

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

Band: 9 (1902)

Heft: 14

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: 17.05.2025

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



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

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

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

Nr. 14. IX. Jahrgang.

Er scheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 2. August 1902.

Wahrheit.



Man füllt die Wahrheit nicht wie Wein
Aus einem in den andern Krug,
Sie will durch Kampf errungen sein;
Und wie den Acker erst der Pflug
Durchlockert, daß die junge Saat
Aufkeimen mag in seinem Schoß,
So ringt sich nur durch gleiche That
In uns der Keim der Wahrheit los.

Bodenstedt.



Obstjäfte.

Der Durst, des Durstes zc., wird eben in diesen heißen Tagen tapfer bekämpft und nach einem „Löschmittel“ Ausschau gehalten. Bier und Wein sind keine „Löcher“, sicher nicht, das erstere verschafft uns im Handumdrehen einen netten Magenkatarrh, wenn's auf dem Eis gelegen und wir so durstig sind; das andere macht erst recht Durst und beides ist eben „Alkohol!“

Unsere Gärten liefern aber nicht zu verachtende Säfte, die den Vorzug haben, gesund und billig zu sein. Wed's Frischhalter ist der Helfer, diese Säfte im Geschmacke möglichst unverändert und haltbar zu machen. Es dürfte doch die eine oder andere der Leserinnen interessieren, das Verfahren kennen zu lernen, das ich einschlug, um für unsere durstigen Kehlen alkoholfreie Getränke zu bereiten.

Johannisbeeren weiße und rote werden gut verlesen, mit einem Holzstößel zerquetscht, auf 3 kg. 1 Liter Wasser darüber geschüttet und bis zum nächsten Tage stehen gelassen. Dann schüttet man den Saft, der sich gebildet, ab, füllt ihn, mit Beigabe von etwas Zucker in die Flaschen, welche

in verschiedener Größe von der Firma Wed erhältlich sind, legt Gummiring und Glasdeckel darauf und sterilisiert sie in Wed's Frischhalter ca. 20 Minuten; dann läßt man sie im Wasserbade kalt werden und nimmt sie heraus. Etwas trüb sieht der Saft aus, doch setzt er sich nach und nach, und wird den frischen Geschmack der Johannisbeeren behalten.

Wer weißen und roten Saft haben will, nehme einfach weiße oder rote Johannisbeeren allein. — Ratsam ist es, einen Teil des Saftes in sog. Milchfläschchen, nicht allein in die größeren Flaschen, zu füllen. Denn wie oft haben wir nur wenig nötig, etwa für Besuch oder ein krankes Kind und da würde ein kleines Fläschchen mehr als genügen. Beim Gebrauch verfährt man wie beim Sirup, man füllt mit Wasser auf und wer's ganz fein machen möchte, nehme die Sodorflasche zur Hand und braue einen „moussierenden Obstsaft!“

Ein anderes Verfahren ist, den gewonnenen Saft 5 Minuten lang zu kochen und dann zum sterilisieren in die Flaschen zu füllen.

Gleich verfährt man mit Stachelbeeren, die einen sehr angenehmen erfrischenden Obstsaft geben, wenn vielleicht auch schönheitsdurstige Seelen seine etwas unbestimmte Farbe beanstanden. Etwas Vor- kochen wird der Farbe auch nachhelfen.

Johannisbeeren und Himbeeren, zu gleichen Teilen gemischt, geben, wie oben verfahren, einen fein schmeckenden Saft. Letztere können auch allein ausgepresst oder erst mit dem Wasser vor- gekocht und dann der Saft in die Flaschen gefüllt und sterilisiert werden.

Heidelbeeren und Kirschen kocht man erst kurz, läßt den Saft durch ein Tuch, kocht ihn mit wenig Zucker ca. 5 Minuten und füllt in die Flaschen. Gleich läßt sich mit Preiselbeeren verfahren, ebenso mit Brombeeren.

Quittensaft wird auch seine Liebhaber finden. Dieser hat noch eine sehr beachtenswerte Seite,

man bereitet ihn erst spät und kann dadurch Flaschen wieder füllen, die in warmen Herbsttagen schon geleert wurden. Zu Quittenast nimmt man die etwas dick geschnittenen Rinden, Kerngehäuse etc., was man nicht zu Schnitzchen verwendet. In Wasser, natürlich dem Quantum angemessen, kocht man diese Quittenabfälle weich, seigt den so gewonnenen Saft durch, vermengt ihn mit Zucker, gibt 1—2 Zitronenscheiben und 1—2 Nelken dazu und kocht dies noch 10—15 Minuten. Etwas erkaltet, füllt man den Saft in die Flaschen und wird von dem kräftigen, frischen Geschmack dieses „Durstlöschers“ befriedigt sein.

Beim Bereiten all dieser Obstäfte möchte ich besonders betonen, man gebe nicht viel Zucker dazu, damit der Obstgeschmack, der durch das Sterilisieren erhalten bleibt, nicht verdeckt werde. Wir alle geben besonders dem feinen Geschmack, den solche Äfte haben, den Vorzug vor den Sirupen; wer's ja dann süßer haben will, kann nach Belieben selbst Zucker zufügen. G.



Die Einführung von Haushaltungsschulen und Kochkursen.

Vortrag,
gehalten im Auftrage der Gemeinnützigen Gesellschaft
Schaffhausen
Mittwoch den 14. Mai 1902
von
Frau E. Coradi-Stahl.
(Schluß.)

Auch im Wallis tagt's. Seit 5 Jahren nimmt die Haushaltungsschule in Leuf, von gemeinnützigen Frauen gegründet und von Ingenböhler Schwestern, geleitet die Mädchen des Kantons für halb- und ganzjährige Kurse zu sehr minimen Preisen für die Pension auf. In Brig und Sitten fanden schon einige kurze Kochkurse statt.

Schon seit 8 Jahren wird in der Stadt Freiburg an der Sekundarschule auch hauswirtschaftlicher Unterricht erteilt. Der dortige Erziehungsdirektor, Mr. Pythou war der erste, welcher der Eingabe des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins im Jahre 1897 an alle Kantonsregierungen um Einführung des Obligatoriums des hauswirtschaftlichen Unterrichts Folge leistete. Freiburg zeichnet sich in dieser ganzen Frage durch eine gute Organisation aus. Man ließ zuerst eine Lehrerin ausbilden und zwar war es eine diplomierte Volksschullehrerin, welche 6 Monate in Paris, 6 Monate an der „National training — School of Cookery“ ihr Patent in London als prof. de cuisine holte. Sie wurde dann noch mehrere Monate auf Reisen geschickt, besuchte Berlin, Kassel und die damals bestehenden Schweizerischen Schulen. Staat und Bund trugen die Kosten dieser Ausbildung.

Der dem Stundenplan einverleibte hauswirtschaftliche Unterricht an den Sekundarschulen dauert 5 Jahre, von welchen die ersten 2 Jahre einen vorbereitenden theoretischen Unterricht bieten und in den folgenden 3 Jahren mit der Theorie auch die Praxis der Küche verbunden und in systematischer Weise unterrichtet wird.

Hier kann ein stufenweiser Unterricht stattfinden, weil die Mahlzeiten nur in kleiner Menge zum Verkauf erstellt werden. In einem cours élémentaire, einem cours moyen und einem cours sup. wird cuisine simple, cuisine bourgeoise, cuisine classique betrieben. — Letztes Jahr organisierte die Erziehungsdirektion einen 4 monatlichen Bildungskurs für diplomierte und teils im Amte stehende Primarlehrinnen, um sie für Erteilung des hauswirtschaftlichen Unterrichts zu befähigen. Es nahmen 20 daran teil, von denen bereits 9 an neugegründeten ländlichen Haushaltungsschulen wirken. Ein vorläufiger Lehrplan ordnet Umfang und Zeit. In der Mehrzahl der Schulen werden an zwei Vormittagen wöchentlich Gruppen von 8—12 erwachsenen Mädchen im Kochen und Hausarbeit und an den Nachmittagen im Nähen, Zuschneiden und Flickern unterrichtet. Daneben werden Kostenberechnungen der Mahlzeiten, Ernährungslehre, Gesundheitspflege und die Theorie der Haushaltungskunde in Behandlung gezogen.

Neben diesen vom Staate angeregten und unter väterliche Obhut genommenen hauswirtschaftlichen Bildungsstätten besteht auch hier eine eigentliche Haushaltungsschule mit Internat, eine Schöpfung der Sektion Freiburg des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins. Die Institution ist erst seit 2 Jahren im Betrieb, zeigt aber eine fröhliche Entwicklung. Ein jüngst neu erworbenes Haus mit großem Garten, in welchem, wie in Herzogenbuchsee, auch ein Kinderheim untergebracht ist, das als „Lehrwerkstätte“ für die zukünftigen Mütter dienen soll, wird der Institution noch mehr Freunde erwerben.

Das ist, verehrte Anwesende, ein sehr gedrängtes Bild der schweizerischen Bildungsstätten auf hauswirtschaftlichem Felde. Gerne hätte ich Ihnen erzählt, wie sich andere Länder zu dieser Frage stellen und welche Erungenschaften bereits zu verzeichnen sind. Die Zeit erlaubt indessen diese Abschwefung nicht mehr und so füge ich nur bei, daß namentlich die skandinavischen Länder mit der Verbindung hauswirtschaftlichen Unterrichts mit der Volksschulstufe, günstige Resultate erzielten, daß England ebenfalls auf diesem Wege vorgeht, Belgien dasselbe thut, indessen in ausgedehnter Weise auch Kurse für Erwachsene unterhält und als besonderes Gebiet landwirtschaftliche Haushaltungsschulen mit Gemüsebau, Milchwirtschaft, überhaupt mit den verschiedenen Richtungen der modernen Agrikultur im großen Stil betreibt. In Frankreich ist es hauptsächlich die Stadt Paris, die in allen Volksschul- und auch auf den höhern Schulstufen für Mädchen die

Hauswirtschaft in Praxis und Theorie als Teil des Ganzen betrachtet. Daß Deutschland nicht bloß angefangen, sondern auch seither in allen Staaten der hauswirtschaftlichen Bildung des weiblichen Geschlechts eine ausgiebige Pflege zu teil werden läßt, ist bekannt.

Wie Ihnen meine Streifzüge im Schweizerlande herum kund thaten, bestehen in bezug auf die Anlage und Durchführung von Koch- und Haushaltungskursen große Verschiedenheiten. Wir unterscheiden hauptsächlich folgende Kategorien:

Haushaltungsschulen mit Internat,

Haushaltungsschulen für Externe mit fortlaufenden täglichen und solche mit unterbrochenen Kursen (1—2 Tage per Woche.)

Kochkurse von kürzerer Dauer (10 Wochen),

Kochkurse von 3—5 Wochen (Wanderkochkurse),
Hauswirtschaftliche und Kochkurse an Volksschulen.

Aus allem, verehrte Anwesende, wird Ihnen klar geworden sein, daß die Ueberzeugung von der Notwendigkeit einer Fachbildung für die Betätigung im Hauswesen sich weit und breit Bahn gebrochen hat. Auch Schaffhausen wird diesen prinzipiellen Standpunkt teilen. Dafür bürgt mir der heutige Abend. In Frage kommt nun das Wie und das Woher.

Sie haben gehört, daß mancherorts Frauen und zwar sind es meistens Sektionen des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins, die Initiative zu solchen Unternehmungen ergriffen und daß Gemeinden und Staat, sowie der Bund diesen Schöpfungen durch Beiträge die Existenzfähigkeit gewährleisten. Ich denke, auch hier würde dieser Weg der empfehlenswerteste sein. Sobald die Frauen ihre Pflicht der Allgemeinheit gegenüber erkennen, sobald sie überzeugt sind, daß Verbesserungen in der Mädchenerziehung nach der praktischen Seite hin angebracht sind, werden sie auch ihre angeborene Schüchternheit und ihre Zurückhaltung bei öffentlichen Werken ablegen und thatkräftig eingreifen. Diese Arbeit ist wahrlich eine segensreiche, es ist „eine Aufgabe, wie sie schöner und erhabener, aber auch einflußreicher auf die Gestaltung unseres sozialen Lebens, gar nicht gedacht werden kann,“ sagte vor ein paar Jahren eine warmherzige Schweizerin. Die Thatfachen sprechen.

Nicht alle Uebelstände, nicht alle häuslichen Unebenheiten werden durch die Haushaltungs- und Kochkurse aus der Welt verschwinden; aber diese Einrichtungen werden sie vermindern, sie werden dem verhängnisvollen Ungenügen der Frau entgegenwirken und der allgemeinen öffentlichen Wohlfahrt dienen.

Verehrte Frauen! Ich wende mich an Sie, ich appelliere an Ihr Wohlwollen einerseits und an Ihr Pflichtgefühl anderseits. Die heranwachsende weibliche Jugend zu befähigen, ihre naturgemäße Lebensaufgabe, die zunächst in einer vernünftigen Hausführung besteht, richtig zu erfassen, das werde Ihnen allen Herzens-

sache. Dabei sind zwei Dinge in's Auge zu fassen: Die Schaffung von hauswirtschaftlichen Bildungsanstalten und die Bevölkerung derselben. Nicht immer ist in den Kreisen für welche sie bestimmt sind, die Einsicht vorhanden, Aufklärung und Belehrung seien notwendig. Diese Einsicht zu verbreiten, dazu sind Sie alle berufen. In der Familie wurzelt das Große und Gute eines Volkes. Die Frau ist die Hüterin dieser Schätze. Mit ihr wächst oder verkümmert das ganze Volk.

Aber auch Sie, verehrte Herren, können wir bei der Durchführung dieser großen Aufgabe nicht entbehren. Sie werden bei der materiellen und der organisatorischen Seite derselben besonders erfolgreich mitwirken. Die gesetzgebenden Männer und die wohlthätigen Frauen haben sich zu gemeinsamem Bunde die Hand zu reichen, wenn eine soziale That von dieser Tragweite geschehen soll. Den einzuschlagenden Weg zu prüfen, die für Ihre lokalen Verhältnisse geeignetste Lösung zu finden, das wird Sache weiterer Ermägung sein.

— Wo ein Wille ist — da ist auch ein Weg. — Wohlan denn! Frisch auf zur That! Vereinigen Sie sich gleich heute zu einem festen Verbands, welcher die ersten Schritte wagt auf der neuen Bahn, welcher dem jungen Sproß an Schaffhausens Erziehungswesen zu Gevatter steht. Ein fröhlich Glückauf diesem Kinde der Neuzeit! Ein herzlich „Walt's Gott“ auf seinen Lebensweg!

Uebersicht der hauswirtschaftlichen Bildungs- gelegenheiten in der Schweiz nach Organisation und Zeitdauer.

I. Haushaltungs- und Dienstboten- schulen mit Internat:

1. Bern, Dienstbotenschule	6 Monate
" Haushaltungslehrerinnen- bildungsanstalt	15 "
2. Boniswil, Dienstbotenschule	5 "
3. Chur	2 und 4 "
4. Freiburg	6 "
5. St. Gallen	5 "
6. Herzogenbuchsee	6 "
7. St. Imier	12 "
8. Lenzburg	3—5 "
9. Leut	6—12 "
10. Neukirch	5 "
11. Weggis	4 "
12. Winterthur	6 "
13. Worb	3 und 5 "
14. Zürich, Haushaltungsschule	5 "
" Haushaltungslehrerinnen- bildungskurs	15 "

II. Haushaltungsschulen und Kochkurse für erwachsene Externe bei täglichem Besuch:

1. Basel, Haushaltungskurse an der Frauenarbeitschule	6 Monate
2. Basel, Kochkurs f. Fabrikarbeiterinnen	10 Wochen

3. Aarau, Frauenverein	6 Wochen
4. Chaux-de-fonds	4 "
5. Herzogenbuchsee	6—8 "
6. Winterthur (5 per Jahr)	6—8 "
7. Zürich, Gewerbeschule	10 "

III. Haushaltungs- und Kochkurse, welche nur **an einzelnen Tagen** von Erwachsenen besucht werden, jedoch ständige Institutionen sind.

Sämtliche 10 Solothurnische Anstalten: (16.—17. Altersjahr). Aeschi, Balsthal, Biberist, Bülserach, Derendingen, Grenchen, Kriegstetten, Olten, Schönenwerd, Solothurn.

7 in Baselland: Binningen, Gelterkinden, Liestal, Sissach, Pratteln, Waldburg, Münchenstein.

8 in Freiburg: Stadt Freiburg, Châtel St. Denis, Cottens, Estavayer, Gruyères, Guin, Romont, Tavel.

3 im Kt. Zürich: Winterthur, Fortbildungsschule, Winterthur Frauenbund, Zürich Gewerbeschule, Tages- und Abendkurse. (Im Ganzen 28).

IV. Temporäre und Wanderkchkurse für Erwachsene.

In den Kantonen: Aargau (Kulturgesellschaft), Bern (landwirtschaftlicher Verein), Baselland, St. Gallen, Graubünden, Waadt, Wallis, Zürich (landwirtschaftliche Vereine und gemeinnützige Gesellschaften). Dauer 3—6 Wochen.

V. Hauswirtschaftlicher Unterricht und Kochkurse an Volksschulen:

1. Basel, Sekundarschule
2. Bern, Primarschulen
3. Binningen, "
4. Carouge, besondere Anstalt.
5. Freiburg, Primar- und Sekundarschule
6. St. Gallen, Primarschule
7. Genf, besondere Anstalt, 3 Jahreskurse
8. Lausanne, " 2 "
9. Sissach, Primarschule
10. Zürich, "



Ueber das Düngen der Topfpflanzen mit Nährsalz

von A. Schenk, Obergärtner.

Unsere Topfgewächse leiden im allgemeinen an Nahrungsmangel. Schlechtes Gedeihen, krankhaftes Aussehen, Blüschwierigkeit und frühzeitiges Absterben sind häufig genug auf mangelnde Nährstoffe des Bodens zurückzuführen. Wohl haben wir es in der Hand, den Topfpflanzen einen kräftigen, gut ausgestatteten Nährboden zu verschaffen, aber wie gering ist das Quantum der Erde, welches wir denselben in passenden Töpfen zur Verfügung stellen können und wie rasch werden deren nährende

Bestandteile von den Wurzeln aufgezehrt und nicht minder durch häufiges Begießen ausgelaugt. Man kann wohl etwa versuchen, mittelst großer Töpfe seinen Pflanzen ein vermehrtes Quantum Nahrung zu verschaffen; in den meisten Fällen erreicht man aber damit seinen Zweck nicht, da Pflanzen in zu großen Töpfen gewöhnlich kein freudiges Wachstum zeigen, nicht aus Nahrungsmangel, sondern aus Ueberschuß an Bodennässe, welche die feinsten Wurzelspitzen zerstört und dadurch kränkeln und Absterben nach sich zieht. Zudem sind Töpfe, welche mit der Pflanze nicht in einem gewissen Größenverhältnis stehen, unschön, und durch ihre Größe unpraktisch.

Welche Stoffe sind nun zur Düngung von Topfgewächsen am geeignetsten? Bevor wir diese Frage beantworten, müssen wir uns Kenntnis verschaffen über diejenigen Bestandteile des Bodens, welcher die Pflanze zum Aufbau in erster Linie bedarf. Es sind dies neben einigen untergeordneten Elementen, die überall in genügender Menge vorkommen, hauptsächlich der Stickstoff, die Phosphorsäure und das Kali, welche drei immer in einem gewissen Verhältnisse untereinander vorhanden sein müssen, wenn Pflanzen gedeihen sollen. Fehlt der eine derselben, so werden die andern wirkungslos. Es ergibt sich nun als Antwort auf obige Frage, daß dasjenige Düngmittel am wirksamsten ist, welches in seiner Zusammensetzung genannte Stoffe in leicht löslicher Form in einem Verhältnisse besitzt, wie es den Bedürfnissen der Pflanze am besten entspricht.

An verschiedenen Orten auf wissenschaftlicher Grundlage gemachte Düngversuche, mit Topf- und andern Gewächsen, haben die Bedürfnisfrage aufgeklärt und zur Herstellung sog. reiner Nährsalze geführt, in welchen die zum Aufbau der Pflanzen in erster Linie benötigten Stoffe in entsprechendem Verhältnisse in leicht löslicher Form enthalten sind.

Auf Veranlassung der landwirtschaftlichen Versuchstation im botanischen Garten in Bern ausgeführte, mehrjährige Düngversuche mit einem Nährsalz, welches von Herrn Alphonse Hörning, Drogist in Bern in den Handel gebracht wird, ergaben überraschende Resultate.

Die Vorzüge, welche das Nährsalz vor andern Düngmitteln, wie Gülle, Ruß, Hornspähne, Leim etc. besitzt, sind neben seiner zweckentsprechenden Zusammensetzung und damit verbundenen größeren Wirksamkeit, völlige Geruchlosigkeit, leichte und sehr reinliche Anwendung. Da seine Zusammensetzung eine bekannte ist, so lassen sich leicht Düngungen von einem bestimmten Gehalte herstellen für die verschiedenen Pflanzenarten passend und den Wachstumsverhältnissen entsprechend.

Nährsalz läßt sich im trockenen Raume in einem Blech-, oder besser noch Glasbehälter lange Zeit aufbewahren, ohne daß es sich zersetzt. Diese Eigenschaft, verbunden mit der vollständigen raschen Löslichkeit, zeichnet speziell das von Herrn Hörning in den Handel gebrachte Präparat aus und macht

daselbe andern ähnlichen Produkten bedeutend überlegen.

Bei den sogenannten Heidegewächsen, sowie bei feineren Gewächshauspflanzen, wie Farnen, Araceen, Marantaceen, Bromeliaceen u. gehe man der Vorsicht halber nicht über 1—2 Gramm auf den Liter, während alle Pflanzen mit kräftiger Entwicklung in ihrer Vegetationsperiode stärkere Gaben vertragen. Geranien, Fuchsien, Heliotrop und ähnliche Pflanzen können ohne Schädigung 2—4 Gramm erhalten, sofern zwischen Dünggaben wieder einige Begießungen mit reinem Wasser stattfinden.

Kleineren Topfgewächsen wird das Nährsalz am besten in gelöster Form beigebracht, indem man dasselbe vorher in entsprechendem Quantum in dem Gießwasser zur Auflösung bringt. Bei größeren Topf- und Kübelpflanzen kann es einfach auf die Erdoberfläche dünn ausgestreut und durch gleich folgendes starkes Begießen gelöst den Wurzeln zugeführt werden.

Bei richtiger und auf einige Beobachtungen gestützter Anwendung, zeigt die Verwendung von Nährsalz überraschende Resultate. Kräftige Triebe und Blätterfülle, intensive Blattfärbung und Blütenreichtum sind das Ergebnis je nach der Häufigkeit und Stärke der Düngung.

Da die Anwendung desselben eine wenig umständliche und dazu sehr reinliche ist, so sollte man sich angewöhnen, seinen Pflanzen in gewisser Regelmäßigkeit eine solche Stärkung zukommen zu lassen; sie werden es reichlich vergelten.



Beseitigen von Stockflecken. Man schabt ein Stück guter, gewöhnlicher Waschseife, kocht sie hierauf in diesem Zustande mit Regenwasser zu einem steifen Brei, von welchem man in nicht zu dicker Lage auf die Stockflecken aufträgt, worauf man noch fein geriebene Pottasche aufstreut. Hierauf breitet man das betreffende Leinenzeug womöglich auf saubern Rasen aus und läßt es dort 20—24 Stunden liegen. Ist das Zeug trocken, so besprengt man dasselbe nochmals mit Regenwasser und wäscht das Tuch dann wie gewöhnlich aus.

Eierkonservierungsmittel. Ein neues Rezept, das sehr gute Resultate erzielt, ist folgendes: Man nimmt 15 Gr. Gelatine, 3,5 Gr. Borax und 280—300 Gr. Wasser. Der Borax wird in heißem Wasser aufgelöst, hierauf in diesem die Gelatine geschmolzen. Die Mischung kann in Flaschen gefüllt werden. Bei der Anwendung macht man sie lauwarm und bestreicht hiermit die Eier oder taucht sie in diese ein.

Rid- oder Sacklederschuhe reinigt man mit weichen Bürsten und wischt mit trockenen Lappen nach. Darauf wäscht man sie mit etwas Milch

ab, läßt sie trocknen und reibt sie mit wollenen Lappen mit etwas ungesalzener Butter oder Schweinefett blank.

Weiße Holzachen, die mit der Zeit gelb geworden sind, bleicht man wieder, wenn man dieselben in lauwarmem Wasser längere Zeit stehen und nachher in der Sonne trocknen läßt. Weniger empfindliche Sachen kann man auch mit Kalk, Sand und Buchenasche wieder weiß scheuern.

Reinigung von Tafelmessern. Hierfür giebt es kein besseres Mittel, als eine rohe Kartoffel und fein zerstoßenen Ziegelstein. Man schneidet eine rohe Kartoffel auseinander, taucht sie in den fein pulverisierten Ziegelstein und reibt damit die Messer ab, bis sie rein und glänzend sind. Es ist dies ein sehr einfaches Mittel, bedarf keines großen Kraftaufwandes und es ist dabei nicht zu befürchten, die Schneide abzustumpfen oder die Spitze abzubrechen. Wird diesem Pulver ein wenig Karbonat beigelegt, so erhält man gleichzeitig einen schönen Glanz.



Koch-Rezepte.

Potage „Electric“ braucht 10 Minuten Kochzeit und schmeckt sehr fein. In etwa 1 Liter kochendes Wasser werden von hoch herab 2—3 Eßlöffel voll Tapioca oder Sago eingerührt und 10—15 Min. aufgekocht; während dessen werden in der Suppenschüssel 2—3 verklopfte Eigelb, etwas Kerbelkraut, 1—2 Löffel abgekochte, durchgetriebene Möbli, Salz, Muskatnuß, sowie ein Gäßchen „Maggi-Würze“ zusammen gut vermischt und die siedende Suppe unter gutem Rühren darüber angerichtet.

Altes Huhn mit Reisrand. Das Huhn wird in der Bräse weichgedünstet; währenddem quellt man 200 Gr. sehr guten Reis mit Fleischbrühe und einem Stück Butter dick aus, doch so, daß er zwar weich ist, aber die Körner völlig ganz bleiben (eine Messerspitze voll Currypulver hinzugethan, verleiht ihm einen äußerst pikanten Geschmack), streicht ihn zu einem handhohen Rand auf eine runde Schüssel, die in der Mitte leer bleiben muß, überpinselt ihn mit geschlagenem Eidotter, und stellt ihn eine Viertelstunde auf den Dreifuß in einen mäßig heißen Ofen, so daß der Rand überbäckt und Festigkeit erhält. Dann richtet man in die Mitte das Huhn an und übergießt es mit ein wenig von der noch besonders nebenbei servierten Zitronen-, Champignon- oder Morchel-Sauce.

Falscher Salm. Für 3 Personen. 500 Gramm Fricandeau, Salz und Pfeffer, 1 Theelöffel Salpeter, 1 Zwiebel, Nelken und Lorbeer, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, 1 Liter Wasser. Das Fricandeau wird sorgfältig gehäutet, mit Salz, Pfeffer und Salpeter eingerieben, in eine tiefe Schüssel gelegt und mit so viel nicht zu scharfem Essig übergossen, bis er darüber steht. Der Beize giebt man Zwiebel, Nelke und Lorbeer zu und läßt das Fleisch darin 4—5 Tage stehen. Während dieser Zeit muß es täglich gewendet und gut zugedeckt werden. Beim Gebrauch setzt man das Fleisch mit der Beize und Wasser aufs Feuer und kocht es langsam $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden, worauf man es im Sud erkalten läßt. Man serviert den falschen Salm warm mit einer Kapernsauce oder kalt mit einer Majonaise. Zubereitungszeit $3\frac{1}{2}$ Stunden.

Billige pikante Sauce. Bereitungszeit 20 Min. Für 4 Personen. Zutaten: 2 Eidotter, 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 60 Gr. Butter, 4 Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Messerspitze Salz, $\frac{1}{2}$ Messerspitze gestoßene Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 20 Gr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Zitrone. Man verrührt 20 Gramm Mehl mit 4 Eßlöffeln kaltem Wasser, giebt dazu die Butter, 2 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Messerspitze Salz, $\frac{1}{2}$ Messerspitze gestoßene Muskatnuß, zuletzt $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Fleischbrühe (hergestellt aus $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 2 Eßlöffel Zitronensaft und 8 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt). Wenn alles gut verrührt ist, setzt man den Topf mit der Sauce aufs Feuer, schlägt sie fortwährend, bis sie zu kochen beginnt, wie Chaudeau, und stellt sie dann in heißes Wasser bis zum Aufgeben, damit sie nicht gerinnt. Sie muß dickflüssig sein und ist sehr gut zu Suppenfleisch, kaltem Roastbeef, Fisch, Blumentohl, Spargel und dergleichen mehr.

Gebackenes Kalbshirn. Für 3 Personen: 1 Kalbshirn, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Ei, Paniermehl, 1 Eßlöffel Fett. Das Kalbshirn wird mit heißem Wasser übergossen, sorgfältig geschält, mit kochendem Salzwasser oder Fleischbrühe aufs Feuer gestellt, 5 Min. gekocht und erkalten gelassen. Nun schneidet man schöne Tranchen davon, wendet diese in verklopftem Ei und Paniermehl um und backt sie in heißem Fett schön gelb. Man kann die Tranchen auch in Omelettenteig umwenden und schwimmend in Butter backen. Zubereitungszeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

Gefüllte Kohlrabi. Mitteltgroße Kohlrabiköpfe, von einer guten, nicht holzigen Sorte, wozu sich blaue am besten eignen, werden sehr glatt abgeschält und rund zugeschnitten, worauf man von oben eine dicke Scheibe zum Deckel abschneidet, die Knollen inwendig aushöhlt, so daß nur eine etwa $1\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Schale bleibt, und die Kohlrabi nebst ihren Deckeln $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser kocht. Nachdem sie dann wieder abgelassen und abgekühlt sind, füllt man sie mit einer schmackhaften Farce aus gebratenem Kalbfleisch, gehacktem rohen Schinken, etwas Speck, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einigen Sardellen u. s. w., die man mit schaumig gerührter Butter, zwei Eiern und etwas eingeweichtem Semmel verrührt, legt die Deckelscheibe oben darauf, bindet sie mit Zwirn fest und setzt die Kohlrabi dicht nebeneinander in ein Kasserol, dessen Boden mit Speck- und Schinkenscheiben belegt ist, übergießt sie mit kräftiger Bouillon und läßt sie gut zugedeckt langsam weich dämpfen. Wenn sie herausgenommen sind, entfettet man die Brühe, zieht sie mit etwas Mehl und saurem Rahm oder einigen Eidottern ab, oder bereitet eine mit Eidottern und Zitronensaft legierte Butter Sauce und giebt sie über den Kohlrabi auf, von dem man die Fäden entfernt hat; außerdem kann man die Schüssel noch mit Scheiben von rohem Schinken oder Cervelatwürst garnieren.

Kirsch-Auflauf. 1— $1\frac{1}{2}$ Kilogramm schöne reife Sauerkirschen werden ausgesteint und mit 500—750 Gr. Zucker unter fleißigem Umrühren zu einem dicken Mus eingekocht, das man in eine Schüssel ausschüttet und erkalten läßt. Währenddem verrührt man $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm mit 70 Gr. Mehl, 70 Gr. gebrühten und gestoßenen süßen und 30 Gr. bitteren Mandeln, sowie 50 Gr. Butter und 70 Gr. Zucker über dem Feuer zu einem dicken Brei, vermischt denselben, nachdem er ausgekühlt ist, mit 6—8 Eidottern, dem Kirschmus und dem Schnee der Eiweiße und bäckt den Auflauf in einer gutgebutterten Form $\frac{3}{4}$ Stunden.

Einfache Fruchtorte. 250 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, mit 2 Eiern, 150 Gr. Zucker, 250 Gramm Reismehl, einer Messerspitze Salz und einem Eßlöffel Rum vermischt, worauf man den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett mit etwas feinem Weizenmehl verarbeitet und zu zwei runden Tortenboden ausrollt, während man noch ein kleines Stück Teig zum Rand zurückbehält. Das eine Teigblatt belegt man mit ausgesteinten Kirschen oder Pflaumen, mit Apfelsmus oder sonst beliebigen Obst, überstreut dasselbe gut mit Zucker und deckt den andern Boden darauf, während man von

dem zurückgehaltenen Stückchen Teig einen schmalen Streifen ausrollt, den man um die Torte befestigt. Oberfläche und Rand werden mit geschlagenem Ei bestrichen und die Torte bei mäßiger Hitze langsam gebacken. Man glasiert sie zuletzt mit Eiweißschnee und Zucker, oder bestreut sie auch nur mit Zucker und Zimmt.

Gingemachte Früchte.

Ganze Johannisbeeren in Zucker. Auf 1 Kilo schöne, frische Johannisbeeren werden $1\frac{1}{4}$ Kilo Stod Zucker mit 6 Deziliter Wasser zu einem dicken Sirup eingekocht. Der aufsteigende Schaum wird sorgfältig abgenommen, und dann die Beeren unter beständigem Umrühren etwa 10 Minuten mitgekocht. Man achte aber darauf, daß die Beeren ganz bleiben und bediene sich zum Umrühren eines silbernen Löffels. Dann wird die Konfitüre in eine große Schüssel angerichtet und noch etwa 10 Minuten mit dem Umrühren fortgefahren. Diese Manipulation verhindert das Zusammenfallen der Beeren und giebt der Konfitüre ein wunderhübsches Aussehen. Noch warm füllt man die Früchte dann in die dazu bestimmten Gläser. Man wird erstaunt sein, wie ausgiebig diese Art des Einkochens ist und wie die Früchte ihren Wohlgeschmack und ihre schöne Farbe behalten. Gewöhnlich steigen später beim Aufbewahren die Früchte in die Höhe, während sich unten die kristallhelle Gelee ansammelt; das hat indessen gar nichts zu bedeuten. Man rührt vor dem Gebrauch einfach etwas um und wird die Früchte alsdann in der richtigen Konfistenz servieren können.

Schüttelfrüchte. Man bringt auf 500 Gr. schöne Himbeeren 500 Gr. Grieszucker lagenweise in eine Messingpfanne und rüttelt fortwährend über dem Feuer. Beginnt der Inhalt am Rand zu kochen, so fährt man noch 5 bis 6 Minuten fort zu schütteln und richtet in erwärmte kleinere Gläser an. Man soll nie mehr als höchstens 1 Kilo auf einmal in die Pfanne bringen.

Erdbeeren und Johannisbeeren werden gleich behandelt, nur bedürfen letztere 10 Minuten Zeit nach Beginn des Kochens.

Einfache Marmelade aus Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen. Auf je 1 Kilo Beeren rechnet man $\frac{3}{4}$ —1 Kilo Zucker, und zwar die Hälfte davon Grieszucker. Man zerdrückt die Beeren und bringt je eine Lage Beeren, eine Lage Grieszucker in eine Schüssel und stellt dies zusammen 12 Stunden an einen kühlen Ort. Dann bringt man den Rest, resp. die andere Hälfte des Zuckers (Stampf- oder noch besser Putzucker) mit etwas Wasser aufs Feuer und läutert ihn, gießt dann die Früchte hinzu und kocht dies zusammen vom Augenblick des Kochens an, zirka 15 Minuten, d. h. so lange bis kein Schaum mehr aufsteigt und füllt sofort in die heißen Gläser. Die Zuckermischung entwickelt das Aroma der Früchte in hohem Grade. Man wird erstaunt sein, um wie viel kräftiger auf diese Weise zubereitete Marmelade ist, als solche, welche nicht vorher mit Zucker gemischt wurde.

Aprikosen werden abgerieben, halbiert und in gleicher Weise lagenweise mit Zucker bestreut und fertig gekocht. Sie schmecken ausgezeichnet und sind sehr ausgiebig. Bei sehr saftigen Früchten, wie Himbeeren und Gartenerdbeeren, kann die ganze Menge Zucker gleich zur Mischung verwendet werden.

Obstkompott in geschwefelten Gläsern aufzubewahren. Hierzu eignen sich am besten Früchte mit wenig Säuregehalt, wie Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Zwetschgen. Man kocht ein Kompott, indem man die Früchte ohne, oder mit ganz minimalem Wasserzusatz, mit $\frac{1}{4}$ ihres Gewichts Zuckerzusatz schmort, bis sie weich sind. Nun zündet man in einem alten Teller Schwefel an und hält mit abgewandtem Gesicht das Glas darüber, bis es ganz mit weißem Dampf gefüllt ist. Dann füllt man das Kompott sofort ein, so lange der Dampf noch im Glase ist und zwar nur, bis an 2 Centimeter vom obern Rande entfernt. Um oben nochmals zu schwefeln

bedient man sich eines zweiten mit Dampf gefüllten Glases und hält rasch das feuchte Pergamentpapier oder die vorbereitete Schweinsblase über den Schwefeldampf und bindet sofort zu. Diese Kompotte sind sehr schmackhaft und haltbar. Sie empfehlen sich da, wo man keine Konservengläser besitzt, oder wo Wed's Sterilisierapparat noch nicht Eingang gefunden hat. Bequemer ist allerdings dieses letztere Verfahren.

Gesundheitspflege.

Für Radfahrer. Schnelle und dabei gefahrlose Abkühlung nach längerer Radfahrt in Sonne oder überhaupt großer Hitze wird laut „Prakt. Wegweiser“ erreicht, indem man die beiden entblößten Unterarme bis zum Ellbogengelenk in kaltes Wasser taucht und sie kurze Zeit darin läßt. Wird diese Prozedur einige Male wiederholt, so wird der wohlthätige Einfluß bald im ganzen Körper gespürt werden. Eisstücke in das benutzte Wasser zu legen, unterlasse man aber. Dieses Uebermaß von Kälte wirkt ebenso schädlich, als wenn man den erhitzten Kopf etwa unter eine Douche oder unter die Pumpe bringen wollte.

Neben der Atmung, die ständig durch die Nase möglich sein muß, besitzen die Radler in der Beobachtung der Eblust und des Schlafes einen ziemlich sicheren Maßstab für die Beurteilung ihrer Leistungsfähigkeit und der Belömmlichkeit des Radfahrens. Mangelt nach Beendigung der Fahrt die Eblust oder des Abends der Schlaf, so ist das ein sicheres Zeichen, daß sich die Velofahrer überanstrengen und die Fahrstrecke für den nächsten Tag entsprechend zu ermäßigen haben.

Kinderpflege und -Erziehung.

Bei Stimmritzenkrampf der Kinder, der bei schwerem Zahnen, englischer Krankheit, nach Schreck, Schreien, Husten u. s. w. auftritt, ist folgendes zu beachten:

Kennzeichen sind: Plötzlicher Stickenfall, im Gesicht blaurot, der Kopf nach rückwärts gebogen, die Adern am Halse sind geschwollen, Ausbruch der höchsten Angst, Arme und Beine sind steif oder schlaff herabhängend; nach ungefähr einer Minute erfolgen kurze, pfeisende Einatmungen, abwechselnd mit kleinen Ausatmungen, worauf dann entweder der Anfall beendet ist und zwar unter langgezogenen, laut pfeisenden Atemzügen oder ein neuer Anfall erfolgt. Der ganze Vorgang kann sich öfter nacheinander wiederholen, zwei- bis vierzigmal in 24 Stunden. Dazu können sich noch allgemeine Krämpfe gesellen, was sehr ungünstig ist.

Behandlung: Man nehme das Kind sofort auf, entferne beengende Kleidungsstücke, besprizt das

Gesicht und die Brust kräftig mit kaltem Wasser und erzwinge Würgbewegungen, indem man mit dem Finger kräftig auf die Zungenwurzel drückt; im übrigen schleunigst ärztliche Hülfe für die Grundkrankheit.

Dr. Barth.



Das Ernten von Blumen Samen darf nicht zu frühzeitig geschehen, weil sonst die Samen noch nicht ausgereift sind und später untauglich werden. Wartet man dagegen wieder zu lange mit dem Ernten, dann kann es leicht vorkommen, daß der Samen von Ungeziefer oder Vögeln geholt wird. Die beste Zeit zum Ernten ist, wenn der Kelch, in welchem sich der Samen befindet, dürr zu werden beginnt. Ist man jedoch noch nicht ganz sicher, reifen Samen zu ernten, so schneidet man am besten den ganzen Stengel mit ab, legt denselben an einem sonnigen, trockenen Platz auf Papier und läßt hier nachreifen.

Johannis- und Stachelbeeren düngt und wässert man nochmals recht gründlich nach der Ernte, damit sich dieselben für nächstes Jahr recht kräftigen können und wieder gute Ernten bringen. Wo die Büsche zu dicht geworden sind, da lichte man diese jetzt gehörig aus; der sonst in diese Zweige gegangene Saft kommt dann den stehbleibenden noch in diesem Jahre zu gute.

Das Leinöl ist als Vertilgungsmittel gegen Blutz-, Schild- und Blattläuse an Bäumen, Obst- und Ziersträuchern, Rosen zc. erst in neuester Zeit in Anwendung gekommen und hat sich als das beste, weil sicher wirkend und absolut unschädlich, erwiesen. Wo derartige Schmarotzer wahrgenommen werden, darf man nur mittelst eines Pinsels die betreffenden Rindenpartien mit Leinöl bestreichen. Letzteres bildet nun beim Eintrocknen einen Luftdichten, dünnen Ueberzug, unter welchem die Läuse wegen Luftmangel ersticken müssen. Die Behandlung mit Leinöl soll aber schon vom zeitigen Frühjahr bis zum Herbst so oft vorgenommen werden, als sich irgendwo solche Tierchen zeigen, so namentlich gegen den Spätsommer, wenn die geflügelten Weibchen erscheinen. Auch darf das Leinöl nur an der alten Rinde von Wurzelhals, Stamm und Ästen, nicht aber gegen die nur an jungen, grünen Trieben und Blättern erscheinenden Blattläuse in Anwendung kommen, weil erstere unter diesem Delfirniss samt den Läusen ersticken und absterben würden. An jungen Trieben und Blättern können Blattläuse am besten durch Besprizung mit scharfer Tabaklauge oder Kupferkalklösung getötet werden.



Von einem Baum, der noch in Blüte steht, muß man nicht schon Früchte erwarten.

Frage-Sche.

Antworten.

58. Sie brauchen gar nicht über die Landesgrenzen hinauszugehen, um eine durchaus leistungsfähige Fabrik zu finden, welche aus aufgelösten Wollappen, alten Strümpfen zc. Kleiderstoffe für Herren- und Frauenkleider herstellt. Es ist dies die Tuchfabrik Haslebach im Grünen, Sumiswald. Die Preise werden billigt gestellt. Ich rate Ihnen, sich an diese Firma zu wenden; meiner Ansicht nach soll man nicht im Ausland sich bedienen lassen, wenn die Schweiz für unsere Bedürfnisse auch zu sorgen vermag. Sch. in Z.

58. Ich bin in der Lage, Ihnen eine Fabrikadresse, wo Wollumpen zu Stoffen verwoben werden, angeben zu können. Die Fabrik heisst: Gustav Grebe, Wollenwarenfabrik, Osterode a. Harz. Meine Schwester in Wiesbaden hat kürzlich von 4 Pfund alten Flickappen, wollenen Strümpfen, Kleidern zc. 12 Meter Stoff weben lassen, 85 Centimeter breit, à 1 Mark 58 Pf., Porto inbegriffen. Meine Nichte hat sich ein nettes Kleid mit Jaquette davon machen lassen. Die Fabrik liefert auch sehr hübsche Decken, Teppiche, Herrenstoffe jeglicher Art und Farbe, und schickt nach Wunsch Prospekte und Muster. Frau B.-B.

59. Mit einigen guten, selbsterprobten Kürbisrezepten kann ich Ihnen dienen:

Kürbiskompott. Die Früchte werden von allem Harten befreit, in regelmässige Stückchen geschnitten und 48 Stunden in Wasser gelegt. Das Wasser soll zuvor mit dem Saft von 1–2 Zitronen vermischt werden. Man lasse dann die Kürbisse auf einem Tuch abtropfen, läutere Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter von dem Saft, in dem die Kürbisse gelegen (Zuckergewicht die Hälfte des Kürbisgewichtes). Wenn der Saft die gehörige Dichte hat, giebt man die Stückchen hinein, bis sie glashell sind, hebt sie heraus und kocht den Saft noch mehr ein, entweder mit Vanille oder Ingwer.

Kürbisschnitten werden in Salzwasser halb weich gekocht, erkaltet in Ei und Zwiebackmehl gewendet und gebraten oder gebacken. Auch wie Blumenkohl bereitet, schmecken die Kürbisse sehr fein.

Kürbis zu kaltem Fleisch. Man behandelt die Kürbisse wie oben, schneidet sie in beliebige Stücke und legt sie 24 Stunden in Wasser, das mit Essig vermischt wurde. Dann trocknet man sie mit einem Tuche ab. Auf 2 Kilo Kürbis läutert man $1\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit 1 Liter von dem Saft. Wenn der Saft faden zieht, giebt man den Kürbis hinein, kocht ihn glashell, hebt die Stückchen heraus und kocht den Saft zur kleinen Perle. Dann giebt man alles in Gläser, die man oben dicht mit Ingwerstückchen belegt.

In Genf kocht man die Kürbisse als **Brei**. Sie werden durch das Sieb gestrichen, ein wenig Zucker und Mehl wird hellbraun geröstet und das Mark der Kürbisse damit umgerührt. Es kommen bittere Mandeln darunter oder altbackene gestoßene Macaronen. H.

60. Um das so lästige Unkraut auf den Gartenwegen zu entfernen, hat sich bei uns folgende Behandlung bewährt: 1 Teil ungelöschter Kalk, 2 Teile Wasser und $\frac{1}{10}$ Teil Schwefel werden zusammengeknetet, gut gerührt und die Flüssigkeit dann an die verunkrauteten Stellen gegossen. Die Wirkung ist gut und das Unkraut wird für längere Zeit ausgerottet sein. A.-B.

61. Die „beste“ Bezugsquelle für Küchenaussteuern in Zürich kann ich Ihnen nicht nennen — man müßte ja bei allen der Reihe nach Einkäufe gemacht haben, um ein unanfechtbares Urteil abgeben zu können. Unstreitbar giebt es aber verschiedene sehr gute Firmen, die das Publikum äußerst reell bedienen. Bazarpreise haben diese zwar nicht, was man aber kauft, hält auch jahrelang aus.

Ich beziehe meinen Bedarf hauptsächlich von der Firma Huber-Hoh, Großmünsterplatz, Zürich. Dann ist auch sehr zu empfehlen, Ditting, Rennweg zc., jene alte Hausfrau, die Ihnen riet, Ihren Bedarf in soliden alten Geschäften zu decken, hat damit bewiesen, daß sie einsichtig und verständig ist. Das Solide, aber Kostspieligere, ist in der Regel doch billiger, als das auf den Schein Fabrizierte. Das weniger kostet, aber auch bald wieder wieder Valet sagt, Eine Zürcherin.

Fragen.

62. Könnte mir eine erfahrene Hausfrau angeben, wie man Harzflecken aus feinwollenem hellem Stoff entfernen kann? Für gütige Antwort wäre sehr dankbar. Abonnentin M. S. in Winterthur.

63. Ich habe verschiedene sehr elegante Einbanddecken von Büchern, die über und über mit grauen Flecken besät sind. Woher mag dies kommen und wie kann ich sie vertreiben, ohne die Einbände noch mehr zu beschädigen? Ich danke zum voraus bestens für gütige Auskunft. Emma.

64. Wie bereitet man das ächte Rosenwasser? Wir haben eine solche Rosenfülle im Garten, daß ich auf diese Weise einigen Nutzen daraus ziehen möchte. Für genaue Anleitung danke! Blumenfreundin.

65. Ist es wahr, daß der Stampfzucker, den viele Frauen zum Einkochen ihrer Früchte verwenden, schuld ist, wenn die Früchte sich schlecht halten und rasch in Gärung übergehen? Ich habe immer Stockzucker verwendet, und wollte dieses Jahr eine Probe mit billigerem, also Stampfzucker, machen, man rät mir aber ab davon. Wer kann aus Erfahrung sein Urteil abgeben?

66. Sind Witschi's Speise- und Suppenmehle wirklich so sehr zu empfehlen, wie man überall liest? Ich hätte, da ja die Kosten nicht sehr groß zu sein scheinen, auch schon Versuche gemacht damit, doch ist hier der Umstand hinderlich, daß man die Präparate nicht in hiesigen Läden haben kann. Ich finde, man würde gerade mit Depots in allen Städten und größeren Ortschaften dazu beitragen, die Sache, wenn sie wirklich Beachtung verdient, zu verbreiten. Kann mir eine Hausfrau, die schon Erfahrungen gesammelt, Gutes darüber mitteilen, so würde ich mich mit einer Nachbarin doch zur Bestellung einer Probefendung entschließen.

Hausführendes Tanchen in A.

Brauns'sche Farben f. Hausgebrauch!

Stofffarben, Crémefarbe, Blusenfarben.

Bevorzugter Artikel zum Selbstfärben von Kleidern, Gardinen, Blusen etc.



Dr. Wellers Antipluvius

(vorzügliches Mittel gegen Durchnässung bei Regenwetter) z. porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke. Vollkommen unschädlich.

Man achte auf die Schutzmarke: Schleife mit Krone.

Käuflich in Apotheken, Drogen- und Farbenhandlungen. Alleinig. Fabrikant: Wilhelm Brauns, Quedlinburg (Harz)

