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

Band: 19 (1897)

Heft: 47

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 10.07.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen **Nr. 11.** November 1897

Praktische Arbeitsanleitung für unser Dienstmädchen.*)

Die Zeit des Aufstehens für das Dienstmädchen ist in den Familien sehr verschieden, gewöhnlich 6 Uhr im Winter und 5 oder 5½ Uhr im Sommer. Bist du ein pflichtgetreues Dienstmädchen, so brauchst du früh Morgens kein Aufwecken, sondern du sorgst von Anfang an vor, daß du zur bestimmten Zeit erwachst; später wird dir dies dann zur Gewohnheit. Muß ein Mädchen, das ununterbrochen die Nacht durch schlafen kann, geweckt werden und ist es trotz mehrmaligem Wecken nicht aus dem Bette zu bringen, so beweist dies nicht nur eine große Trägheit, sondern auch Mangel an gutem Willen und Lust zur Arbeit. — Sollte es jedoch vorkommen, daß du bis spät in die Nacht hinein gearbeitet hast, oder etwa durch Krankenpflege einen Teil deiner Nachtruhe opfern mußtest, so wird deine Dienstherrin dir dieses gewiß nachholen lassen.

Sobald du aufgestanden bist, schlage die Federbetten zurück oder hänge sie über einen Stuhl, damit sie auslüften. Sofern es die Lokalitäten oder die Lage deiner Kammer nicht gestatten sollte, bei offenem Fenster zu schlafen, so öffne das Fenster sofort beim Aufstehen und halte dasselbe tagsüber beständig offen.

Dein Bett mache sorgfältig, denn schon ein altes Sprichwort sagt: „Wie Du Dich bettest, so liegst Du!" Schüttle die Federbetten richtig durch; Hast du Polster, so wende sie täglich um, breite dein Betttuch glatt aus, stecke es von allen Seiten gut unter die Matraze oder zwischen diese und die Bettstelle und bringe die Oberbetten in schöne Lage. Hast du eine Ueberdecke, so halte sie rein, lege sie vor dem Schlafengehen ordentlich zusammen, schlage sie über eine Stuhllehne, damit sie keine Falten erhält. Wenn du die Decke über das Bett breitest, so habe acht, daß sie an den Seiten gleichmäßig herunterhängt.

In deinem Bett verstecke niemals gebrauchte, schmutzige Wäsche oder gar Eßwaren. Die Körperreinigung nimm jeden Tag gründlich vor

*) Aus dem in der Verlagsbuchhandlung Seitz und Schauer in München soeben erschienenen Schriftchen „Unser Dienstmädchen", was es wissen und leisten muß und wie es sich verhalten soll. Von Frau Maria Salberg und Frau Elisabeth Glas. Preis 80 Pfg.

und benütze dazu ein richtiges Wasserquantum. Hier muß ich bemerken, daß Mädchen, namentlich solche, die in kleinen Städten oder in Dörfern bedienstet sind und das Wasser am Brunnen des Ortes holen müssen, bei allen Arbeiten mit dem Wasser sehr sparsam sind. Durch dieses Wassersparen bildet sich mit der Zeit eine ganze Wasserscheu, die sie ihr Leben lang nicht mehr überwinden können und wenn sie dann in andere Verhältnisse kommen, wird diese üble Gewohnheit die Veranlassung beständiger Rüge von seiten der Familienglieder bilden.

Deswegen möchte ich dir ans Herz legen, in allen Verhältnissen und namentlich, wo es die Reinlichkeit gebietet, die kleine Mühe nicht zu scheuen und lieber einige Zuber Wasser mehr herbeizuschaffen.

Wasche Gesicht und den ganzen Körper mittels einer guten, der Haut zuträglichen Seife und ehe du dich abtrocknest, so frottiere, das heißt, reibe die gewaschenen Stellen mit einem groben Leinwandfleck tüchtig ab; das bezweckt die Glätte der Haut und ein gesundes Aussehen. Selbstverständlich müssen alle eine gründliche Reinigung hindernden Kleidungsstücke abgelegt werden.

Putze deine Zähne zweimal täglich, morgens und abends. Reinige und gurgle deinen Mund; auch deinen Augenwinkeln schenke Aufmerksamkeit und hauptsächlich deinen Ohren. Vergiß auch nicht, deine Hände sauber zu machen und deine Fingernägel auszubürsten. Die Haut an den Fingernägeln kannst du in müßiger Zeit zurückschieben, es verhindert das sogenannte Bilden und Einreißen der Nagelwurzel, die sehr schmerzhaft und nicht selten Ursache weher Finger ist.

Dem Haarmachen widme große Sorgfalt, ohne jedoch in Koketterie zu verfallen. Kämme deine Haare gut aus, erst mit dem weiten, dann mit dem engen Kamm, leide keine zusammengewulsteten Teile, flechte sie, wenn sie nicht zu stark sind, in einen, außerdem in zwei Zöpfe und befestige sie gut an dem Hinterkopf in einen Knoten.

Die langen, strähnartig über die Stirne fallenden Haare werden von den Mädchen mit Vorliebe getragen, von der Hausfrau jedoch sehr ungern gesehen.

Es ist ein zurückgekämmtes, ordentlich anliegendes Haar am kleidsamsten und passendsten für deinen Stand. Die freie Stirne, ein sauberes Gesichtchen, von Gesundheit gerötet, von sittenreinem Wandel durchleuchtet, welch angenehmen Eindruck macht dies auf jedermann; die ausgekämmten Haare verbrenne. Niemals darfst du dieselben wegwerfen oder verstecken, um sie angeblich später wegzuräumen, was dann meist doch nicht geschieht.

Sofern du Gelegenheit hast, bade dich wöchentlich einmal, oder wenigstens wasche den ganzen Körper, wasche auch die Haare und die Kopfhaut; dies verhindert Schuppenbildung und üblen Geruch. Betreff des übermäßigen Gebrauches von Pomaden oder Anwendung von Haar-

wuchsmitteln möchte ich dich warnen. Wie lästig wird es von deiner Umgebung empfunden, wenn deinem Haar durch Gebrauch von allen möglichen Fetten ein übler Geruch anhaftet. Du brauchst diese Mittel nicht. Reinlichkeit allein befördert den Haarwuchs und erhält das Haar gesund.

Das Abreiben der gewaschenen Körperteile mit einem groben Leinwandfleck, wie ich es dir schon bei dem täglichen Waschen geraten, sollst du auch hier anwenden. — Das Wasser bereite dir möglichst kühl, es wirkt wohlthätiger auf die Haut. Auch härtest du dich dadurch ab und bist den Erkältungen weniger ausgesetzt. Schneide auch fleißig deine Nägel an den Füßen; dies wird deinen Strümpfen sehr zu statten kommen. Wenn ich dir nun auch empfehle, deinen ganzen Körper täglich vor dem Schlafengehen zu waschen, so thue ich es, weil ich aus Erfahrung weiß, welch großer Nutzen für die Gesundheit daraus erwächst. Durch das Waschen, welches du im Anfange mit abgestandenem Wasser vornehmen magst, erfolgt ein Zusammenziehen der Blutgefäße mit darauffolgender Erweiterung. Dies wirkt belebend und stärkend auf den ganzen Körper und regelt den Blutlauf desselben. Dein Schlaf wird infolgedessen gesund und kräftigend wirken.

Mit Wäsche geize nicht und bitte deine Herrin auch in geeigneten Zwischenräumen um frische Bettwäsche. Auch deine Unterkleider wechsle regelmäßig und trage nicht etwa monatelang Beinkleider und Unterröcke am Leibe. Hier wird von den Mädchen viel durch Leichtsinn und Unwissenheit gefehlt und sie haben keinen Begriff, welch großen Schaden sie sich am eigenen Körper zufügen.

Setzest du die Reinigung, wie ich sie dir angegeben, täglich und wöchentlich eine Zeit lang konsequent fort, so wird das wonnige Gefühl, das Reinlichkeit erzeugt, deinen ganzen Körper durchströmen. Sie wird dir so zur Gewohnheit werden, daß es dir nicht wohl ist, wenn du sie einmal unterlassen hast.

In der Voraussetzung, daß die Hausfrau selbst reinlichkeitsliebend ist, wird dieselbe deinem Bestreben, die Reinlichkeit zu pflegen, nicht hinderlich sein, sondern es dadurch zu fördern suchen, daß sie dir die nötige Zeit dazu läßt, welche du allerdings durch richtige Arbeitseinteilung selbst herausbringen kannst. Du darfst nur nicht zwei und drei Gänge machen, wo einer genügt.

Hast du einen Riß im Kleide oder in der Schürze, ist dir ein Band oder Knopf lose, oder ein Aufhänger gerissen, oder eine Kleiderlitze ausgefranst, so suche den Schaden baldmöglichst auszubessern. Halte dir zu diesem Zweck ein Nadelkissen und ein Nähkörbchen mit den nötigen Bändern, Knöpfen und Hacken. (Schluß folgt.)

Das Kaninchenfleisch als Volksnahrungsmittel.

Die herrschende Fleischteuerung sowie die damit zusammenhängende Preissteigerung aller Lebensbedürfnisse behindern die genügende Ernährung weiterer Volkskreise immer mehr und bedrohen das Wohlergehen von Tausenden fleißiger Menschen in ernstlicher Weise.

Wenn das Fleisch billiger werden soll, so muß man die Viehzucht vermehren. In genügendem, wirklich Abhilfe schaffendem Umfange kann dieses nur geschehen, wenn sich weitere Kreise damit beschäftigen, wenn vor allen Dingen die arbeitende Bevölkerung sich derselben zuwendet und als Nebenbeschäftigung die Zucht eines Schlachttieres betreibt, welches imstande ist, häufiger als bisher dem Arbeiter auf billige Weise ein kräftiges, nahrhaftes Stück Fleisch in den Topf zu liefern.

Dieses Tier ist das Kaninchen.

Dem Kaninchen wurde von der Natur in der Tierwelt dieselbe Rolle angewiesen, wie der Kartoffel im Pflanzenreich: Es soll ein billiges, allverbreitetes Nahrungsmittel und auf dem bescheidenen Tische des Armen wie auf der glänzenden Tafel des Reichen gleich willkommen sein.

Es ist eine sonderbare Erscheinung, daß bei uns noch immer eine gewisse Abneigung gegen den Genuß des Kaninchenfleisches besteht, ohne zu wissen warum, wie es ja noch bei manch anderm Tier der Fall ist, während man z. B. die nichts weniger als einladende Schnecke, den abstoßenden Frosch und anderes mehr als Leckerbissen genießt.

Ueberwinde man endlich das Vorurteil gegen das Fleisch der Kaninchen und betrachte diese Tiere als das, was sie sind, als eine willkommene Gabe der Natur, als unübertreffliche Fleischproduzenten, welche leichte Aufzucht mit wenig Ansprüchen an die Wohnung verbinden.

Für gar viele Familien wäre es sehr wertvoll, während der Sommermonate mit Gras und Gemüseabfällen 2c. eine kleine Herde Kaninchen heranzuziehen, um solche dann gegen den Winter nach und nach zu schlachten und sich so manchen wohlfeilen, schmackhaften und gesunden Braten zu verschaffen.

Uebrigens liefert das Kaninchenfleisch auch eine vortreffliche Bouillon, wie man sie durch kein anderes Fleisch erzielen kann. Junge, 4 bis 6 Wochen alte Kaninchen zu Bouillon gekocht, sind sehr zu empfehlen z. B. für Wöchnerinnen und Rekonvaleszenten. Das Fleisch aber gibt einen leicht verdaulichen nahrhaften Bissen. Es ist besser, wohlschmeckender und verdaulicher, als junge Tauben.

Der Nährwert des Kaninchenfleisches im Vergleich zu anderen Fleischarten ist der allerhöchste, denn 100 Kg. Fleisch enthalten nachstehende Mengen Eiweißstoffe:

Schweinefleisch	16	Kg.
Kalbfleisch	19½	„
Ochsenfleisch	20	„
Hühnerfleisch	23½	„
Kaninchenfleisch	25	„

Außerdem hat das Kaninchenfleisch ebensoviel Osmazom (Hauptstoff der Bouillon), wie dasjenige vom Ochsen, so daß auch die aus ersterem bereitete Brühe ganz den gleichen Wert besitzt wie die Rindfleischbouillon.

Allerdings würden die Franzosen und Engländer sich für ein Kaninchenfleisch, wie wir es ihnen zu bieten vermöchten, schönstens bedanken, d. h. es mit Verachtung zurückweisen, denn, obwohl das Kaninchen, welches wir bei uns züchten, ein ebenso gutes Fleisch liefern kann, wie das in Frankreich und England herangezogene Tier, so ist dieses dennoch nicht der Fall, weil wir weder das lebendige Tier zum Zwecke des Schlachtens, noch dessen Fleisch zum Zwecke des Kochens zu behandeln verstehen.

Gleichwie der zum Schlachten bestimmte Ochse in einem gewissen Alter an die Mast kommt, deren Gelingen durch viele besondere Kenntnisse und Erfahrungen bedingt wird, so muß auch das Kaninchen eine Zeit lang vor dem Schlachten rationelle Behandlung erfahren. Es muß auf die Stallung und auf das Futter Rücksicht genommen werden und gerade dieses Mästen ist bis jetzt unsere schwache Seite.

Fleisch, Wild und Geflügel stehen bei uns allzu hoch im Preise, deshalb ist es für jedermann von Interesse, die Kaninchenzucht ausbreiten zu helfen, und wem das Volkswohl am Herzen liegt, der trage sein Möglichstes zur allgemeinen, raschen Verbreitung jenes Zweiges der Nutztierkultur mit Wort und That bei. Es muß und wird dann in naher Zukunft auch das Kaninchen in die Rechte eintreten, welche ihm als Schlachttier gebühren.

Durch den Genuß von mehr Fleisch werden die Kräfte der Arbeiter und damit auch ihre Leistungsfähigkeit vermehrt; dazu kann die Hebung der Kaninchenaufzucht mithelfen. Der minder bemittelten Klasse auf dem Lande wird damit auch noch ein neuer, gewinnreicher Erwerbszweig eröffnet, den Wohlhabenderen und den Feinschmeckern bietet sich im Kaninchenfleisch ein delikates Gericht, das durch Vermehrung der Produktion noch billiger werden wird. Die größere Verbreitung der Kaninchenzucht vermag auch bei uns noch, besonders für die ländliche Bevölkerung, einen fühlbaren und segensreichen Einfluß auf den nationalen Wohlstand auszuüben.

M. S.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Blitzkuchen Nr. 1. 320 Gramm Butter, ebensoviel Zucker und Mehl und 6 Eier. Nachdem die Butter geschmolzen (den Bodensatz

läßt man zurück) und dick gerührt ist, gibt man nach und nach unter beständigem Rühren die ganzen Eier, sowie den Zucker und das Mehl hinein und etwas abgeriebene Citronenschale, schüttet die Masse in eine gut hergerichtete Form und bestreut den Kuchen mit länglich geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmet. Backzeit eine Stunde bei mäßiger Hitze.

*

Blitzkuchen Nr. 2. 280 Gramm Butter, gleichviel Zucker, 3 ganze Eier und 2 Eigelb, etwas Zitronensaft und abgeriebene Schale einer Zitrone. Dies rührt man recht lange in derselben Richtung, fügt nach und nach 375 Gramm Kartoffelmehl hinzu und bäckt den Kuchen in einer mit Butter und Bröseln bestreuten Form bei mäßiger Hitze eine Stunde.

*

Blitzkuchen Nr. 3. 125 Gramm ungesalzene Butter, 125 Gramm Zucker, 4 Eier, 250 Gramm Mehl, dies wird wohl verrührt; die Pfanne wird mit Butter bestrichen, die Masse hineingethan. In fünf Minuten ist der Kuchen gebacken; heiß wird er in eckige Stückchen geschnitten.

*

Reismehlauflauf. Für 4 bis 5 Personen. Zubereitungszeit 1¼ Stunden. 105 Gramm Reismehl, 8 Deziliter (2 Schoppen) Rahm oder Milch, 75 Gramm Zucker, 8 Eier, 30 Gramm süße Butter, ganz wenig Salz. Man rühre das Reismehl in einem Schüsselchen mit einem Teil der kalten Milch an, koche die übrige auf und lasse das Teiglein hineinlaufen, indem man darin rührt und während 10 bis 15 Minuten dick kochen läßt und dann den sehr dicken Brei in eine Schüssel schüttet und kalt stellt. Eigelb und Zucker rühre man während 20 bis 25 Minuten schaumig, verbinde es mit dem Reisbrei und der flüssig gemachten Butter zu einer Masse, welcher man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß beifügt, indem man ihn leicht darunter mengt. Alsdann fülle man die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Torten- oder Auflaufform, streue Zucker darüber und backe ihn 15 bis 20 Minuten in einem ziemlich heißen Ofen. Man serviere den Auflauf sogleich in derselben Form, in welcher er gebacken worden ist, da er schnell wieder zusammenfällt. Billigere Herstellung: Statt Rahm nehme man Milch und dann nur 4 Eier. Bei Vorrat von Eiweiß kann man 2 Eigelb und dann 8 Eiweiß zum Schnee nehmen. Dies findet Anwendung bei jeder Auflaufart.

*

Glasierte Kastanien. ½ Kilogramm große Kastanien, ½ Kilogramm Zucker, 1 Stengelchen Vanille.

Man mache auf der flachen Seite der Kastanien einen Querschnitt durch die braune Schale, koche sie dann in Wasser weich und schäle sie sorgfältig aus beiden Schalen, ohne sie zu brechen. Hierauf koche man den Zucker mit 1 Glas Wasser und Vanille zum Syrup, gieße ihn über

die Kastanien. Den andern Tag koche man den Zucker mit der Vanille und ein wenig Wasser abermals zu Syrup und gieße ihn wieder über die nebeneinander gelegten Kastanien und wiederhole dies noch 1 bis 2 Mal. Endlich koche man den Zucker mit etwas Wasser, aber ohne Vanille zum starken Faden, lege die Kastanien hinein, gieße sie, sobald der Zucker kalt ist, auf ein Sieb, auf welchem sie trocknen und rangire dann die schön glänzenden Kastanien auf ein Compotier.

*

Grüne Suppe. Grüne Kräuter, wie die Jahreszeit sie bringt, besonders Sauerampfer und Körbel, auch einige junge Spinatblätter werden gewaschen, in einem reinen Tuche getrocknet und dann gewiegt. Mit einem Stückchen frischer Butter in reinem Topf aufs Feuer gebracht, etwas geschwitzt, mit einem Löffel Mehl gebunden, Fleischbrühe aufgefüllt, 1/2 Stunde gekocht, mit zwei Eigelb und 3 Eßlöffeln saurer Sahne legiert und über geröstete Semmelklößchen angerichtet. Diese Suppe wird oft auch ausschließlich aus Sauerampfer oder Körbel bereitet, was viele Leute vorziehen.

*

Reiscotelettes. Gut gewaschener Reis wird mit Salz, Pfeffer, Muskat, einer Petersilienwurzel, einer mit 4 Nelken besteckten Zwiebel in leichter Fleischbrühe oder Wasser weich gekocht. Wurzel und Zwiebel werden herausgenommen und der feste Reisbrei zum Verkühlen stehen gelassen. Dann werden 1 bis 2 Eier zugeschlagen, rundliche Cotelettes geformt, in die Mitte eines jeden etwas Fleisch- oder Pilzfarce gethan, in Ei und feinen Semmelkrumen paniert, in Butter oder feinem Fett gebraten und mit feingewiegter Petersilie bestreut.

*

Zwiebelgemüse (sehr gesund). Einige Zwiebeln werden schön gleichmäßig fein geschnitten, in heißer Butter geschwitzt, mit einer Messerspitze voll Mehl gebunden und mit Wasser oder leichter Fleischbrühe langsam begossen und mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt und eine halbe Stunde hübsch langsam gekocht.

*

Klostersuppe. Für 6 Personen. 125 Gramm rein erlesenen, auf einem Tuch durchgeriebenen Reis stoßen, ihn sieben, mit 1/4 Liter Wasser anrühren, auf nicht zu lebhaftes Feuer setzen, fleißig rühren, daß er nicht kloßig wird; wenn er eine Weile gekocht, ist 1/4 Liter weißer, leichter Wein, die Schale einer halben Zitrone und etwas Zucker zuzufügen. Ist der Reis zu dick gekocht, so wird nach Bedarf noch mehr Wein zugegossen. Vor dem Anrichten wird etwas Wein mit 4 bis 6 Eigelb stark verquirlt, langsam in die kochende Suppe gerührt und angerichtet. Zum Schluß kann man noch etwas gestoßenen Zimmt überstreuen und mit heißer Butter übergießen.

Ueber den Nutzen und Heilwert der Holzkohle. Legt man eine flache, erkaltete Holzkohle auf eine Brandwunde, so läßt der Schmerz gleich nach. Läßt man sie eine Stunde aufliegen, so wird eine oberflächliche Wunde beinahe geheilt sein. Faulende Felle oder Tierleichen verlieren den üblen Geruch, wenn man Holzkohlen darüber streut. Faulendes Wasser kann ebenfalls damit gereinigt werden. Holzkohlen, in flachem Gefäß ins Zimmer gestellt, reinigen die Luft. Ein Theelöffel pulverisierter Holzkohle in einem Glas Wasser hilft lindernd gegen Kopfschmerz, indem es die den Magen anschwellenden Gase absorbiert und dadurch den Druck auf die Kopfnerven beseitigt. Wo geschnittene Blumen im Glase gehalten werden, verhindert das Holzkohlenpulver das rasche Faulen der Stiele und den daher rührenden üblen Geruch. Überhaupt ist die Holzkohle eines der besten Desinfektionsmittel.

*

Man wäscht rohseidene und weiße Kleider wie kleine Gegenstände aus solchen Stoffen in lauwarmem Seifenwasser von Gall- oder Marseiller Seife und vermeidet allzustarkes Reiben. Dem Spülwasser setzt man bei roher Seide ganz dünnes Zuckerwasser bei, behufs der Appretur; bei weißer Seide empfiehlt sich etwas Borax. Es wird halbfeucht geplättet. Sind die Stoffe sehr schmutzig, so ist es geraten, dem Seifenwasser etwas Salmiakgeist zuzusetzen.

*

Emailliertes Kochgeschirr wieder hell zu machen, ohne daß die Glasur darunter leidet. Man thut etwas Pottasche und etwas Chlorkalk zusammen in den dunkel gewordenen Topf, gießt drei Liter Wasser hinzu und stellt den Topf eine zeitlang an einen warmen Ort. Das Geschirr wird wieder klar und rein.

*

Um Ratten zu vertilgen, stelle man an einen Ort, wo die Ratten, aber keine Haustiere hinkommen können, abends eine Mischung von feinerm Mehl und Zucker, daneben eine Schüssel mit frischem Wasser; das wiederhole man, sobald die Ratten die Mischung gefressen haben. Beim drittenmal mische man zu dem Mehl und Zucker ein Drittel davon feingepulvertes Kalkmehl (ungelöschten Kalk). Die Wirkung ist unausbleiblich.

*

Tintenflecke auf Fußböden. Selbst die ältesten Tintenflecke lassen sich aus den Fußböden entfernen; man nimmt hierzu ein wenig verdünnte Salzsäure und läßt die Flüssigkeit eine Zeitlang darauf. Dann wird unter stetem Zugießen von Wasser der Fleck des öfteren aufgewaschen, wodurch das Holz seine ursprüngliche Farbe wieder erlangt.

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