Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung,

Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur,

Gartenbau und Tierzucht

Band: 6 (1899)

Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 20.08.2025

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

Grafisbeilage zu Ar. 48 des "Schweizer Frauenheim".



Shweizerische Blätter für Haushaltung, Rüche, Gefundheits:, Rinder: und Rrantenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht.

Berausgegeben unter Mitwirkung tuchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stabl in Zürich.

Abonnements preis: Zührlich Fr. 2. —, halbjährlich Fr. 1. —. Abonnements nehmen die Expedition, Bäckerstraße 58, und jedes Postburcau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeise 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Mr. 22. VI. Jahrgang. Ericheint jährlich in 22 Nummern.

Zürich, 2. Dez. 1899.

Beh fleißig um mit deinen Kindern.

Beh fleistig um mit deinen Kindern! Habe Sie Tag und Nacht um dich, und liebe fie Und laft dich lieben einzig schöne Jahre; Denn nur den engen Traum der Kindheit lind Sie dein, nicht länger! Mit der Jugend schon Durchschleicht sie vieles bald — was du nicht bilt, Und lockt sie mandjerlei — was du nicht half, Erfahren sie von einer andern Welt, Die ihren Geist erfüllt; die Zukunft schwebt Aun ihnen vor. So geht die Gegenwart Verloren. Mit dem Wandertälchehen dann Voll Aötigkeiten zieht der Knabe fort. Du siehst ihm weinend nadz, bis er verschwindet, Und nimmer wird er wieder dein! Er kehrt Burück, er liebt, er wählt der Jungfraun eine, Er lebt! Sie leben, andre leben auf Rus ihm — du half nun einen Mann an ihm, Half einen Menschen — aber mehr kein Kind! — Die Tochter bringt vermählt dir ihre Kinder Aus Freude gern noch manchmal in dein Haus. Du halt die Mutter, aber mehr kein kind! -Geh fleiftig um mit deinen Kindern! Babe Sie Tag und Nacht um dich, und liebe fie Und laß Dich lieben einzig schöne Jahre! Leop. Schefer.



Warum, wann und wie müssen wir für die Singvögel sorgen?

Im Urwald, in der Wildnis, wo der Mensch nicht im Stande ift, feine Dacht geltend zu machen, hat die Natur für alle ihre Gebilde in bester Weise geforgt. Dort finden die lebenden Befen, die Tiere und mit ihnen die Bogel Schutz und Schirm gegen alle Unbill ber Witterung.

Seitbem die Rulturentwicklung durch ben mach= fenden Ginfluß der Menschenmacht und bes Menschen= geistes immer weiter schreitet, mußten und muffen zahllose Tiergeschlechter weichen und andern Plat machen. Der Schutz ber und nüplichen Bogel war nicht nötig, bevor ihnen bie Menschheit ihr Rötigstes raubte; bie Natur murbe ohne uns fertig. Durch bie Ausrodung ber großen Balber, ber großen Beerenstraucher, ber Beden, burch bie funft= liche Anlage von Feldern und Gärten aber ift ber Menich in Beziehungen zur Tierwelt gekommen, bie für ihn von großer Wichtigkeit sind. Unter anderem hat er ein Interesse, die Bogel, die Ber= tilger ber feine Pflanzungen gefährbenden Insetten zu schützen. Das er ihnen mit seiner Sand geraubt, muß er ihnen zu seinem Borteil auf andere Beise zu geben suchen - Nistgelegenheit, Schut vor Kälte und Nahrung in der strengen Winterszeit.

Ristgelegenheiten für die Bogel verschwinden immer mehr. Das prompte Aufforsten ber jungen Waldungen, das Wegichneiben der dichten Beden mit Beerensträuchern, das Dulben ber schädlichen Raubvögel und Raubtiere (eine gewiffe Art von Ragen nicht ausgenommen) find schulb baran. Die burch den Menschen verdorbene Natur muß ber= bessert werden. Wo sie durch die Natur selbst forrigirt merben tann, ift ber Erfolg am größten; wo dies nicht möglich ist, mussen wir barnach trachten, die fünstlichen Sulfsmittel ber Natur mög= lichst nachzubilben. Dies geschieht burch Stehen= laffen ber Beden und Pflangen von bichtem Bebusch und durch Anbringen von naturähnlichen Nistkasten. Solche sind zu beziehen von allen orni= thologischen Vereinen, die fie zum Selbstkoftenpreis abgeben. Inftruttionen zum Aufhangen berfelben merben gleichenorts gerne toftenlos erteilt. Bier seien diesmal nur folgende Winke gegeben: Die Raften follen aus hohlen ober ausgehöhlten Baumstämmchen ober Aesten gefertigt sein, und damit sie ben natürlichen ähnlich sehen, nicht von ber Rinde entblößt sein. Die Schlupflöcher seien für Meisen im Durchmeffer 32, für Staare 48, für Spechte 60 Millimeter. Dem entsprechend ist na= türlich auch die Größe des Kaftens. Wer Rift= kaften mit Erfolg anfertigen will, ber beziehe Mufter berfelben ober bediene sich bes Buches "Der ge= samte Bogelichut," von Berlepich. Jeber Riftkaften ift mertlos, wenn er nicht richtig plagirt ift. Die beste Zeit zum Aufhangen berselben ift ber Spat= herbst, ber November, damit die über Winter bei uns bleibenden Sohlenbruter fie in diefer Zeit benüten können und sich baran gewöhnen. Man hange fie fentrecht, ober mit geringer Reigung bes obern Teiles nach born, damit Regen und Schnee nicht burchs Schlupfloch ins Innere ber Raften fallen können. Aus bem letteren Grunde hänge man sie mit bem Flugloch gegen Suboften. Raften muffen fest hangen, burfen auch nicht an leichten Stangen ober an kleinen, vom Wind gu bewegenden Aeften befestigt werden. Die Baume mit solchen schützt man vor Raubzeug am besten burch Anbringen von Dorngestrüpp um beren Stämme. Um ben Ort bes Anbringens zu wissen, muß man die Lebensweise der Bogel kennen. Um hier kurz zu sein, geben wir nur folgende Winke, die auf Grund eigener Erfahrung sich als gut erwiesen. Räften für Staare seien möglichst hoch (ca. 6 bis 8 Meter über bem Boben) und bis fich die Bogel bleibend niedergelaffen, nicht zu nahe bei ben Baufern; im Balde barf man bei beliebig aufgehängten auf Erfolg rechnen. Ueberall aber barf man fie in nächster Rabe zu einander bringen.

Die Meisen lieben Walb und Buschwerk, Actersboben und Garten; sie siedeln sich also gerne in Anlagen und Baumgärten und am Waldrande an. Die Kästen werden für diese Vögel 2—4 Meter hoch angebracht; man sorge aber, daß sie von Zweigen und Laubwerk etwas verdeckt sind.

Run stehen sie wieder vor der Türe, die bösen Tage des harten Winters und die Zeit mahnt uns, Borkehrungen zu treffen zur Lösung der zweiten Pflicht des Bogelschützers, zur Wintersütterung. Bon der Zeit des ersten Schneefalles dis im April, hauptsächlich auch zur Zeit, da Störche, Lerchen, Staare und Rotkehlchen aus dem Süden bereits wieder zurückgekehrt, die Witterung aber noch kalt ist und der Schnee hin und wieder den Boden des beckt, ist es Pflicht jedes sich Tierschützer nennenden Menschen, die Hungernden und Frierenden zu fütztern. Die Art, wie dies zu geschehen hat, wollen wir auch kurz beleuchten. Als Futterplätze nennen wir Fenstergesimse, Futtertische

a) am Fenfter befestigt,

b) im Freien, c) auf Bäumen.

Die insektenfressenden Bögel brauchen haupts sächlich Fleischfutterstoffe, die Körnerfresser mehlhaltige Samereien, beibe Arten dazu ölhaltige Samen und

Die Futtereinrichtungen und der Futterort sind natürlich bedingt durch die Art des Futters und

bie Art ber Bögel. Alle Arten Meisen, Buchfinken und Spechte füttert man am besten auf ben sogenannten Futterstengelchen. Diese bestehen aus einem in eine am Fenster zu befestigende Dese gebenben runben, 30 Centimeter langen Stabchen, an welchem in Abständen von je 10 Centimeter ein gebrehtes Becherchen, ein gestricktes Gadlein und eine halbe Nußschale an Schnüren hängen. Den Becher füllt man mit Hanfsamen, das Sacklein mit Rußkernen und die Rugschale mit Fett ober Talg. Sängt bas Geftell gegen Often ober Suben in ber Rabe von Baumen ober Geftrauch, so ift es in kurzer Zeit entbeckt und ben ganzen Winter über täglich fast immer besetzt. Die Gin= richtung ist die benkbar beste und die Kütternben, besonders aber die Kinder, haben eine herzliche Freude an bem Treiben ber bunten Bogel. Diese so praktische Einrichtung kann durch das Sekretariat bes Zurcher Tierschutz-Bereins (wo ein Mufter zu sehen ift) ober burch die ornith. Bereine bezogen werben. Wer aber biese Ausgabe scheut, der befestige am Kenster mit Schräubchen Brettchen und nagle barauf Speckrinde mit etwas Speck auf ber obern Seite, und ben Insektenfressern ift auch ge= bient. Sanf, Birfe, Kanariensamen, Bogelhafer, rohe Abfalle von füßem Obst, gesottene Rartoffeln, Kleischabfälle, Mehlmürmer 2c. streue man auf mit Dach und Seitenlisten versehene Kuttertische, die man in Baumkronen ober auf Stabe befestigt und vor Ragen schütt. Die Bogel, die ihre Nahrung auf dem Boden suchen, füttert man auf dem Boden, ben ein Brett als Dach trocken halt. Als Fütte= rungsorte eignen sich besonders auch gedeckte, mit grobem Drahtgeflecht eingefriedigte, im Winter un= bewohnte Hühnerhöfe, ferner Gartenhäuschen mit Latten-Seitenwänden, fünftlich hergestellte Gebusche u. f. w. — An Gelegenheit zum Füttern fehlt es nicht. Schene niemand die kleine Mube und gebe man zugleich ber Jugend ein Beispiel zum Guten. Bür= ben obenstehende Vorschläge allseitig beachtet und ihnen nachgelebt, fo fonnte bem großen Uebel ber Mörderei im Guben so entgegengesteuert merben, baß sich wenigstens unsere Standvögel bauernd ver= mehren. Es wird badurch ein Ersat geschaffen werden für die Schädigung an der gefiederten Welt durch die Kultur. "Züricher Blätter f. Tierschutz."

23

Die Sparsamkeit im Sprichwort.

Sparen ift verdienen. — Sparschaft gibt Barschaft. — Sparen ist größere Kunst als erwerben. — Erwerben und Sparen zugleich, macht am gewissesten reich. — Spare in der Zeit, so hast du in der Not. — Ein Pfennig, den die Frau erspart, ist so gut wie der Taler, den der Mann verdient. — Wer spart, wenn er hat, sindet, wenn er bedarf. — Wer nicht spart zur rechten Zeit, der muß darben zur Unzeit. — Sparen ist zu spat, wenn es geht an den Hausrat. — Er spart am Zapfen und läßt's am Spundloch wieder heraus. — Erspart ist so gut wie erworden.

Aus dem Toilettenzimmer einer hohen Fran.

Ein Zufall ließ mich die Bekanntschaft einer, in alle intimen Toilettenangelegenheiten einer hochgestellten Dame eingeweihten Zose machen und was sie mir darüber mitteilte, klang manchmal sonderbar genug. Da jene Dame eine anerkannte Schönheit war, handelte es sich natürlich hauptsächlich um die, mit den Jahren immer brennender werdende Frage, der Erhaltung dieses kostbaren Gutes. Trozdem war sie, was Gesichtspflege andelangt, keine sonderliche Freundin von Rosmetik und sucht sich ihren schönen Teint, ihre faltenlose Haut auf dem Wege der Hygiene, sie gegen verderbliche Einstüsse von konnenbrand schügend, und durch einen sörmlichen Keinlichkeitsstultus zu erhalten.

Die vor einigen Jahren mit viel Reklame in Mobe gebrachte Gesichtsmassage wurde probirt, aber sehr balb als schädlich, die Haut erschlaffend und Runzeln befördernd, wieder verworfen.

Gine Hauptsorge mar auch ihr prachtvoller Haarschmuck und mas bessen Erhaltung gekostet haben foll, geht in bie Dimenfionen eines Bermögens. Die Friseuse mar, ober vielmehr ift eine ber wich= tigften Perfonlichkeiten ihres Sofftaates, - man barf ihre Umgebung füglich so nennen — und ein allfälliger Wechsel murde, bis kein endgültiger Ersat acceptirt mar als eine formliche Ralamität betrachtet. Die Friseuse erhielt monatlich Fr. 200 und mehr Bage, ohne bie glanzenden Befchente zu rechnen, die die Herrin ihr machte, wenn es ihr gelang, sich in beren Gunft festzuseten. Das mar aber nicht so leicht und gar manche wurde, nachbem sie auf Kosten ber Dame eine monatelange Lehrzeit durchgemacht hatte, wegen irgend einer Beringfügigkeit, mit bezahlten Reisekoften und einem bie bittere Bille berfügenden Belogeschenke, sofort wieder entlaffen. Die Stelle mar auch feine Sineture und ftundenlang mahrte jeben Morgen bie minutiofe Pflege und Frifur bes herrlichen Saares, bas wie ein Mantel herniederwallt. Auch abends spat, mitten in ber Nacht mußte fie es, wenn die Berrin heim tam, wieder anders ordnen. Dabei durfte die Friseuse um die verlangte Bart= heit ihrer Sande nicht zu gefährden, teine, noch fo geringfügige Arbeit verrichten, ja nicht einmal naben, um fich nicht mit ber Nabel bie Finger zu zerstechen, mußte dagegen ihre Hände der sorgfäl= tigsten Pflege unterziehen und des Nachts präparirte Handschuhe tragen. Ginmal im Monat murbe bas haar gewaschen, wozu an bie breißig Gibotter verwendet murben. Diefelben murben auf die in Strange abgeteilten Saare aufgetragen, fachte verrieben, bann murbe bas Saar mit vielem, lauem Baffer, dem schlieglich eine parfumirte Effenz beigemischt murbe, gespult. Getrodnet murbe es momöglich an ber Sonne.

Nicht minbere Sorgfalt murbe ihrem ichlanken. tabellosen Buchse zugewandt. Jahrelang ichlief sie mit einer festen, sammetgefütterten Ceinture. Daß ihre Corfets nur in Paris und von der besten Faiseuse verfertigt wurden, versteht sich von selbst. Das Schnüren vollzog sich sitzend, wobei die Dame, bas Centimetermaß in ber Hand, ben stets gleich= zubleibenden Taillenumfang tonftatirte. Bei ber zweiten Toilette mußte das Corfett um etwas zu= gezogen werben. Beim Ablegen mußte es, noch von der Körpermärme durchdrungen, sofort zufam= mengerollt und fest gebunden werben, um ihm seine gute Façon zu bemahren. Die Unterrocke murben meiftens an ben Corfettranb angeknupft. Bei Amazonen und Schneiderkleidern, mo fie ohne Uebermurf ausging, trug fie bei fuhler Witterung über bem Corfett ein feines wollengestricktes Unterleibchen, bas Nacken, Schultern und Arme bebeckte, aber nur bis über die Bruft reichte und bie Taille freiließ, um fie nicht in ihrer Schlankheit zu beeinträchtigen.

In jungern Jahren hulbigte bie Dame leidenschaftlich dem Sport und war große Pferdes und Hundeliebhaberin. Ihre Dogge Bob war jahrelang ihr unzertrennlicher Begleiter und in solcher Eigenschaft mußte er sich, außer dem selbstverständlichen Baden, Waschen, Bürsten, noch anderer bei Hunden wenig vorgesehener Toilettenprozeduren, wie Zähneputen, unterziehen. Als der Hund einst erkrankte — es war in Paris, wo sie oft weilte und auch ihr eigenes Hotel besaß — machte sie sich ganz allein auf, um in einem entlegenen, verrufenen Stadtviertel selbst den Tierarzt zu holen, der schon einmal Bob kuriert hatte.

Morgens war sie immer sehr früh auf, wobei natürlich ihre Rammerfrauen bei der hand fein mußten, wenn auch in so früher Morgenstunde nur eine schnelle und vorläufige Toilette gemacht murbe. Ihr erfter Gang mar in ben Pferdestall, mo fie ben Tieren, die schon bei ihrem leichten, fernen Tritt die Ohren spitten und wieherten, Bucker und andere Leckerbiffen gab und dabei gewöhnlich ein Baar Handschuhe ruinirte. Bon dem Spazierritt, ben fie in Begleitung bes Stallmeifters oder eines Reitfnechtes in's Bois de Boulogne machte, zurückgekehrt, nahm sie erft ihr Bad, ihr Frühstück, worauf zu einer gründlichen, Stunden in Anspruch nehmenden Toilette geschritten murde. Als die hohe Frau später, in Folge eingetretener Berhältniffe, ihren Haus-Stat etwas einschränken mußte, frankte es sie am meiften, nicht mehr fo viele Pferbe halten zu fonnen.

Um der Dame übrigens Gerechtigkeit widersfahren zu lassen, muß bemerkt werden, daß sie doch nicht nur allein an ihre eigene Persönlichkeit benkt, sondern auch ihre Urmen und Schützlinge hat, denen sie fortwährend Unterstützungen gewährt und sie oft selbst in ihren armen Wohnungen aussucht.

A. M.

15

Die Konservirung des Schweinefleisches.

Das Einpökeln und Räuchern bes Schweinessteiches ist eine eigentliche Winterarbeit und verslangt bei ber ländlichen Bevölkerung die beständige Fürsorge und Aufmerksamkeit ber Hausfrau. Nicht umsonst wird die Schlachtzeit des Schweines auf diese Jahreszeit verlegt. Abgesehen von der jetzt beendigten Mastzeit der Tiere, ist auch die Haltsbarmachung des Fleisches in der kühlern Jahreszeit besser möglich, weil die Temperatur kalt und der zum Käuchern notwendige Kauch vorhanden ist.

Das Ginfalzen geschieht wie folgt: Nachbem bas Fleisch ober bie Schinken in handliche Stude gehörig zugerichtet sind, wird alles in eine Tonne geworfen, mit kaltem Waffer begoffen und 3-4 Stunden barin liegen gelaffen. Das Waffer muß während dieser Zeit mindestens 1 — 2 mal ge= wechselt werden, bis es sich nicht mehr blutig färbt. Danach nimmt man alle Schinken ober bas Kleisch aus der Tonne heraus, hängt sie in eine Trockentammer auf haten, wo man fie 5-6 Stunden abtropfen bezw. trodinen läßt. Inzwischen bereitet man die Einreibung. Man nimmt 10 Teile Roch= salz, 1/2 Teil Zucker, 1/2 Teil halb gemahlenen und die Hälfte ganz grob gemahlenen Coriander und 1/10 Teil doppelt gereinigten pulverisirten Kali= Salpeter, mischt alles mit ben Banben gut untereinander und reibt die Schinken und bas Rleisch mit dieser Mischung fest ein. Zu der nun in Anwendung kommenden Beize nimmt man 16 Liter Wasser, $5^{1}/_{2}$ Liter Rochsalz und $^{1}/_{8}$ Liter pulveri= sirten Kali-Salpeter, kocht diese drei Sachen etwa eine halbe Stunde lang, rührt fie mahrend bes Rochens aber immermährend um, weil ber Salpeter sich fehr leicht am Boden bes Reffels ansetzt und anbrennt. Nach einer halben Stunde mallenden Rochens nimmt man die Beize vom Feuer und läßt sie völlig abkühlen. Ruu legt man bie gut eingeriebenen Schinken ober bas Fleisch in ein Faß fest aneinander, und zwar so, daß die rauhe oder Borftenseite (Schwarz- oder Schwartenseite) nach unten, die Fleischseite aber nach oben zu liegen kontmt, und legt so Schicht auf Schicht, bis bas Fag voll ift. Man gießt nun die abgefühlte Beize über bie Schinken, jedoch nur fo viel von berfelben, daß die Beize in dem Fasse nicht mehr als ungefähr zu 2/3 Teil der Höhe berselben zu stehen kommt und legt einen hölzernen Deckel und ein schweres Gewicht von 80-100 kg. barauf, ober man preßt Nach 2—3 Tagen bildet sich über fie fest ein. bem Dedel ein gelblicher Schaum, biefer muß sofort entfernt werben. Nach 8-10 Tagen tritt ber Botel gang hervor, nach 16-20 Tagen nimmt man alle Schinken aus dem Fasse heraus nnd legt sie in ein anderes Tag, so daß sie jett mit dem Kleischteile nach unten, mit der Schwartenund Borftenseite aber nach oben zu liegen tommen, gießt benfelben Botel wieder barauf, und läßt die Schinken je nach ber Größe berfelben, noch 14-16 Tage in der Beize unter der Breffung- liegen. Man tut gut, kleinere Schinken von Frischlingen (Ferkeln) zusammen, und ebenso größere besonders einzulagern. Rippenspeer und Zungen läßt man bloß zwölf bis 14 Tage liegen, auch in 10 Tagen genügt die Beize zur Durchpökelung, aber nur dann, wenn der Pökel schon einmal verwendet wurde. Der Schinken ist nach diesem Bersahren bis auf den Knochen zinnoberrot, schmeckt nicht sehr gesalzen, läßt sich hart schneiden und ist sehr sattig. Borstebend beschriebene Einpökelung ist die bewährteste und sehr vorteilhaft.

Das Räuchern ist, nachdem das Einpökeln geslungen ist, die nachfolgende Konservirung. Durch ben trockenen Rauch wird dem Fleische nicht nur ein Teil seines Wassers entzogen, sondern es dringen auch fäulniswidrige Bestandteile des Rauches (brenzliche Dele und Kreosot) in dasselbe

ein und erhöhen seine Saltbarkeit.

Bangt bas Fleisch in mit Baffer gefättigtem Rauch, so trocknet es nicht aus, ist es babei talter, als der umgebende Rauch, mas in der Regel der Fall ift, so schlägt sich sogar Wasser barauf nieder; in beiben Fällen kann basselbe icon mahrend bes Räucherns verderben. Die erfte Bedingung zu gutem Räuchern ift ein luftiges Ramin und trockener Diefer mird erhalten burch Berbrennen von trockenem Buchenholz, das deshalb den Bor= jug jum Rauchern des Fleisches verdient. Ihm am nächsten stehen die übrigen Laubhölzer; wegen ihres Gehaltes an Harz sind aber die Nadelhölzer weniger bazu geeignet, ba ber Rauch berfelben bem Fleisch einen Beigeschmack gibt. Will man etwas machholderölartigen Rauch auf das Fleisch einwirten laffen, fo find trodene Bachholderbeeren, die man in das Feuer wirft ober trockener Bach= holderreisig fehr gut geeignet.

Die Temperatur bes Rauches darf nicht mehr als 10° — R. betragen, wenn sie an das Fleisch gelangt. Ift sie zu hoch, so schmilzt ein Teil des Fettes in dem Fleische; es tritt an dessen Obersstäche und kann bei reichlicher Menge sogar abstropfen, nimmt aber in jedem Falle Rauch und damit rußige Bestandteile auf, welche ihm eine gelbe Farbe erteilen. Hängt das Fleisch dem Feuer zu nahe, so treten diese Nachteile ein; hängt dasselbe aber zu weit vom Feuer entsernt, so kann der dasselbe umgebende Rauch schon soweit abgestühlt sein, daß er mit Wasser gesättigt ist, ja schon Wasser abgibt, statt ausnimmt. In diesem Falle trocknet das Fleisch nicht aus — es kann faulen.

Wie weit das Fleisch von der Feuerstelle entsfernt hängen soll, ist ganz von der Stärke der Feuerung abhängig; ist diese in der Regel stark, so muß es höher, ist sie schwach, so muß es dem

Feuer näher aufgehängt merben.

Das Aufhängen des Fleisches muß so erfolgen, daß die einzelnen Stücke sich gegenseitig nicht besrühren. Die Zeitdauer des Räucherns hängt von der Größe der einzelnen Stücke und Stärke des Rauches ab. Im Durchschnitt rechnet man 3-4 Wochen zur richtigen Räucherung, dabei mussen

bie großen Stude unten, bie kleinen oben hangen. Speckseiten sind in 14 Tagen schon fertig; Dauer= Bürfte brauchen zirka 8 Tage und Leberwürfte 1-2 Tage. Bei letteren muß man fehr acht geben, ba fie fonft im Geschmack leiben.

Rach bem Räuchern hängt man das Fleisch erft einige Tage an einem luftigen, trockenen Ort

auf, ehe man es verwendet.

Um die geräucherten Fleischwaren beim Un= bruch ber warmen Jahreszeit vor Fliegen und Burmern zu ichuten, verpadt man diefelben mit durchgesiebter, trockener Holzasche in eine Rifte, bie an einem möglichst trockenen Plate aufgestellt wird. Das Beraucherte halt fich auf biefe Beife gang vortrefflich.



Um hellbrennende Petroleumlampen zu haben, empfiehlt es sich, monatlich einmal mit einer Mischung von Soba ober Botasche und Ceife, bie in heißem Waffer aufgelöst werben, bie Baffins und Brenner, Glas und Glocke zu reinigen. Man lasse hierauf die Bassins zuerst gründlich austrocknen und fülle sie dann erst mit Betro-leum. Sämtliche gebrauchte Dochte, in welchen sich Unreinigkeiten angesetzt haben sowohl, wie die ganz neuen follen tudtig gewaschen, sobann wieber recht gut getrock-net und erft bann eine Stunde lang in Effig eingelegt werden. Sierauf werden sie wieder getrocknet und in die Lampe gebracht. Nach solch gründlicher Reinigung wird nun die Lampe überraschend schön und hell brennen, vors ausgesetzt natürlich, daß auch die Betrolflaschen hin und wieder gründlich auf obgenannte Art gereinigt werden und das Petroleum gut geläutert und unverfälscht ift. Aber auch das beste Betrol kann schlecht und sogar ganz unbrauchbar gemacht werden, wenn dasselbe in ungeeig= neten Wefäßen und an ungeeigneten Orten aufbewahrt wird. Petrol darf nie in Bleis, Zinks oder Gifengefäßen und noch weniger in Glasflaschen ausbewahrt werden. In metallenen Gefäßen wird bas Betrol bald schlecht und bufter brennen; beffer bleibt dasfelbe in Gefäßen von Rupfer und Meffing, am besten aber in Zinn= ober gut verzinnten Eisengefäßen. Um langften halt es fich jedoch in Steingutgeschirren. Es ist nicht zu vergessen, daß Barme und Sonnenlicht bas Betroleum in fürzester Zeit berart verschlechtern, daß es zu Beleuchtungszwecken nicht mehr zu gebrauchen ift.

Gefrorene Fenfterscheiben raich aufzutauen. So viel Kochsalz oder Alaun lätt man in Wasser sich auf-lösen, daß dasselbe ein Gi trägt — auf 1/2 Liter Wasser eine hand voll Salz ober Maun. Mit einem Schwamm ober Pinfel bestreicht man die Fensterscheiben, das Gis verschwindet und muß man die Scheiben sofort abtrodnen.

Kitt zum Bestreichen der Defen. Vorzüglich ist Lehm und ein Teil Borar wohl vermischt. Risse kann man verstreichen mit feingefiebtem Braunftein, der mit Bafferglas zu einer fnetbaren Maffe verarbeitet ift. Dieser Ritt wird so hart wie Gifen.

Dermehrung des Pferdefleischkonsums. Der für Berbesserung der Ernährung der ärmeren Bolfssichichten nicht zu unterschäßende Konsum von Pferdefleisch, welcher, strenge Fleischschau und gute Qualität des Probuftes vorausgesett, mit Unrecht von vielen ärmeren Leuten immer noch beanstandet oder verpont wird, gewinnt auch im Kanton Zurich an Berbreitung. Es exis ftiren in der Stadt Zürich regelrechte Pferdeschlächtereien, welche billiges Fleisch, namentlich Wurstsorten, liefern. Ein Zürcher Pferbemetger offerirt in Zeitungen, auch außerhalb des Kantons, Pferdefleischcervelats zu 10, Schüblinge und Landjäger, aus dem nämlichen Fleisch zubereitet, zu 15 Rappen pro Stück. — Solche von vielen aus lauter Borurteil verabscheute "Rogwürfte" wären für manche arme Familie besser und nahrhafter als drei mal täglich Zichorienkaffee (mit wenig Milch) und Kar-toffeln oder Flaschenbier für Frau und Kind, wie es in manchen Haushaltungen leider immer mehr Mode wird, bank bem überhandnehmenden Bierlugus.

"Schweiz. Blätter f. Gesundheitspflege."



Speisezeddel für die bürgerliche Rüche.

Montag: Gebrannte Mehlfuppe, geräuchertes Läffli mit Sauerfraut, Erbswürftchen.

Dienstag: Luftsuppe, * Escaloppes von Schellfisch mit Reisrand, * jaure Gier, * Gejundheitskuchen.

Mittwoch: Gemufejuppe, Rindsbraten, Erdapfelftock und Randenfalat. * Schwimmende Infel.

Donnerstag: Reissuppe, * Rindfleischreften in Ginmach= fauce, gebackener Blumenkohl, Kartoffeln in weißer Sauce. Freitag: Baniermehlfuppe, Gulafch, gebampfte weiße Ru-

ben, Birnencharlotte.

Samstag: Flädchenjuppe, * Kalbsbraten, Reis mit Käfe, gefüllte Omelettes.

Sonntag: * Hirnsuppe, * Hasenpastetchen, Schafschlegel mit Rahm, * Raftanienkompott. * Bitronentorte.

Die mit * bezeichneten Regepte find in biefer Rummer gu finden.

Roch = Rezepte.

Hirnsuppe. Ein sauber geputtes Kalbshirn wird mit Salzwasser furze Zeit abgetocht und mit Zwiebeln und Beterfilte fein gewiegt. Währendbem werden einige Löffel Wehl und reichlich Butter gedämpft (das Wehl darf aber nicht zu gelb werden, das gewiegte hirn beisgefügt und noch kurze Zeit mitgekocht. Dann füllt man allmälig mit guter Fleischbrühe bis zur gehörigen Dicke auf und richtet an.

Escaloppes von Schellfisch. Die Schellfische werden abgezogen, von den Gräten gelöst und in Stücke zerschnitten. Dann taucht man lettere in zerlaffene Butter, tut Pfeffer, Salz, sowie etwas Bitronensaft barüber, legt fie in ein Kafferol nebeneinander, stellt fie kalt und lägt fie dann nur funf Minuten auf bem Feuer schnell tochen. Darauf tut man bas Gericht auf eine Schuffel und einen Reisrand darum. Auch fann man Bilgfauce dazu geben.

Balenpaftetden. Man bereite Sascnpfeffer, lege die hasenstücken heraus und laffe fie erfalten, paffiere die Sauce und ftelle so viel als man zu den Baftet= den gebraucht in einer fleinen Kasserole zur Barme. Das Bleisch, von welchem die Knöchlein entfernt worben, schneide man in schöne Würfelchen, lasse sie in der heißen Sauce famt gekochten Morcheln aufkochen, ohne die Studchen zu verrühren und fülle es fehr heiß in die

warmen Baftetchen.

Kalbsbraten. Um Kalbsbraten recht zurt und saftig zu machen, bereitet man ihn auf folgende Weise: Ein ganzer Schlegel ober ein Stud davon wird gut gehäutet, gefalzen und fein gespickt. Dann läßt man in ber eisernen Bratpfanne in reichlicher Butter (man kann auch etwas Fett barunter nehmen) Zwiebel gelbbraun werden, tut den Braten hinein und läßt ihn 1-11/2 Stunden in der Röhre braten, mahrendem man ihn fehr oft mit bem eigenen Safte begießt. Doch barf man ja nichts angießen und erft, wenn der Braten fertig ift, wird die Sauce mit faurem Rahm abgezogen.

Fleischreffen in Einmachsauce. Man schneibet bie Refte in nette, gleichmäßige Stude, schwitt feinge= schnittene Zwiebeln in gutem Fett, gibt bas mit Salz und etwas Paprika durchstreute Fleisch hinzu, läßt es einige Minuten anrösten, stäubt es ganz leicht mit Mehl und gießt es mit Fleischbrühe oder nur heißem Wasser und ebensoviel gewöhnlichem Beigwein auf, läßt bas Bange zusammen einmal auffochen und fräftigt die Sauce mit etwas Maggi.

Kaffanien-Kompott. Borbereitete Raftanien gebrüht und geschält gibt man auf eine Platte. Run nimmt man 75 Gr. Zucker in ein Pfannchen, lät ihn während stetem Rühren hellgelb werden und loicht bies bann mit 1/4 Liter Weißwein ab, fügt noch ein Stücken Banille ober Zimmt hinzu und tocht die Kaftanien noch, bis fie weich find, boch durfen fie nicht zerfallen; fie können kalt

oder warm zu Tisch gegeben werden. Saure Eier. Man schlägt die Eier einzeln in die steigende, sich bräumende Butter, salzt sie etwas und legt sie, sobald das Weiße geronnen ist, in eine tiefe Schüssel. Borher hat man einen Eglöffel Wehl in Butter schön gelb gemacht, dies mit Fleischbrühe oder Wasser und Fleisch= Extract abgelöscht, mit 1 Glas Wein, 1 Löffel Senf, etwas Salz, gestoßenem Zucker und 2 Löffel Essis gewürzt und gießt die Sauce bann über die Gier.

Gesundheitskudzen. 60 Gr. süße Butter, 125 Gr. gestoßener Zuder, 3—4 Eier, ½ gehadte Zitronenschale, der Saft von ½ Zitrone, ½ Teziliter Milch, 250 Gr. gesiedtes Mehl, 10 Gr. Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, der Zuder, die Zitronenschale und die Eigelb nach und nach beigefügt und während 30 Minuten schaumig gerührt. Dann wird das Mehl mit der Milch (ersteres gefiebt und letztere löffelweise) abwechselnd hineingegeben, der Zitronensaft beigefügt, bas Bachpulver hineingesiebt, der steife Gierschnee leicht barunter gezogen, alles in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mittlerer Sige mah-

rend 3/4 bis 1 Stunde im Ofen gebacken. Bitronentorte. 6 große oder 7 kleinere Eier, 300 Gr. gestoßener Zucker, die halbe gehackte Schale und der Saft einer Zitrone, 150 Gr. Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Saft ders selben mahrend 1/2 Stunde schaumig gerührt. Dann wird abwechselnd das Mehl hineingesiebt, der steife Gierschnee barunter gezogen, alles in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mäßiger hibe wäh=

rend 3/4 bis 1 Stunde im Ofen gebacken.

Schnell gu bereiten be Art. Gigelb, Buder und Zitrone werden mit einander verklopft, das Mehl mit bem steifen Gierschnee ebenfalls abwechselnd barunter gezogen, 7 Gr. Bachpulver hineingefiebt und im übrigen gleich verfahren. Baster Rochschule.

Schwimmende Infel. Rimm einen Eglöffel Simbeergelée, einen Eglöffel voll Johannisbeergelée und bas Weiße von zwei Giern. Es wird nun alles zusammen jo lange geschlagen, bis ein Eglöffel barin ftehen bleibt; bann wird die Insel in eine Schuffel getan, fteifer Rahn ringsherum gegeben und das Gericht als Nachtisch fer-

Weihnachtsgebäd.

Feine Terkerli. Lasse 1/4 Pfund Butter zergehen, gib 1 Pfund feinen Zucker dazu, den man auf dem Feuer mit der Butter hellbraun röstet, dann gib die Masse in eine Schüffel, schlage 4 ganze Gier bazu, rühre immer nach rechts, dann gib einen kleinen Theeloffel hirschhorns sals, einen Theelöffel gestoßene Muskatblüte, einen Theelöffel gestoßene Nelken, einen Theelöffel Piment, zwei Theelöffel gestoßenen Zimmt und drei Theelöffel Anis dazu. Löffelweise muß nun so viel Mehl beigegeben werben, bis man ben Teig auswallen kann. Man rabelt bann beliebige Stude aus, gibt fie auf ein gewichstes Blech, beftreicht die Lederli mit Bier und badt fie hell.

Basler Brauns. 3 Eier werden mit 500 Gr. Bucker 20 Minuten gerührt, 3 Löffel Zimmt, 2 Löffel Kirsch, 125 Gr. geriebene Chocolade und 500 Gr. geschälte, geriebene Mandeln eingerührt, der Teig ausgewellt, mit Förmchen ausgestochen und bei schwacher hitze gebacken.

Aniskräbeli. 375 Gr. Zucker werben mit 4 zu Schnee geschlagenen Eiweiß ober mit 3 kleinen ganzen Giern 20 Minuten gerührt, Anis nach Belieben beigegeben und 350 Gr. Mehl barunter gewirft, fingerdicke und ebenso lange Stengelchen geformt, einige Ginschnitte gemacht, die Kräbeli eingebogen und bei mittlerer Site gebacken oder man wellt den Teig aus, drückt das Guteti= modell fest auf und schneidet aus.



Vorliebe für rohe Eier und rohes Schabfleisch nicht empfehlenswert! Es gibt Leute, die rohe Eier und rohes Fleisch — letteres geschabt ober gehackt — vorziehen. Das ist beshalb nicht empfehlenswert, weil wiffenschaftlich festgestellt wurde, daß rohes Eiweiß schwerer verdaulich ist als gekochtes. Führt man bem Magen rohes Siweiß zu, so muß er zunächst auf chemischem Wege die Aufgabe lösen, die sonst das Feuer und die hitze beim Sieden der Gier und des Fleisches übernehmen, d. h. er muß bas robe Eiweiß erft besonders verarbeiten, ehe ber eigentliche Berbauungsprozeß beginnen kann. Der Genuß von rohem Giweiß hat ben boppelten Nachteil, daß einmal der Magen ohne Grund zu einer Mehrarbeit gezwungen wird und daß ferner, da die Zeit, mährend welcher Eiweiß im Magen bleibt, eine gegebene ist, durch die verzögerte Verdauung die genossene Menge sehr wahrscheinlich nicht so vollständig für das Blut und die Ernährung des Körpers ausgenugt wird, als es bei gekochtem Eiweiß der Fall gewesen wäre. Selbst ein hartgekochtes Si, ganz klein geschnitten oder sehr gut geshackt und tüchtig gekaut, ist leichter verdaulich als ein

Die etwa nach dem Genuß eines hartgekochten Gies sich einstellenden Berbauungsbeschwerben haben bei sonst normalen Verhältnissen ihre Ursache einzig und allein in ber ungenügenden Zekleinerung, als beren Folge ber geschluckte größere Bissen von dem Magensaft nicht genügend zerlegt (aufgelöst) werben kann. Was für das Eiweiß des Hühnereies gilt, trifft auch für das in den fleinen Mustelfasern bes Fleisches aufgespeicherte Giweiß zu. Rohes Fleisch ift weniger verdaulich als in richtiger Weise gekochtes und gebratenes, obschon man früher ans berer Ansicht war. Schweiz. Bl. f. Gesundheitspfl.



Die Wiederbelebungs-Versuche bei Erfrorenen mussen mit ber größten Borsicht angestellt werden, die Erwärmung barf nur gang allmälig geschehen. Bringt man Erfrorene gleich in warme Räume, so gehen sie sicher zu Grunde. Man trage den Verun= glückten vorsichtig in einen geschlossenen, aber kalten Raum und entkleide ihn vorsichtig (durch Aufschneiden), damit man nicht die steifen Glieder zerbreche. Ift Schnee ba, so bebecke man den ganzen Körper damit. Wo nicht, so bedecke und reibe man den Patienten mit kalten naffen Tüchern, kaltem Sand oder setze ihn in ein eiskaltes Wasserbad. Abwechselnd macht man fünstliche Atembewegungen. Wenn sich selbständige Atembewegungen einstellen und die Glieber biegsamer werden, dann trägt man ben Batienten in ein mäßig gewärmtes Zimmer, bect ihn leicht mit kalten Decken und darf erst ganz allmälig zum Reiben mit warmen Tüchern übergeben und das Zimmer warmer heizen laffen. Dann versucht man durch Riechmittel (Salmiakgeist, Aether, Hoffmannsche Tropfen, zerschnittene Zwiebeln) und leichte innere Reizmittel (leichten kalten Wein, kalten Kaffee, Suppe) bas Bewußtsein wieder zurückzurusen. In derselben Weise verfährt man, wenn nur einzelne Körperteile erfroren sind. Bleiben dieselben trot der vorsichtigen Behandlung gefühllos, blau, schwellen an, bekommen Brandblasen, dann ist die größte Gesahr vorhanden, daß sie brandig werden, absterben. Durch Bindeneinwicklung und hohe Lage (Schwebe) kann diese Gesahr bisweilen noch absgewendet werden.

Stinderpflege und :Erziehung.

Terne deine Kinder sparen. Wo nichts ist, da tommt auch nichts hin! hört man oft verächtlich fagen. Ganz gewiß, wenn man nämlich faul ist und nichts Wer es aber zu etwas bringen will, braucht nur einen Pfennig hinzulegen, und ehe er es sich versieht, ist ber Taler schon daneben. Jeden Tag 10 Rappen gespart und angelegt, gibt nach 20 Jahren ein Kapital von 1000 Franken. Gib daher deinem Kinde dann und wann einige Rappen oder lag es fie fich verdienen; bann halte barauf, daß es spart. Vor allem müssen die Kinder von der üblen Gewohnheit des Naschens abgehalten werden. Wirksam für die Erziehung zur Sparsamkeit ist auch bas Sammeln von verwertbaren Abfällen, beren es in jedem Haushalte gibt; die Kinder lernen dadurch, nichts Geringes zu verachten. Wie viele junge Leute im Alter von 18—20 Jahren verdienen ziemlich viel, denken aber nicht baran, etwas für später zurückzulegen ober an bie Eltern abzugeben; sie haben es von früh an nicht gelernt. Sie werben dann ärgerlich, wenn man sie daran erinnert und es klingt ihnen unangenehm in den Ohren, wenn vom Sparen die Rede ift.



Berbiksaten im Gemüsegarten. Es gibt einige Gemüsearten, die gegen Frost sast unempsindlich sind und die man daher schon im Spätjahr und Winter bei froststeiem Boden aussäen kann ohne Nachteil. Dazu gehören die harten Zwiedelsorten, die Möhren, Carotten und Schwarzwurzeln. Lettere sind eines der feinsten Gemüse und es ist nur zu bedauern, daß dieselben bei uns nicht mehr angedaut werden. Auf dem Markt, wie namentlich auch in Gemüse-Konservensabriken sinden sie zu höchsten Preisen stets gestattet es leider nicht, eine einzläßliche Anleitung über deren Anzucht, Kultur und Verzmehrung zu geben. Dagegen ist Herr A. Gasser in Dießenhosen gerne bereit, gegen Einsendung von 1 Fr. in Briefmarken jedermann hierüber gründlichste Belehrung zu geben.

Bum Bleichen der Endivien im Winter. Ilm das Bleichen der in Kellern oder Gruben aufbewahrten Endivien zu vervollkommnen, sie zarter zu maschen, nehme man eine Anzahl der zunächst zum Verbrauch bestimmten Pflanzen, pflanze sie in eine Kiste, deren Boden mit Erde bedeckt ist, gieße sie an, lege den Deckel auf und stelle nun die Kiste an einen erwärmten Ort, wie die Küche und dergleichen. Die Endivien werden auf diese Weise viel zarter.

Umerika ein neuer eigener Behälter konstruirt worden. Derselbe hat etwa einen Quadratmeter Obersläche und zirka 15 cm über dem Boden des Behälters ist ein Drahtgitter aufgespannt, auf welches eine dide Schicht Stroh und Dünger gepackt wird, die man durch Zusehung von Wasser aus dem Behälter stets seucht hält. Unten im Boden des Behälters ist ein Loch angebracht,

mit einem Ventilator, der durch die Räder des Wagens, worauf Tonne und Behälter stehen, in Bewegung gesett wird. Hierauf brennt man unter der Stroh- und Düngersschicht Theer an, und der Luftzug verursacht ein solch starkes Feuer, daß man fortwährend Wasser zusehen muß. Sobald sich der Wasserdampf in der kälteren Luft verteilt, bildet sich ein dichter Nebel, der in wenig Minuten große Flächen Land einen Meter hoch bedockt. Der Nebel ist so dicht, daß die Pferde, die den Wagen ziehen, durch ben Hauptweg der Obstanlage geführt werden müssen.



Eine Goldgrube für den Bienenzüchter. Laut "Brakt. Begweiser, Bürzdurg" ift der Bokharaklee für alle Bodenarten, die sich für sonstige Kulturen nicht eignen, zu empfehlen. Je öder und unfruchtbarer der Boden, desto honigreicher die Blüten dieser bescheichenen Pflanze. Für den Bienenzüchter bildet sie eine wahre Goldgrube. Der Bokharaklee (Melilot ald. altissim.) ist eine der besten Honigpslanzen, die sowohl im Lehmmie im Sandboden, in seuchter wie in trockener Erde gedeiht. Je nach der Bodenart erreicht er eine Höhe dis zu drei Metern, ist sehr verzweigt und trägt eine Unmasse und Mitten, oft mehrere Tausende. Man sät diese Kleeart vom Oktober dis April. Im ersten Jahre blüht er nicht, liesert aber Ende September ein reiches, nahrhaftes, 60 dis 70 Cm. hohes Futter. Im zweiten Jahre blüht er von Mitte Juli dis Mitte August und ist vom Morzgen dis Abend von Bienen belagert. Will man die Honigernte länger ausdehnen, so mäht man im April oder Mai einen Teil des Klees ab, was ein prächtiges, satiges Futter für das Nindvieh abgidt. Der Nachmuchs blüht dann im August und September. Der nach dem Verblühen geerntete Klee eignet sich nicht mehr gut zu Futterzwecken, gibt aber eine wertvolle Streu, mährend die dicken Burzeln im Boden faulen und diesen als tressliches Düngmittel verbessern. Wo der Vokharaklee eine mal angedaut gewesen ist, braucht er nicht mehr nachzgest zu werden, da so viel Körner ausfallen, daß eine Nachsaat nicht mehr notwendig ist.

Ein vorzügliches Buffett für spröde Hie bei Pferden: 1 Teil gelbes Wachs, 2 Teile Rindstalg und 3 Teile ungereinigten Fischthran werden über gelindem Feuer zusammengeschmolzen und die Hufe damit eingessalbt. Soll die Salbe schwarz werden, so setze man etwas Kienruß bei, aber nicht zu viel, damit sie nicht zu dick werde und gut in den Huf eindringt.



Antworten.

81. Sie tun am besten, das Kleid in einer chemischen Waschanstalt waschen zu lassen. Sie haben dadurch eine Ausgabe von ca. 5 Fr. zu gewärtigen, sind aber sicher, daß das Kleid in tabellosem Zustand wieder in Ihre Hände gelangt.

81. Zum Waschen von weißem Kaschmir bereitet man eine aus 8 Litern Regenwasser und ca. 60 Gramm Clain-Seise bestehende Lauge, die, nachdem sie auf dem Feuer gut verrührt wurde, gleichmäßig in zwei Gefäße gegossen wird. In den einen Teil, der so heiß sein muß, daß man die Hand nicht hineinhalten kann, gibt man auf se ein Liter Wasser einen Theelössel gepulverten Borar und arbeitet den Stoff mit zwei Holzkellen gut darin durch, wirst ihn dann in die andere, nun bereits abgefühltere Lauge und wäscht ihn mit den Händen nach. Beim Ausdrücken ist ein Wringen zu vermeiden; auch

trocknet man den Kaschmir gern möglichst schnell, zuerst zwischen dicken Leinentüchern und plättet ihn noch ein wenig feucht auf ber linken Seite.

82. Aus eigener Erfahrung rate ich Ihnen folgendes Mittel gegen Frostbeulen an. Berlangen Sie beim Metger Schweinsgalle und lassen Sie solche über Nacht gefrieren. Nachher mirb sie aufgelöst und die Frostbeulen täglich mehrere male damit bestrichen. Die Galle muß man auf ben Händen trocknen lassen. Dieses Mittel wirft ausgezeichnet. Abonnentin.

82. Die Frostbeulen behandeln Sie folgendermaßen: Tauchen Sie 4 bis 5 mal täglich die Hände in 10 ° R. Baffer und reiben Sie bieselben bann tuchtig. Sie können auch einige mal in der Woche Handbampfbäder nehmen mit nachfolgender kühler Abwaschung der hände. Alls gemeine Hautpflege durch häufige warme Vollbäder ift fehr zu enipfehlen. Dr. O.

83. Da kann ich Ihnen Rat erteilen, b. h. eher meine Lehrmeisterin, Susanna Kübler, die Bersasserin von "Das hauswesen in seinem ganzen Umfange". Es wäre nach ihren Ausführungen ber Genuß folgenden Wildes und Geflügels in ben Wintermonaten verboten:

Im Oftober: Hirschwildbret vom 15. Oftober an; Wildbret von Rehgeißen; Salm. — November: Wildbret von Hirschen; Salm, Forellen, Arehse. — Dezember: Wildbret von Hirschen, Wildbret von Rehgeißen; Salm, Forellen, Krebse. — Januar: Wildbret von Rehgeißen und vom Hochwild, Rebhühner; Salm, Forellen, Krebse. Februar: Hirsch= und Rehwildbret, Hasen, Rebhühner; Forellen, Krebfe. Emma.

85. Sie finden in der heutigen Nummer unter Rusbrit "Rüche" das Gewünschte.

Fragen.

86. Auf welche Weise kann man Kinder am besten vor Ansteckung hüten? Die Diphterie herrscht leider in unferer Wegend und es ift mir schrecklich zu Mute, wenn ich denke, daß meine beiden 3= und 4jährigen Kinder auch davon befallen werden könnten. Herzlich bittet um Bauersfrau in M. guten Rat

87. Ist es besser, wenn eine Mutter den Kindern sagt, wie es sich mit dem Christkind verhält, oder soll sie es lieber lange in dem Glauben lassen, daß es wirklich jedes Jahr auf die Erde kommt und gute Kinder beschenkt? Mein aufgewecktes sjähriges Mädchen fragte mich fürzlich, warum benn bie guten armen Kinber fast nichts bekommen und bie reichen so viel. Das machte mich stutig. Bitte, liebe Leser und Leserinnen, teilt mir eure Erfahrungen auf bem Gebiete mit. Junge Mutter. 88. Eriftirt fein erprobtes Mittel für Schwabenkäfer?

Wir sind auf Oktober unglücklicherweise in ein Logis geraten, wo es von dem Ungeziefer wimmelt. Es nimmt mir der Umstand ganz die Freude an der sonst so schönen Wohnung. Frau Anna.

89. Ich möchte gerne zu Beihnachten meiner vers heirateten Schwefter einen hübschen Blumentisch machen und benselben auch gerade mit Blattpflanzen besegen. Welches sind nun die billigsten und ausdauernhsten Zimmerpflanzen? Mein Kapital reicht leider nicht weit. Bitte gebt guten Rat einem ganz unerfahrenen Jüngling. Lehrling in G.

90. Gibt es fein Mittel, um Flecken von Farbe, Tinte u. brgl. von polirten Möbeln zu entfernen? habe schon manches umsonft probirt. Bielen Dank für allfällige Auskunft.

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl

Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unterröcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche, Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc. Mustersendungen gerne zu Diensten. (W 505) (H-56-G)

Carpentiers ausbaltunas=

Buch (W 705)

ift wegen seiner Ueberfichtlichkeit Einfachheit das beliebteste Haushaltungsbuch. Ausgaben à Fr. 2. - und Fr. 3. ---

Bu beziehen burch bie meiften Papierhandlungen. (H 5423 Z)

Verlag von

Paul Carpentier, Bücherfabrit, Burich.

Bo nicht erhältlich, liefere direft.



beste

gur ganglichen Musrottung ber fo läftigen Schwabenfäfer und Wangen versendet à je Fr. 2 unter Garantie voll-ftandiger Ausrottung

3. Urech, Buchbrucker, Brunnegg bei Lenzburg.
- Seugniffe franko zu Diensten. G-

Flums (St. Gallen), 12. Juli 1898.

Flums (St. Gallen), 12. Juli 1898. Herr Urech, Buchbrucker!
Ich nuß Ihnen die erfreuliche Mitteislung machen, daß ich jeht von den so lästigen Schwabentäfern gänzlich befreit bin. Ich habe ich on so viele Mittel gegen diese Tiere angewandt und ich habe ile nicht gänzlich ansrotten können, aber mit Ihrem Käfermittel 2 Dosen bin ich gänzlich befreit worden, und ich werde es jedem meiner Kollegen beitens anempfehsen. bestens anempfehlen. Joh. Cherle, Groß= und Rleinbaderei.



ist die beste.

(W 587)

Berner Balblein

stärkster naturmollener Rleiberstoff für Männer und Anaben,

Berner Leinwand

zu Frauenhemben, Leintüchern, Sand-, Tifch- und Rüchentüchern zc. bemuftert Walther Sngar, Fabrit.,

in Bleienbach.

Operetten-

OperettenPotpourris
Gir Klavier 2händig, in elegantem
Bande, bei Einsendung von Fr. 4.—
Biefert franko Verlag Reinhardt,
Waffenplatzstrasse 41, Zürich II.



wird von jeder sparsamen Hausfrau gebraucht, welche darauf sieht, bei bestmöglichster Schonung eine blendend weisse Wäsche zu erhalten. Schlechte Seifen machen die Wäsche brüchig und ruiniren sie schliesslich vollständig. Verlangen Sie Gratis-Musterstücke. (W 598)(H 1200 Q)