

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

Band: 8 (1901)

Heft: 12

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: 02.03.2025

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

Haushaltungswirtschaftlicher Ratgeber

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stapl 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 Pettizeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 12. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 29. Juni 1901.

Bewegte Ruhe.



Ruh ist in der Nacht dort oben,
In der Sternenhellen,
Und ich fühle still erhoben,
Meine Seele schwellen,
Wie die See, die zum Gestade
Leise atmend schwillt,
Wenn sie im vertrauten Bade
Wiegt des Mondes Bild.

Also bringt ein Lichtgedanke,
Den mir Gott beschieden,
In das wilde Mutgeschwanke
Meiner Seele Frieden;
Auf den leisebewegten Spiegel
Ist sein Bild geprägt,
Das, ein heilig leuchtend Siegel,
Süß Geheimnis hegt. Julius Hammer.

Mehr Sauberkeit!

Es ist allgemein bekannt, daß das Trinkwasser in der Verbreitung gewisser Infektionskrankheiten eine wesentliche Rolle spielt. So sind Typhus- und Cholera-Epidemien nicht selten auf die Verunreinigung und Ueberschwemmung des Wassers mit Bazillen zurückzuführen. In normalen Gesundheitszeiten ist deshalb die Fürsorge der Behörden darauf gerichtet, möglichst reines Trinkwasser zu beschaffen, namentlich aber dasselbe vor Schmutz und vor Verunreinigungen chemischer und bakterieller Art zu bewahren.

In ähnlicher Weise wie das Wasser können auch andere, für den Aufbau und die Erhaltung des menschlichen Organismus nötige Substanzen und Stoffe, ganz besonders die Nahrungsmittel,

Schaden anrichten, wenn bei der Herstellung und beim Vertrieb derselben nicht mit der nötigen Reinlichkeit — im weitesten Sinne des Wortes — vorgegangen wird.

Wir wollen hier gar nicht von den Verunreinigungen und Verfälschungen unserer Speisen und Getränke sprechen, welche sich als zufällige oder absichtliche Beimengungen chemischer Substanzen zu den Rohprodukten derselben dokumentieren, — also nicht von den schon wiederholt vorgekommenen Vergiftungen in Folge Genusses verdorbener Fische, Fleisch- und Wurstwaren, nicht von den Wein-, Bier- und Milchpantochereien, wie sie so häufig die Gerichte beschäftigen, sondern speziell der eigentlichen Sauberkeit bei der Herstellung und beim Verkauf derselben in's Auge fassen. Es bestehen hier, namentlich im Kleinverkehr und im Zwischenhandel, zahlreiche Ungehörigkeiten und Unzuträglichkeiten, die der Abhilfe dringend bedürfen.

Täglich und stündlich kann man sich davon überzeugen, wie bei der Bereitung und beim Verkauf von Brot und Backwaren, bei der Gewinnung und beim Vertrieb von Milch, Fleisch, Wurstwaren, Bier und anderen Nahrungs- und Genußmitteln Schmutz und manche bedenkliche Unsauberkeit mit unterläuft. Die Benutzung schmutziger Gefäße, Geschirre und Maschinen, die Verwendung unreiner, mit Staub und anderen unerwünschten Beimengungen untermischter Rohmaterialien, Aufbewahren und Lagerung an feuchten, dumpfen, von Ungeziefer wimmelnden Orten, Transport in schlecht oder gar nicht verschlossenen Wagen, Gefäßen und Körben, Tragen schmutziger Kleidung seitens der hantierenden Personen, Manipulationen mit ungewaschenen Händen und Fingern bilden die Hauptquellen der Verunreinigungen.

Die Folge eines solch' unsauberen Umganges mit Nahrungsmitteln ist zunächst eine gewisse Unappetitlichkeit, welche wiederum eine ungünstige Rückwirkung auf die Verdauungsthätigkeit des

Magens und Darms ausübt. Bei dem Gedanken an unreine Zubereitung und bei unsauberer Verabreichung der Speisen kann Widerwille und Ekel vor der aufgenommenen oder erst aufzunehmenden Nahrung hervorgerufen und nicht selten sogar Erbrechen und länger dauernde Appetitlosigkeit erzeugt werden, Erscheinungen, die bei Leuten mit geschwächten Verdauungsorganen oder empfindlichem Nervensystem und bei Reconvalescenten von schweren Krankheiten mitunter einen recht bedrohlichen Charakter annehmen können. Noch viel ernster zu nehmen aber ist die Gefahr, daß, abgesehen von den bereits angedeuteten Vergiftungen und von Gesundheitsstörungen ähnlicher Art, auch direkte Übertragungen ansteckender Krankheiten durch unsaubere Handhabung der Nahrungsmittel hervorgerufen werden können. So sind Fälle bekannt, wo Diphtherie von einer Bäckerei aus verbreitet worden ist, in welcher die Verkaufsräume für das Brot zugleich als Aufenthaltszimmer eines an Diphtherie darniederliegenden Kindes dienten; es kommt nicht selten vor, daß Frauen direkt von der Pflege ihrer an Scharlach oder Masern kranken Kinder weg in einen Spezereiladen treten, um mit ungewaschenen Händen Geware zu betasten; schon wiederholt sind Typhusepidemien ausgebrochen dadurch, daß Milch oder Wurstwaren aus einem Haus bezogen worden waren, in welchem gerade Typhus herrschte; auch vom Küchen- und Wirtschaftspersonal ausgehende Übertragung ansteckender Krankheiten ist schon beobachtet worden.

In den letzten Jahren ist es in einzelnen Städten gelungen, durch ortspolizeiliche Vorschriften eine Reihe besonders auffälliger Mißstände zu beseitigen; trotzdem muß noch in vielen Punkten Wandel geschaffen und eine Besserung angestrebt werden. Diese läßt sich zunächst von weiteren obrigkeitlichen Verordnungen erhoffen, aber am meisten wird erreicht werden können, wenn es gelingt, das Publikum selbst zur Beobachtung größerer Reinlichkeit zu erziehen und zu gewöhnen. Hier eröffnet sich ein Gebiet segensreichen Wirkens, besonders für die Schule, giebt es doch im täglichen Leben derselben so viele Gelegenheiten, unter deren Benützung und Verwertung der Lehrer es dahin bringen kann, daß die Begriffe Reinlichkeit und Sauberkeit seinen Schülern in Fleisch und Blut übergehen! Die Kinder sollen auf Reinlichkeit des Körpers, der Kleidung, der Unterrichtsgegenstände sehen; Fußboden, Bänke, Tische, Gänge müssen sich stets in tadellos sauberem Zustande befinden; Ausspucken auf den Fußboden ist bei Strafe zu verbieten; in den Koch- und Haushaltungsschulen der Mädchen soll der Sinn für Ordnung und Sauberkeit gemaßt und gefördert werden; in den Unterrichtsplan sind Vorträge über Gesundheitspflege aufzunehmen; last not least müssen die Lehrenden selbst mit gutem Beispiel vorangehen. Hat dann das kindliche Gemüt einmal Interesse für diese Reinlichkeitsbestrebungen gewonnen, so wird es bemüht sein, dasselbe auch im Kreise der

Familie und im Verkehr mit anderen zu betätigen und wenn erst beim Einzelindividuum eine gewisse Einsicht für die Fragen der Reinlichkeits- und Gesundheitspflege vorhanden ist, so werden diesbezügliche Belehrungen auch in der Gesamtheit, im Volk einen fruchtbaren Boden finden und das Verständnis für die Forderungen der modernen Hygiene wird im öffentlichen Leben ein immer größeres werden. Der Nutzen aber, der aus einer solchen zunehmenden Erkenntnis erwächst, kommt nicht bloß der Einzelperson zu Gute, sondern auch der Gesamtheit, der Nation, dem Vaterland, denn wo der Einzelne mit seiner Gesundheit gut Haus zuhalten versteht, da wird auch vermieden, daß der Nächste in Gefahr gerät. Dr. J. Steinhardt.



Konservieren von Obst und Gemüse.

Behrte Frau!

Sie wünschen zu wissen, ob das Konservieren von Obst und Gemüse wirklich von so eminenten Bedeutung ist, daß man es für jeden Haushalt dringend anempfehlen dürfe. Prüfen Sie meine nachfolgenden Ausführungen und urteilen Sie dann selbst.

Konservieren ist die beste Verwertung von Obst und Gemüse.

Konservieren ist die beste Einrichtung sich mit reinen Speisen und der Natur entsprechend zu ernähren.

Konserviertes Obst wirkt wohlthätiger auf den Organismus als frisches Obst.

Konservieren ist belehrend.

Konservieren ist die einzige Methode, Obst und Gemüse in vollkommenem Zustande für jede Zeitdauer aufzubewahren.

Konservieren ist der einzige Weg, die in den Früchten und Gemüsen enthaltenen Gärungskeime vermittelst Hitzeeinwirkung unter Luftabschluß zu vernichten, so daß eine Zerlegung nicht mehr stattfinden kann und somit der Nährwert der Konserven stets der Gleiche bleibt.

Konservieren ist die vollkommenste und deshalb auch die billigste Aufbewahrung von Obst und Gemüse.

Konservieren ermöglicht den Genuß von Obst und Gemüse sehr mannigfaltig zu gestalten, wodurch jeder einzelne seine Befriedigung findet.

Konservieren ist gewiß dazu geeignet, den Obstkonsum bedeutend zu steigern, wenn es einmal allen Volksschichten genügend zur Kenntnis gebracht ist.

Jeder sollte sich sagen: ich muß mehr Obst und Gemüse genießen, ich weiß bestimmt, es ist meiner Gesundheit absolut zuträglich.

Wenn die Herren Aerzte, welche von den wohlthätigen Wirkungen des Obstgenusses überzeugt sind, ihren Patienten dasselbe immer mehr anempfehlen würden, so wäre der große Schritt ge-

than, der nötig ist, das Menschengeschlecht aus der Wüste der Krankheiten zu führen.

Jede Familie sollte konservieren; sie wird unberechenbare Vorteile aus dem Verfahren ziehen, sie wird sich mit reiner und lebensfähiger Speise ernähren, wird dadurch ihr eigenes Wohl fördern, braucht nicht von der Hand in den Mund zu leben, braucht nicht mit Bangen dem Winter entgegen zu sehen, wenn ein gewisser Vorrat reinsten, besten Speisen im Keller steht, sie wird sogar so billig leben, wie es auf andere Weise gar nicht möglich ist, erlebt man doch in Zeiten guter Ernte, daß Obst und Gemüse öfters zu Schleuderpreisen hergegeben wird, man füttert es den Schweinen, oder läßt es gar verfaulen.

Wenn z. B. jede bemittelte Familie in günstigen Obstjahren ein großes Quantum Früchte sich konservierte, in der Meinung, das kommende Jahr habe vielleicht geringen Obstertrag, so werden die großen Quantitäten Früchte (Mostobst ausgeschlossen), wie z. B. in 1900, im eigenen Lande die beste Verwertung finden. Hat das nächste Jahr nur geringen Obstertrag, so konservieren diejenigen, welche noch Vorräte haben, nur wenig, und die Obstpreise wären nur geringen Schwankungen unterworfen.

Hier sollten sich Männer finden, welche sich zur Aufgabe machen, vor allem den Obstzüchter darüber aufzuklären, wie er seine Früchte selbst zu seinem eigenen Vorteil verwerten kann. Der Obstzüchter muß den Anfang machen, weil er dadurch den andern zeigt, wie gut und wertvoll seine Produkte sind. Ich bin überzeugt, es bedarf nur kurze Zeit, und er wird seine ganze jeweilige Ernte, resp. dasjenige Quantum, welches er über seinen eigenen Bedarf produzierte, in nächster Umgebung absetzen können. Ist aber der Obstzüchter nur darauf bedacht, seine Produkte möglichst alle zu verkaufen, und dem Käufer nachlaufen muß, so ist er schon der Untergebene seines Käufers, anstatt das Gegenteil.

Die meisten Obstzüchter sind zu wenig davon überzeugt, wie wertvoll ihr Obst ist, sonst würden sie sich derart einrichten, daß sie täglich, das ganze Jahr hindurch Obst genießen könnten. Doch da kommt die fatale Einrede: Was man ißt, dafür bekommt man kein Geld. Ja, wenn man dann überhaupt nichts essen müßte, wäre die Rechnung recht gut; weil das aber nicht angeht, so werden vom Erlös des Obstes teure und minderwertige Nahrungsmittel gekauft. Nur die Unkenntnis kann so handeln, die Unterschätzung seiner eigenen Produkte; ist dies nicht ungerecht gehandelt gegen sich selbst? Dankbar ist die Obstzucht nur dann, wenn eine rationelle Verwertung auf dem Fuße folgt.

Wenn nur jeder Obstzüchter einmal darüber nachdenken wollte, so wäre ihm bald klar, daß nur er es in der Hand hat, den Wert seiner Produkte zu steigern.

Meine Gerätschaften als Gläser, Apparate etc. erfüllen alle Bedingungen, welche an ein rationelles

Konservieren zu stellen sind; die Handhabung ist äußerst einfach; alle Familien, auch die wenig bemittelten, können sich dieselben anschaffen.

Zürich-Wiedikon, Badenerstraße 259.

F. J. Weck.



Ein neues Waschpulver.

Ein Waschmittel, das ohne Seife und Soda die Wäsche rein und weiß macht, ist das seit einiger Zeit hier verbreitete Wöllnerpulver. Es werden diesem Präparate verschiedene Vorzüge nachgerühmt, so soll sich z. B. bei dessen Verwendung ein bedeutend größeres Quantum Wäsche in der gleichen Zeit wie früher reinigen lassen und zwar ohne daß die Wäsche irgendwie Schaden leidet, da Chlor und andere scharfe Substanzen nicht darin enthalten sind. Nach einer gemachten Probe hat sich gezeigt, daß das Pulver seinen Zweck erfüllt, wenn genau nach der gegebenen Vorschrift vorgegangen wird. Die Wäsche wird rein und klar. Man weicht bei Benutzung des Pulvers das schmutzige Zeug am Abend vor dem Waschtage in kaltes Wasser ein und läßt am Morgen das Wasser ablaufen, ohne anzuringen. Der Waschkessel wird zur Hälfte mit kaltem Wasser gefüllt und in einem Zuber mit kochendem Wasser das nötige Quantum Wöllnerpulver aufgelöst, so daß kein Pulverrückstand darin bleibt. Diese Lösung gießt man in den Kessel und verrührt alles gut. Die Wäsche muß dann möglichst ausgebreitet eingelegt werden. Nun erst wird der Inhalt des Kessels erhitzt und je nach der Art und dem Zustand der Wäsche $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Das gekochte Zeug wird darauf heiß in die Waschbütte gelegt, die Kochbrühe mit kaltem Wasser vermischt, bis sie angenehm handwarm ist, und dann über die Wäsche gegossen. In diesem Wasser wird jetzt jedes einzelne Stück ausgewaschen und wenn sauber, in reines Wasser gelegt. Um Uebrigen verfährt man wie bei jeder anderen Wäsche.

Wenn man in Betracht zieht, daß das Pulver einen weitem Zusatz von Seife und Soda überflüssig macht, so darf man dieses Waschverfahren ein billiges nennen. Auf 40—50 Liter Wasser wird ein halbes Kilo Wöllnerpulver gerechnet, bei sehr schmutziger Wäsche etwas mehr.

Mit Wöllnerpulver reinigt man nicht bloß Weißzeug, sondern es läßt sich auch zu farbiger Wäsche, Wollsachen und Kleidungsstücken verwenden. Die Vorschrift bei diesen Gegenständen lautet aber, daß sie nicht gekocht werden dürfen. Auch sonst läßt sich das Waschmittel im Haushalt mannigfach zu Reinigungszwecken gebrauchen.

Das Wöllnerpulver hat namentlich in größeren Anstalten und Pensionen viel Anklang gefunden und wird sich ohne Zweifel auch in kleinen Haushalten einbürgern. Das Präparat ist zu beziehen bei Karl Altorfer, Badenerstraße 236, Zürich III.



Haushalt.

Kühle Wohnungen im Sommer.

Man schließe in der Frühe eines voraussichtlich heißen Tages nach vorheriger tüchtiger Lüftung sämtliche Fenster und Läden, um die durch die Sonnenstrahlen erwärmte Luft von den Wohnräumen abzuhalten; also entgegen der Meinung mancher, es seien die Fenster zur Kühlung der Wohnräume zu öffnen. Dagegen aber mache man die Türen nach dem Korridor auf und lasse sie den Tag über offen. An verschiedenen geeigneten Stellen in den Zimmern, z. B. unter Kästen, Blumentischen u. s. w. stelle man Gefäße mit Wasser auf. Sehr zweckdienlich ist auch ein Aquarium mit Springbrunnen; denn einerseits ersetzt dieses die vorher erwähnten aufzustellenden Wassergefäße und verursacht durch den Wasserstrahl sogar noch mehr Kühlung und andererseits bildet es auch einen sehr hübschen Zimmerschmuck. Abends nach Sonnenuntergang öffne man alle Fenster, um die frische Abendluft hereinzulassen, den anderen Tag beginnt die Arbeit wieder von neuem. Während draußen und in anderen Häusern die Hitze oft unerträglich ist, verschafft man sich auf diese Weise kühle Wohnräume. H. Kl.

Terpentin ist im Haushalt auf manche Weise nützlich, seine Verwendbarkeit in den verschiedensten Fällen ist nur noch zu wenig bekannt. Um Delfarbenflecken aus Kleidern zu entfernen bearbeitet man den Fleck mit einer kleinen Bürste und Terpentin, wobei es ratsam ist vom Außenrand nach der Mitte zu reiben. Einige Tropfen Terpentin der Stärke zugesetzt, verhindert das Ankleben des Glätteisens. Mäuse sollen auch ohne Mühe mit Terpentin vertrieben werden können; man tränkt Lappen damit und steckt sie in die Löcher. Wachsteinwand läßt sich am besten von Flecken aller Art befreien, in dem man ein Tuch mit Terpentin befeuchtet und sie damit wegreibt. Lackstiefel, Reisetaschen und andere Ledergegenstände werden durch Abreiben mit Terpentinspiritibus wieder wie neu. Einen guten Möbelleim macht man aus dem gleichen Gewicht Terpentinöl und geschabtem Wachs, mischt beides recht gut zusammen, setzt noch ein Teil gepulvertes Harz und so viel indisches Rot dazu, als erforderlich ist, um dem Kitt die Farbe der Möbel zu geben und füllt hierauf recht vorsichtig die Risse der Möbel aus.

Ameisen zu vertreiben. Zum Vertreiben der Ameisen in Küche und Vorratskammer werden verschiedene Mittel empfohlen.

Eine Mischung von Pottasche und Zucker in flachen Untertassen aufstellen.

Zerschnittene Zitronen auslegen.

Man löst ein halbes Pfund Salz in $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser auf und bestreicht mittels eines

Pinsels die Stellen, wo sich die Ameisen zeigen; wo Löcher vorhanden sind, kann das Salzwasser hineingegossen werden. Nach einigen Wiederholungen sind die Ameisen gänzlich verschwunden.

Mit Borax vermishtes Fett, auf flache Schalen geschmiert, aufstellen. Der Borax ist Gift für die Ameisen.

Pulverisierten Borax austreuen.

Ameisen haben eine große Vorliebe für starkriechende, zuckerreiche Branntweine. Man gießt nun Ingwerliqueur, vermischt mit etwas Honigsaft, in flache Töpfe und stellt diese an die besuchten Stellen. Die Ameisen berauschen sich, fallen hinein und ertrinken in ungeahnter Menge. Will man die Wirkung noch vergrößern, so bestreicht man die Außenseite der Töpfe mit dem Liqueur, und zwar um 5 Uhr, da von da an bis in die Nacht hinein die Tiere hauptsächlich kommen und in Bewegung sind.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Grüne Kartoffelsuppe, *Rindfleischragout, Knöpfli, *gekochte Heidelbeeren.
 Dienstag: Spinatsuppe, Schweinskotelettes, *Kefen, Schmorkartoffelchen.
 Mittwoch: Sagojsuppe, *Dahsenzunge mit Rahmsauce, gedünstete Rübli, Kopfsalat.
 Donnerstag: Mehlsuppe, Roastbeef mit Macaroni, Rhabarberpudding.
 Freitag: Kerbelsuppe, gebackene Kalbsleber, Spinat, *Gier en matelote.
 Samstag: Einlaufsuppe, gefotenes Rindfleisch mit Kapernsauce, Grüne Bohnen, Salzkartoffeln.
 Sonntag: Wurzelsuppe, *Zander mit Petersilie, *Tauben mit Morcheln, Kartoffelauflauf, *Erdbeertorte.

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

Koch-Rezepte.

Grüne Kartoffelsuppe. Für 6 Personen. Ein halbes Kilogramm roh geschälte, in Würfelchen geschnittene Kartoffeln, eine Handvoll gehackte Petersilie, 30 Gr. Butter, 30 Gr. Mehl, geröstete Brotwürfel, eineinhalb bis zwei Liter Fleischbrühe.

Die Kartoffeln werden in der Fleischbrühe weichgekocht, dann die Hälfte derselben herausgezogen, durch ein Sieb getrieben oder mit etwas Butter zerstoßen. Dann dämpfe man Petersilie in der Butter, füge das Mehl bei, dann das Durchgetriebene, rühre vollends die übrige Suppe hinzu und richte sie, sobald sie kocht, über Brotwürfel an. („Basler Kochschule“.)

Zander mit Petersilie. Der gereinigte und in Stücke zerteilte Zander wird in ein fest mit Butter bestrichenes, mit dünnen Zwiebeln und Petersilienwurzeln belegtes Kasserol gethan, mit Salz, Pfeffer- und Gewürzkörnern, etlichen Nellen und einem Blättchen Muskatblüte gewürzt, mit schwacher Fleischbrühe oder kaltem Wasser übergossen und beinahe gargekocht, worauf man zwei Löffel gröblich gehackte Petersilie hinzufügt und den Fisch vollends weichkocht. Man nimmt ihn heraus, richtet ihn auf einer Schüssel an, gießt die mit einer Mehlschwitze verdickte Brühe darüber und garniert die Schüssel mit Salzkartoffeln.

Tauben mit Morcheln. Die gereinigten Tauben werden in einer Bräse ziemlich weichgedämpft, herausgenommen, nach dem Auskühlen in Hälften geteilt, mit Pfeffer und Salz bestreut, in eine Mischung von geschlagenem Ei und zerlassener Butter getaucht, in geriebenem Weißbrot umgewendet und auf dem Rost oder in einer flachen Pfanne auf beiden Seiten schön braun gebraten; nach Belieben kann man sie indessen auch bloß weichdämpfen und in ein wenig Brühe warm erhalten. Die gut gepuhten und mehrmals bis zum Kochen gebrachten und wieder abgegossenen Morcheln schwitz man in Butter, stäubt einen Löffel Mehl darüber, kocht sie mit der durchgeseihten und entfetteten Bräsebrühe langsam gehörig weich und kurz ein, würzt sie mit einer Prise Pfeffer, legiert sie nach Gefallen noch mit zwei Eidottern, richtet sie auf einer Schüssel an und legt die Tauben ringsherum.

Zungenbrühe mit Rahmsauce. Wenn die Zunge sauber gewaschen ist, wird sie mit Wasser, Salz, einer Zwiebel und einigen Löffeln Essig zugefetzt und sehr weich gekocht. Dann wird sie geschält und in Scheiben geschnitten. Unterdessen läßt man ein Stück Butter zergehen, giebt eine geriebene Zwiebel und drei Kochlöffel Mehl dazu und röstet es hellgelb. Nun giebt man so viel Zungenbrühe an das geröstete Mehl, als zu einer Sauce nötig, dann drei Eßlöffel sauren Rahm, etwas Zitrone und einen Löffel Kapern. Wenn die Sauce gehörig aufgekocht hat und glatt gerührt ist, legt man die Zunge hinein und läßt sie noch einigemal überkochen. Vor dem Anrichten wird die Sauce noch mit zwei Eidottern angerührt und mit Maggi-Suppenwürze gewürzt.

Rindfleisch-Ragout. 1- $\frac{1}{2}$ Kilogramm Rindfleisch von beliebigen Stück: Hohrücken, Hüftstück oder auch ein saftiges Stück vom Stöken wird in würfelartige, gleichmäßige Stücke geschnitten. Dann wird in einem passenden Kochtopf $1\frac{1}{2}$ Löffel Fett heiß gemacht, die Hälfte des Fleisches hineingethan, darüber etwas Salz, eine Prise Pfeffer, gehackte Zwiebeln und ein wenig Mehl gestreut, dann die zweite Hälfte des Fleisches darauf gelegt und nochmals die genannten Zutaten beifügt, eine halbe Tasse warmes Wasser dazu gegossen, sowie nach Belieben ein wenig Weinessig oder Zitronensaft, der Kochtopf gut zugedeckt — wenn möglich sollte er sogar gut verdrückbar und auch nicht zu groß sein — und das Fleisch dann auf mäßigem Feuer in 1- $1\frac{1}{2}$ Stunden gedämpft. Kochzeit $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

„Volkarts Kochbüchlein“.

Zuckererbsen in Hülsen (Kefen). Ein Kilogramm junge Zuckererbsen (Kefen) werden von den Fäden befreit und gewaschen. In 30 Gr. zerlassener Butter dinstet man ein wenig gehackte Petersilie und 1 Löffel Mehl, giebt die Kefen hinein, sowie 10 Gr. Salz und 1 Tasse Fleischbrühe und läßt sie zugedeckt weichkochen. Man kann sie auch in Salzwasser sieben und nach dem Abgießen des Wassers noch kurze Zeit in einer Buttersauce aufkochen lassen oder mit frischer Butter und Petersilie durchschütteln. Kochzeit $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.

„Volkarts Kochbüchlein“.

Eier en matelote. In einem Kasserol läßt man $\frac{1}{2}$ Liter Rotwein und $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon mit einem bouquet garni von etwas Petersilie, Thymian, Basilicum und einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel, einer Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer- und Gewürzförnern zehn Minuten lang tüchtig kochen, nimmt die Gewürze heraus oder seigt die Brühe durch, zerbricht vorsichtig dicht über dem Kasserol nach einander sechs sehr frische Eier, läßt sie in der kochenden Sauce erstarren, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus, schneidet sie zierlich zurecht und legt sie auf eine Schüssel mit gerösteten Semmel-Croutons, kocht die Brühe ein, verdickt sie mit 80 Gramm mit Mehl durchkneteter Buter, welche man darin verkochen läßt, und giebt sie dann über den Eiern auf.

Gekochte Heidelbeeren. 1 Kilogramm erlesene (gewaschene) Heidelbeeren werden mit wenig Wasser und zirka 150—250 Gr. Zucker, je nach Qualität und Reife-grad der Beeren und etwas Zimmt gekocht, hierauf bringt

man in Butter geröstete Brotwürfelchen dazu und läßt alles zusammen dick einkochen. Kochzeit 1 Stunde.

„Volkarts Kochbüchlein“.

Erdbeervorte. 150 Gr. Butter wird schaumig gerührt, 250 Gr. Zucker beigegeben, gut untereinander gemengt, dann werden 6—7 Eigelb dazu gethan, alles zirka 10 Minuten gerührt und Mehl dazu genommen, bis der Teig fest, doch nicht zum Wellen ist. Man bringt nun den Teig in eine bebutterte Springsform (rundes Kuchenblech mit hohem, abnehmbarem Rand), drückt ihn auseinander, bis er Boden und Rand des Bleches gut deckt und bäckt ihn im Ofen hellgelb. Ist dies geschehen, nimmt man ihn sorgfältig aus dem Blech und läßt ihn erkalten, was bald geschehen ist.

Unterdessen werden schöne, reife Erdbeeren gewaschen, gezuckert und in einer nicht zu dicken Schicht auf den Kuchen gelegt, den steif geschlagenen Schnee von dem Eiweiß oder von noch einigen dazu, dem man etwas Zucker beigegeben, auf die Erdbeeren dick gestrichen und noch einen Augenblick im Ofen gelb werden lassen (auf einem Blech ohne Rand).

Man kann der Sorte ein hübscheres Aussehen durch Garnieren des Schnees geben. Entweder brückt man mittelst eines Hölzchens Vertiefungen in den Schnee, bildet Carrés oder sonstige Figuren.

Gingemachte Früchte.

Konfiture von roten Kirschen. Auf 1 Kilo ausgesteinte rote Kirschen läutert man $\frac{3}{4}$ Kilo Stacksucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und kocht zugleich die in feine, längliche Streifen geschnittene Schale einer Orange mit. Man bringt die Kirschen hinein, läßt sie einigemal aufkochen und zieht sie mit dem Schaumlöffel heraus. Nachdem der Saft nochmals etwa 10 Minuten allein weitergekocht, giebt man die Kirschen wieder dazu und kocht alles noch eine Viertelstunde oder bis zur gehörigen Konsistenz. Diese Konfiture schmeckt ausgezeichnet.

Marmelade von Süßkirschen. Zu 1 Kilogr. recht dunkelfarbiger Kirschen nimmt man 125 Gr. Zucker. Die Kirschen werden abgestielt und ohne Zusatz von Wasser auf einer mäßig heißen Herdplatte unter beständigem Rühren im eigenen Saft so lange gekocht, bis sich das Fruchtfleisch ganz von den Kernen gelöst hat. Alsdann streicht man sie durch ein Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit dem Zucker und kocht ihn unter fortgesetztem Rühren zu einer geschmeidigen Marmelade ein, welche man recht heiß in vorher erwärmte Gläser füllt und nach dem Erkalten mit Pergamentpapier überbindet.

Erdbeergelee. Der Saft der Erdbeeren zeigt wenig Neigung zum Gelteren, man nimmt daher bei der Bereitung des Erdbeergelees 4 Teile Erdbeeren und 1 Teil Himbeeren. Die Erdbeeren und Himbeeren werden sauber verlesen, in einen gut glasierten Topf geschüttet, den man in einem andern Topf mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis die Beeren zusammengefallen sind und gehörig Saft gezogen haben. Dann schüttet man den Inhalt des Topfes auf ein ausgespanntes Leinentuch, läßt den klaren Saft in ein untergestelltes Gefäß laufen und wiegt ihn. Je $\frac{1}{2}$ Kilogramm Saft vermischt man mit 375 Gr. Zucker, bringt die Mischung langsam zum Kochen, schäumt sie gut ab und kocht sie zur Geleebede ein. Von Zeit zu Zeit giebt man einige Tropfen auf einen kalten Teller; sobald diese nicht mehr auseinanderfließen, sondern zähe am Teller haften bleiben, ist das Gelee genügend eingekocht und kann in die erwärmten Gläser gefüllt werden.

Gelee von unreifen Stachelbeeren. Zutaten: Noch nicht gereifte Stachelbeeren und Zucker; auf 1 Kilogr. durchgelaufenen Saft 1 Kilogr. Zucker. — Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gewaschen und mit etwas Wasser, auf 1 Kilogr. Beeren $\frac{1}{4}$ Liter, vollständig zerkoht. Dann seigt man den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem Zucker Verhältnis, wie oben angegeben, kocht ihn zur Geleebede ein und füllt das Gelee in kleine, erwärmte Geleegläser.

Gesundheitspflege.

Frisches Brot. In vielen Familien herrscht noch immer die gesundheitswidrige Sitte, frisch gebackenes Brot auf den Tisch zu bringen. Ganz abgesehen davon, daß solches Brot im Handumdrehen zerschnitten und verzehrt ist — zumal da, wo Kinder miteffen — kann nicht genug darauf aufmerksam gemacht werden, daß es sich infolge seines weichen, klebrigen Zustandes durch das Kauen nicht genügend zerkleinern läßt, sondern zusammenballt und für den Magen einen unverdaulichen Ballast bildet. Für Strophulöse Kinder ist frisches Brot geradezu Gift.

Das **Trinken im Sommer** bei großer Hitze, sei langsam und mäßig, man stürze nicht ganze Gläser auf einmal in vollem Zuge herunter. Empfehlenswert ist, dem Trinkwasser etwas Zitronensaft beizusetzen, um der durch das Wasser bewirkten Veränderung des Magensaftes auf die richtige Weise entgegenzuarbeiten. Um Getränke auf einer möglichst niedrigen Temperatur zu erhalten, taucht man ein Handtuch in kaltes Wasser, drückt es leicht aus und umwickelt damit die zu kühlende Flasche, sei es Bier, Limonade, Milch etc. Wird sie nun noch in eine Schüssel gestellt, so daß noch etwa $\frac{2}{3}$ über den Schüsselrand hervorschaut, und kommt das Ganze dann in den Zugwind zu stehen, so kühlt sich der Inhalt der Flasche um ein bedeutendes ab. Das Tuch wird dabei nicht trocken, da es immer wieder Feuchtigkeit aus der Schüssel aufsaugt. Daß alkoholische Getränke namentlich in der heißen Jahreszeit auf den Organismus ungünstig einwirken, ist bekannt. Ersatzgetränke dafür sind Limonaden, die man sich im Haushalt mit Leichtigkeit selber bereiten kann, dann auch Mischungen von Fruchtstäben mit Wasser. Schwarzer Kaffee mit einem Mineralwasser versetzt, nach Belieben versüßt, ist auch, in kleinen Portionen getrunken, ein angenehmes, durstlöschendes Getränk. Mancherorts beliebt ist auch das Gerstenwasser, man gibt Wasser und Gerste mit Zitronenscheiben ohne Kerne zum Feuer und kocht dies eine Stunde lang, gießt die Flüssigkeit ab und trinkt sie (nach Belieben versüßt), kalt.

* Krankenpflege. *

Die Erdbeere als Heilmittel gegen Sicht. Der berühmte Naturforscher Linné war einmal so stark an der Sicht erkrankt, daß er Appetit und Schlaf verlor und Tag und Nacht die heftigsten Schmerzen erleiden mußte. Durch Zufall bemerkte er, daß ihm nach dem Genuße von Erdbeeren besser wurde und eine ausgiebige Mahlzeit

dieser köstlichen Frucht brachte ihm wieder Schlaf und Gesundheit. Sobald er später wieder die Anzeichen dieser Krankheit verspürte, aß er sich an Erdbeeren gesund und beugte damit vor oder vertrieb die Sicht. — Diese einfache Thatsache bestätigt den alten Glauben, daß unsere Obst- und Beerenfrüchte die beste Medizin und das wirksamste Blutreinigungsmittel sind und öfters und ausgiebiger genossen werden sollten.

Spiritus als vortreffliches Heilmittel bei Entzündungen. Die „B. Klin. Wochenschrift“ bespricht das erstaunlich einfache und erfolgreiche neue Verfahren von Stabsarzt Dr. Loew am Bürgerhospital zu Köln. Da, wo eine Entzündung (Panaritium, Sehnen-schneiden-, Lymphgefäßentzündung, Gefahr der Knochen-erweiterung, Furunkel oder Wundrose) besteht, gelingt es in der That in vielen Fällen, dem Fortschreiten der gefährlichen Infektion Einhalt zu thun. Zunächst legt man über die gefährdeten Partien eine mit Spiritus getränkte Gazelage, dann eine Schicht trockener, aseptischer Watte, und das Ganze wird mit undurchlässigem Stoff bedeckt — also ein Verband, den sich auch jeder Laie im Notfall bequem selbst herstellen kann. Der Verband wird alle vierundzwanzig Stunden gewechselt, und es gelingt, entweder die Entzündung zu vertreiben, ohne daß überhaupt eine Spur zurückbleibt, oder doch einer allgemeinen Ansteckung unter Bildung einer scharf-begrenzten, kleinen Eiterung vorzubeugen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Baden der Schulkinder. Wirklich kalte Bäder, das heißt unter 16 Grad Réaumur, dürfen für Kinder nur sehr kurze Zeit dauern; auch gilt diese Regel immer, wenn nach dem Bade nicht rasch Wärmegefühl eintritt und bleibt, ferner überhaupt zu Anfang der jährlichen Badezeit, sowie bei kühlem Wetter. Hineingehen sollen die Kinder nicht erhitzt, durch Bewegung aufgeregt, aber auch nicht fröstelnd, nicht mit vollem Magen, aber auch nicht völlig nüchtern oder hungrig. Ferner sollen sie rasch entschlossen ins Wasser gehen und ohne Zögern nach vollendetem Bade, in welchem sie sich möglichst kräftig zu bewegen haben, das Wasser verlassen, sich sorgfältig abtrocknen, sich rasch ankleiden und sich Bewegung machen: die voraufgegangene starke Wärmeentziehung verlangsamt vermehrte Wärmeerzeugung durch Muskelbewegung. Man vermeidet für das Bad die größte Tageshitze, weil dann die gewonnene Erfrischung bald einer großen Ermüdung Platz macht, ferner wegen der Ermüdung auf dem Hin- und Rückwege, endlich wegen des leicht eintretenden Sonnenbrandes der entblößten und angefeuchteten Haut. Die beste Badezeit für Schulkinder ist nachmittags nach den Schulstunden, in den Ferien auch morgens.

Das Schwimmen pflegt erst gegen das Ende dieses Lebensalters gelernt zu werden; es ist eine der vorzüglichsten Körperübungen, weil es zu guter Haltung, Brustweitung und Vollatmung zwingt und fast alle Muskeln in Anspruch nimmt. Zu große Anstrengung und ungehörige Verlängerung des Bades ist aber auch dem Schwimmen zu liebe nicht zuzulassen. Durch Mißachtung dieser Badregeln haben manche Kinder langwierige Katarthe, Stochschnupfen und andere Krankheiten, die sie lebenslänglich nicht wieder los werden! Dr. Dornblüth.



Die beste Zeit des Erdbeerpflückens sind die frühen Morgenstunden, da die Früchte bekanntlich um diese Zeit am meisten das feine Aroma besitzen, welches wir an ihnen schätzen. Am Tage gepflückte Erdbeeren sind nie so schmackhaft, da sie ihren Geruch und das eigenartige Aroma in Folge der auf sie einwirkenden Wärme der Sonnenstrahlen mehr oder weniger verloren haben.

Durch eine einzige Blume, die man verblühen läßt, wird die Kraft der Pflanzen eher erschöpft, als es bei einem Duzend neuer Knospen der Fall ist. Ehe die Blumen verwelken, schneide man dieselben lieber ab und schmücke damit sein Zimmer. Besonders gilt dies bei Rosen; es bleibt dann die Kraft eher in den Wurzeln und es entstehen neue Triebe für das nächste Jahr.

Um besonders große Selleriewurzeln zu erzielen, hebt man zuerst einen ca. 75 Cm. tiefen Graben aus. Der Boden desselben wird ca. 15–20 Cm. hoch mit starkem Reisig bedeckt und dieses wird mit einer schwachen Lage Moos überlegt. An beiden Enden des Grabens stellt man bis zum Boden reichende Röhren auf. Auf die Moosdecke kommt eine Schicht fette Erde von ca. 35 Cm. Höhe, in welche die Selleriepflanzen gesetzt und sofort tüchtig angegossen werden. Täglich wird dann mit warmem Wasser gewässert und zwar so, daß man dasselbe in die Röhren gießt. Fängt der Sellerie an zu wachsen, dann fülle man den Graben mit frischem Erdreich, so daß dasselbe stets mit der Blätterkrone auf gleichem Niveau sich befindet; in das Blätterwerk darf jedoch keine Erde geraten. Auf diese Weise wird man ganz enorme Selleriewurzeln ernten.

Ungeziefer bei den Rosen. Durch Blattläuse werden diese Pflanzen in ihrem Wachstum sehr geschädigt und deshalb ist es notwendig, daß das Ungeziefer entfernt wird. Für diesen Zweck giebt es viele Mittel in Form von Laugen oder Pulver. Das beste dürfte neben Insektenpulver immer noch Tabakstaub oder -Lauge sein. Ersteren erhält man in jeder Tabakhandlung, wo er als Rest in den Kisten zurückbleibt. Hiermit bepudert man die Blätter im feuchten Zustand, so daß er daran

haften bleibt. Dies Verfahren einige Male wiederholt, wird den gewünschten Erfolg haben. Tabaklauge erhält man, wenn man Cigarrenreste oder Tabak in Wasser ausziehen läßt. Mit dieser Flüssigkeit werden die Rosen bespritzt. Bei all diesen Maßnahmen achte man aber darauf, daß man die Schlupfwinkel der Schädlinge an den Unterseiten der Blätter oder in den Blattwinkeln trifft. Wenn die Schädlinge verschwunden sind, spritzt man mit klarem Wasser nach, um den üblen Geruch wieder zu entfernen. Der schweizerische Obstbauer.



Die Feinde der Gans. Alte und junge Gänse haben die mannigfaltigsten Feinde. Besonders letzteren stellen Katzen, Krähen und Elstern im Freien, im Stalle Wiesel und Ratten, auf dem Wasser aber Raubfische aller Art nach. Größere Gänse haben Füchse, Marder und Iltisse zu Feinden. Zu Anfang des Sommers werden die Gänse viel von Läusen geplagt. Es giebt zwei Arten Läuse, eine kleine, die bloß am Halse sitzt, und eine größere, die sich am ganzen Körper verbreitet. Es ist zur Vernichtung derselben auf trockene, reinliche Ställe zu sehen, ferner ist gut zu füttern, auch öfteres Einstreuen der Ställe mit frischem Farrenkraut ist sehr ratsam. Die mit Läusen befallenen Tiere reibt man mit Tabakbrühe ein oder schüttet auf den Kopf oder unter die Flügel Fischtran oder mit Wasser verdünntes Terpentinöl. Sehr gefährlich wird den jungen Gänsen auch der olivengrüne Rohrblutegel. Dieser kommt als Brut mit dem Wasser in den Körper der Gänse. Als Gegenmittel wendet man eine Lösung von Kochsalz, Weinstein oder Pottasche in Wasser an, welche den Gänsen zum Trinken vorgesetzt wird. Das Verschlucken von Brackkäfern und Bienen kann für die Gänse ebenso gefährlich werden und man vermeide deshalb die Nähe von Misthaufen, wo diese Käfer vorkommen, sowie die Nähe von Bienenstöcken.

Hühnern das Eierfressen abzugewöhnen. Man gewöhnt den Hühnern das Fressen der eigenen Eier ab, wenn man ihnen die Gelegenheit dazu entzieht. Dies geschieht durch Anwendung gut gearbeiteter Porzellaneier als Nest-eier und thunlichst baldiger Wegnahme der frisch gelegten Eier. Die Hühner können die Porzellaneier von den eigenen nicht unterscheiden und geben die vergeblichen Versuche, die Eier aufzupicken, bald auf. Das Fressen der eigenen Eier gewöhnen sich die Hühner leicht an, wenn sie die ganzen Eierschalen, wie sie aus der Küche kommen, zum Fressen erhalten. Die Eierschalen bekommen den Hühnern allerdings sehr gut und werden gern angenommen, sollten aber nicht anders als fein gemiegt und unter das Futter gemengt verabreicht werden.



Frage-Gcke.

Antworten.

42. Darf auch eine männliche „Abommentin“, die 3 Mal im Tag 10—15 Minuten nach Aufstehen oder Heimkunft sich zum selbstbereiteten Essen setzt und sich freut, daß keine Frau oder Magd es ihr hat verderben können, Ihnen sagen, „wie's gemacht wird“? Aber nur unter 2 Bedingungen: 1. daß auch Sie im Fanatismus der Einfachheit Ihre einzige Vornehmheit erblicken, und 2. daß Sie auf die Suppe, die gar viel zu thun giebt, wenn sie recht herauskommen soll, als Vormahl verzichten lernen und sie nur gelegentlich als ausschließliche Abendmahlzeit (und dann um so sorgfältiger) bereiten. Also folgende Mittagessen schlage ich Ihnen vor: 1. Beefsteak aus Lummel, Hufst oder Schenkelstück, nicht geklopft (sonst verdienen Sie selber geklopft zu werden, wenn Sie die besten Säfte dem Holzloz einzusaugen geben), aber gebämpft in süßer Centrifugenbutter. 2. Ein Chrausf-Mausi meiner Erfindung, für das ich Sie um einen Namen bitte: Mais, Gries, Sago, Haferflocken in süßer Butter geröstet, mit etwas heißem Wasser oder noch besser: siedender Milch übergossen, verrührt, mit Parmesan- oder Emmenthaler-Käse versetzt, nach Geschmack auch Brot darein. Spielt mit seinem Antönen an alle möglichen Geschmücke dem Gaumen einen amüßanten Schaber-nack und gewährt dabei dem Magen volle Befriedigung; darf aber nicht eine schilde dünne Suppe sein. 3. Zwiebeln mit (frischen, oder gedörrten und gut eingeweichten) Nespeln, in kleinen Stücken in Butter gedämpft. Wird nächstens patentiert. 4. Eiernudeln (feinste Nummer) sauber gewaschen in soviel siedendes Salzwasser geworfen, als zum Weichwerden sich gerade aufbraucht, dann in süßer Butter bis zum Anbräunen gebraten; mittlerweile dazu Käse, erhitzte Tomaten-Sauce oder geröstete Brotkrümchen. Ein Lazzarone-Mahl zum Schmahen. 5. Gehackte Leber mit Weinbeeren oder Nespeln (je nach Jahreszeit), gebraten. 6. Milchbrei aus (zuvor eingeweichtem) Reis, oder Gries, Hafermalz, Sago, Tapiocca, Erbsenmehl, Semmelmehl u. s. w. u. s. w. 7. Eier-Speisen. 8. Konserven-Gemüse, als Erbsen, Bohnen u. s. w. — Ist das alles durchprobiert, so kann „neue Folge“ ausmarschieren. In all dieses heiß ich frisch drein, ohne dazu zu trinken. Bin ich aber brav gewesen, d. h. jedes Mal, leiste ich mir „ob'n druf“ einen fischen Trunk von Kaffee (ohne irgend welchen Zusatz, aber eine gute Portion Pulver erstmals angebrüht, das 2. Mal aufgekocht), oder Thee, selbstverständlich (wenn nämlich das Kraut seinen edlen Namen verdient) weber mit Zucker noch gar etwa mit Milch „gemordet“. Dazu, je nach Beschaffenheit des Hauptmahls, Käse und Brot, mit Konfitüre oder Honig, oder englische Biscuits, Badener Kräbeli, Basler Lederli — „Liebchen, was willst du mehr“? — Und das alles, wenn man, wie ich, absolut warmes Essen haben muß. Wie schrankenlos erst ist die Auswahl für den, der kalte Kost verträgt oder gar vorzieht! Gehen Sie nur an einem Eggerling-Laden vorbei, und Sie können mit aller Objektivität, ganz ohne Wasser im Mund, über zweierlei staunen: Die Fortschritte der Lebensmittelindustrie, die ungezählten Haushaltungen Unsummen von Zeit und Geld und Dienstbotennot u. d. Wirtshausläuferei ersparen könnte, und den Trittschritt der Gewohnheitskotherei, die dem „guten Fraue!“ oder der „Stütze der Hausfrau“ den ganzen Tag nie den Nüchtlöffel aus der Hand zu legen gestattet.

F. in Z.

43. Die „Indian runner“ Ente ist sehr empfehlenswert, sie legt bis zu 200 Eier im Jahr und macht in Bezug auf die Nahrung wenig Ansprüche. Sie ist beständig auf der Insektenjagd und vertilgt eine Unmasse Ungeziefer. Im Gegensatz zu andern Enten watschelt sie nicht, daher ihr Name „runner“. Die Sorte ist noch

ziemlich teuer, weil noch wenig bekannt, sie verdient aber alle Beachtung.

44. Um Rosenwasser zu bereiten, legt man frische Rosenblätter in eine Flasche, füllt sie mit Wasser, verpropft sie gut und läßt das Ganze 14 Tage lang an der Sonne destillieren. Nachher gießt man die Flüssigkeit ab. Zu Sachets für Wäschekränke, habe ich Rosenblätter noch nie verwendet. Tochter vom Lande.

45. Bei heißer Sonne darf selbstverständlich bloß die Erde im Wurzelbereich, und nie die Pflanze selbst begossen werden. Am Morgen müssen Sie gießen, wenn Nachfröste zu befürchten sind, und dürfen es allenfalls, wenn kein Tau gefallen ist. Nie den Tau von den Pflanzen schwemmen! Sonst aber ist der Abend die gegebene Gußzeit — seit Vater Noah's Tagen. F. in Z.

46. Sie thun am besten, sich im Magazin der städt. Gas-, Wasser- und Elektrizitätswerke, Bahnhofplatz 1, Zürich umzusehen oder auch von der Gasherbfabrik der Stadt Solothurn einen Prospekt kommen zu lassen, und danach zu wählen. A. B.

Fragen.

47. Was rechnet man zu einer Wäscheausstattung für bürgerliche Verhältnisse? Ich wäre dankbar, wenn mir eine erfahrene Frau hier Aufschluß geben könnte. Wie kommt man wohl am billigsten und vorteilhaftesten ohne allzu große Auslagen zu dem erforderlichen Vorrat?

Brant in Z.

48. Kann man wirklich bei gänzlicher Enthaltung von Fleischspeisen, gesund und kräftig sein? Ich habe dabei nicht die eigentliche vegetarische Kost im Auge, sondern möchte uns alles nutzbar machen, was im Haushalt der Natur zu Ernährungszwecken verwendbar ist. Werden kräftige Männer auf diesem Wege wirklich genügend genährt? Ich wäre sehr dankbar, wenn man mir darüber Aufschluß geben würde, da wir, mein Mann und ich Lust hätten, unsere Küche zu reformieren, wenn es zum Vorteil der Familie ist.

B. in Z.

49. Welcher Ersatz für Kopfhaar ist vorzugsweise zu empfehlen? Seegrass ist mir des Geruchs wegen lästig. Kann erin d'Afrique an Stelle dessen Verwendung finden, oder existiert eine nicht zu teure und doch etwas weiche Matratzenfüllung? Sparfame Hausfrau.

50. Wie entfernt man hartnäckige Delflecke aus Herrenkleidern?

Frau L.

51. Gibt es ein sicheres Mittel den Holzwurm in Schränken, Böden u. c. zu vertilgen? Für gütige Auskunft wäre ich sehr dankbar.

D. B. in G.

52. Ich habe an einem dunkelrot seidenen Kleid vorn am Rocksaum schwarz-graue Flecken, die eine feste Kruste bilden. Da ich das Kleid kürzlich an einer Hochzeit getragen, vermute ich, daß die Flecken vom Tanzen her-rühren. Ich habe es nun schon mit Benzin, mit Fleck-seife und Panama-Wasser probiert, aber alles umsonst. Würde mir vielleicht eine der werten Leserinnen einen Rat? Darf man Seidenstoffe auch mit Terpentin be-handeln?

L. in G.



Ist die beste.

(W587)



**Reese's
Backpulver**

1. Kuchen, Gugelhupf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezialehandlungen.
Fabrikniederlage bei Carl F. Schmidt, Zürich.