

Objektyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **8 (1901)**

Heft 21

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Haushaltliche Ratgeber

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

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

Nr. 21. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 16. Nov. 1901.

Was bleibt.



Stunden, Tage, Jahre eilen
unaufhaltsam immer weiter.
Manchmal möchtest du verweilen,
Wenn die Stunde froh und heiter;
Wird sie aber trüb und trüber,
Wünschst du, daß sie vorüber —
Schau drum vom wechselvollen
Erdendasein dort hinüber,
Wo des Lebens hellste Sterne
Aufglüh'n aus der Himmelsferne:
Glaube, Liebe, Hoffnung bleiben,
Wenn im Strom wir abwärts treiben.

Hedwig Sollikofer.



Wie Britli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Viertes Kapitel.

Britli lernt heizen.

(Fortsetzung.)

Britli lauschte den Lehren von Frau Professor höchst aufmerksam und ging mit den besten Vorsätzen hinter das Heizen. Von allem, was ihm gesagt wurde, konnte es am wenigsten begreifen, daß man in geheizten Zimmern auch tagsüber die Fenster aufsperrt. Bei ihnen zu Hause hielt man die Wärme zusammen. Aber es mußte etwas dran sein, daß ein gut gelüftetes Zimmer gleich wieder erwärmt war, denn in allen Räumen war es stets so behaglich warm trotz der fleißigen Lüfterneuerung. Das war wieder etwas, was es zu Hause auch einführen wollte. Und einen solchen Aschenkessel, wie man ihn hier gebrauchte, den mußte die Mutter auch haben. Ob das nicht ein praktisches Weihnachtsgeschenk wäre! Ja, mit diesem Patent-Aschenkessel von Gebr. Linde in Zürich, da war es

leicht, keinen Staub zu machen. Das war wirklich ein gut ausgedachtes Gerät: Von Eisenblech ein Zylinder, der auf kleinen Rollen läuft, innerhalb ein Sieb hat, das die Asche in den untern Raum durchläßt und die Kohlenstückchen, auch die kleinsten zurückbehält. Brachte man den Rückstand aus den Defen da hinein und schloß rasch den Deckel, so fand man beim nächsten Heizen hier immer noch ein ganz ansehnliches Häufchen brauchbarer Kohlen, wenn man den Kessel auf den Rollen sofort nach dem Einfüllen ein bißchen hin- und hergeschoben und ihn dann ruhig hatte stehen lassen. Auch einen kleinen Kniff, den ihm die Rosine beigebracht hatte, wollte es nicht vergessen; in Vaters Werkstatt stand ein Zylinderofen aus Eisenblech, der immer eine so fürchterliche Hitze ausstrahlte. Nun hatte es gesehen, wie man durch eine Schaufel angefeuchteter Asche, welche man auf die glühenden Kohlen brachte, die Hitze bedeutend mildern und ein viel langsames Verbrennen der Kohlen herbeiführen konnte. Sie glimmten unter der feuchten Decke langsam weiter. Freilich durfte man diese Manipulation erst ausführen, wenn eine genügende Menge Kohlen in Brand waren und für diesen Tag keine weitem mehr zugegeben werden mußten.

Die große Lampe in dem Petrolofen brachte dem Britli schon mehr heimlichen Aerger. Wenn es meinte, die Lampe ganz exakt gepußt und gefüllt zu haben, ja — da war abends halt doch wieder irgend ein Zipfel, der rauchte und das Glas ruhig machte, und Frau Professor obendrein mit ihrer feinen Nase und ihren empfindlichen Nerven für reine Luft ohne Gerüche war ganz unglücklich darüber. Sie instruierte das Mädchen nun selbst. „Wir haben glücklicherweise sonst im Hause keine Petrolampen mehr, als ein paar kleine transportable Küchenlampen und eben diese im Petrolofen, aber siehst du, nicht überall ist Elektrizität und Gas erhältlich als Spender des Lichtes und darum mußt du das Lampenreinigen regelrecht lernen. Eine Hauptsache ist, daß die Reinigung und das

Nachfüllen mit Petroleum jeden Tag vorgenommen wird, letzteres ja nicht etwa bloß, wenn der Delbehälter leer geworden ist. Wer sich die kleine Mühe nicht verbrießen läßt und jeden Morgen eine bestimmte Zeit dafür einschleibt, der wird durch schönes Brennen und ein reines helles Licht belohnt. Auch sind beim Beginne des Winters sämtliche Lampenbrenner im Hause einmal gründlich zu reinigen, was am besten durch Auskochen in Sodawasser geschieht. Man entfernt alle Dochten, leert alle Petrolbehälter vollständig und reinigt sie mit warmem Sodawasser. Sind die Dochten filzig und bräunlich geworden, so ist es weit sparsamer, sie wegzumwerfen oder doch das verdorbene Stück wegzuschneiden, als den ganzen Winter ein schlechtes Licht zu haben. Es giebt Leute, die an solchen Kleinigkeiten am unrechten Orte sparen. Oft kauft man sich einen neuen Brenner, während es nur an der gehörigen Reinigung fehlt. Dann ist auch auf die Haltbarkeit der Zylinder zu achten. So billig an und für sich das Petrollicht sich stellt, kann es durch unvorsichtige Behandlung der Gläser zu einem teuren Artikel werden. Das Glas muß in erster Linie gut passen, nicht zu fest und nicht zu lose im Brennerrand sitzen. Haltbar kann man Lampengläser vor dem Gebrauch dadurch machen, daß man sie mit kaltem Wasser bedeckt in einer Casserole auf's Feuer bringt und das Ganze bis zum Siedepunkt erhitzt und zum Erkalten bei Seite stellt. Zum täglichen Reinigen der Gläser bedient man sich dieser Zylinderbürste und eines reinen Lappens. Für die übrigen Teile der Lampe, namentlich für den stets schwitzenden Petrolbehälter halte man sich ein anderes Tuch. Die Bürste muß von Zeit zu Zeit in warmem Sodawasser gespült werden, da sie sich rasch beschmutzt. Das wird so oft vergessen, daß nur saubere Hilfsmittel eine richtige Reinigung ermöglichen. Der Docht soll nicht häufig eigentlich abgesehritten, sondern nur täglich mit einem weichen Papierbäuschchen oder einem Bürstchen abgerieben werden, wobei sehr darauf zu achten ist, daß keine Rußteilchen in den Hohlraum des Brenners fallen. Dieser selbst ist durch Vosschrauben der äußern Hülse des Brenners wöchentlich wenigstens einmal frei zu legen und ebenfalls mit einem kleinen Bürstchen und durch Schütteln zu reinigen, denn er führt dem Lichte die nötige Luft zu. Ohne genügende Luftzufuhr keine richtige Flamme. Deshalb brennen die Lampen in gut gelüfteten Zimmern auch viel heller, als in schlechtventiliierten. Etwas Salz auf den Boden des Delbehälters gebracht, trägt zur Klärung des Petrols bei, indem es das darin enthaltene Wasser absorbiert.

So und nun versuchs, liebes Kind, Geschicklichkeit und Geduld gehören schon zum Lampenrichten und daß du mir mit dem Petrol sorgfältig umgehst! Fülle nie bei Licht und gieße den Behälter nie zu voll oder gar bis zum Ueberlaufen. Es soll immer noch ein leerer Raum zwischen Brenner und Oberfläche der Flüssigkeit sein, sonst

liegt die Gefahr nahe, daß das Petroleum so erhitzt wird, daß es zu einer Explosion kommt. Du weißt, welch' schreckliche Verbrennungen dadurch schon herbeigeführt wurden. Also noch einmal: Vorsicht und Pünktlichkeit!"

Fünftes Kapitel.

Gritli kommt an das Kleiderreinigen.

„Trage diese Kleider nun auf den hintern Balkon und klopfe und reibe sie vorläufig gut aus, bis ich Zeit habe, dir das Weitere zu zeigen“, sagte Rosine und belub das junge Mädchen mit einem Arm voll Herren- und Frauenkleider. Gritli legte die Last über einen Stuhl und nahm Stück für Stück vor, wobei es ordentlich Staub hinausjagte und ihn auch schluckte. Gerade angenehm fand es diese Geschichte nicht, aber es mußte nun einmal sein. Plötzlich tauchte aber Rosine im Rahmen der Thüre auf und fieng ein Gezeter an, daß das arme Gritli rot und blaß wurde. „Nein, aber der Unverstand! Da wirfst sie mir diese schönen, teuren Kleider an einen Haufen und wirbelt den Staub von einem zum andern. Dort schleppt ja der Ärmel eines Ueberziehers gar am Boden. Hänge doch die Sachen auf, du findest ja Schrauben genug, wenn du die Augen aufmachst. Und dann bringst du die ausgeklopften Stücke sofort weg, damit sie nicht wieder voll Staub werden. Auch hast du die linke Seite ebenfalls zu reinigen, du kehrt die Frauenröcke um und reibst und klopfst, bis aller Straßenkot und Staub weg ist, schüttelst das Kleid auch von Zeit zu Zeit aus. Für Kleider nimmt man auch nicht diesen großen Klopfer, sondern entweder das Rohrstäbchen oder dann den kleinen, mit Leder bezogenen Ausklopfer. So — und nun nimmst du eine saubere Bürste und legst jedes Stück auf den Tisch und bürstet es vollends rein; bei Herrenröcken kommt zuerst der Kragen an die Reihe, dann die Ärmel von hinten nach vorn, wobei man stets vorn innerhalb auch zu bürsten hat, denn gerade am vordern Rand setzen sich gerne Staub und Schmutz an; dasselbe gilt auch bei den Taschen, welchen besondere Sorgfalt zu widmen ist. Man bürstet nun den Rock ringsum von oben nach unten, stets dem Strich des Tuches folgend und hält sich dabei einen reinen Staublappen zur Hand, damit der Tisch stets sauber gehalten sei und gepuzte Stellen nicht wieder verunreinige. Sollten sich trotz dieser Prozedur noch Flecken oder fettige Stellen z. B. an Kragen oder Taschen befinden, so hat man dagegen vorzügliche Mittel, entweder in einem Panamarindenabjud oder dann in einer Mischung von Salmiakgeist und lauwarmem Wasser (auf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser ein Eßlöffel Salmiak). Freilich muß dann auch hier wieder mit Ueberlegung gearbeitet und der Schmutz nicht etwa bloß hineingerieben werden. Man legt sich ein zusammengefaltetes reines Küchentuch auf dem Tisch zurecht, legt den Kragen oder eine andere schmutzige Stelle platt darauf, taucht eine ältere, aber saubere Bürste in die Flüssigkeit

und trinkt damit die fettigen Stellen, bürstet dann gegen den äußern Rand und verschiebt die Unterlage immer wieder, damit sie stets das schmutzige Wasser aufsaugt. Zuletzt spült man mit etwas reinem Wasser nach und trocknet mit einem reinen Tuche nach. Dann wird der Rock über einen Ständer oder Träger oder im Notfalle auch über eine Stuhllehne so aufgehängt, daß er nicht aus der Façon kommt. In den meisten Fällen ist Bügeln nicht gerade notwendig. Ist indessen der Kragen kraus geworden, so legt man ein trockenes Tuch darüber und bügelt auf diesem. Herrenbeinkleider werden auf dieselbe Art gereinigt, nur schiebt man hier die Unterlage in die Beinkleider hinein und zwar ganz glatt; damit man tüchtig reiben kann. Ist der Straßentot durch trockenes Reiben und Bürsten an den untern Enden nicht zu entfernen, so ist meistens ein eigentliches Auswaschen und Spülen in lauwarmem Wasser das vorteilhafteste. Man bringt dabei nur die beschmutzten Teile in's Wasser und bügelt nach dem Trocknen gut aus.

(Fortsetzung folgt.)



Wie pflegen wir unsere Zimmerpflanzen im Winter?

Von Obergärtner Fr. Raetz.

Motto; Wer Blumen liebt,
Hat auch die Menschen gern.

Die Pflege der Zimmerpflanzen im Winter erfordert neben aufmerksamer Behandlung auch einige Erfahrung. Hauptbedingung zu ihrem Gedeihen ist das Licht, weswegen der Blumentisch immer möglichst nahe ans Fenster gerückt werden muß. Auf dem Fensterbrett finden vorzugsweise diejenigen Pflanzen ihren Platz, die weiche krautartige Stengel, weiche oder behaarte, oder auch feine, nadelartige oder gefiederte Blätter haben, sowie auch diejenigen, welche junge Triebe bilden, die an dunkleren Standorten schwächlich und lang werden; ferner blühende Pflanzen und solche Gewächse, die eine niedrige Temperatur verlangen. Pflanzen mit härteren, lederartigen Blättern können vom Fenster entfernter aufgestellt werden, nur sind auch für sie zu dunkle Stellen zu vermeiden.

Eine Hauptrolle bei ihrer Pflege spielt das Begießen der Pflanzen. Ist die Erde auf der Oberfläche des Blumentopfes so trocken, daß sie, zwischen die Finger genommen und gedrückt, nicht zusammenhält, sondern auseinanderfällt, so ist zum Gießen die höchste Zeit. Auch an der Farbe der Erde kann man die Trockenheit der Pflanze erkennen. Die noch hinlänglich mit Feuchtigkeit versetzte Erde sieht stets dunkler aus, als diejenige, welche trocken ist. Je feuchter sie ist, desto schwärzer, je trockener, desto heller und grauer ist ihr Aussehen. Wenn die Erde so trocken geworden ist,

daß der Pflanze die nötige Nahrung nicht mehr durch die Wurzeln zugeführt werden kann, tritt ein in allen ihren Teilen erschlaffender Zustand ein, den man in der Gärtnerei mit dem Ausdruck „Welken“ bezeichnet.

Sobald sich die ersten Zeichen einer solchen Erschlaffung zeigen, ist es notwendig, zu gießen; versäumt man diesen Moment, so ist das Absterben der Pflanze in den meisten Fällen die unmittelbare Folge. Ist die Pflanze jedoch schon zu welk geworden, so hüte man sich, derselben gleich das volle Quantum Wasser zu geben, da sie sonst recht verloren gehen würde. Man besprizt sie vielmehr erst, damit die Blätter allein die Feuchtigkeit aufsaugen, und begieße erst dann den Wurzelballen, bezw. die Erde, in vorsichtiger Weise; jedoch anfangs nur wenig, bis sich die Pflanze allmählich erholt; dies ist an dem Wiederfrischwerden der Blätter und Blüten zu erkennen. Nun erst gieße man soviel nach, bis der Wurzelballen wieder genügende Feuchtigkeit besitzt. Besonders machen wir darauf aufmerksam, keine Pflanze zu begießen, welche, obgleich welk, noch dem vollen Sonnenschein ausgesetzt ist; der schlaffe Zustand und der schnelle Temperaturwechsel würden den Tod der Pflanze zur Folge haben. In solchem Falle stellt man die betreffende Pflanze erst in den Schatten, oder man wartet mit dem Gießen, bis die heißen Strahlen der Sonne nicht mehr darauf brennen.

Nun kann aber ein besonderer Fall eintreten, wo die Pflanze trotz ihres welken Zustandes noch kein Wasser nötig hat. Wird z. B. eine im Fenster stehende Pflanze nach mehrtägigem, trübem Wetter plötzlich den heißen Sonnenstrahlen ausgesetzt, so tritt häufig ein Welken ein, ohne daß der Wurzelballen trocken ist. Hier muß also erst eine genaue Untersuchung der Erde stattfinden, bevor man gießt. Es kommt dies sehr häufig bei Neuholländer Pflanzen vor, deren höchst empfindlicher Wurzelkopf die heißen Sonnenstrahlen nicht ertragen kann. Der welke oder schlaffe Zustand einer Pflanze kann auch eintreten, wenn die Erde noch naß genug ist. Man kann sich dies nicht erklären und denkt wohl gar, es wäre noch viel Wasser nötig, weshalb immer noch mehr gegossen wird, ohne daß jedoch der welke Zustand aufhört. Tropft man aber die Pflanze aus, so wird man finden, daß die Wurzeln schlecht und schwarz und infolge der zu vielen Nässe verfault sind. Sie können deshalb keine Nahrung aufnehmen, denn die Pflanze ist krank. Ein sofortiges Umpflanzen, wobei die alte Erde ganz von den Wurzeln entfernt, die faulen und schlechten Wurzeln bis auf die gesunden Teile abgeschnitten und wieder frische Erde gegeben wird, kann die Pflanze noch retten.

Das Wasserbedürfnis ist sehr verschieden und hängt von dem individuellen Zustande der Pflanze ab. Solche mit dicken, fetten Blättern oder mit fleischigen Wurzeln, wie Kakteen und sogenannte Fettpflanzen, verlangen weniger Wasser, als solche mit feineren Blättern und Wurzeln. Pflanzen, die

ihren natürlichen Standort auf Wiesen, im Walde oder auf Uferländern haben, bedürfen mehr Wasser als Heidepflanzen; die auf Bergabhängen, auf Sandboden u. s. w. gedeihen. Eine Pflanze ferner, die im vollen Wachstum begriffen ist, verlangt mehr Wasser, als eine, die sich im Zustande der Ruhe befindet. Ebenso wird eine Pflanze an einem warmen und hellen Standorte reichlicher Wasser bedürfen, als eine an einer kälteren und dunkleren Straße. Eine frisch verpflanzte Pflanze bedarf weniger Wasser, weil die Wurzeln ihre Lebensfähigkeit noch nicht begonnen haben, als eine, die schon stark durchwurzelt ist. Besondere Aufmerksamkeit verlangen alle in Heide- oder Lauberge stehenden Pflanzen. Sie müssen beständig in einer angemessenen Feuchtigkeithalten gehalten werden. Hängen die Blätter nur einige Stunden herab, so ist der Tod dieser Pflanzen unvermeidlich. Der Mangel an aufmerksamem Begießen der Zimmerpflanzen ist der Hauptgrund, daß namentlich die Heidearten meist sehr bald zu Grunde gehen.

Eine gesunde, vegetierende Pflanze muß immer so reichlich begossen werden, daß das Wasser den ganzen Wurzelballen durchdringen kann. Hat man zu viel gegeben, so zieht sich ein Teil der Flüssigkeit durch das Abzugsloch des Blumentopfes. Deshalb ist es gut, auf den Boden des Topfes etwas Moos zu legen, um einen hohlen Raum zu erzielen, in den das Wasser leicht eindringen und abfließen kann. Für das Gedeihen der Pflanzen ist es förderlich, überfließendes Wasser aus den Untersätzen zu entfernen, sobald der Topf vollgesogen ist. Läßt man das Wasser in den Untersätzen stehen, so dringt dieses durch die Oeffnung in den Topf wieder ein und versäuert durch seine beständige Einwirkung die Erde. Um jede Möglichkeit des Wiedereindringens zu vermeiden, stellt man die Töpfe durch Unterlegen kleiner Holzstückchen in den Untersätzen hohl. Auf diese Weise wird auch das gedeihliche Eindringen der Luft von unten in die Töpfe ermöglicht.

Wenn irgend zu beschaffen, gebe man den Pflanzen Regenwasser; den besten Ersatz hiefür bietet das Flußwasser. Brunnenwasser sollte man nur im äußersten Notfall gebrauchen, da es infolge seines Kalkgehaltes nachteilig wirkt. Ist man genötigt, Brunnenwasser zu nehmen, so sollte es wenigstens eine Zeitlang in flachen Gefäßen der Luft und Sonne ausgesetzt oder vor Gebrauch abgekocht werden, wodurch sich die Kalkteile zu Boden setzen.

Auch die Temperatur des Wassers ist von wesentlichem Einflusse auf die Pflanzen. Im geheizten Zimmer darf nur Wasser benutzt werden, welches mindestens gleiche Temperatur mit der Zimmerluft hat, also ungefähr eine Wärme von 15–18° R. Wärmere Wasser schadet nicht, kälteres ist jedoch nachteilig. Bei kranken Pflanzen kann man Wasser von circa 25° R Wärme verwenden, denn es dient dazu, die Erde zu entsäuern,

da die Versäuerung der Erde in den meisten Fällen die Veranlassung zu Krankheiten ist.

Sehr wohlthuenend ist es für die Pflanzen, sie des öfteren abzusprihen oder abzubrausen. Das hierzu verwendete Wasser muß jedoch gut verschlagen (lauwarm) sein.

Hat sich der Staub oder sonstige Unreinlichkeit auf den Blättern angesiedelt, so wird dies am besten mit einem feuchten Schwamm beseitigt. Eine auf diese Weise gewissenhaft behandelte Pflanze wird das Auge durch Frische und Blütenreichtum erfreuen, und die Schönheit ihres Blumentisches, der Blumenflor am Fenster die Pflegerin reichlich für ihre Mühe und Sorgfalt entschädigen.

„Küche und Haus“.



Wasserdichtes Schuhwerk kann man in folgender Weise selber herstellen. Man schabt festes Paraffin, wie man es in jeder Droguenhandlung bekommt, recht fein und schüttet es in eine Flasche mit Benzin. Wenn es sich aufgelöst hat, giebt man neues hinein und wiederholt dies Verfahren so lange, bis die Flüssigkeit kein Paraffin mehr aufnimmt. Die Flasche muß dabei gut verkorkt gehalten werden. Mit der Mischung bestreicht man das Oberleder, die Nähte, die Sohlen und zwar so oft, als das Schuherleder noch Flüssigkeit aufnimmt. Sobald das Benzin verdunstet ist, kann der Schuh mit Stiefelwachs oder Lederlack wie gewöhnlich behandelt werden.

Filzhüte kann man sich selbst reinigen, wenn sie noch nicht allzusehr gelitten haben. Zu dem Zweck taucht man ein weiches Läppchen in verdünntem Salmiakgeist ein und reibt den Hut damit ab. Jedesmal, wenn man von neuem eintaucht, muß man eine frische Stelle des Lappens nehmen, da die Unreinlichkeiten sonst wieder auf den Filz aufgerieben werden. Mit dem Salmiakgeist muß man dabei aber sehr sparsam umgehen, denn allzuviel Feuchtigkeit darf nicht auf den Hut kommen, da er sonst seine Form verliert. In diesem Fall bleibt nichts weiter übrig, als ihn frisch zu pressen.

Wenn bei feuchter Witterung die **Federtuffs** auf den Hüten ihre Kräuselung verlieren, kann man dies Uebel leicht wieder mit Hilfe einer Rodenbrennöhre reparieren. Nur darf das Eisen dazu lange nicht so heiß sein, wie für die Stirnlöcher.

Butter zu erproben. Ob Butter vollkommen rein, unverfälscht und frisch ist, läßt sich auf die einfachste Weise probieren. Man streicht etwas Butter auf eine heiße Kartoffel in der Schale und isst sie. Dieser Probe hält auch die geschickteste Fälschung nicht stand, sondern verrät sich sofort durch einen sehr intensiven Beigeschmack. Talg,

Margarine, Fett, alles schmeckt man heraus. Auch sonst unverfälschte Butter, die aber nicht mehr frisch ist, macht sich auf der Kartoffel sofort durch strengen Geschmack unangenehm bemerkbar. Diese Probe, die Professor Mayer angegeben hat, ist die sicherste, die es giebt, da jeder Nebengeschmack auf der heißen Kartoffel viel stärker hervortritt, als selbst bei empfindlicher Zunge beim einfachen Koston. Unangenehmliche weiße Butter, wie sie im Winter zuweilen vorkommt, kann man ruhig essen, wenn sie die Probe bestanden hat. Besonders wertvoll ist das einfache Verfahren, wenn man Butter für den Winter in größerer Menge einmachen und sich vorher von ihrer Güte und Reinheit überzeugen will. Aber auch bei regelmäßigen Buttereinkäufen in einem Geschäft, von einem Händler, ist eine derartige Prüfung von Zeit zu Zeit sehr angebracht.

Will man erkennen, ob ein **Zimmer zu feucht und also ungesund** ist, so stellt man 1 Kilo ungelöschten Kalk in dasselbe und läßt ihn bei luftdicht verschlossenen Thüren und Fenstern 24 Stunden dort stehen. Darauf wiegt man die Quantität Kalk. Findet sich eine Gewichtszunahme von mehr als 10 Gr., so ist das Zimmer als ungesund anzusehen.



Koch-Rezepte.

Gerstenschleimsuppe. Für 8 Personen. 6 Eßlöffel Ulmergerste, 2 Liter Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz, Suppengemüse, 1 Kalbsfuß. Die Ulmergerste wird mit kaltem Wasser, Salz, Suppengemüse und einem Kalbsfuß aufs Feuer gestellt und langsam 2—3 Stunden gekocht. Beim Anrichten gießt man sie durch ein Sieb und richtet sie nach Belieben über ein verklopftes Ei an. Zubereitungszeit: 3 Stunden.

Gänsebraten. Bereitungszeit 2—3 Stunden. Für 8 Personen. Zutaten: 1 Gans, 15 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 5 Gr. Kartoffelmehl, 30 Gr. Salz, Wasser nach Bedarf. Der Gewinnung einer guten Sauce dieses Bratens wird im allgemeinen zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt. Ist der Braten auch schön, so wird in vielen Fällen die Sauce fade sein. Es ist dann die Verwendung von Liebig's Fleisch-Extrakt am Platze, um sie gut und wohl-schmeckend zu machen. — Eine zum Braten vorbereitete und beliebig gefüllte Gans wird in einer passenden Bratpfanne mit hinreichendem Wasser und etwas Salz in den Bratofen gestellt. Das Begießen, Angießen und Wenden des Bratens wiederhole man so lange, bis er anfängt weich zu werden. Alsdann stelle man ihn auf einen schon heißen Ziegel oder Rost, damit die Hitze dem Braten von allen Seiten antommen kann. Das Anbraten der Sauce an den Rand der Bratpfanne muß durch mehrmaliges Abpinseln verhindert werden, das zu scharfe Ansetzen am Boden durch öfteres, nicht zu vieles Angießen. Das langsame Ausbraten des Fettes darf nur durch die regelmäßige Oberhitze geschehen. Ist der Braten weich und schön gelbbraun, wird er herausgenommen, das noch überflüssige Fett abgeschöpft und im Fall noch so viel zugegossen, als Sauce nötig ist. Man pinselt nun den Saucenanfang ab, gieße ihn durch und verrühre darin 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt. Mit etwas klar gerührtem Kartoffelmehl macht man die Sauce feimig.

Poulet mit Risotto. Ein gut gereinigtes, dressiertes Huhn wird in 1 Löffel heißem Fett in der Bratpfanne schön gelb angebraten, 1 Bratengarnitur, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein, sowie die nötige Knochenbrühe beigegeben und das Huhn in $\frac{3}{4}$ —1 Stunde weich gebraten. $\frac{1}{2}$ Stunde vor Essenszeit werden in feingeschnittenen Speckwürfeln zuerst 1 fein verriebene Zwiebel, dann 250 Gr. Reis gelb geröstet, sowie Wasser oder Knochenbrühe zugefügt, daß derselbe gut bedeckt ist und so langsam körnig weich gekocht. Durchgetriebene Tomaten werden mit einigen Löffeln Wein vermischt, aufgekocht, dann samt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel „Maggi-Würze“ unter den Risotto gemischt, alles in eine gut bestrichene Ringform gefüllt und in der Wärme behalten. Nun wird das Poulet tranchiert, der Reis auf eine heiße Platte gestürzt, die leere Mitte mit den Pouletstückchen aufgefüllt und letztere noch mit dem heißen Jus übergossen.

Rinderbraten wie Wild herzustellen. Zutaten: 1— $1\frac{1}{2}$ Kilo gutes Bratenstück, 1 kleine Tasse Rotwein, 1 Tasse halb Essig halb Wasser, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, einige Wachholderbeeren, Gewürz- und Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ geschnittene Zwiebel, 120 Gramm Butter, 8 Gramm Liebig's Fleischextrakt und $\frac{1}{8}$ Liter saurer Rahm. Nachdem der Braten gewaschen, gehäutet und dann gespritzt worden ist, legt man ihn in eine tiefe Schüssel, gießt die angegebene Flüssigkeit mit dem Gewürz und der Zwiebel kochend darauf und läßt das ganze eine Nacht zugedeckt stehen. Am andern Tage wird der Braten aus der Brühe genommen, damit er etwas abtrocknet und mit Salz eingerieben werden kann. Nun wird er in der Butter auf beiden Seiten gebräunt und die durchgegoßene Brühe nach und nach hinzugethan, auch das fehlende Salz und Wasser, welches man mit 8 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt verrührt. Unter öfterem Begießen weichgeschmort und mit saurer Sahne, worin nach Bedarf etwas Mehl verrührt ist, geschwenkt, wird das Fleisch in circa 2 Stunden fertig gestellt. — In derselben Weise kann man Kalbskeule, von allem Fett befreite Hammelkeule, sowie Karbonadenstück nach Entfernung der Knochen und des überflüssigen Fettes zubereiten, letzteres natürlich ohne Speck.

Kastanien. 500 Gr. Kastanien, gedörrt, 15 Gr. süße Butter, 5 Gr. Salz und 1 Löffel Rahm. 500 Gr. gedörrte Kastanien werden am Abend in weiches Wasser, event. mit etwas Soda eingelegt und morgens vollständig von den übrig gebliebenen Häuten befreit. Dann kocht man sie mit frischem Wasser gar und serviert sie gesotten, oder, vom überschüssigen Kochwasser befreit, auf verschiedene Arten zubereitet, z. B.: Mit Butter und Rahm aufgekocht, ganz wenig gesalzen, oder mit Zucker und Zimmt als süße Kastanien. — Mit geriebenem Weißbrot in ganz frischer Butter geröstet zu geschwungenem Rahm. — Mit gelb gerösteten Brosamen und feinem Zimmt überstreut und mit so viel warmem Fruchtast übergossen, daß eine leichte Sauce entsteht. In solcher Weise sind frische und recht weich gekochte bürre Kastanien als Nahrungsspeise nach Fleisch und Gemüse gut. — Als wirkliches Gemüse kann man sie auch mit Speck kochen, wobei das Kochwasser kurz gehalten wird, damit die Brühe fast einkocht. — Durch ein Sieb getrieben, bereitet man sie mit süßem Rahm und frischer Butter wie Kartoffelstod zc. Aus „Volkarts Kochbüchlein“.

Rosenkohl als Gemüse. Man befreit die kleinen Kohlköpfchen von den äußeren losen Blättern, wäscht sie gut, läßt sie in siedendem gesalzenem Wasser einmal aufkochen, kühlt sie in frischem Wasser ab, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, verkocht inzwischen etwas Rindbrühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze, dünstet den Rosenkohl darin vollends weich, doch so, daß alle Köpfchen fest beisammen bleiben, würzt ihn mit Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß oder weißem Pfeffer und giebt ihn zu Koteletten, gepökelter Zunge, gedämpfter Ente, Bratwürstchen und dergleichen.

Punschauflauf. 8 Eigelb rührt man mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig. Dann giebt man den Saft und die Schale einer Zitrone dazu, sowie 3—4 Löffel Arrat

und mengt den Schnee der 8 Eier leicht darunter. Eine Auflaufform streicht man mit Butter aus und bäckt die Masse in mäßiger Hitze. Serviert wird der Auflauf in der Form.

Käsekuchen. Aus gewöhnlichem Weißbrotteig, den man mit etwas frischer Butter durchknetet hat, treibt man einen runden Kuchen aus, läßt ihn aufgehen, vermischt 150—180 Gramm feingehackten, recht fetten Käse mit $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und 3—4 Eiern und übergießt den Kuchen damit, oder belegt ihn mit dem feingehackten Käse, und gießt den mit den Eiern zerquirlten Rahm darüber, streut Salz und nach Belieben Kümmel darauf und bäckt ihn eine halbe Stunde.

Birnenweggen. 2 Kilo dürre Birnen werden in Wasser eingeweicht, am folgenden Tag mit dem Einweichwasser auf's Feuer gestellt, weichgekocht, vom Stiel und Flügel befreit und fein zerstoßen. Sodann giebt man einen Theelöffel Zimmt, 1 Messerspitze Nelkenpulver, 100 Gr. zerlassene süße Butter, 100 Gr. feingehackte Nüßkerne oder Haselnüsse, 1 Gläschen Kirchwasser, nach Belieben einige Tropfen Anisöl und, wenn der Teig noch zu trocken ist, etwas von dem Kochwasser bei. Nun bereitet man einen geriebenen Teig, wälzt 40 Centimeter große Vierecke davon, bestreicht diese ziemlich dick mit der Birnenmasse, rollt den Teig auf, befestigt die Enden mit Wasser, bestreicht die Weggen mit Eigelb, verzert sie mit der Gabel und backt sie bei guter Hitze schön gelb.

Kochbuch von Fr. Vofshard.

Zimmtsterne. 375 Gr. Zucker werden mit 6 Eiweiß und etwas Zitronensaft eine halbe Stunde lang gerührt; von diesem Schnee wird etwas zum Anstreichen der Zimmtsterne bei Seite gethan, in das Uebrige werden 375 Gr. rohe gestoßene Mandeln und 25 Gr. feinsten Zimmt genommen, zu einem Teig verarbeitet, Förmchen ausgestoßen, diese auf ein mit Zucker und Mehl bestreutes Blech gelegt und gebacken. Nachher überstreicht man sie auf der obern Seite mit dem zurückbehaltenen Schnee und trocknet sie noch einen Augenblick im Ofen.

Mandelkrapsen. Aus einem Buttermilch mit Wein und Zucker bilde Krapsen und fülle sie mit folgender Masse: 125 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln, 125 Gr. gesiebten Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone wird mit 2 Eigelb und dem Schnee von einem Eiweiß angerührt. Sind die Krapsen gebildet, so streiche sie vor dem Backen mit feingestobenem und mit Wasser angefeuchtetem Zucker an.

Gesundheitspflege.

Die Zitrone als Heilmittel. In der winterlichen Jahreszeit, wo Schnupfen und Husten recht häufige und unerwünschte Gäste sind, sei auf die Heilkraft der Zitrone hingewiesen, die als Hausmittel, rechtzeitig angewendet, vorzügliche Dienste leistet.

Man nimmt z. B. bei Halsschmerz (beim Schlucken zc.) einen Theelöffel ausgepressten Saftes, etwa zwei bis drei Mal am Tage.

Bei Heiserkeit, Schnupfen empfiehlt sich öfter am Tage, besonders aber abends vor dem Schlafengehen, der Genuß eines Glases warmer Zitronenlimonade, die aus heißem gekochtem Wasser, gutem Hut Zucker und reichlich Zitronensaft bereitet wird.

Daß mit Zitronensaft auch die Hände eingerieben und dadurch vor dem schmerzhaften Aufspringen bewahrt werden, ist bekannt, ebenso, daß

mundgelegene Stellen bei Kranken damit behandelt werden.

Durchnähte Kleider, Strümpfe zc. dürfen nie am Körper trocken. Sie entziehen ihm sehr viel Wärme und verursachen dadurch starke Erkältungen. Von der Größe der Gefahr kann man sich eine Vorstellung machen, wenn man bedenkt, daß dieselbe Wärmemenge, die zum Trocknen von 50 Gr. nasser Wolle erforderlich ist, völlig ausreicht, um 500 Gr. Eis in Wasser zu verwandeln.

* Krankenpflege. *

Wie mißt man Körpertemperaturen?

Kaufe ein Maximum-Thermometer (nach Celsius). Stelle das Ende des Quecksilberfadens durch eine abshwenkende Bewegung des Thermometers — zeigt der Verkäufer oder der Arzt! — unterhalb 36° C. ein! Lege die Quecksilberkugel ein: entweder a) in die gut abgetrocknete und durch Andrücken des Ellbogens gegen die Brust fest geschlossene Achselhöhle — 10 Minuten lang; oder b) nach vorhergegangener Abwaschung unter die Zunge — 5 Minuten lang; oder c) in den After (in Seitenlage des Kranken, besonders bei Kindern anwendbar); in welchem das eingedülte Thermometer festgehalten wird — 5 Minuten lang! Ein einmal eingelegtes Thermometer darf nicht früher, als nach der vorgeschriebenen Zeit herausgenommen werden. Die Ableseung erfolgt an dem Punkte der Skala, welchen das äußerste Ende des Quecksilberfadens erreicht. Jeder Grad ist in Zehntel-Grade eingeteilt. Man liest also z. B. 38,1, 38,2, 38,7 u. s. f. bis 39,0 zc. Für gewöhnlich wird einmal vormittags (8 Uhr) und einmal nachmittags (5 Uhr) gemessen; im übrigen bestimmt dies der Arzt.

Kinderpflege und -Erziehung.

Der Pseudo-Croup ist ein krankhafter Zustand, der den Kehlkopfverschluß des eigentlichen Croup nur vortäuscht. Fast stets in der Nacht, mitten aus dem Schlaf heraus, nachdem sie bei Tage ganz wohl gewesen waren, fahren die Kinder mit einem heftigen Husten empor, welcher bald mehr hohl, bellend, bald mehr rauh, croupartig klingt. Die Atmung ist mühsam und laut, mit sägendem Geräusch, das Schreien heiser. Der kleine Patient ist sehr unruhig, setzt sich mit ängstlichem Gesichtsausdruck auf und greift sich an den Hals. Man kann es keiner Mutter verübeln, wenn sie angesichts dieses Zustandes an Diphtherie, Croup und Erstickungsnot denkt. Aber siehe da, nach wenigen Minuten ist der Anfall vorüber, die

Atmung wird ruhig; nicht lange und das Kind liegt wieder in friedlichem Schlafe. Der Anfall kann sich auch noch einmal wiederholen, aber danach ist die Nachtruhe wieder endgültig hergestellt. Bei Tage sind die Kinder dann durchaus wohl, spielen munter herum, nur hin und wieder kann etwas trockener Husten an das Geschehene erinnern. In vielen Fällen bleibt es bei der einen Schreckensnacht. Es kommt aber auch vor, daß die Anfälle zwei oder mehrere Nächte hintereinander auftreten. Dann hören sie auf, es bleibt ein einfacher Husten zurück, der ein oder zwei Wochen dauert und dann verschwindet. Man unterstützt diese Entwicklung, indem man den Kindern häufig, besonders abends, warmes Getränk (Milch, Zuckerswasser, Milch mit Selterswasser) zu trinken giebt und ihnen zur Nacht einen Prießnitz'schen Umschlag um den Hals macht. Während des Anfalls bedarf es keiner Maßregeln, da derselbe stets in kürzester Zeit vorübergeht. Dazu muß man freilich sicher sein, daß es sich nur um Pseudo-Croup handelt. Beim ersten Anfall wird man stets gut tun, einen Arzt herbeizuholen und seine Entscheidung über die Natur desselben entgegenzunehmen.

Unterdessen empfiehlt es sich, dem Kinde einen warmen Umschlag von halb Essig, halb Wasser um den Hals zu machen und einen Eßlöffel erwärmtes Süßöl, an der Spitze mit etwas Staubzucker versehen, einzufließen.



Arbeitskalender für den Monat November. Bei frost- und schneefreiem Wetter werden Obstbäume und Sträucher gepflanzt und verpflanzt; Stamm und Aeste älterer Bäume von Moos, Flechten zc. gereinigt und der Klebgürtel erneuert. Bei strengem Frost überdeckt man die Pfirsichspaliere mit Tannenreisern. Für Baumpflanzungen für das Frühjahr werden die Pflanzgruben schon jetzt ausgeworfen. Wurzelaufläufer von Quitten und Johannisäpfeln werden auf Beete verpflanzt. — Die im vorigen Monat eingewinterten Gemüse werden einer Durchsicht unterworfen und angefaultes ausgefondert. Den Boden, der im nächsten Jahr mit Kohl, Salat, Gurken, Kürbissen, Bohnen, Sellerie, Kohlrüben bepflanzt werden soll, düngt man jetzt. Die Spargelpflanzungen bedeckt man mit einer 5—6 Centimeter hohen Schicht Dünger. Im Blumengarten deckt man die Rosen, feine Koniferen, Gehölze und Stauden ein und beschneidet das Gehölz; die im Frühling blühenden dürfen jedoch nur sehr wenig oder gar nicht beschnitten werden; Rosen überhaupt erst im Frühling. Die zu düngenden Rasenflächen werden mit kurzem verrottetem Dünger befahren, schlechter Rasen, der im Frühjahr neu angefaßt werden soll, muß tief umgegraben werden. — Primeln können nach und

nach aus den kühlen Räumen in das erwärmte Zimmer gebracht werden. Man beginnt mit dem Treiben der Hyazinthen und Tulpen und Ende November legt man die ersten Maiblumen zum Treiben ein. Kamelien und Azaleen mit vorgerückten Knospen können Mitte November wärmer gestellt werden.

Ungeziefervertilgung im Winter.

Im Winter giebt es Tage, an welchen wenig zu thun ist. Diese sollten wir benutzen, um die grauen Puppen der Kohlweizlinge einzusammeln und zu vernichten. Die Raupen suchen sich zur Ueberwinterung möglichst trockene Plätze zum Verpuppen aus und bevorzugen Dachvorsprünge, südliche Wände, Planken, Stallungen, Scheunen zc., welche in der Nähe von Kohlpflanzungen gelegen sind. Am schnellsten wird man mit den Puppen fertig, wenn diese mit einem leichten Hammer an ihrem Sitzplatze zermalmt werden. Auf diese Weise können leicht Hunderte von Puppen getötet werden. Wenn man bedenkt, daß jeder weibliche Schmetterling wenigstens 200 Eier legt, so bedeutet das bei Vertilgung von 100 Puppen schon eine Abnahme von 20,000 Raupen. Diese Zahl läßt sich nicht so schnell vom Kohl lesen, wie die Vertilgung durch den Hammer möglich ist.



Die Stubenvögel sind gegen Gasbeleuchtung ebenso empfindlich wie die Pflanzen. Der hochhängende Vogelbauer sollte deshalb stets aus dem Wohnzimmer, wo das Gas gebrannt wird, entfernt werden. Uebrigens ist es für alle Stubenvögel nötig, daß abends die Luft des Zimmers durch Öffnen der Fenster erneuert wird, gleichviel ob Gas-, Petroleum oder Spirituslicht im Zimmer brennt. Der Verbrauch an Sauerstoff ist ein sehr großer, so daß unbedingt die Luftverschlechterung eintritt.

Die Kastanie als Viehfutter. Die Kastanie läßt sich leicht entbittern, wenn man sie in der braunen Schale so lange kocht, bis das Innere weich ist. Die Brühe wird abgesehen und die Kastanien noch einmal mit reinem Wasser aufgekocht. Sie geben dann ein für Rinder und Schweine, auch Pferde verwendbares Futter.

Eine regelmäßige Hautpflege der Schweine übt auf das Gedeihen dieser Thiere einen großen Einfluß aus und zeigt folgendes Beispiel diese Thatsache recht deutlich: Sechs Schweine wurden sieben Wochen lang ganz gleichmäßig gefüttert. Drei davon wurden täglich mit Bürste und Wasser gereinigt; die drei anderen behielten ihre schmutzige Haut. Nach Beendigung des Versuches wogen die gereinigten Schweine je 15 Kilo mehr als die unrein gelassenen.



Antworten.

82. Es giebt ein „Schweizerisches Fischkochbuch“, herausgegeben von der Kommission der Zürcher Fischerei-Ausstellung, 1894. Dieses Fischkochbuch enthält auf 75 Seiten Text die besten Fischkoch-Rezepte von Frau E. Engelberger, Leiterin der Kochschule in Zürich, Frau Stabler, Schützenhaus, Zug, Frau Stabler, z. Schiff, Zug zc. Das Buch enthält ferner eine Anleitung über das Kochen der Fische und (von Prof. Schöch + verfaßt) eine Beschreibung unserer schweizerischen Speisefische. Auf 12 colorirten Tafeln finden sich die zwölf besten Speisefische dargestellt. Das Buch ist zum billigen Preis von Fr. 3 zu beziehen durch die Redaktion der Schweizerischen Fischerei-Zeitung in Wädenswil.

83. Ihnen ist nicht so leicht raten, gute Frau, ohne Ihre Fähigkeiten zu kennen. Betreiben Sie die Geflügelzucht rationell, so sollte für Sie auch im Winter dabei etwas hübsches herauskommen. Sie müßten aber den Hühnern, deren Pflege, Fütterung, Stallung zc. entschieden mehr Aufmerksamkeit schenken, als es in der Regel auf dem Lande geschieht, wo die Hühner nur so nebenbei gehalten werden. Ueber Geflügelzucht ist gerade in der Fragecke schon so viel geschrieben und bezüglich die Litteratur empfohlen worden, daß ich Ihnen wohl keine weitem Aufschlüsse zu geben brauche. F. P.

84. Fleckige und vergilbte Wäsche zieht man durch verdünntes Chlorwasser. Zu 100 Gr. Chlorkalk rührt man sorgfältig 1 Liter kochendes Wasser, ist es aufgelöst, so gießt man alles durch ein Tuch in ein anderes Gefäß und verdünnt mit 5 Liter frischem Wasser. Nun zieht man das fleckige Zeug sogleich auf, läßt es je nach den Umständen $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde darin und spült es hierauf sehr sauber in frischem Wasser. Dieses Chlorwasser kann man auch unverdünnt aus der Apotheke beziehen (Eau de Javelle); es sollte in jedem Haushalte vorrätig sein, muß aber im Dunkeln aufbewahrt werden. Das unschädlichste Mittel, das man für Stockflecken und andere immer mit Erfolg anwendet, ist die Rasen-Bleiche; auch die veraltetsten weichen bei dieser Manipulation. Freilich im November würden Sie damit nichts anfangen können! Man breitet dazu in der geeigneten Jahreszeit die Stücke auf den Rasen oder warmen Sandboden aus und begießt sie, sobald sie trocken werden, mit Hilfe einer Brause, bis sie ganz weiß geworden und die Flecken

verschwunden sind. Für stockfleckige und vergilbte Wäsche ist dies das allerbeste Verfahren. Hausfrau in Z.

85. Das Geheimnis, wie man im Oktober blühende Maiglöckchen im Garten haben kann, kenne ich leider nicht, aber verraten will ich Ihnen gerne, wie ich Maiglöckchen zur Winterzeit im Zimmer ziehe! Vielleicht giebt Ihnen dieses „Rezept“ einen Ersatz! Man verschafft sich, bevor die Erde fest zu frieren beginnt, blühbare Keime, welche leicht an ihren runden und ziemlich biden Spitzen zu erkennen sind. Gewöhnlich legt man vier in einen Topf und nimmt dazu leichte und sandige Erde. Die Keime müssen so tief liegen, daß nur die Spitzen ein wenig aus der Erde hervorstehen. Die Oberfläche der Töpfe bedeckt man mit $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll Moos, welches etwas eingedrückt wird. Man kann sofort nach dem Einpflanzen mit dem Treiben beginnen. Für die Zimmerkultur müssen die Töpfe in der Nähe eines Ofens stehen, doch so, daß es den Blumen nicht zu warm wird. Man giebt den Töpfen Unterlässe, die mit warmem Wasser nach Bedürfnis gefüllt werden. Zeigen die Blumen ihre Blütenstiele, müssen sie ans Licht gebracht werden; gewöhnlich geschieht das schon nach zwei Wochen. Die Keime, welche später treiben sollen, bewahrt man frostfrei in trockenem Sande auf. Anny.

Fragen.

86. Meine Fenster sind ganz bespritzt von Delfarbe. Könnte mir eine geehrte Abonnentin mitteilen, mit was ich sie am besten reinigen kann? Besten Dank zum voraus. F. G.

87. Werden in der Schweiz auch Kurse für Obstbauer und solche die es werden möchten abgehalten? Nur aus Büchern läßt sich wohl ohne Zweifel nicht alles erlernen und in einem gewissen Alter, wo einer diesen Erwerbzweig ergreifen möchte, geht man auch nicht gerne noch jahrelang in die Lehre. Ich wäre recht dankbar für Aufschluß und Angabe der Zeitdauer solcher Kurse. M. K.

88. Wer giebt mir ein gutes Mittel gegen aufgesprungene Hände an? Obwohl ich eigentlich gar nicht viel grobe Arbeiten zu machen habe, sind meine Hände jeden Winter doch geschwollen und werden oft wund. Gibt es kein probates Mittel dagegen? Zum voraus besten Dank. Geplagte Hausfrau.

89. Wie macht man das richtige Schnitzbrot? Mein Mann jammert jedes Jahr, das bräute ich einfach nicht so gut zustande, wie seine Mutter (eine Württembergerin) es feinerzeit gemacht habe. Vielleicht giebt mir jemand das Rezept an. Im Kochen bin ich sonst nicht gerade die letzte, darum wurmt es mich, daß ich da so gar nie reüssiere. Herzlichen Dank für die Auskunft. Frau Liffette.



Ist die beste.

(W587)

Visitkarten

jeder Art liefert prompt und billig die Buchdruckerei W. Coradi-Maag, Zürich.

LONDON TEA COMPANY LTD

Basel (Schweiz).

(T 155)

Preisliste der neuesten Thee-Ernte.

	per Pfund Frs.		per Pfund Frs.
No. I. Strong Good Congou, recht gut reinschmeckend	1.80	No. IV. Delicious Souchong Very pure China Tea	8.50
" II. Superb London Melange Assam, Souchong u. grün Imperial	2.50	" V. Lapsang Souchong rough finest Russian Melange	8.75
" III. Hotel Thee Souchong Kräftig und vorteilhaft für größerer Bedarf	2.50	" VI. Extra choicest Ceylon Pekoe 5.50 Delicate in flavor and perfume	8.80
		" VII. Choice Assam Pekoe Rein indischer Thee, sehr kräftig und gehaltvoll.	

Die Preise verstehen sich per Pfund, garantirtes Nettogewicht, bei Abnahme von mindestens 1 Kilo franko geliefert nach allen Gegenden der Schweiz.

Verpackung $\frac{1}{2}$ Kilo in Staniol, 1 Kilo in Blechbüchsen, von 4 Kilo an aufwärts in Originalkisten.

Wir empfehlen No. IV, eine Melange der feinsten chinesischen Qualitäten, das Billigste und Beste in Existenz, als Damen-Thee einzig in seiner Art, das Resultat einer 26jährigen Erfahrung; No. V herb, sehr gehaltvoll für Herren, No. VI feinster Gesellschafts-Thee, hoch aromatisch, reinste und vorzüglichste Mai-Ernte mit ausgezeichnetem Blumenaroma, wird selbst den verwöhntesten Theekenner befriedigen.