Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis**

Band (Jahr): **19 (1897)**

Heft 16

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 4. | April 1897

Eßregeln.

Man setze sich nur zu Tisch, wenn man Appetit hat. Man nehme die Mahlzeiten zu bestimmten Stunden ein. Man überreize den Appetit nicht durch allzu gewürzte Speisen. Man lebe mäßig und überlade seinen Magen nicht; mit des letztern Wohlbefinden eng im Zusammenhang steht die Stimmung und die Arbeitskraft des Menschen. Man pflege während der Mahlzeit einer anregenden und fröhlichen Unterhaltung; bei Aerger und Zank ist das Genossene nicht wohlbekömmlich. Man mache beim Essen von seinen Zähnen ausgibigen Gebrauch; nur gut gekaute Speisen werden gut verdaut. Man nehme sich zum Essen gehörig Zeit und genieße die Speisen nicht zu heiß. Die beste Suppe ist Gift, wenn sie zu heiß gegessen wird. Unsere Blutwärme beträgt 36 °R und dabei muten wir der Mundhöhle und dem Magen nicht selten zu, Speisen zu verschlucken, die mehr als 50 °R heiß sind. Alle harten und nicht leicht zu zerkleinernden Teile der Nahrungsmittel lasse man auf dem Teller liegen, sie verursachen Verdauungsstörungen. Die verschiedenen Genußmittel, besonders die Gartengewürze, gebrauche man als mäßigen Zusatz zu den Speisen, sie wirken vorteilhaft auf die Verdauung. Nach eingenommener Mahlzeit setzt sich der Verdauungsapparat in mäßige Bewegung und ein Gefühl der Müdigkeit macht sich bemerkbar. Man ruhe daher, wenn immer möglich, ein wenig aus, ehe man sich wieder an seine Arbeit begibt. Je besser die Nahrungsmittel, desto vollständiger werden sie ausgenutzt. Verdorbene Speisen verwende man nie, sie schaden stets. Man sehe auf Appetitlichkeit, Ordnung und Reinlichkeit in der Küche und auf dem Tische, in den Gefäßen und in den Speisen, sie sind der Anfang und das Ende, die Grundlage jedes Haushaltes.

Die Gabel.

Die Gabel hat vor 900 Jahren ihren Einzug in Europa gehalten. Im Herbste des Jahres 995 vermählte sich nämlich ein Sohn des Dogen Pietro Orseola von Venedig mit der byzantinischen Prin-

zessin Argila, einer Schwester des oströmischen Kaisers. Während man bis dahin in Venedig die Speisen mit den Fingern zum Munde geführt hatte, bediente sich die Prinzessin Argila zu diesem Zwecke einer zweizinkigen Gabel und eines goldenen Löffels. Der Löffel war für die Venetianer nichts neues, wohl aber die Gabel. Die venetianischen Damen beeilten sich, es der Byzantinerin gleich zu thun, und wenn ihnen auch die Handhabung der Gabel recht schwer fiel, so bürgerte sich der neue Brauch doch nach und nach in den vornehmen venetiantischen Familien ein. Freilich fehlte es nicht an Tadlern und Spöttern, die den Gebrauch der Gabel als einen schädlichen und lächerlichen Auswuchs der venetianischen Uebereiferung tadelten. Es währte viele Jahrhunderte, ehe die Gabel von Venedig aus ihren Weg in das übrige Italien fand. Erst im Zeitalter der Renaissance, etwa vom Jahre 1360 ab, wurde das Essen mit der Gabel in Florenz und in den anderen italienischen Städten Brauch. Wann sich die Gabel in Deutschland eingebürgert hat, vermögen wir nicht zu sagen. In Frankreich wird sie zum erstenmal im Jahre 1379, in einem Verzeichnis des königlichen Silberzeugs, erwähnt. Mode wurde aber das Essen mit der Gabel in Frankreich erst um das Jahr 1550. Nach England brachte sie der Reisende Corgate direkt aus Venedig im Jahre 1608. In allgemeinern Gebrauch kam sie hier erst gegen Ende des 17. Jahrhunderts. Heute bedient man sich der Gabel fast auf der gesamten civilisierten Erde. Nur in einzelnen Teilen Spaniens und im Innern Rußlands ist sie noch unbekannt.

Die Kultur der Gurke.

Der Anbau der Gurke wird bekanntlich im großen und kleinen bei sachgemäßer Behandlung mit sehr lohnendem Erfolg betrieben. Es gibt Gegenden, wo die Gurkenkultur zu einem förmlichen Industriezweig gediehen ist und jährlich Millionen von Früchten nach allen Richtungen hin versendet werden. Die Gurke hat sich nicht nur als Nährmittel, sondern ihres saftigen erfrischenden Fleisches wegen als Genußmittel so beliebt gemacht, daß sie nicht allein auf allen städtischen Gemüsemärkten, sondern auch in zahlreichen Konservefabriken eine sehr gesuchte Ware bildet. Auch im kleingärtnerischen Betrieb ist der Anbau der Gurke sehr rentabel, wenn irgend Absatz für frische Ware vorhanden ist, besonders auch, weil zwischen Gurken immer noch Frühgemüse, wie Kopfsalat, Kohlrabi, Frührettiche und Steckzwiebel angebaut werden können.

Die Gurke liebt Wärme und einen humusreichen, feuchten, lockeren Boden. Wer solche Böden nicht hat, muß seine Gartenerde durch reichliche Zufuhr von Mist, Kompost, Walderde oder Erde aus Mistbeeten verbessern. Das Gurkenland wird am besten im Herbst schon mit Pferde-

mist gedüngt, und bleibt über Winter in rauher Furche liegen, damit der Boden durch den Frost gelockert wird. Im Frühjahr werden 1¼ Meter breite Beete hergestellt, in deren Mitte ein 25 Centimeter tiefer und breiter Graben ausgeworfen und mit gut verwester Komposterde oder mit kurzem verrottetem Mist ausgefüllt wird. Man kann dieser Komposterde Geflügeldünger oder Knochenmehl und Holzasche beimischen, um einen nährstoffreichen Boden zu erhalten. Die Nebenpflanzen werden schon Anfang bis Mitte April angesät bezw. gepflanzt, damit sie abgeerntet werden, bis die wachsenden Gurkenranken den Raum für sich in Anspruch nehmen. Die Gurken werden am besten im Topf vorgezogen und in der zweiten Hälfte des Monats Mai ausgepflanzt, wenn Fröste nicht mehr zu befürchten sind. Sollten aber doch noch kalte Nächte kommen, dann stülpt man leere Blumentöpfe über die jungen Pflanzen. Beim Aussetzen der jungen Topf- oder Mistbeetpflanzen beschädige man die Wurzelballen möglichst wenig und setze die Pflanzen so tief, daß die Keimblätter der Oberfläche der Erde gleichkommen. Das Wachstum der jungen Pflanzen suche man durch öfteres Begießen mit verdünnter Kuhjauche oder mit Salpeterwasser (ein Eßlöffel voll Chilisalpeter auf eine Gießkanne Wasser) zu beschleunigen. Alle sich bildenden Ranken werden gleichmäßig auf das Beet verteilt. Bei naßkalter Sommerwitterung mache man über die Beete niedrige Lattenstellagen, über welche Papier oder Mistbeetfenster gelegt werden und lege die Ranken auf Reisig, damit sie vom nassen Boden wegkommen. Auf diese Weise sichert man den Gurken mehr Wärme und erhält einen höheren Ertrag. Ist der Fruchtansatz nur mäßig, so kürze man die Hauptranken über dem achten Blatte und die später entspringenden Seitenranken auf vier bis fünf Blätter ein.

Will man die Ertragsfähigkeit der Gurken möglichst lange hinhalten, so müssen entweder Ansaaten bezw. Anpflanzungen zu verschiedenen Zeiten gemacht werden, oder man lege einige Ranken durch die Erde, so daß sich besondere Wurzeln und neue junge Pflanzen bezw. Ranken ausbilden. Auf diese Weise kann man bis in den Spätherbst hinein fruchttragende Gurken erhalten. G. K.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gefärbte Ostereier pflegen bei dem herannahenden Osterfeste in den meisten Hauswirtschaften nicht zu fehlen; einige Winke über das Färben derselben werden daher gewiß willkommen sein. Da die Eier eine poröse Schale besitzen, so nimmt letztere eine im Wasser leicht lösliche Farbe gern an; man muß jedoch die Farbe sehr sorgfältig wählen, weil durch die Sprünge der Schale Farbe in das Innere des Eies

gelangen kann. Am besten stellt man für jede Farbe zuerst durch fünf Minuten langes Kochen mit dem nur in kleiner Menge anzuwendenden Färbemittel eine Färbebrühe her, in der man die Eier acht bis zehn Minuten kochen läßt. Grün färbt man mit einer Hand voll frischer Saat, dunkelgrün mit getrockneten Malvenblüten von besonders dunkler Art, gelb mit Saffran oder Gelbholz, goldgelb mit den äußeren Zwiebelschalen, strohgelb mit Mandelschale, citronengelb mit Brennesselwurzel, braun mit Krapp, rot mit Pernambukholz. Auch Zeichnungen lassen sich auf den Eiern anbringen. Zu diesem Zweck legt man Blätter von Petersilie, Schafgarbe oder dergleichen auf das Ei, bindet dies mittelst eines leinenen Lappens fest und kocht in der Färbebrühe aus Pernambukholz; dann erhält man rote Eier mit weißen Blättern, Steine, Herzen, Thierbilder u. s. w., aus Zwiebelschale geschnitten und auf Eier befestigt, geben rote Eier mit gelben Figuren. Zartes Rosa- bis Purpurrot erhält man aus mehr oder weniger gepulverter Cochenille. Wenn man gezupfte Seidenflöckchen an das Ei festbindet und in der Färbebrühe kocht, so wird die Schale des Eies marmoriert erscheinen. Blau färbt man mit Lackmus, wozu ein Körnchen Soda gefügt werden kann. Auf so gefärbten Eiern kann man mit verdünntem Essig rote Zeichnungen anbringen. Am Bequemsten aber ist die Anbringung sogenannter Abziehbilder, wie man sie bei jedem Buchbinder billig erhalten kann.

*

Hirnsuppe für 6 Personen. 2 Kalbshirne (oder auch ein halbes Ochsenhirn) werden einige Minuten in lauwarmes Wasser gelegt, dann sorgfältig enthäutet und mit einem Zwiebelchen und etwas frischer Petersilie oder Lauch, auch ein wenig Citronenschale klein gehackt. Inzwischen läßt man eigroß Butter, oder gutes Suppenfett in einer Casserole zerschleichen, giebt das Hirn hinein und durchdünstet es nur einige Minuten. Nun stäubt man 2 Kochlöffel Mehl darüber, läßt dies ein paar weitere Minuten darauf abtrocknen, verrührt es dann gut, füllt es mit leichter Fleischbrühe auf und läßt es so einmal aufkochen. Nunmehr gießt man die Suppe durch einen Seiher in einen andern Topf, würzt sie angemessen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, erhält sie noch ein Weilchen kochend und kräftigt sie vor dem Anrichten mit 2—3 Theelöffeln Maggi's Suppenwürze. Letztere erspart das sonst übliche Legieren mit Eidottern vollständig. Geröstete Semmelschnitten dienen als Einlage.

*

Speckklösse. 180—200 Gramm fester, weißer Speck werden würfelig geschnitten, hellgelb gebraten und mit 300 Gramm würfelig geschnittener Semmel und einer gehackten Zwiebel hochgelb geröstet, worauf man alles in eine Schüssel schüttet und mit 1/2 Liter kalter Milch übergießt. Wenn

die Masse ausgekühlt ist, mischt man 1/2 Kg. Mehl, 125 geriebene Semmel, 4 Eier und ein Dotter, etwas gehackte Petersilie, Schnittlauch und Majoran, eine Prise Salz, Muskatnuß und weißen Pfeffer darunter, arbeitet den Teig tüchtig durch, macht mit Hilfe von etwas Mehl eigroße Klöße daraus, stellt sie eine halbe Stunde bei Seite, kocht sie eine Viertelstunde in reichlichem siedenden Wasser und schüttet beim Anrichten geriebene, in Butter geröstete Semmel und braungemachte Butter darüber.

*

Maden auf geräuchertem Fleisch entwickeln sich aus den von Schmeißfliegen dorthin abgelagerten Eiern. Das Ablegen der Eier läßt sich dadurch verhüten, daß man das Rauchfleisch mit einem aus Kochsalz und Wasser hergestellten Brei oder einer Salicylsäurelösung (6 Gramm Salicyl und 1/2 Liter Weingeist) überstreicht. Ist das Fleisch bereits von Maden befallen, so müssen dieselben zunächst abgewaschen und dann das Fleisch in der oben angegebenen Weise behandelt werden. Aufbewahrt wird das Rauchfleisch am besten (event. in einen Gazesack eingenäht) an einem kühlen luftigen Orte.

*

Ochsenfilet mit Paprika. Das Filet wird geklopft, abgehäutet und gespickt. Die Speckstreifen hat man zuvor in Paprika und etwas Salz umgewendet. Darauf brät man das Filet unter fleißigem Begießen mit Butter in der Pfanne 1/2 Stunde und schmort es mit übergegossenem saurem Rahm 1/4—1/2 Stunde saftig gar. Angerichtet, garniert man den Braten mit Citronenscheiben und Häufchen von Capern.

*

Lungen-Hachis. 2 Stunden. 10 Personen. Eine Kalbslunge wird in schwach gesalzenem Wasser weich gekocht und nebst einer kleinen Zwiebel, etwas Zitronenschale und Petersilie mit dem Wiegemesser ziemlich fein gehackt; dann bereitet man mit 60 Gramm Butter und einem Löffel Mehl eine hellgelbe Schwitze, thut das Lungen-Hachis, 1/4 Liter der Brühe, einen halben Theelöffel voll Liebig's Fleisch-Extrakt hinzu, verkocht das Ganze gut und schärft es zuletzt mit Zitronensaft.

*

Spargelsuppe. 2 Liter Bouillon von Liebigs Fleisch-Extrakt verkocht man mit 1 Eßlöffel in Butter gelblich geröstetem Mehl. Währenddem wird 1 1/2 Kilo frischer, zarter Spargel geschält, die obere Hälfte desselben in 2 Centimeter lange Stückchen geschnitten und zurückgelegt. Der untere Teil der Spargelstangen wird möglichst klein geschnitten, in der Bouillon recht weich gekocht und mit dieser durch ein feines Sieb gerieben. Nachdem die Suppe wieder aufgekocht, gesalzen und die übrigen Spargelstückchen darin gar gekocht sind, rührt man sie kochend mit 2 Eidottern und 2 Eßlöffel heißem Rahm ab und serviert sie sofort.

Heilwirkung der Brunnenkresse. Brunnenkresse ist in nachstehender Zubereitung sehr heilsam für Lungenkranke. Man reinige zwei bis drei Stunden vor dem Genuß die Brunnenkresse von allen schlechten Blättern und wasche sie aus. Darüber drücke man den Saft einer Zitrone, gebe dazu eine Kleinigkeit Olivenöl und eine kleine, feingeschnittene Zwiebel. Alles wird gut gemengt und zwei bis drei Stunden zum Ziehen stehen gelassen. Eine Zuthat von Essig ist streng zu vermeiden.

*

Rindfleisch-Knödel. 1 Kilo zartes Rindfleisch wird mit 125 Gramm Nierenfett feingehackt, mit 3 Eiern, 3 Eßlöffel saurem Rahm, 100 Gr. Semmelbröseln, Pfeffer und Salz gemischt. Von der Masse formt man eigroße Klöße, legt sie in braune Butter, stäubt etwas Mehl darüber und brät sie von allen Seiten braun. Dann gießt man 1/4 Liter Bouillon und 1 Glas Wein daran, schmort die Knödel gar und reicht sie mit ihrer vortrefflichen Sauce.

*

Gestürzte Chocolade-Crême. 125 Gramm Chocolade werden mit 1 Liter süßem Rahm aufgelöst, mit 125 Gramm Zucker aufgekocht und kaltgestellt. Währenddem kocht man 1 Stange Agar-Agar, nachdem sie in kaltem Wasser erweicht und ausgedrückt ist, mit wenig Wasser klar, seiht sie durch ein feines Tuch, quirlt sie unter die Chocolade, gießt die Masse in eine Crystallschale und belegt sie vor dem Servieren mit geschlagener Sahne.

*

Eier mit Schinken und Schnittlauch. Mit etwas Speck versehene Schinkenscheibenwerden in brauner Butter gebraten, frische Eier in Butter mit gehacktem Schnittlauch und wenig Salz bestreut, langsam gar gebacken und auf erwärmter Schüssel angerichtet. Die Eier können auch mit etwas Salz und 1 Eßlöffel Fleischbrühe auf jedes Ei mit Schnittlauch und dem gebratenen Schinken in der Pfanne auf sehr schwachem Feuer gerührt werden, bis man ein zartes Rührei erhält.

*

Fleischkugel mit Krebsen. Aus gewiegtem Rindfleisch bereitet man mit Eiern, Butter, Gewürz und Reibbrod eine wohlschmeckende Farce, formt von derselben eine große Kugel, übergießt sie mit soviel kräftiger Fleischbrühe, daß sie halb bedeckt ist, und dämpft sie unter mehrmaligem Wenden in 1 Std. gar. Zu gleicher Zeit kocht man 30 Krebse in Salzwasser, bricht das Fleisch aus Schwänzen und Scheeren und füllt diese mit einem Rest Farce, die man von der Kugel zurückließ und kocht sie in der Krebsbrühe gar. Von den Schalen bereitet man Krebsbutter, verdickt die Brühe der Fleischkugel mit 30 Gramm Mehl und kocht sie mit 125 Gramm Krebsbutter dicklich ein. Die Kugel schneidet man in

Scheiben, ordnet dieselben mit den gefüllten Krebsnasen und dem ausgelösten Krebsfleisch zierlich in der Mitte einer tiefen Schüssel und übergießt das Ganze mit der Sauce.

*

Croquetten. Man bereitet eine dicke Ragoutsauce, erhitzt gehackte Fleischreste jeglicher Art in derselben, läßt sie auskühlen, vermischt sie mit 4 Eidottern, Salz, Pfeffer und gewiegter Petersilie und streicht die Masse auf ein mit Mehl bestreutes Brett. Ist die Farce erstarrt, formt man kleine Brödchen von derselben, paniert sie in dem Eiweiß und bäckt sie in Schmelzbutter lichtbraun.

*

Schotengemüse. Man dünstet die Erbsen in etwa 100 Gramm Butter mit wenig Salz, Zucker und Petersilie beinahe gar, bestäubt das Gemüse mit 20 Gramm Mehl, gießt eine Tasse kräftige Bouillon hinzu und läßt die Erbsen noch 10 Minuten dünsten.

*

Aepfel mit Reis. Borsdorfer Aepfel oder feine Goldreinetten werden geschält, ausgebohrt und in wenig Wasser mit viel Zucker und etwas Citronenschale weich geschmort, doch so, daß sie ganz bleiben. Zu gleicher Zeit kocht man 250 Gramm gut gereinigten, blanchierten Reis in halb Wasser und halb Weißwein weich und dick, rührt ihn vorsichtig mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, richtet ihn in der Mitte einer Crystallschüssel an und garniert den Reis mit den geschmorten Aepfeln und ihrem Safte.

*

Kartoffelsuppe. Man dämpft fein geschnittene Zwiebeln, Sellerie und Lauch in Butter, setzt derselben würfelig geschnittene Kartoffeln mit etwas Wasser zu, würzt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und deckt solches zu, bis die Kartoffeln weich sind; dann rührt man etwas Mehl mit Wasser an, gießt solches im Verhältnis des Bedarfs hinzu und läßt die Suppe aufkochen. Statt der Zwiebel kann man auch eine Selleriewurzel beimengen.

*

Marinirte Kaninchen. Lege das ganze Kaninchen zerteilt 2—3 Tage in Weißwein mit recht vielem Gewürz, Petersilie und Zwiebeln, und lasse es darin mariniren. — Setze dann Speck in Scheiben geschnitten aufs Feuer, lasse denselben gelb anbraten, thue dann reichlich fein geschnittene Zwiebeln dazu, dann das Fleisch und lasse es unter öfterm Umdrehen bei langsamem Feuer schön gelb braten. Darauf kommt etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu und zuletzt durch ein Haarsieb der Wein. Alles zusammen laß alsdann langsam fertig schmoren.

Aufbewahrung von geräuchertem Fleisch. Es erfordert eine gewisse Sorgfalt seitens der Hausfrau, um das geräucherte Fleisch, die Schinken ꝛc. im Sommer vor Ungeziefer zu schützen. Ganz besonders sind es die großen Schmeißfliegen, die selbst in die Räucherkammer eindringen und ihre Eier an den Knochen der Schinken ablagern und das Fleisch verderben. Man schützt das Gebeizte am Besten, indem man Gazesäckchen darüber zieht und so aufhängt. Man kann auch eben so gut einen gewöhnlichen, reinen Sack nehmen und das Fleisch hineinhängen. Die Luft dringt durch das grobe Gewebe hindurch, ohne daß die Fliegen hineinkommen können. Eine andere Methode zur Aufbewahrung ist die, daß man eine Kiste nimmt und mit Holzasche füllt. Das zur Aufbewahrung bestimmte Geräuchte, die Schinken ꝛc., die man in Papier eingebunden hat, um sie vor Schmutz zu bewahren, legt man in die bereitstehende Kiste und bedeckt sie ganz mit Asche; nun verschließt man die Kiste und stellt sie an einen luftigen Ort.

*

Reinigen der Möbel von Staub ꝛc. Möbel aus Eichenholz wasche man mit lauwarmem Bier ab und frottiere mit einem wollenen und dann mit einem seidenen Lappen tüchtig die Politur, bis dieselbe glänzend erscheint. Möbel aus Mahagoni-, Kirschbaum- und Birkenholz reinige man mit einem Gemisch von 1 Teil Petroleum und 1 Teil kaltem Wasser. Die mittels eines leinenen Lappens gereinigten Möbel poliere man dann mit einem seidenen Läppchen nach. Um den Möbeln einen sehr schönen Glanz zu verleihen, reibe man sie mit einem Stück wollenen Zeug, auf welches man etwas gelbe Vaseline, die jeder Droguist liefert, aufgetragen hat, tüchtig ein und poliere mit einem seidenen Tuche.

*

Gegen Holzwürmer. Wenn man Benzin oder Amylalkohol genug in die Bohrlöcher der Holzwürmer mittels eines weichen Pinsels hineinträufelt, sterben die Tiere sofort ab, da sie den Geruch nicht vertragen können. Da dieses Mittel aber höchst feuergefährlich ist, muß Vorsicht bei der Arbeit gebraucht werden; also am Tage.

*

Petroleumbrand kann durch Ueberschütten mit Milch gelöscht werden. Entzündet sich der Behälter einer Lampe, so zögere man nicht, Milch darüber zu gießen, ungekochte hilft am schnellsten.

*

Wasserdichtes Schuhwerk. Dazu eignet sich sehr gut Rizinusöl; das Leder schluckt begierig große Mengen dieses Oels, füllt damit seine Poren und macht sie undurchlässig für das Wasser; zugleich wird das Leder zart und geschmeidig.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.