kleine, in Butter schön gelb gebackene Brotwürfel vor dem Anrichten beigegefügt werden.

Kabinetts-Pudding. Klein würflich geschnittene Milchbrötchen befeuchtet man mit 1—3 Gläschen Rum, vermischt sie mit Weinbeeren und Rosinen und füllt in eine gut bebutterte Puddingform. Für eine 1 Liter haltende Form zerfloßt man 4 ganze Eier, 8 Deziliter Milch und 130 Gr. Zucker, gießt die Flüssigkeit langsam über das Brot und siedet den Pudding schwach 1 Stunde, serviert ihn mit Weinschaum-Sauce oder mit Milch-Sauce. Dieser Pudding ist eine sehr beliebte Herren-Dessertspeise.

Osterfladen. Auf ein mit Butterteig ausgelegtes Blech gibt man folgende Masse: 3 Eier werden mit 3 Löffel Zucker gerührt, Zitronenschale, Rosinen, Weinbeeren, geriebene Mandeln und eine Tasse Rahm beigegefügt, die Fülle auf den Teig gegossen und der Kuchen in heißem Ofen gebacken. Statt des Rahmes kann man Milch verwenden, die man mit einem Löffel Kartoffelmehl verrührt hat.

Eine andere Art ist die: Das Blech wird mit Butterteig belegt und auf diesen folgende Masse gefüllt: 250 Gr. Reis mit Milch und 60 Gr. leicht gerührte Butter dick gekocht, abgeriebene Zitronenschale, Zucker, 125 Gr. feingestobene, geschälte Mandeln und 4 Eier dazu gerührt.

Man kann auch, wenn die Lorte halb gebacken ist, eine Baisermasse darüber geben und dann ausbacken oder auch den gut abgebrühten Reis mit Wein, Zucker, Zitronensaft und Schale weich kochen.



Ratschläge für Ausflügler. Die nun allgemach anrückende wärmere Jahreszeit veranlaßt viele, hinauszumwandern und in kleinern oder größern Ausflügen sich der wiedererwachenden Natur zu freuen. Um nun aber den richtigen Genuß von der Bewegung im Freien zu haben, empfiehlt es sich, einige feststehende Regeln zu beachten:

1. Müssen alle beengenden Kleidungsstücke während des Gehens, namentlich enge Hals- und Brustbekleidung entfernt werden; 2. darf man die Bewegung im Freien nicht bis zur vollständigen Ermüdung fortsetzen, sondern man mache eine Ruhepause, sobald die Ermüdung sich einstellt. 3. Kurz vor und nach stärkeren Partien esse man nicht zu viel, weil dadurch der Verdauung Eintrag geschehen kann. 4. Man halte immer auf das kräftige Einatmen guter Luft. 5. Man vermeide bei einer Partie Erkältungen, da diese die oft so langwierigen sogenannten Erkältungs-, besonders Herzkrankheiten nach sich ziehen können. In allen Lebensaltern sind passende Bewegungen des Körpers, z. B. gymnastische oder Turnübungen, von ausgezeichnetem Einfluß auf unsere Gesundheit, sie machen den Körper kräftig und ausdauernd. Freilich müssen die Bewegungen auch jedem einzelnen Körper richtig angepaßt werden, wenn sie nicht mehr Nachteile als Vorteile bringen sollen.

Sühneraugen lassen sich leicht durch Auflegen von Zitronenschnitzchen entfernen. Man bindet ein solches über Nacht auf und am andern Morgen ist in der Regel das Auge so weich, daß es leicht entfernt werden kann. Wo der Erfolg nicht so rasch eintritt, versäume man nicht, die

Prozedur ein paar Mal zu wiederholen oder suche auch tagsüber ein Zitronenscheibchen auf die Zeh gebunden zu tragen.

Auch die Zwiebel soll zur Entfernung der Hühneraugen gute Dienste thun. Man legt die Zwiebel zu diesem Zwecke drei bis vier Stunden in Essig, schneidet sie dann in der Mitte durch, löst die feinen Häute ab und befestigt sie mit einem kleinen Leinwandstreifen auf das Hühnerauge. Wiederholt man dies täglich einige Male, so löst der Saft die Hornhaut derart ab, daß man das Auge mit Leichtigkeit entfernen kann.



* Krankenpflege. *

Desinfektion in der häuslichen Krankenpflege.

In Fällen, wo die häusliche Desinfektion nach Vorkommen von Diphtherie und Scharlach den betreffenden Familien überlassen werden muß, in welchen die Erkrankungen stattfanden, wäre zu empfehlen, dabei nach folgender Anleitung vorzugehen.

1. Leib- und Bettwäsche (Hemden, Nástücher, Leintücher, Kissen- und Deckenüberzüge) werden am besten in Seifenwasser ausgekocht.

2. Kleider, Matratzen, Kissen, Decken (auch Wolldecken), gepolsterte Möbel und Teppiche sind zu klopfen und einige Tage nacheinander der Luft, noch besser aber dem Sonnenlicht auszusetzen.

3. Der Fußboden, die Holz- und Metallteile der Möbel und Wände, die Türen, Fenster, Ofen und sonstigen Gegenstände sind mit heißem Seifenwasser, vermischt mit Soda, abzuwaschen (polirte Möbel sind feucht abzureiben).

4. Tapeten werden am zweckmäßigsten ganz entfernt und durch neue ersetzt, wo dies jedoch nicht geschehen kann, müssen sie mit einem feuchten Lappen abgewischt werden.

5. Geweißte Wände sind frisch zu tünchen.

6. Nach vollendeter Desinfektion ist das Zimmer gut durchzulüften und womöglich einige Tage außer Gebrauch zu setzen.

7. Der zusammengewischte Kehricht ist zu verbrennen.



Kinderpflege und -Erziehung.

Erziehung der Augen der Kinder.

Das mangelhafte Sehvermögen, so vieler in der Stadt erzogener Kinder rührt nach dem „Medical-Record“ nicht allein von angeborener oder erworbener Kurzsichtigkeit her, sondern von einem eigentlichen Mangel an Sehschärfe, einem Fehler in der Entwicklung der bei dem Vorgang des Sehens in

Betracht kommenden Nerven. Das Sehen muß wie jede andere Nerventhätigkeit erzogen werden, wenn der höchste erreichbare Grad der Vollkommenheit erzielt werden soll. Das Sehvermögen der Großstadtkinder wird in seiner Entwicklung durch die Umgebung behindert. Sie sehen von einer auf die gegenüber liegende Seite der Straße, in der sie wohnen, oder in der sie gehen, bei starkem Verkehr sehen sie sogar selten über einen größeren Platz hinüber, weil der Blick durch die große Zahl der Fuhrwerke versperrt ist. So kommt es, daß ihr Auge nur selten fest auf einen schwer erkennbaren Gegenstand gerichtet wird, daß vor allem selten das Auge bis an die Grenzen seines Wahrnehmungsvermögens angestrengt wird. Daraus ergibt sich die ganz natürliche Folge, daß das Auge des Großstädtlers einen verhältnismäßig beschränkten Gesichtskreis hat, weil es eben nicht dazu erzogen ist, in die Ferne zu sehen und solche Dinge aufzufassen, die an der Grenze des Wahrnehmungsvermögens liegen. Vielleicht sorgt die Gesundheitspflege künftig auch dafür, daß die Augen bei den Stadtkindern geübt und für die ihnen obliegenden großen Aufgaben planmäßig erzogen werden.



Blumenkultur und Gartenbau.

Kultur von Heilpflanzen. Die meisten derselben verlangen, einmal gepflanzt, außer der nötigen Bewässerung nur einen lockeren, unkrautfreien Boden und liefern je nach der Art 2—4 Ernten, wobei sie nur nach 3—5 Jahren umgepflanzt zu werden brauchen. Hierbei wird gleichzeitig die Vermehrung durch Teilung der Stöcke und durch Abnahme und Verpflanzung der Wurzel sproßlinge vorgenommen.

Die Krauseminze (*Mentha crispa*) gedeiht leicht auf sonnigem, etwas feuchten Boden.

Bei der Pfefferminze (*Mentha piperita*) ist das Kraut vor der Blüte zu schneiden; auch sie liefert in guten Jahren mehrere Ernten.

Bertram. Von diesem sammelt man Kraut und Spitzen vor der Blüte und trocknet sie an luftigen Orten im Schatten.

Die Melisse liebt nahrhaften, aber mehr trockenen Boden und wird anfangs Oktober, wenn die Stengel zum letztenmal vor der Blüte geschnitten werden, geteilt und auf Beete in einer Entfernung von einem Fuß verpflanzt.

Der Lavendel wird durch Wurzelteilung im Frühjahr vermehrt; er liebt einen sonnigen Standort, wo die Blätter viel gewürzhafter werden, als auf nassem Boden, auf welchem auch die Pflanze leichter erfriert.

Die Salbei liebt milden und trockenen Boden, wo sie von Ende Mai an bis in den Juli hinein Ernten giebt.

Die Pimpinelle bedarf eines leichten, sandigen Bodens und wird im Herbst, nachdem sie zwei bis dreimal geerntet wurde, durch Teilung vermehrt.

Die Kamille wird im Frühjahr aus Samen gezogen. Die jungen Pflanzen werden untereinander in 20–30 Cm. Entfernung in Reihen gepflanzt und stets sorgfältig unkrautfrei gehalten. In guten Sommern liefern die Pflanzen von Juni ab 4–5 Ernten, da nach jedem Abpflücken neue Blumen hervorbrechen. Einige der vollkommensten Pflanzen werden zur Samenzucht reserviert. Vor Beginn des Winters werden nach dem Abschneiden des Krautes die Wurzeln mit etwas Laub gedeckt. Für den Anbau der Kamille wähle man ein sonniges, geschütztes Stück Land mit möglichst lockerem Boden.



Der Laubenzüchter muß öfters im Schlag nachsehen, die Entwicklung der Jungen genau beobachten, möglichst dreimal täglich, früh, mittags und nachmittags zwischen 5 und 6 Uhr füttern, die Nester rein halten und abends untersuchen, ob die kleineren Jungen in den Nistkapseln liegen, die Fenster über Nacht schließen und auch am Tage bei scharfem Winde die Fenster nach der Windseite geschlossen halten. Frische Luft und reines Trinkwasser ist selbstverständlich, sie gehören ebenso wie gutes, reifes und trockenes Futter zur nötigen Entwicklung.

Die Fütterung der Kaninchen erfährt im Frühjahr eine gesundheitlich günstige Abwechslung durch die Verabreichung der neugetriebenen Blätter des Löwenzahns. Derselbe bildet den besten Uebergang zur Grünsfütterung, weil die vorzügliche diätetische Wirkung, welche dieser Pflanze eigen ist, die gefährdeten Verdauungsstörungen und die daraus entstehenden Krankheiten, wie z. B. Trommel- oder Blähsucht, Bauchwassersucht, Leberkrankheiten, nicht auskommen läßt. Säugende Muttertiere und die Jungen sind für dieses Futter sehr dankbar. Man füttere anfänglich in kleinen Gaben mit Heu und etwas Hafer.



Antworten.

19. Gewiß paßt das Büchlein „Das häusliche Glück“, vollständiger Haushaltungsunterricht, nebst Anleitung zum Kochen, herausgegeben von einigen Arbeiterfreunden; Basel, Verlag C. F. Spitteler; für einfache Leute, denn für diese ist es geschrieben. Sie erhalten es in den Buchhandlungen; ich fand es vorrätig bei E. Rascher, Buchhandlung, Rathhausquai, Zürich. Es kostet

Fr. 1. 25. Also Glückauf! Möge es Ihnen ein lieber und nützlicher Begleiter werden. Frau A.

Weitere Antworten, die auf diese Frage zahlreich eingelaufen sind, mußten Raumes halber zurückgelegt werden. Alle Einsenderinnen gehen jedoch darin einig, daß „Das häusliche Glück“ besonders für Arbeiter- und Handwerkerkreise warm zu empfehlen ist, da es alle Gebiete einer einfachen Hauswirtschaft berührt, Anleitung zur einfachen Buchführung etc. giebt und auch der Pflege eines gemütvollen Familienlebens volle Beachtung schenkt. Die Red.

20. Kampferspiritus ist ein sehr gutes Mittel gegen Warzen, Sie brauchen dieselben nur mit der Flüssigkeit zu bestreichen. B. H.

21. Ich würde noch einmal den Versuch machen, mit Salmiak und Wasser die glänzenden Stellen zu bearbeiten, den Stoff dabei ziemlich feucht machen und dann sofort glätten. Auf diese Weise habe ich schon mit Erfolg „glänzende“ Herrenkleider behandelt. Hausfrau in B.

22. Hier einige Rezepte.

Maizenapudding. (Für 4 Personen.) Zutaten: 1/2 Liter Milch, etwas Vanille, 3 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Maizena, Sirup oder Vanille-Sauce. Die Milch mit dem Zucker, Vanille und mit dem angerührten Maizenamehl auf's Feuer gestellt und gekocht, bis es ganz dick ist, in eine Form gegossen, erkalten gelassen, gestürzt und mit Sauce übergossen.

Maizenapudding mit Eiern. Man nehme 80 Gr. Maizena zu 3/4 Liter Milch und lasse die Milch mit 70 Gr. Zucker und etwas Salz kochen, mische das mit 1/4 Liter kalter Milch und 3 Eidottern, verrühre Maizena hinein und rühre zwei Minuten. Man parfümirt nach Belieben und läßt den Pudding, kalt geworden, gestürzt servieren. Guten Erfolg wünscht

H. T. in G.

22. **Maizena-Köpflein** mache ich folgendermaßen: 3 Löffel Maizena werden mit Milch angerührt, 3 Eier, dann der Rest der Milch (im ganzen braucht es einen Liter) zugesetzt, nach Belieben Zucker beigegeben und gewürzt, entweder mit Zitronen- oder Orangenschale oder Zimmtstengel. Alles wird in die Pfanne geschüttet, über mäßigem Feuer unter beständigem Rühren zur gehörigen Dicke gekocht und dann in eine genäßte Form angerichtet. Nach dem Erkalten wird der Pudding gestürzt und mit Fruchtisirup serviert. B. H.

Fragen.

23. In welcher Buchhandlung würde ich ein kleines Gebetbüchlein bekommen, in welchem sich kurze, leicht verständliche kleine Gebete für ganz kleine Kinder finden? Besten Dank zuvor. Frau Marie.

24. Könnte mir eine werthe Leserin ein gutes Mittel gegen Neuralgie-Schmerzen geben? Ich leide schon mehr als 2 1/2 Monate daran und habe schon vieles probiert. Die Aerzte haben mir nicht geholfen. Ich bin auch stark von Nervosität geplagt. Für guten Rat wäre sehr dankbar. R. N. in Br.



Reese's Backpulver

f. Kuchen, Gugelhupf, Backwerk, etc.

anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.

in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.

Fabrikniederlage bei Carl F. Schmidt, Zürich.



Ist die beste.

(W587)