

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

Band: 8 (1901)

Heft: 16

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 13.07.2025

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

Hauswirtschaftlicher Kalender

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.

Abonnementpreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bächerstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einpaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 16. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 24. August 1901.

In der Reife.



Schon beugt sich das gereifte Korn
Tief in gefüllter Garben Segen,
Und mälig schwillt des Mundes Horn
Schon seinem vollsten Ziel entgegen.

Das ist des Sommers Reisedrang,
Wo Blätter rot und Früchte färben,
Dann naht ein leiser Niedergang
Ein müder Glanz, ein stilles Sterben.

Denn alles, was sich mehr und mehr
Von Blütezeit und Blust entfernte,
Was überfüllt und fruchtlos schwer,
Es ward auch reif für Tod und Ernte.

Und wenn einst blank die Sichel naht
Wie freudig wollt' auch ich mich schicken,
Könn' ich am Ende meiner Bahn
Auf Segen rings und Früchte blicken.

Karl Busse.



Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Erstes Kapitel.

Gritli kommt zur Frau Professor.

Gritli ist eben sechzehn Jahre alt geworden. Sie ist ein kräftiges, hochgewachsenes Mädchen und guckt mit ihren braunen Augen munter und erwartungsvoll in die Welt hinein. Sie ist die älteste unter sieben Geschwistern und hat der Mutter schon manche Handreichung gethan in dem großen Haushalt und Geschäft. Gritlis Mutter ist eine von den tüchtigen, robusten Hausfrauen, die neben der eigentlichen Führung des Hauswesens noch Zeit finden für die Mithilfe in ihres Mannes Gewerbe, die einen Garten pflegen und wenn es irgendwo

im Dorfe etwas zu helfen und zu thun giebt, so haben sie noch immer ein Stündchen dafür. Aber gerade, weil Frau Anna so umsichtig und leistungsfähig ist, fühlt sie auch, daß man manches noch besser, noch praktischer einrichten könnte, wenn man alles das wüßte, was die neue Zeit uns an Fortschritten gebracht hat. Sie ist nie über ihr Dorf hinausgekommen, sie hat alles von ihrer Mutter und aus sich selbst gelernt, hält sich auch seit Jahren das „Schweizer Frauenheim“ und macht sich manchen guten Rat zu nutze, probiert manche Anleitung und manches Kochrezept. Es geht ja schon; aber sie hat sich doch zu dem nicht leichten Entschluß durchgerungen, ihr Kind ein wenig in die Fremde zu schicken, es sollte mehr lernen, als sie ihm selbst bieten kann, es sollte einen etwas weitem Gesichtskreis erlangen.

Das „Wie“ und „Wohin“ macht ihr freilich manche Stunde Kopferbrechens, denn sie ist eine gewissenhafte Mutter, hat ihr Kind sorgfältig behütet vor schlimmen Einflüssen, hat ihm durch Wort und Beispiel gute Lehren gegeben. Das Gritli ist auch ein „gfreutes Maitli“ geworden, natürlich und kindlich geblieben, hat einen offenen Sinn, ein heiteres Gemüt und fleißige Hände. Dabei hat es in den drei Jahren, da es die Sekundarschule besucht, gar vielerlei gelernt, oft geradezu einen Ueberfluß von gelehrtem Zeug in sein Köpfchen hineingepaukt, nach Frau Annas Meinung. Alles in allem, man darf das Gritli zeigen und es würde sich sicher an jedem rechten Orte „machen“. — Aber eben, wo war dieser „rechte“ Ort? — Das Gritli wäre für's Leben gern in's Welschland gegangen, wie die meisten seiner Mitschülerinnen; aber da spricht der Vater ein energisches Nein dagegen. Wegen dem bißchen französisch Plappern wolle er nicht die Gesundheit und die Natürlichkeit seines Mädchens auf's Spiel setzen. In eine teure Pension könnte er sie nicht bringen, von wegen den sechs, die nachher kämen und vor

den Stellen der sogenannten Volontärinnen habe er einen solchen Respekt, daß er da entschieden nein sage. Das Gritli soll einmal etwas Rechtes lernen in einem deutsch-schweizerischen Haushalte und wenn es dann nachher partout noch ins Welsche hinein wolle, so werde es schon einen rechten Platz finden. Lieber wolle er es als Dienstmädchen ziehen lassen, als wie als Volontärin. Die Mutter muß ihm recht geben und das kleine Köpfchen des Gritli beugt sich, an's Gehorchen gewöhnt, dieser elterlichen Maßnahme.

Da kommt der Mutter ein rettender Gedanke. Vor einigen Tagen ist eine Frau Professor, die im Pfarrhause zu Besuch weilte, im Geschäft gewesen. Diese Dame hatte in ihrem Wesen so etwas Einnehmendes, wahrhaft Bornehmes und dabei so Schlichtes, so viel Herzensgüte und Verstand, daß sie vielleicht Rat wüßte und ihn sicherlich auch gerne erteilte. Wie, wenn sie einmal ins nahe Pfarrhaus hinübergienge?! — Gedacht — gethan.

Frau Anna steht etwas zaghaft im Hausgang des Pfarrhauses und wartet klopfenden Herzens, bis das Breneli, die alte Köchin, mit dem Bescheid zurückkommt, die Frau Gemeinderat sollte nur eintreten. Bald gewinnt die sonst resolute Frau das Gleichgewicht wieder und die Mutterliebe hilft, daß sie in beredten Worten ihr Anliegen vorbringen kann.

Die Frau Professor sinnt einige Augenblicke nach und sagt dann freundlich: „Da könnte Rat werden, liebe Frau. Ich selbst habe mich schon oft mit dem Gedanken getragen, ein junges Mädchen, das ich ganz nach meinen Grundsätzen erziehen und in's Hauswesen einführen möchte, in meinen Haushalt aufzunehmen. Es fehlte mir bisher nur die Gelegenheit, ein passendes Mädchen zu finden. Nach allem, was ich von Ihnen gehört und bei Ihnen gesehen habe, dürfte sich Ihre Tochter gerade für uns eignen. Schicken Sie mir das Mädchen herüber, ich will sie mir ansehen und einige Fragen an sie stellen. Ich zweifle nicht daran, daß sie mir gefallen wird.“

Eine halbe Stunde später steht auch das Gritli in der behaglichen Wohnstube des Pfarrhauses.

„So, Du möchtest also ein wenig ausfliegen aus Deinem Elternhause, Mägdelein? Aber weißt Du auch, daß es draußen mancherlei Ecken und Klippen giebt, daß Du Dich wirst ducken müssen in einem fremden Hause? Wohl wirst Du vieles lernen können, wirst viel neues in Dich aufnehmen Gelegenheit finden, — aber mein Kind, es kostet auch Opfer Deinerseits. Kannst Du Dich in allem meinen Anordnungen fügen, ohne Widerrede, auch wenn sie Dir nicht gelegen sind?“

„Ich glaube es“, erwidert Gritli, einen schüchternen Blick auf die Dame werfend, „wenn Sie nur etwas Geduld mit mir haben wollen.“

„Kannst Du auch rechnen, Kleine?“

„Gewiß, ich habe ja im Rechnen immer eins gehabt in der Schule.“

„Nun ja, das wird ja famos, weißt Du, Du mußt halt mit dem Bäcker, dem Metzger, der Gemüßefrau, dem Spezereihändler und wie die Lieferanten alle heißen, ganz selbständig verkehren. Ich gebe Dir eine bestimmte Summe, über die Du jeden Abend Rechnung ablegst.“ Das klang ja so verlockend für das Gritli, das schon gefürchtet hatte, es werde fortwährend getrieben und gestoßen wie ein Lasttier und es möchte so gerne auch „jemand“ sein. Ja, zu dieser Frau wollte es gerne gehen, da wollte es recht aufpassen und sich über gar nichts verwundert zeigen. Die Mutter sollte Freude erleben an ihm.

Der Tag brach an, auf den die Abreise der Frau Professor festgesetzt war. Das Gritli würde sie begleiten, so war es abgemacht worden. So freudig das junge Mädchen bisher der Reise in die Welt entgegengesehen hatte, je näher der Abschied heranrückte, um so schwerer ward ihm uns Herz und ganz verstoßen wüßte es ein par Thränen hinweg, die über die Wangen liefen, während es sich in seinem Kämmerlein noch zu schaffen machte und die kleinen Brüder und Schwestern sich an seine Fersen hefteten und an der Schürze hielten. Doch tapfer schluckte es den Trennungsschmerz hinunter, als es Vater und Mutter die Hand reichte. „Behüt' Dich Gott und bleibe brav mein Kind“, war alles, was die Mutter hervorbrachte. Dann stieg das Gritli in das bereitstehende Gefährt und fuhr mit der fremden Dame davon.

(Fortsetzung folgt.)



Beim Gebrauch künstlicher Gebisse.

Von Zahnarzt Dr. med. Aldor.

Das „Kleine Journal für Hygiene“ bringt einen Aufsatz über den Gebrauch künstlicher Gebisse, den wir den Lesern des „Ratgeber“ nicht vorenthalten wollen.

Die künstlichen Zähne bilden für die natürlichen einen bequemen und recht vollkommenen Ersatz sowohl beim Sprechen als auch beim Kauen.

Unbequem ist das Gebiß besonders in den ersten Tagen des Gebrauches. Die Zunge fühlt sich sowohl durch die Zahnreihe, die vorher fehlte, als auch durch die Platte, woran die Zähne befestigt sind, sehr beengt. Sie stößt beim Sprechen zu sehr an, deshalb ist die Sprache im Anfang etwas beschwerlich. Doch gewöhnt man sich bald an das Stück und die Sprache wird besser und deutlicher. An ein Ersatzstück mit einigen Zähnen gewöhnt sich die Zunge schon in einigen Tagen. Dagegen kann ein vollständiges Ober- und Unterstück wochenlang lästig sein. Die Aussprache wird am schnellsten deutlich, wenn man viel zu reden hat oder mit der Platte laut liest.

Das Kauen geht in den ersten Tagen bis Wochen nicht leicht; man bemühe sich, auf beiden

Seiten gleichmäßig zu kauen. Es ist kein Wunder, daß ein so großer Apparat im Munde, wie ein ganzes künstliches Gebiß, nicht gleich von Anfang an das leistet, was er leisten soll. Bisweilen vergehen 4—6 Wochen, ehe man vollständig damit eingeübt ist; häufig jedoch kann man schon nach ein bis zwei Wochen gut kauen. Bei einem kleinen Ersatzstück dauert es nur einige Tage, ehe es seinen Zweck vollkommen erfüllt.

Auch der Geschmack ist — wenigstens durch eine obere Gebißplatte, welche den Gaumen in erheblicher Ausdehnung bedeckt — in den ersten Tagen beeinträchtigt. Ist man aber völlig an die Platte gewöhnt, so ist der Geschmack wieder beeinträchtigt, wenn man das Gebiß etwa zum Zwecke einer Reparatur kurze Zeit entbehren muß. Die Ersatzstücke sollen täglich drei, vier Mal aus dem Munde entfernt werden behufs Reinigung. Dabei muß man die Stellen berücksichtigen, die an etwa noch vorhandene Zähne anstoßen. Ferner muß die dem Zahnfleisch aufliegende Fläche sehr oft gereinigt werden, da sich sonst das Zahnfleisch leicht entzündet. Das Reinigen der Ersatzstücke soll mittelst einer Zahnbürste und eines Pulvers geschehen.

Die Sauggebisse liegen gewöhnlich in den ersten Tagen nicht ganz fest an. Damit sie sich nun möglichst bald ansaugen, wird von manchen Zahnärzten der Rat erteilt, man möge das Gebiß auch nachts behalten. Dabei verliere sich das fremde Gefühl bald.

Ich halte indes für besser, daß sich über Nacht das Zahnfleisch vom Drucke der Platte etwas erholt, die Rötung desselben wird dadurch geringer.

Der Haupteinwand gegen die Gewohnheit, das Gebißstück auch nachts im Munde zu behalten, ist die Erfahrung, daß in einigen Fällen ein solches Gebiß sich losgelöst und dem verschlafenen Patienten in den Hals gekommen ist. Eine genaue Prüfung ergab, daß weitaus die meisten dieser unangenehmen Fälle sich des Nachts ereignet haben. Es stellte sich ferner heraus, daß in den meisten der ange deuteten Unglücksfälle die Gebißplatte nicht mehr gepaßt hat. Es handelte sich um Gebisse, die vor 15—20 Jahren hergestellt waren und nun natürlich nicht mehr gut anliegen konnten, denn das Zahnfleisch und der Gaumen ist mit der Zeit geschrumpft und hat sich verändert. Es waren meist Gebisse mit Goldplatten, die durch Klammern ursprünglich an natürliche Zähne befestigt, keinen Halt mehr hatten, weil entweder die Zähne verloren gegangen oder die Klammern abgebrochen waren. Nicht selten war die Gebißplatte zerbrochen.

Diese Erfahrungen lehren, daß es leichtsinnig ist, Gebisse zu tragen, die nicht gut befestigt sind. Hat der Mund sich so verändert, daß die Platte nicht mehr gut anliegt, soll ein neues Ersatzstück angefertigt werden.

Ein Gebiß kann nicht für ewige Zeiten dauern. Es sind ja alle Dinge auf Erden vergänglich, warum sollen es nicht künstliche Zähne sein, die auf einer veränderlichen Unterlage ihren Platz haben

und die oft befestigt sind an Zähnen, deren Hinfälligkeit durch den Umstand schon hinreichend erwiesen ist, daß überhaupt künstliche Zähne angefertigt werden müssen.

Die Zeit, wie lange ein Gebiß brauchbar sein kann, kann nicht angegeben werden. Ein Ersatzstück, das bald nach dem Ausziehen der natürlichen Zähne angefertigt wird, genügt nur auf ein bis zwei Jahre. Am längsten dauern in der Regel solche Gebisse, die etwa ein halbes oder ganzes Jahr nach dem Ausziehen der natürlichen aber schadhafte Zähne angefertigt werden. Die künstlichen Zähne ersetzen die natürlichen in sehr vollkommener Weise; besonders sind sie heutzutage, wenn der Zahnarzt nur einigermaßen künstlerischen Geschmack hat, den natürlichen so täuschend gleich zu machen, daß sie schwer oder gar nicht von diesen zu unterscheiden sind.



Worin besteht der Wert des Obstgenusses?

Der menschliche Körper bedarf einer Nahrung, die eine ausreichende Menge von Mineralbestandteilen enthält, da diese zur Bildung des Blutes und zum Aufbau des Knochengewebes sehr notwendig sind. Können dem Blute diese Stoffe aus der Nahrung nicht in der nötigen Menge beigegeben werden, so ergeben sich Krankheiten, Schwäche des Nerven- und Muskelsystems, des Stoffwechsels etc. Leider hat die wissenschaftliche Therapie noch wenig Rücksicht auf die Tatsache, daß neben Eisen auch andere Substanzen das Fundament zum Wiederaufbau der roten Blutkörperchen bilden, genommen. Deshalb haben die künstlichen Nährpräparate, die gegen Blutarmut und Schwäche empfohlen werden, meistens geringen Erfolg, weil man bei ihrer Zusammensetzung den Hauptwert auf den Stickstoffgehalt legt, anstatt die Gegenwart der Mineralien gebührend zu berücksichtigen. Die Analysen der physiologischen Chemie ergeben die unbestrittene Tatsache, daß in den roten Blutkörperchen außer Eisen noch Kalk, Kali- und Natronsalze, phosphorsaure Bittererde und Schwefel enthalten sind. Man hat auch gefunden, daß die dem menschlichen Körper so unentbehrlichen Mineralsalze in den Vegetabilien, vorzugsweise im Obst und in den Gemüsen enthalten sind. Daher ist dieses das gesündeste und natürlichste Ernährungs- und Kräftigungsmittel für den menschlichen Körper und, was besonders hervorgehoben zu werden verdient, diese Mineralsalze gehen direkt ins Blut über und führen dem Körper am schnellsten und sichersten die benötigten Mineralbestandteile zu. Es kann nicht genug darauf hingewiesen werden, daß eine bessere Ernährung der Kinder neben anderen notwendigen Nahrungsstoffen durch den unausgesetzten Obstgenuss, als durch die verschiedenen Mehle und Zucker herbei-

geführt wird; der kleine Körper wird dadurch gesunder, kräftiger und widerstandsfähiger. Werden dem Körper die Mineralsalze in seiner Jugend vorenthalten, so entwickelt er sich schlecht, krank an Blutarmut und dann sucht man diese durch Eisentinkturen und Kalkphosphate zu beseitigen. Allein niemals haben diese künstlichen Mittel guten Erfolg; viel schneller werden blutarme und bleichsüchtige Personen durch reichlichen Obstgenuß von ihren Leiden geheilt. In hohem Maße stärkt der Obstgenuß auch die Nerven und steigert ihre Thätigkeit und da diese Stärkung wieder eine nachhaltige Wirkung auf die Geistesihätigkeit ausübt, so ist der Obstgenuß schon aus diesem Grunde allein auch jedem Erwachsenen zu empfehlen. Der Saft der Äpfel und Birnen enthält eine Menge nährenden und stärkenden Stoffe, blut- und herzkärkendes Kali, nervenaufbauende Phosphorsäure und Kalk, die zugleich Bau- und Nährstoffe für die Haare und Galle sind, Kieselsäure als Zahn- und Haarbildungsmittel. Große Eisenmengen finden sich in Pflaumen, Stachel- und Erdbeeren, sowie in etwas geringerem Maße auch in Äpfeln und Birnen. Daraus geht hervor, daß der Obstgenuß für Kinder und Erwachsene von unschätzbbarer Bedeutung ist und da die Billigkeit des Obstes es noch jedem ermöglicht, sich dieses beste und natürlichste Nahrungsmittel ohne Schwierigkeit zu verschaffen, so kann nicht dringend genug zum Konsum desselben gemahnt werden. Die Lage unieres Landes ist zwar nicht eine solche, daß die Natur es jahrein jahraus mit frischem Obst zu versorgen vermag. Allein wir besitzen im gedörrten Obst sowie in den eingemachten Früchten, Fruchtsäften, Gelees, Obstmus, Marmeladen zc. ein treffliches und billiges Ersatzmittel und somit kann sich jeder der Wohlthaten des Obstgenusses das ganze Jahr hindurch theilhaftig machen.



Da man erfahrungsgemäß im Sommer weniger **Petroleum** braucht als im Winter, können die überflüssigen Petroleumflaschen oder Kannen bequem einer gründlichen Reinigung unterzogen werden, was für das neu hinein zu füllende Petroleum um so vorteilhafter ist. Dazu müssen Kannen oder Flaschen gut und vollständig auslaufen, dann gießt man so viel Benzin hinein, daß die innere Flasche in allen ihren Teilen gehörig damit bespült wird. Sie werden gut verkorkt und während vier bis fünf Tagen öfter gehörig umgeschüttelt. Nach dieser Zeit wird das zurückgebliebene, durch das Benzin gelöste Petroleum herausgegossen und — wenn nötig — das Verfahren noch einmal wiederholt. Nun müssen die Flaschen, geöffnet, einige Zeit am warmen Ort stehen, damit alle Benzindruckstände gut verdunsten, dann werden sie mit einigen Tropfen

fuselfreien Spiritus nachgespült. Niemals versuche man, derartige Flaschen mit Wasser zu reinigen, die Mühe würde vergeblich sein. Mit Kannen verfährt man genau ebenso.

Grausamkeit in der Küche. Fische werden nicht selten sehr grausam behandelt, indem man sie schon, ohne sie vorerst töten zu lassen, vom Markte im Korb oder Netz heimträgt, nicht bedenkend, welche Qual das Tier erleiden muß, das seinem Lebensselement entrißen worden ist. In der Küche kommt es vor, daß herzlose Köchinnen die Tiere bei lebendigem Leibe abschuppen und wie z. B. den Aal, lebend in Stücke schneiden. Schon beim Fangen der Fische durch den Köder beginnt mancherorts die Tierquälerei, indem man die verwundeten Tiere, statt sie rasch zu töten, sich zu Tode zappeln läßt. Es wäre dringend zu wünschen, daß man diese mehrlosen Geschöpfe mit mehr Menschlichkeit behandeln und namentlich rasch töten würde, was durch einen kräftigen Schlag auf den Kopf sich leicht bewerkstelligen läßt.

Hauschwamm. Durch Zufall ist ein Hausbesitzer auf ein sehr einfaches Mittel zur Beseitigung des Schwammes von den angegriffenen Holzteilen gekommen. Er beobachtete nämlich, daß an den Stellen eines feuchten Raumes, wo in Säcken Viehsalzvorräte aufgestellt waren, die Dielen nicht vom Hauschwamm befallen wurden, während an anderen Stellen der Schwamm so stark auftrat, daß man schon an eine vollständige Erneuerung der Holzteile dachte. Da es sich nun zeigte, daß die Dielen an den Stellen, wo die Salzsäcke gestanden hatten, durchaus gesund waren, so blieb nur folgende Erklärung: Salz zieht bekanntlich die Feuchtigkeit mit großer Begierde an, es saugt also die Feuchtigkeit des Holzes auf, wird dadurch selbst aufgelöst und imprägniert nach und nach die Dielen. Will man nach dieser Beobachtung also den Hauschwamm mit Salz bekämpfen, so schüttet man so lange Kochsalz in siedendes Wasser, bis eine vollständig gefättigte Lösung erreicht ist und mit dieser wird das Holz und das Mauerwerk, an dem der Hauschwamm aufgetreten ist, mehrmals gewaschen.

Gefärbten Rotwein zu erkennen. Ein einfaches Erkennungsmittel besteht darin, daß man Brotkrume in den Rotwein taucht und danach in eine Obertasse mit reinem Wasser bringt. Ist der Wein mit Beerensaft gefärbt, so nimmt auch das Wasser alsbald eine rötliche Färbung an. Wenn der Wein dagegen ächt ist, so dauert es eine Viertel- bis eine halbe Stunde, bis sich der schwer lösliche Farbstoff des Weines dem Wasser mitteilt.



Der reingegeffene Teller ist der Lorbeerkrantz der Kochkünstlerin.

* * *

Zwei Eltern hat ein Menschenkind,
Doch einen Gott, nicht mehr;
Und wenn gestorben beide sind,
Am Leben ist noch Er! Rückert.



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Montag: *Zwiebelsuppe, Roastbeef mit gedämpften Rübli, Pflaumenkompott.
 Dienstag: Einlaufsuppe, *gebratener Schweinsrücken mit Bohnen, Kartoffelkuchlein.
 Mittwoch: Mehlsuppe, *Nieren, *Kartoffelauflauf, Kopfsalat, *Chocoladecrème.
 Donnerstag: Tapiokasuppe, *Fleisch mit Reis, Obstkuchen.
 Freitag: Kalbskoteletten, *gemischtes Gemüse, gefüllte Omelettes.
 Samstag: Brotsuppe, Lungenragout, Kohlrabi in Sauce, gebratene Grieswürfel.
 Sonntag: *Barsch mit französischer Sauce, Rindsfilet, Gebäckene Kartoffeln, *Früchtpastete.

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

Koch-Rezepte.

Zwiebelsuppe. Für 6 Personen. 50–60 Gramm Butter oder Fett, 60–80 Gr. Mehl, 3 größere, feingeschnittene Zwiebeln, 2–2½ Liter Knochenbrühe oder Wasser, Salz und Pfeffer.

Das Mehl wird mit samt den Zwiebeln schön hellbraun geröstet, mit der Knochenbrühe oder dem Wasser glatt angerührt, das Gewürz beigelegt, die Suppe ½ Stunde gekocht und passiert, über geröstete Brotwürfel angerichtet. Basler Kochschule.

Barsch mit pikanter Sauce. Wenn der Fisch geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, legt man ihn in ein Kasserol, worin man 200 Gr. Butter zergehen ließ, salzt ihn und läßt ihn zugedeckt etwas mit der Butter durchziehen, dann bestreut man ihn mit einem Eßlöffel voll Mehl, wendet ihn um und gießt so viel Weißwein darüber, daß er damit bedeckt ist, würzt mit gestoßenem Piment, zwei feingehackten Chalotten und gewiegter Peterfilie und dämpft den Fisch darin langsam weich, doch muß man acht haben, daß er nicht zerfällt.

Nieren aux fines herbes. Die nötige Anzahl Kalbsnieren, für vier Personen etwa 6–8 Stück, werden von allem Fett befreit und in dünne Scheibchen geschnitten; hierauf läßt man 100 Gramm frische Butter gelb werden, thut die Nierenscheiben hinein, würzt sie mit Pfeffer, Salz, feingehackter Peterfilie, gehackten Chalotten und Champignons, macht sie unter fortwährendem Umschwenken über starkem Feuer rasch gar, stäubt ein wenig Mehl darüber und gießt einige Löffel kräftige Fleischbrühe zu, schwenkt das Kasserol noch so lange über dem Feuer, bis die Brühe sich verdickt hat, und giebt die Nieren auf.

Schweinsrücken gebraten. Nach Belieben läßt man entweder die Schwarte darauf und schneidet sie kreuzweis ein, oder man löst sie ab und läßt nur einen Teil des Fettes darauf, bestreut das Fleisch mit Salz, legt es auf eine Bratenleiter mit der Fettseite in die Pfanne, thut 1 Liter Wasser, etwas Salz, eine Zwiebel und einige Schwarzbrotkrunden hinzu, deckt die Pfanne zu, läßt die Brühe im heißen Ofen rasch einbraten, nimmt das Fleisch heraus, schöpft etwas von dem Fett ab, gießt kochendes Wasser an, legt den Schweinsrücken nun mit der Fettseite nach oben wieder in die Pfanne zurück und brät ihn unbedeckt unter fleißigem Begießen bei mäßiger Hitze in 3–3½ Stunden (auch 4 Stunden, wenn man ein ganzes Rückenstück hat) gar, schöpft das Fett von der Sauce ab, kocht den Bratensatz mit siedendem Wasser los, seigt die Sauce durch und giebt den Braten mit gedämpftem Kraut auf.

Gemischtes Gemüse. Verschiedene junge Gemüse, wie z. B. Erbsen, Böhnchen, Rübchen, Blumenkohl in Blümchen zerlegt, junger Rübtkohl zc. werden gewaschen, zugerüstet, jedes für sich extra in einem Mullsäckchen, in siedendem Salzwasser rasch weichgebrüht, angerichtet, mit kaltem Wasser abgekühlt, abgetropft, dann alles in einer feinen Butterauce unter gutem Wannen in 10 bis 15 Minuten fertig gekocht und beim Anrichten mit gehackter Peterfilie und ein wenig „Maggi-Würze“ noch fein schwachhaft gemacht. Dieses vorzügliche Gemüse kann als Miliou auf die heiße Platte angerichtet und ringsherum mit Koteletten, Wiener Schnitzeln zc. garniert oder auch als selbständige Zwischenplatte aufgetragen werden.

Reis mit Fleisch. Für 6 Personen nehme man 300 bis 400 Gramm Reis und 1 Kilogramm Ochsenfleisch, Filet, Horvücken oder Nierstück, schneide dasselbe roh in viereckige Stücke, salze und brate sie in süßer Butter gelb, gieße 2 Liter Wasser darüber, lege eine mit 3 Nefsen besteckte Zwiebel dazu und lasse es kochen bis das Fleisch weich ist. Hierauf nehme man die Fleischstückchen heraus, seige die Brühe durch ein Sieb, gieße so viel Fleischbrühe oder Wasser zu, daß man eineinhalb Liter Brühe erhält, schütte sie samt dem Fett aber ohne Bodensatz, wieder in die Kasserole oder Pfanne, dazu den gewaschenen nicht schleimenden Reis nebst Salz und kochet dieses 15–20 Minuten, mische das Fleisch wieder darunter, stelle den Reis zugedeckt 7–10 Minuten vom Feuer bis er trocken ist und richte ihn samt dem Fleisch an. Statt dem Ochsenfleisch kann entweder Kalb- oder Schweinefleisch, Poulet oder ein altes Huhn verwendet werden. Basler Kochschule.

Kartoffelauflauf als Zuspeise zu Braten, Ragouts, Koteletten und dergleichen. 90 Gramm Butter werden zu Schaum gerieben, vier Eidotter, zwei Obertassen saurer Rahm, ein Eßlöffel feines Mehl, zehn bis zwölf große, gekochte und geriebene Kartoffeln, etwas Salz, weißer Pfeffer und Muskatnuß, sowie der Schnee der Eiweiße hinzugefügt, worauf man dies in einer gebutterten Form eine reichliche halbe Stunde bäckt.

Englische Früchtpastete. In die Mitte einer ovalen tiefen Kochplatte mit schmalen Rand stelle man eine kleine Kaffeetasse, deren Boden man nach oben kehrt. Um die Tasse herum lege man beliebig entweder zu Kompote oder zu Konfitüre gekochte, verschiedenartige, auch gekochte gedörrte Früchte nebst Saft von einer oder von mehreren Sorten. Zum Beispiel nehme man Nespel- oder Birnenkompote, gekochte Pfirsiche, Reineclaubes, Mirabellen oder Zwetschgen, Himbeeren, Brombeeren oder Traubenbeeren, gekochte dünne saure Nespelschnitze, dünne Zwetschgen oder Kirschen. Lege dann um den Rand der Platte einen schmalen Rand von Teig, wälze ein anderes Stück Teig ziemlich dünn oval aus von der Form und der Größe der Platte, bestreiche den Teigrand mit Wasser, lege den ausgewallten Teig über die eingefüllten Früchte, drücke ihn an den Enden am Rand an, damit der Saft beim Backen nicht ausschweigt, und backe die Plattenpastete im heißen Ofen ohne sie mit Eigelb zu bestreichen und serviere sie sobald sie kalt ist. (Die Obertasse bleibt darin). Basler Kochschule.

Chocoladecrème. 100 bis 125 Gr. süße, oder noch besser ¾ süße und ¼ bittere Schokolade, 8 Deziliter Rahm oder Milch, 125–150 Gr. Zucker, 6–10 Eigelb. — Man verrühre die Schokolade auf schwachem Feuer mit dem Zucker und zwei Löffeln Wasser bis ein glatter Teig entstanden ist, welcher nun noch leicht geröstet wird, was die Crème sehr kräftig macht, löse es mit ½ Liter Wasser ab, gieße nach und nach unter Rühren, damit es keine Knollen giebt, den Rahm oder die Milch daran, bringe die Schokolade zum Kochen und rühre sie sorgfältig an die mit etwas kalter Milch gut verklopften Eigelb. Nun schütte man die Crème in die Pfanne zurück, bringe sie vor's Kochen, nehme sie schnell vom Feuer, gieße sie durch ein Sieb in eine Schüssel, welche man in kaltes Wasser stellt und zuweilen darin rührt, bis sie beinahe kalt ist. Basler Kochschule.

Gingemachte Früchte.

Pflaumenmarmelade. Reicht reife, fehlerlose Pflaumen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, völlig weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb gestrichen; auf jedes Kilogramm von dem Fruchtmasse nimmt man 750 Gramm gestoßenen Zucker, nach Belieben auch etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, siedet die Marmelade unter beständigem Umrühren dick ein, bis sie breit und schwer vom Löffel tropft, läßt sie erkalten und füllt sie in Steinbüchsen, bedeckt diese mit rhumgetränktem Papier und überbindet sie mit Blase.

Einfaches Rezept zum Einmachen der Tomaten. Man ziehe den recht reifen Früchten mit einem Messerchen die Schale ab; sollte sie zu fest sitzen, so halte man die Früchte einen Augenblick in kochendes Wasser. Läutere alsdann auf $\frac{1}{2}$ Kilo Frucht 125 Gr. Zucker, nehme ihn vom Feuer und drehe die Tomaten darin um, hebe sie nach einigen Minuten mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie in eine Terrine und koche den Saft noch etwas ein, gieße ihn über die Tomaten und lasse sie drei Tage lang stehen. Hierauf gießt man den Saft behutsam ab, läßt ihn kochen, wendet die Tomaten abermals vorsichtig um und wiederholt dies nochmals nach drei Tagen. Nach dem letzten Umwenden läßt man die Früchte ablaufen, legt sie in Gläser, kocht den Saft kurz ein und gießt ihn heiß darüber.

Gelée aus Falläpfeln. Man kann aus Falläpfeln, die noch zu grün sind, um Mus daraus zu kochen, auf folgende Weise Gelée machen: Die unreifen Äpfel werden gesäubert, nicht geschält, in den Kochtopf gethan, Wasser darauf gegossen, bis es übersteht, dann zerköcht und zu einem dünnflüssigen Brei gerührt. Dieser Brei wird in ein grobmaschiges, leinenes Tuch gethan und abtropfen gelassen. Der abgetropfte Saft wird hierauf mit Zucker zu Gelée gekocht. Auf 1 Liter Saft 400 Gramm Zucker, dies läßt man etwa drei Viertelstunden kochen. Diese unreife Äpfelgelée hat eine prächtige, rotgoldige Farbe und ist geradezu kostbar, ein Leckerbissen für die Kinder und für die Erwachsenen. Die Herstellung ist auffallend billig; das Pfund kostet etwa 25 Rappen.

Birnen in Essig. Schön reife und nicht zu große Birnen werden dünn geschält, die Stiele zur Hälfte abgeschritten und geschabt. Dann wird auf $1\frac{1}{2}$ Kilo Birnen 1 Liter Obstessig mit 1 Kilo Zucker siedend gemacht und abgeschäumt, hernach 1 Stück ganzer Zimmt, 10 Gewürznelken, 1 Stück Zitronenschale und so viel Birnen, als neben einander Platz haben, hineingegeben, dieselben sorgfältig gekocht, bis man mit einem dünnen Hölzchen hineinstecken kann. Sie werden dann herausgezogen, in Töpfe oder Gläser gebracht, der ziemlich dick eingekochte Essig nicht zu heiß darüber gegossen und leicht gedeckt. Am nächsten und übernächsten Tag wird der Essig nochmals aufgekocht und wieder über die Birnen gegossen. Das Gefäß wird hernach gut geschlossen und an kühlem, trockenem Orte aufbewahrt.

Reineklauden in Franzbranntwein. Frischgepflückte, noch feste, aber reife Reineklauden werden mit einem weichen Luche abgerieben, um den halbverstühten Stiel mit einer Nadel mehrmals eingestochen und hierauf gezogen. Dann nimmt man auf je 1 Kilogramm 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 zwei Tagen gießt man den Saft rein ab und kocht ihn zum großen Taden, läßt ihn verköhlen 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.

Tabakmißbrauch. Die Schädigung der Gesundheit bei Tabakmißbrauch erstreckt sich in erster Linie auf das Herz. Herzschwäche (Tabakherz) und chronische Luftröhrenreizung sind besonders häufig bei Cigarettenrauchern, welche den Rauch verschlucken (auf die Lunge nehmen.) Nächste dem Herzen wird die Gesundheit der Sinnesorgane durch Tabakmißbrauch beeinträchtigt. Der Tabakschwächstigkeit ist eine Tabakschwerhörigkeit an die Seite zu stellen. Eine das Nervensystem so zerrüttende Wirkung des Tabaks, wie sie für den Alkohol gilt, ist für jenen nicht anzunehmen. Tabakmißbrauch hat nicht die allgemein schwächende und demoralisierende Wirkung des Alkohols. Die aufgestellten Leitsätze gelten für das Rauchen und Schnupfen von Tabak nicht in demselben Grade, wie für das Rauchen. Das Schnupfen scheint, abgesehen von der Gefahr für das Mittelohr, für den Gesamtorganismus von geringer Bedeutung zu sein. Das Tabakrauchen ruft schwere Vergiftungserscheinungen hervor und muß als Ursache für Geisteskrankheit (Tabakpsychose) in der Volksgesundheitslehre richtige Bewertung finden. Nervenkranken ist jeder Tabakgenuß zu verbieten. Epileptiker sind für Tabak meist „überempfindlich.“ (Schweiz. Blätter für Gesundheitspflege.)

* Krankenpflege. *

Frische Buttermilch wird als diätetisches Mittel vielfach empfohlen bei Hartleibigkeit, Magengeschwür, Appetitmangel, Magenkatarrh, Blasenentzündung, Ruhr, Wechselstieber u. s. w. Die Buttermilch ist nicht allein nahrhaft und leichtverdaulich, sondern es wirkt auch die darin enthaltene Milchsäure offenbar günstig auf den Körper ein.

Lungenkräftigung. Eine zweckmäßige Methode, die erkrankte Lungenpitze durch selbstthätig vermehrte Blutzufuhr zu behandeln, empfiehlt Oberstabsarzt Schian. Er läßt den Kranken auf dem Bett die Rückenlage einnehmen, nachdem Hals und Brust entblößt und alles, was die Atmung behindern kann, entfernt oder gelockert ist. Insbesondere sind Hosenträger und Korsetts zu entfernen. Der Kopf kann durch ein Kissen nach Belieben etwas erhöht sein; die Beine über die gepolsterte Rückenlehne eines Stuhles gelegt, so daß sie höher als der Körper liegen. In dieser Stellung nun muß der Kranke fortgesetzt tiefe Ein- und Ausatmungen machen und zwar erfordert es einige Übung und Aufmerksamkeit, nicht mit Bauch und Zwerchfell, sondern mit der Brust zu atmen. Ge-

rade diese Atnungsform begünstigt die Ausdehnung der Lungen spitzen, steigert die Sauerstoffaufnahme und den Blutumlauf, erhöht die Blutzufuhr zur Lungen spitze und kräftigt damit ihre Ernährung. Nach längerer Uebung dieser Behandlungsmethode, die absolut keine Gefahren bietet, vermindert sich der Husten und der Katarrh heilt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Fremdkörper. Es kommt bei Kindern nicht selten vor, daß sie in Ohr, Nase u. allerlei Dinge plazieren, die nicht dorthin gehören. Es empfiehlt sich in solchen Fällen folgendes zu beobachten:

Bei Fremdkörpern im Ohr spricht man dieses am besten mit lauwarmem Wasser aus, indem man mit dem Zeigefinger und Daumen der einen Hand die Ohrmuschel nach hinten und oben zieht und mit der anderen Hand die Spritze einsetzt.

Sitzt ein Fremdkörper in der Nase, so kann man versuchen, ihn herauszuziehen oder von oben und außen nach unten herauszudrücken; hilft das nicht, so spricht man lauwarmes Wasser kräftig in das freie Nasenloch, aber in wagerechter Richtung, nicht nach oben; das eingespritzte Wasser kommt dann von hinten in das verstopfte Nasenloch und schwemmt den Körper öfter heraus. Sonst baldigst ärztliche Hilfe.

Ist irgend ein Gegenstand in den Hals oder in die Luftröhre gedrungen, so hält man dem Kinde die Nase zu, damit es den Mund öffnet, steckt dann ein Stück Kork oder Holz zwischen die Zähne, damit es nicht beißen kann und versucht dann den Körper mit den Fingern herauszuziehen oder man sucht durch Reizeln des Gaumens mit dem Finger eine Brechbewegung hervorzurufen oder man legt das Kind mit dem Leib auf den Tisch und klopft tüchtig in den Rücken des Kindes. Hilft alles nicht, so bringe man das Kind schnell zum Arzt oder in's Krankenhaus.

Blumenkultur und Gartenbau.

Spinat wird gewöhnlich im August und September gesät und zwar breitwürfig oder reihenweise; man hüte sich aber, zu dicht zu säen und ziehe bei der ersten Eimerntung, welche ca. nach 3 Wochen von der Keimung an gerechnet stattfinden kann, die zu dicht stehenden Pflanzen mit der Wurzel aus, oder steche sie dicht über derselben ab, damit die zurückbleibenden immer mehr Raum erhalten. So erntet man bis zum Eintritt des Winters, puht die Beete mit Beginn des Frühjahrs gut durch, behackt sie und fährt mit der

Eimerntung in gleicher Weise fort, bis die Pflanzen zuletzt 15—20 Cm. Abstand bekommen. Die späteren Aussaaten im September und Oktober überwintern leichter, als jene vom August. Ferner ist dabei zu beachten, daß man eine winterharte Sorte sät.

Stedlingsvermehrung. Es lassen sich die meisten kraut- und holzartigen Stecklinge leicht vermehren. Bei holzartigen Pflanzen sind die neuen, aber noch nicht zu harten Triebe zur Vermehrung zu nehmen, hauptsächlich an der Stelle, wo das alte Holz aufhört. Der Schnitt hat mit scharfem Vermehrungs- oder Federmesser dicht unter einem oder quer durch einen Knoten zu erfolgen. Eine Ausnahme hiervon macht die Verbene, sie bildet nicht, wie andere Stecklinge, unter dem Knoten den Kallus, welcher von dem aus dem Bildungsgewebe heraustretenden, sich verdichtenden Saft entsteht, aus dem die Würzelchen entspringen; die Verbene fault dort, man läßt ihr deshalb unter dem Knoten ein kurzes Stück des Stengels, aus dem sich direkt Wurzeln bilden. Das Steckholz darf nur so tief in die Erde gesteckt werden, als zur Befestigung erforderlich ist. Soweit das Holz in die Erde kommt, sind die Blätter zu entfernen. Zu saftreiche Stecklinge sind vor dem Stecken erst etwas abtrocknen zu lassen. Für gewöhnlich führt man die Hauptvermehrung durch Stecklinge vom Frühjahr bis August aus.

Um Bohnen lange tragend zu erhalten darf man keine Hülsen zur größeren Ausbildung kommen lassen, sondern muß diese immer jung wegpflücken. Das Abpflücken selbst muß mit Vorsicht geschehen, damit die Pflanze nicht aus der Erde gehoben werde. Ein verdünnter flüssiger Dünger, welcher aber nur bei regnerischer Witterung verwendet werden darf und, wenn nötig, reichliches Gießen erhöhen dann noch den Ertrag. Das Gießen selbst geschieht am besten erst nach Untergang der Sonne, wenn es kühler geworden ist. So behandelte Bohnen tragen bis zum Herbst hinein.

Bei älteren und dichten Sträuchern von Johannisbeeren und Stachelbeeren ist das alte, nicht mehr tragfähige Holz unmittelbar nach der Ernte zu entfernen, um durch Zuführung von Luft und Licht auf eine vollkommene Ausbildung des jungen Holzes und damit auf gute Fruchtbarkeit im nächsten Jahre hinzuwirken.

Tierzucht.

Brandwunden bei den Haustieren. Unsere Haustiere sind nicht selten auch der Gefahr, verbrannt zu werden, ausgesetzt. In solchen Fällen empfiehlt es sich, da, wo die Haut noch ganz geblieben ist, Umschläge mit erwärmtem Weingeist

oder Branntwein zu machen. Wo die Haut zer-
stört ist, mache man einen Brei aus geschabter
Washseife, mische ihn auf Leinwand und bedecke
die Brandwunden damit. Wunden, die eitern und
einen übeln Geruch verbreiten, behandelt man mit
Styzein.

Epilepsie ist bei Kästjvögeln keine Selten-
heit. Dieselbe kommt sowohl bei Kanarien als auch
bei Crotten und heimischen Vögeln vor. Schwäch-
linge, durch falsche Fütterung, Pflege und Behand-
lung heruntergekommene Tiere oder leicht zu Krank-
heiten geneigte Exemplare werden nicht selten von
epileptischen Krämpfen gequält. Sie fallen dann
plötzlich von der Sitzstange, flattern auf dem Rücken
liegend heftig mit den Flügeln, strecken krampfhaft
zuckend die Beine aus, um sie dann wieder an sich
zu ziehen. Die Vögel bleiben dann gewöhnlich
längere Zeit liegen oder sitzen wie betäubt am
Boden, bis sie sich wieder allmählich erholt haben.
Werden die Vögel gut verpflegt und richtig ge-
füttert, so bleiben die Anfälle aus. Ein Heilmittel
dagegen giebt es nicht. Vielmehr ist vor Kurier-
methoden und Mitteln zu warnen.



Antworten.

53. (Nachtrag zur Beschreibung in Nr. 14.) Die
mit Wasserglas konservierten Eier müssen, wenn man sie
sieden will, vorsichtig an beiden Enden mit einer Nadel
angestochen werden. Andernfalls zerspringen sie, weil
die erhitzte Luft im Innern durch die fest verstopften
Poren nicht mehr austreten kann. F. in B.

62. Billige Fruchtpressen finden Sie in jedem guten
Haushaltungsartikelgeschäft. Wenden Sie sich z. B. an
die Firma Huber-Hob, Großmünsterplatz, Zürich.
Zürcherin.

63. Nach den gemachten Erfahrungen im Obstbau,
ist dieser, wenn rationell betrieben, immer lukrativ.
Wenn Sie billiges Land besitzen und nicht zu viel fremde

Arbeitskraft halten müssen, können Sie sicherlich dabei
vorwärts kommen. Natürlich müssen Sie zum Anbau
Sorten wählen, die gut im hiesigen Klima gedeihen.
Abfah hat man immer.

Einer, der aus Erfahrung spricht.

64. Wäsche mit Stockflecken, wie überhaupt alle ver-
gilbte Wäsche behandelt man am besten mit Chlor. Man
nimmt dazu zirka 100 Gr. Chlorkalk und rührt sorg-
fältig 1 Liter kochendes Wasser daran. Wenn derselbe
aufgelöst ist, so gieße man alles durch ein Tuch in ein
anderes Gefäß und verdünne es mit 5 Liter Wasser.
Man zieht dann das gefleckte Zeug aus diesem Wasser
auf oder läßt es, je nach den Umständen, eine viertel
oder höchstens eine halbe Stunde darin, und spült es
nachher gut in frischem Wasser aus. Dieses verdünnte
Chlorwasser ist auch in jeder Apotheke als Eau de Javelle
erhältlich. Sie thun wohl am besten, es dort fertig
präpariert zu kaufen. Hausfrau in F.

65. Hier ein Rezept für blaue Tinte: In ein Gefäß
gießt man 1 Liter heißes Wasser und setzt demselben
100 Gramm chromsaures Kali zu. 20 Gr. in Stücke
geschlagenen Blauholzertrakt bindet man in einen Lein-
wandbeutel und hängt denselben in das Wasser. Sobald
der Extrakt aufgelöst ist, ist die Tinte fertig. Zur
Schimmelverhütung setzt man etwas Karbolsäure hinzu.
Will man die Tinte im Großen bereiten, nimmt man
2 Kilo Blauholzertrakt, 10 Kilo einfach chromsaures Kali
und 100 Liter Wasser. F. B.

Fragen.

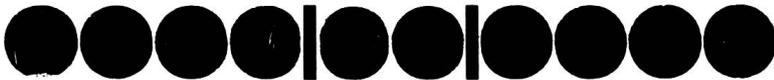
66. Kann mir eine der freundlichen Leserinnen Rat
erteilen, wie man aus schwarzen Tuchplätzli, 16-20
Centimeter groß, eine hübsche Divandede herstellen kann?
Für gute Anweisung wäre sehr dankbar. E. L.

67. Welches ist das beste Düngmittel für Rabitz?
Ich finde, mein „Pflanzplätz“ sieht nicht so gut aus, wie
der meiner Nachbarin; es muß wohl an der Düngung
liegen, daß die Köpfe gar nicht fest werden wollen. Ich
wäre dankbar für guten Rat. Eine vom Lande.

68. Wie lassen sich Aprikosenflecken entfernen? Ich
habe solche (in einer weißen Kinderschürze) schon mit
allem möglichen behandelt, leider ohne Erfolg. Gemüß
weiß mir ein gutes Hausmütterchen Rat. Fr. W.

69. Wie ist das Backpulver zu verwenden? Ich
brauche es immer nach Vorschrift und mein Backwerk
geht in der Regel rasch und schön auf. Nehme ich es
dann aus dem Ofen, so fällt es zusammen. Wo mag
der Fehler liegen? Junge Köchin.

70. Kann mir jemand mitteilen, wie man das
Suppengrün, das jetzt im Ueberfluß zu haben ist, für
den langen Winter zweckmäßig konserviert? Anna.



Bestes und billigstes Kochbuch:

Volkart's Kochbüchlein.

Erster Teil
von

Volkart's Koch-, Haushaltungs- & Gesundheitsbüchlein
mit 20 Speisezetteln samt Berechnungen und Rezepten, weitere Koch-
rezepte und Anleitung zum Zusammenstellen von einfachen Mahlzeiten
behuft richtiger Ernährung.

Broschirt 90 Cts., steif brosch. Fr. 1.20 beim Verleger W. Coradi-
Maag, Bürich III, sowie durch alle Buchhandlungen.



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



Ist die beste.

(W587)

Wegen Platzmangel wird ein gut
funktionirender

Grudeherd,

für sparsame Hausfrauen das em-
pfehlenswerteste, was in Kochappa-
raten existirt, zu dem Ausnahms-
preise von Fr. 15 bei sofortiger
Wegnahme abgegeben. Sich zu
melden Bäckerstrasse 58 II. Stock
Zürich.