

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

Band: 7 (1900)

Heft: 1

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>

U. L. Meyer

el

Haushaltunglicher Ratgeber

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

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

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

Nr. 1. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 6. Januar 1900.

's Regiment.



Wa ist da füer e Regiment,
Wer ist denn Herr im Buus,
Ich oder sie? Poh Sapperment!
We nimmts en End!

I dumm jo gar nid drus!
Wer händ wohl nie kan Bangg und Stryt
Und Händel nie, 's ist woher,
Si froget mi uf Schritt und Tritt:
Min Stoor, wa witt,
Wa meinst, min liebe Stoor?
Min Rot wär mangsmol au nid schlecht,
Doch Schwyg i lieber still,
Si seit wol allewil: du häst recht!
Jo du häst recht!
Und tuet doch, wa si will.
Und wenn i denn, poh Sapperment,
Au öppen ufbegehr:
Wa ist da füer e Regiment
Und bin ich nid de Herr?
Denn seit si druf: Dei, Sackerlot!
Wa häst denn au, min Schak?
Stehst nid, we alls am Schmüerli goht,
Und uf din Rot.
Und gyt mer gschwind en Schmah.
Und so mit List und Heberlist
Golt's still und lycht, 's ist woher,
Si kumdiert nid: Hoff und Wilt,
Drum frog i bloß, wer Meister ist —
Doch allweg nid de Stoor!

Aus den „Stoorelieder“ von Sophie Witz.



Das Haus an der Steig.

Von A. Meisterhans.

„Stechapfel“ haben wir sie genannt, und ein Stechapfel war sie auch, die wilde Kleine mit dem

nachtschwarzen Kraushaar. Ihre häuslichen Verhältnisse waren allerdings auch ganz andere als die gewohnten patriarchalischen eines Dorfes.

Die Eltern, eine Art fahrende Leute, hatten allerdings eine alte, halbzerfallene Hütte am Ende des Dorfes erworben. Das war aber mehr ein Bergungsort für die Kinderschar. Vater und Mutter zogen meist im Land umher, Lumpen sammelnd, bettelnd und ihren geringen Kram anpreisend. Oft waren die Kinder tagelang sich selber überlassen und da hatte dann Marie, wie unser Stechapfel eigentlich hieß, als die Älteste, die Aufsicht und Herrschaft im Hause.

Da ihre Kleidung natürlich viel zu wünschen übrig ließ, war sie, wie's ja so geht, bei den Schulkameraden nicht gut angeschrieben. Etwaigen Spott wußte sie aber handgreiflich zurückzuweisen, und was ihr an Körperkraft abging, ersetzte ihre Behendigkeit. Manch ein Bube trug eine Beule oder sonst ein Mal heim, wenn er sich unterfangen hatte, auf das „Zigeunerleben“ anzuspielden.

Marie war sehr talentiert und hätte in der Schule wohl den ersten Platz behauptet, wenn in ihren Fleiß nicht hie und da kleinere Pausen gekommen wären. Das war jeweilen der Fall, wenn sie glaubte, von einem Lehrer ungerecht behandelt worden zu sein. Da rächte sie sich denn dadurch, daß sie sich tagelang am Unterricht gar nicht mehr betätigte, sich eigentlich dumm stellte. Ich sehe ihr schadenfrohes Gesicht noch, wenn der Lehrer in der Singstunde über eine falsche Stelle fast verzweifelte, wo es nur eines kräftigen Einsetzens von Marie bedurft hätte um die Sache ins Geleise zu bringen. Dann wenn ihr Zorn verraucht war, holte sie das Versäumte wieder nach.

So stand die Sache, als ihre Eltern einmal von ihrem gewohnten Gang nicht mehr heimkehrten. Dem Alkohol zu sehr fröhrend, waren sie in einer bitterkalten Winternacht mit ihrem Wägelchen nicht



mehr vorwärts gekommen und am Morgen fand man die beiden erfroren. Die kleinen Kinder wurden in ihren Heimatsort transportirt; Marie dagegen, die schon etwas wenigstens leisten konnte, wurde von einer Familie im Dorfe als Aushülfe genommen.

Das war nun eine merkwürdige Haushaltung, ein altes Geschwisterpaar wie ein paar knorrige, verwitterte Baumstämme. Der Steig-Josef, wie er allgemein hieß, war in frühern Jahren allerdings auch einmal auf Freierröfen gegangen, kurz vor der Hochzeit aber hatte sich die Sache zerschlagen, weil der Bräutigam verlangte, daß an der Hochzeit Speck aufgetischt werde. Die Braut, die etwas mehr Lebensart kannte, wies dies Ansinnen mit Entrüstung zurück, aber Josef bestand darauf. „Wenn er die ganze Woche Speck essen müßte, so dürften es auch die Hochzeitsleute“, meinte er.

Mit den Jahren vermehrten sich diese Schrullen natürlich noch, besonders da er in seiner Schwester ein würdiges Seitenstück hatte.

Die Gret war ebenfalls ein Original, wie sie bei der zunehmenden Bildung auch auf dem Lande immer seltener werden. In einem neuen, sauberen Rock hat sie wohl nie ein Dorfbewohner gesehen, und böse Zungen wollten behaupten, sie überziehe die Kleider jeweilen mit einer Schmutzlage oder franse sie unten aus, bevor sie dieselben trage, nur um nicht den Schein der Eitelkeit auf sich zu laden.

So knorrig wie ihr Aeußeres war auch das Benehmen der beiden Geschwister unter sich und gegen andere. Besonders die Kinder fanden keine Gnade vor ihren Augen. Wie schon der Beinamen sagt, stand das Haus an einem Rain und im Winter war dort wohl der schönste Schlittweg im Dorf. Aber unsere Freude war immer von kurzer Dauer.

„Der Josef kommt!“ dies Wort wirkte wie ein Donnerschlag in unser Vergnügen, und es hätte des Knüttels, den er gewöhnlich trug, nicht bedurft, um in wenig Minuten die Schlittbahn zu säubern. Oft trieb er's auch raffinirter. Während wir in der Schule waren, streute er etwa in die Mitte des Weges ganz feine „Heublumen“, die wir nicht bemerkten. Kam nun ein Schlitten in vollem Lauf an diese Stelle, so staute er plötzlich, um dann samt Insassen zu überpurzeln.

In diese Umgebung kam nun die arme Marie. Es mag den beiden Alten wohl schwer genug vorgekommen sein, ein fremdes Element in's Haus zu nehmen, aber sie hatten noch eine Mutter, die nahe an den Hunderten sein mochte, und die in letzter Zeit bettlägerig und pflegebedürftig war.

Das war nun ein Prachtstück von einem alten Mütterchen und man mußte sich nur fragen, wie die beiden zu einer solchen Mutter, oder vielmehr, wie diese zu solchen Kindern habe kommen können. Sie hat manche Scholle, welche die andern aufgeworfen wieder verehnet, als sie es noch im Stande war.

Unserer Marie sagte der eigenartige Haushalt vielleicht besser zu als ein geordneter, war sie doch nie an einen solchen gewohnt gewesen. War ihr die Gret, wie sie meinte zu nahe getreten, so ließ sie ihr im Geheimen die Hühner los. Wenn es anging, lenkte sie den Verdacht auf einen ihr gerade verhassten Knaben, dem ein Denzettel, wie sie meinte, nicht schaden würde.

Sie wäre überhaupt wohl eine würdige Nachfolgerin ihrer Meister geworden, wenn die Großmutter nicht gewesen wäre. Ich nenne sie nicht mit Unrecht so, da sie wirklich einen Onkel hatte. Ihre jüngste Tochter, ihr Liebling und Ebenbild, war nämlich im Wallis verheiratet gewesen, aber bald nach der Geburt eines Sohnes gestorben. Der Vater war später einmal mit dem kleinen Ernst auf Besuch gekommen, aber die Bemerkungen von Onkel und Tante über den „Zieraffen“, wie sie das städtisch gekleidete Kind benannten, machten die verwandtschaftlichen Beziehungen erkalten.

Die Großmutter also suchte Marie so viel als möglich dem Einfluß ihrer Kinder zu entziehen. Während diese auf dem Felde hantirten, wies sie Marie an, das Haus zu reinigen. Das war allerdings nicht von langer Dauer. Denn wenn die Gret bemerkte, daß die Fenster gewaschen waren, fuhr sie mit dem ruhigen Herblappen darüber: Und der Josef suchte noch einmal so viel Mist an seine Holzschuhe zu hängen, bevor er in die geschweuerte Stube trat.

Das machte Marie natürlich nicht williger zum Putzen, welche Arbeit ihr schon von Haus aus fremd und zuwider war, aber das Kräutlein Liebe, welches dem Kind hier zum ersten Mal in seinem Leben von der alten Frau entgegen gebracht wurde, schlug doch von Zeit zu Zeit ein kleines Würzelchen.

Jetzt kam die Zeit der Vorbereitung auf die Konfirmation. Die Großmutter ließ Marie alle Lieder, die sie zu lernen hatte, laut hersagen oder mit ihrer vollen Stimme singen. Wenn die Gret gerade zu Hause war, kam sie mit der Kaffeemühle herbei, deren Lärm die Verse übertönen sollten. Der Jakob hatte eine Mordsfreude an diesem Wettlärm und wenn's anging, kniff er die Kaze in den Schwanz oder trat dem Hund auf den Fuß, damit das Konzert noch vollständiger würde.

Endlich war der weihevollte Tag da. Gret schoß, über die heutige Eitelkeit murrend, im Hause umher, und doch, wer genauer zusah, konnte bemerken, wie die Geschwister das Kind respektlicher behandelten als sonst. War's nur das lange Kleid, das ihnen Marie gewichtiger vorkommen ließ, oder war's der stille Glanz, der aus dem dunklen Augenpaar strahlte? Marie war wirklich in der letzten Zeit eine ganz andere geworden. Die Großmutter konnte mit ihrem Werk zufrieden sein und sie war es auch. Glückselig lächelnd lag sie in ihrer schneeweißen Haube, die sie zu Ehren des heutigen Tages angezogen hatte, da, hier etwas ordnend, dort einen Rat oder eine Mahnung gebend.

Zu tun gab's nämlich übergenug. Hatte sie doch des bestimmtesten geboten, daß Jakob und Gret dem Festakt beimohnten. Was es da alles für Ausflüchte gab! Die Gret hatte extra einen Riß in ihre einzig tragbare Schürze gemacht und der Cylinder des Jakob war schimmelig geworden.

Trotz alledem wurde endlich der Zug fertig und die Großmutter nickte befriedigt, als die Drei noch einmal Revue passierten. Marie schloß sie herzlich in die Arme und gab ihr als Geleitwort den Spruch mit: „Bleibe fromm und halte dich recht, denn solchen wird es zuletzt wohl gehen.“

Wenn Jakob und Gret auch hie und da zur Kirche gingen, so suchten sie, ihrer Eigenart folgend, die entlegensten Plätze auf. Diesmal nun mußten sie sich auf die vordern, für die Anverwandten reservierten setzen, und darum war ihnen der Gang so sauer geworden. Sie meinten, alle Welt blicke nur sie an und doch sah man lieber nach dem lieblichen Töchterchen, das sie mitgebracht hatten. Das fiel wirklich schon durch seine majestätische Größe, dann aber auch durch den sinnigen Blick auf, der aus dem lieben Gesicht leuchtete. Es hatte eben, mehr als alle andern, den Ernst des Lebens kennen gelernt und gerade so vorteilhaft wie ihr Aeußeres, hatte sich auch ihr Inneres entwickelt.

Ob ihre Begleiter dies auch sahen? Ich glaube ja; wenigstens warteten sie vor der Kirche, bis Marie sich zu ihnen gesellte, was bei diesen menschenscheuen Leuten gewiß viel sagen will. Ja die Gret verstieg sich im Stillen zu dem unglaublichen Gedanken, den Tag mit einer „Küchlete“ würdig zu beschließen.

Berlauten ließ sie allerdings nichts davon, ja als Marie mit dem Bericht, die Großmutter schlafe, in die Küche herauskommen wollte, schlug sie ihr die Türe vor der Nase zu und riegelte noch zur Vorsicht.

(Schluß folgt.)



Die Luftschon und die Frauen.

Von Dr. med. Anna Fischer-Dückelmann, Dresden.

Der „Praktische Wegweiser, Würzburg“ bringt einen interessanten Artikel über Luftschon, den wir den Leserinnen unseres Blattes nicht vorenthalten wollen.

Nirgend's scheut man mehr kalte Luft oder einen frischen Luftzug als in weiblichen Kreisen! Nirgend's hat man weniger Verständnis für Ventilation, Reinlichkeit der Luft, die nicht greifbaren Bedürfnisse unseres Körpers, als im Familienkreis, wo die Hausfrau für alles sorgt; ja, das geht so weit, daß abgehärtete Männer, die vorher in einem anstrengenden Berufsleben nie zu viel frische Luft haben konnten, unter „Mutter's“ Regime allmählig an die dickste Zimmerluft im traulichen Heim sich gewöhnen lernen. In Eisenbahnen, bei öffentlichen Versammlungen u. s. w. sind es immer die „Da-

men“, die keinen „Zug“ vertragen und andere Personen dadurch verdammen, heiße oder verborbene Luft einzuatmen. Das ist leider wahr und es tut mir leid, meinem Geschlecht dies sagen zu müssen, aber ich kann auch erklären, warum es so ist.

Jeder Fehler, jeder Mißbrauch erscheint uns in einem andern Licht, sobald wir die Ursachen ihrer Entstehung erkannt haben. Die Frauen haben vieles, auch in diesem Falle, zu ihrer Entschuldigung vorzubringen, was zwar ihre Weichlichkeit und Unwissenheit nicht gerade erhaltenswert erscheinen läßt, wohl aber ihre Verantwortlichkeit dafür vermindert. Da ist in erster Linie ihr empfindsamer, zarter gebaute Organismus, der sie schutzbedürftiger gegen äußere Unbill macht, als den Mann, und in zweiter Linie ihre heute im Großen und Ganzen noch mangelhafte Erziehung, welche die vorhandene Empfindlichkeit zu einer Schwäche steigerte und es dabei auch an ernster, geistiger Dressur fehlen läßt, so daß die Frauen wohl der Spielball von Empfindungen, Sklaven alter Gewohnheiten bleiben, nicht aber im Dienste voll erfakter Prinzipien stehen, oder gleich dem gebildeten Mann von wissenschaftlicher Erkenntnis sich leiten lassen. Gebannt ferner in den engen häuslichen Kreis, stets nur erfüllt von den kleinen alltäglichen Sorgen, die sich um Befriedigung der leiblichen Bedürfnisse und Erhaltung der äußerlichen Ordnung und Reinlichkeit drehen, ist es gar nicht anders möglich, als daß die Frauen das, was sie nicht sehen und greifen können, auch geistig nicht zu fassen vermögen und in Folge dessen geistig enge werden und unter der Herrschaft von Vorurteilen stehen. Es ist daher unter Frauen häufig zu beobachten, daß sie über einen mangelhaft geschuerten Fußschemel oder eine zerdrückte Schleife am Sophakissen, oder eine nicht tadellos gebügelte weiße Schürze in Aufregung geraten, während sie die eckelhaft riechende Luft im Wohnzimmer nicht bemerken, den eigentümlich dumpfen Geruch von Kleidungsstücken, die in Schränken und ungelüfteten Stuben aufbewahrt wurden, nicht empfinden, die Ausdünstung mehrerer Menschen, die Gerüche verschiedener Speisen, den Qualm der Lampen u. s. w., wenn sie nicht unerträgliches Maß erreichen, für die Lunge und die Blutzusammensetzung für unwesentlich erachten.

Daß reine Luft, reichlicher Sauerstoff zur Erhaltung unserer Gesundheit viel wesentlichere Dinge sind, als äußere Ordnung und sichtbare Reinlichkeit, wissen sie eben nicht! Ich komme als Ärztin sehr häufig in Krankenzimmer, wo es nach allem möglichen riecht, nur nicht nach reiner, frischer Luft, obwohl gerade Kranke so viel Lufterneuerung bedürfen; ich komme in Schlafzimmer, aus welchen der Windelgeruch niemals weicht, weil ein Säugling die Betten mit Harn durchtränkte, diese aber niemals der Luft ausgesetzt werden und das Schlafzimmer nicht täglich bis in die letzten Winkel durchlüftet wird; ich komme in elegant eingerichtete Wohnzimmer, wo es an Decken, Möbeln und schönem Zierrat nicht fehlt, aber die Doppelfenster sind fest

verschlossen und die Luft in dem schönen Raume ist so dumpf, daß man sich über die Anaemie der Frauen, die ganze Tage darin zubringen, nicht verwundern darf. Dies würde alles anders werden, wenn die Frauen das richtige Verständnis für jene höhere Reinlichkeit fänden, welche mit sichtbarem Schmutz nichts zu tun hat, wenn sie von Jugend an gewöhnt würden, persönliche Abhärtung zu üben und in Bezug auf Luftreinlichkeit niemals üble Gerüche zu ertragen, sondern die Nase so zu erziehen, daß sie sofort angibt, wo etwas nicht „in Ordnung“ ist. Uebelriechende Luft ist „schmutzige“ Luft, d. h. sie ist mit unbrauchbaren Abfallstoffen angefüllt, die zumeist eine direkt vergiftende Wirkung haben auf alle diejenigen, welche sie wiederholt einatmen. Daß wir durch Haut und Lungen Gase abgeben, die der Organismus auswirft, ist ja wohl bekannt (vor allem Kohlensäure!), sie sollen sich nirgends ansammeln, am allerwenigsten in Schlafräumen, und sollen niemals von andern wieder eingeatmet werden. Beides findet statt, wenn wir die Luft unserer Wohnräume nicht täglich wiederholt erneuern. Ich rate daher für Jung und Alt, bei offenen Fenstern zu schlafen, erstens damit unsere Auswurfstoffe ungehinderten Abzug finden, zweitens damit wir im Schlafe nicht durch Sauerstoffmangel leiden. Um nicht durch kalten Luftzug getroffen zu werden, stelle man einen Luftschirm vor das geöffnete Fenster oder spanne vor dem geöffneten Oberfenster einen Vorhang vor und anderes mehr. Bei kleinen Zimmern ist es auch sehr vorteilhaft, im Nebenzimmer zu öffnen und die Verbindungstüre zu öffnen. Wie schläft es sich gut in solch reiner Luft! Kein übler Luftgeruch kann sich in solchen Wohnräumen entwickeln und der in so vielen Wohnungen für feine Nasen fühlbare „Familiengeruch“ ist dann kaum noch aufzufinden. Für große Winterkälte finden wir in der englischen Sitte den idealsten Zustand verkörpert: nämlich bei Tag und Nacht einen Wärme spendenden Kessel und steten Zutritt der Außenluft durch entsprechende Ventilationsvorrichtungen. Eine Ansammlung von üblen Gerüchen, die an Kleidern, Möbeln, Tapeten haften bleiben, ist unter solchen Umständen unmöglich, aber auch ein künstliches Lüften ist überflüssig.

Wohnzimmer lüfte man daher nach jeder Mahlzeit, ebenso auch, wenn mehrere Personen sich gleichzeitig in denselben aufgehalten haben, und wenn die Kälte im Winter nicht zu groß ist, lasse man Nachts eine Fensterspalte offen. „Dumpfe Luft“ kann sich dann gar nicht entwickeln und Kinder und Frauen werden kein fahles und blaßes Aussehen bekommen.

Um aber die Hausfrauen zur selbständigen Handhabung dieser häuslichen Verhältnisse zu befähigen, müssen wir schon die jungen Mädchen in anderem Geiste erziehen. Sie müssen zu „Luft-hunger“ erzogen werden, zu kräftigerer Betätigung ihrer Muskeln, damit keine Weichlichkeit, keine Stumpfheit der Sinne entstehen kann. Dann wird auch die Luftschau unter den Frauen weichen!

Ein Kochkursus für Ärzte.

Als vor einigen Monaten auf der vom Verein des Roten Kreuzes in Berlin veranstalteten Krankenpflegeausstellung dem Publikum eine, von der Vorsteherin des Pestalozzi-Fröbelhauses, Frau Hedwig Heyl, eingerichtete Musterküche, die als Lehranstalt für Krankenpflegerinnen und Leiter von Kliniken gedacht war, vorgeführt wurde, erregte dieselbe die Aufmerksamkeit aller Sachverständigen. Es waren namentlich die Ärzte, welche durch die beständig dargebotenen Kostproben der mit den neuesten Nährmitteln vermischten Krankennahrung in hohem Grade angeregt wurden, so daß der Wunsch in ihnen entstand, einen praktischen Kochkurs, der sie mit dem Werte und der Zubereitung der für die Kranken hauptsächlich in Frage kommenden Speisen bekannt mache, durchzumachen. Frau Hedwig Heyl, an die sie sich mit der Bitte, ihnen hierzu Gelegenheit zu geben, wandten, war um so lieber bereit, als sie den hohen wirtschaftlichen Wert dieser Forderung anerkannte. Sie übernahm es selbst, die Ärzte in alle, für ihren Beruf wesentlichen kulinarischen Geheimnisse einzuweißen und für diesen Unterricht wurde ein sachkundiges Programm festgesetzt. In der ersten Stunde wird die Einwirkung der Hitze auf die Nährstoffe behandelt und namentlich, im Anschluß an das von Professor Ruder ausgesprochene Wort, daß der schlimmste Fehler der Krankenhauskost die zu große Einseitigkeit sei, die zahlreichen Nuancen klargelegt, welche durch die Vermehrung oder Verminderung der Wärmegrade in den Speisen erzielt werden können. Ferner wird die Behandlung des Eiweißstoffes in den verschiedenen Nahrungsmitteln bei den höheren oder geringeren Hitzeegraden, in ihrem Verhalten im Wasser und Fett erlernt, und in 18 Gerichten das Einverleiben der neuen Nahrungstoffe Tropin und Plasmon in die Speisen praktisch ausgeprobt. In der zweiten Stunde sind die Flüssigkeiten Gegenstand der Beobachtung und zwar namentlich Wasser und Milch in ihren verschiedenen Verwandlungen. In der dritten wird die Behandlung der Kohlehydrate vorgenommen werden. Die vierte Stunde wird dem Stickstoff und seinen Vertretern in der Industrie gewidmet sein, so in erster Linie dem Fleisch, sowie dessen Einteilung und Verwendung. In der fünften Stunde werden die Gallerte, die Gewürze und deren Verwendung betrachtet und in der sechsten und letzten Stunde kommt die künstliche Ernährung zur Besprechung, die an sich allerdings etwas weniger mit der Kochkunst als solcher zu tun haben dürfte. Frau Heyl beginnt jede Stunde mit einem theoretischen Hinweis auf die gegebenen Materien, an den sich dann die praktischen Kochübungen anschließen. Die lebhafteste Diskussion, die am Ende der bisher gehaltenen Stunden stattgefunden hat, beweist, in wie hohem Grade das Interesse der Ärzte angeregt und wie wertvoll ihnen die dargebotene Anregung ist. (Deutsche Hausfrauenztg.)



Hausfalt.

Schöne klare Wäsche wird erzielt, wenn man am Tag vor der Wäsche warmes Wasser über dieselbe gießt, auf 12 Liter, 3 Löffel Spiritus und 3 Löffel Terpentin. Terpentin muß sich aber erst in dem Spiritus auflösen, bevor man es zu dem Wasser gießt, nachher verbindet es sich nicht mehr.

Echten und unechten Sammt kann man wie neu herstellen, indem man ihn mit einer magern Speckschwarte fest reibt, immer nach einer Seite, wie man Kleidungsstücke bürsten würde, bis man keine Flecken mehr sieht. Dann lege ein ausgewundenes nasses Tuch auf eine heiße Herdplatte, wenn Dampf aufsteigt, halte den Sammt gespannt darüber, bis er glatt ist, oder befeuchte seine Rückseite und ziehe sie über ein heißes Eisen.

Schutz der Holzgefäße im Keller gegen Feuchtigkeith. Um Fässer oder andere Gefäße gegen die durch Feuchtigkeith veranlaßte Schimmelbildung zu schützen, bestreiche man sie mit einer Flüssigkeit, zusammengesetzt aus drei Teilen Kolophonium und einem Teil Leinölfirniß. Die beiden Ingredienzen sind bei langsamem Feuer vorsichtig zusammenzuschmelzen, weil sie ungemein feuergefährlich sind. Warm und auf vollständig trockene Flächen aufgetragen, überzieht sie das Holz mit einer unangreifbaren, glänzenden, dauerhaften Schicht und gibt den Gefäßen, für die sie angewendet wird, eine ganz beträchtlich erhöhte Dauerhaftigkeit.

Wie untersucht man, ob Email-Gefäße Blei enthalten? Da man die beliebten Email-Gefäße mitunter schon recht billig kaufen kann, ihr Gebrauch deshalb ein immer allgemeinerer wird, so dürfte es wohl angebracht sein, auf die Gefahr, daß manche dieser Email-Töpfe Blei enthalten, mithin giftig und der Gesundheit schädlich sind, aufmerksam zu machen. Hat man Grund an der Versicherung des Kaufmannes zu zweifeln, daß das gekaufte Geschirr frei von Blei ist, so behalte man sich Umtausch oder Zurücknahme desselben vor, und stelle zu Hause eine Untersuchung auf Bleigehalt an. Dieselbe geschieht, indem man Essig in dem Geschirr kocht und dieien mit etwas Hydrothionsäure, auch Schwefelwasserstoff genannt und in jeder Drogenhandlung erhältlich, versetzt. Ist nun Blei in dem Email vorhanden, so wird die Flüssigkeit sogleich schwarz. In diesem Fall ist das Gefäß giftig und es darf auf keinen Fall zum Kochen von Speisen, ja nicht einmal zur Aufnahme von Wasser, das zum Kochen verwendet wird, gebraucht werden.

Das Ausschwizen der Petroleumlampen zu verhüten. Ein unangenehmer Umstand bei den Petroleumlampen ist das Ausschwizen des Deles. Zur Beseitigung dieses Uebelstandes empfiehlt die „Zeitschrift f. Blech-Industrie“ folgendes Verfahren: Man stellt eine aus gleichen Teilen bestehende Mischung eines Silikates von Pottasche und Glycerin her und tut eine entsprechende Quantität der Mischung in das vorher gut gereinigte Bassin der Lampe, welches man damit gut auspült. Nachdem das Innere des Bassins gut ausgegwankt wurde, was man durch geeignete Drehbewegung bewirkt, gießt man die übrig gebliebene Flüssigkeit in eine Flasche zum weiteren Gebrauch und läßt das Bassin gut austrocknen. Es bildet sich so nach vollständiger Trockenheit eine leichte Lage von Silikat (kieselsaures Salz), welches die innern Wände des Bassins vollständig überzieht und sie, wie der betreffende Fachmann behauptet, für das Petroleum völlig undurchdringlich macht.

Thee- und Kaffeekannen zu reinigen. Nach längerem Gebrauch laufen sehr häufig die metallenen Thee- und Kaffeekannen innen braun an. Einfaches Spülen, wohl auch Büxen beseitigt diesen Uebelstand nicht. Ein gutes Mittel dagegen ist heißes Sodawasser,

das man mehrere Stunden in der betreffenden Kanne stehen läßt, dann tüchtig damit das Innere des Gefäßes putzt und dieses mit kaltem Wasser ausspült. Rh.

Kartoffeln in Kellern und Gruben vor Fäulnis zu schützen. Auf den Boden, worauf die Knollen zu liegen kommen, wird eine dünne Lage ungelöschten feingepulverten Kalkes gestreut. Hierauf folgt eine 5 Zoll hohe Lage von Kartoffeln, dann wieder Kalk u. s. f. Die so behandelten Knollen sind stets von der Krankheit verschont geblieben und da, wo die Fäule schon vorhanden war, wurde ihr Einhalt getan. Außerdem wurde die Qualität von wässerigen und seifigen Kartoffeln bedeutend verbessert.

Dumpfen Geruch der Eier zu beseitigen. Um den dumpfen Geruch alter Eier, welche jedoch ein gutes Aussehen haben, zu beseitigen, schlage man die Eier auf und lasse den Inhalt derselben mehrere Stunden lang in einem Teller stehen, damit er der Luft ausgefekt wird und den dumpfen Geruch verliert.



Küche.

Koch-Rezepte.

Leberluppe. Man schneidet 250 Gramm Leber in Stückchen und dämpft sie in Butter mit Zwiebeln, Lauch, Gelbrüben, Sellerie und Petersilie, gibt dann Mehl daran, röstet es gelb, füllt sorgfältig Fleischbrühe nach und gibt beim Anrichten sauren Rahm und geröstete Semmelschnitten dazu.

Bratheringe. Hierzu nimmt man schöne, gesalzene Heringe und legt dieselben drei Tage bevor man Gebrauch davon machen will, in Wasser. Das Wasser wird täglich zweimal abgeschüttet und erneuert. Die nun so eingesalzenen Heringe werden jetzt in Butter oder auch Del gebacken, wodurch man eine delikate und billige Fischspeise erhält.

Falscher Salm. Fricandeau oder Filet wird gehäutet, mit einer Mischung von Salz und Salpeter (auf 50 Gr. Salz eine Messerspitze Salpeter) eingerieben, dann mit einer trockenen Marinade von Pfeffer, Nelken, Petersilienblättern, Sellerie, Lauch und Vorbeerblatt in eine tiefe Schüssel gelegt, stark beschwert und unter mehrmaligem Wenden so 3-4 Tage marinirt. Man kocht darauf das Fleisch samt den Würzen eine Stunde in so viel Essig und halb Wasser, daß es darüber zusammengeht (dies wird kochend aufgegossen), läßt es dann in der Kochbrühe erkalten, nimmt es beim Gebrauche heraus und begießt es mit einigen Löffeln voll feinem Del. Dann schneidet man es in anständige Tranchen und ordnet es so in die Schüssel, daß es möglichst die ursprüngliche Form erhält. Es wird mit folgender Sauce überzogen: Verwiegte Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Salzgurken, 6-8 Sardellen werden mit Del und Essig zu einer dicken Sauce angemacht. Rings herum wird Mayonnaise mit Kopfsalat gegeben. Euf. Müllers Hausm.

Kaninchenbraten, gefüllt. Ein schön abgezogenes Kaninchen, nicht zu jung, nimmt man sorgfältig aus, salzt es gut, bereitet eine pikante Fülle wie zu Kalbsbrust, bestreicht das Fleisch gleichmäßig und fängt von hinten an, es aufzurollen, so daß der Kopf oben auf kommt. Dann bindet man es gut und gibt es in die Kasserole, in der es 1½ Stunden schön gelb gebraten wird mit Rüben, Sellerie zc. Der Braten schmeckt kalt besonders gut.

Schweinsrücken, gebraten. Nach Belieben läßt man entweder die Schwarte darauf und schneidet sie kreuzweis ein, oder man löst sie ab und läßt nur einen Teil des Fettes darauf, bestreut das Fleisch mit Salz, legt es auf eine Bratenleiter mit der Fettseite in die Pfanne, tut 1 Liter Wasser, etwas Salz, eine Zwiebel und einige Schwarzbrotkrunden hinzu, deckt die Pfanne zu, läßt die Brühe im heißen Ofen rasch einbraten, nimmt das Fleisch heraus, schöpft etwas von dem Fett

ab, gießt kochendes Wasser an, legt den Schweinsrücken nun mit der Fettsseite nach oben wieder in die Pfanne zurück und brät ihn unbedeckt unter fleißigem Begießen bei mäßiger Hitze in 3–3½ Stunden (auch 4 Stunden, wenn man ein ganzes Rückenstück hat) gar, schöpft das Fett von der Sauce ab, kocht den Bratenjag mit siedendem Wasser los, seigt die Sauce durch und gibt den Braten nebst gut bereitetem Sauerkraut oder gedämpftem Kraut auf.

Nudelgemüse für Kranke. Man bricht 70 Gr. feine Nudeln in gleichmäßige Stückchen, wäscht sie und kocht sie in Salzwasser weich, worauf man sie auf ein Sieb schüttet, mit kaltem Wasser überspült und abtropfen läßt. 1 Liter Rahm vermischt man mit einer Messerspitze Salz und Butter, tut die Nudeln hinein, dünstet sie 5 Minuten darin durch und tut nun ½ Theelöffel Fleisch-Bepton der Compagnie Liebig und ein verquirktes Eigelb daran. Das fertige Gemüse darf nicht stehen.

Apfelspeise mit Kastanien. In eine gebutterte Form gibt man eine Lage fein geschnittener Äpfel, die mit Zucker überstreut darauf kommen, Butterstückchen, dann halb weich gekochene Kastanien (geschälte), dann wieder Äpfel, Zucker und Butterstückchen, zuletzt Äpfel und Butter. So bringt man die Form in den Ofen und bäckt alles goldbraun. Die Speise kann in der Form servirt werden, die man mit einer Serviette umwindet.

Omelette mit geräucherter Lachs. Aus fünf bis sechs Eiern, zwei Eßlöffeln Rahm, ein wenig Salz und Pfeffer bäckt man eine dicke Omelette, bestreut sie mit würfelig geschnittenem, geräucherter Lachs oder Schinken, rollt sie zusammen und servirt sie.

Vanille-Liqueur. Man löst 500 Gr. Zucker in ½ Liter Wasser auf und gießt die Flüssigkeit über zwei Stangen schöne Vanille, läßt zugedeckt 2–3 Stunden stehen, setzt alles zusammen auf's Feuer und kocht es einigemal auf. Dann stellt man es zum Erkalten hin, gießt 1 Liter reinen Weingeist zu und verdünnt je nach Belieben mit 1–2 Liter Wasser. Die Vanillestengel werden entfernt und wer gerne einen farbigen Liqueur hat, färbt ihn mit Fruchtsaft oder einer unschädlichen, in der Apotheke zu beziehenden Farbe. Feiner wird der Liqueur, wenn statt Weingeist Kirsch verwendet wird, nur verträgt dann dieser nicht eine so starke Verdünnung. — Wohl bekomms!

Gesundheitspflege.

Mittel gegen das Schwindelgefühl. Dr. D. Dornblüth gibt in seinem Buch „Gesunde Nerven“ einige beherzigenswerte Winke für die Beseitigung des Schwindels, des so häufigen krankhaften Gefühls der Gleichgewichtsstörung im menschlichen Körper. Der oft angewendete Rat, den Schwindel mit einem Glas kräftigen Wein oder Cognac zu vertreiben, ist nicht zu empfehlen; besonders bei nervösen Schwächezuständen wirkt dieses Mittel oft direkt schädlich, besonders bei lange dauernder Neigung zum Schwindel. Auch kalte Abreibungen, Bäder und Douchen bekämpfen das Uebel nicht, sondern wirken in hohem Grade erregend auf das Nervensystem. Wo die stärkende, beruhigende Wirkung des Wassers notwendig wäre, dürfen nur sehr milde Anwendungen stattfinden, am besten in Form von Vollbädern (26 bis 24° R.) mit Bepülungen des Oberkörpers vier Minuten täglich oder jeden zweiten Tag.

Dr. Dornblüth rät ferner zur Ruhe und schonendem Verhalten bei Schwindelanfällen. In Erschöpfungszuständen dürfen anstrengende Körperübungen, große, ermüdende Spaziergänge nicht stattfinden. In Erholung und Arbeit soll das Gleichgewicht innegehalten werden. Wo diese Ratschläge nicht genügen, ist ärztliche Hilfe notwendig.

* Krankenpflege. *

Unglücksfälle und erste Hilfe. Wenn wir nun die lange Reihe von Unglücksfällen überschauen, auf welche wir so oft im Leben hingestoßen werden, und die unser rasches Denken und Handeln herausfordern, so finden wir, daß einzelne wenige Grundsätze und Handgriffe maßgebend sind und deshalb der Erinnerung jedes Gebildeten fest eingeprägt werden müssen:

1. Ruhe bei Ohnmachten und Verletzungen aller Art.
2. Luftbeschaffung bei den vielfachen Formen der Erstickungsgefahr (künstliche Atmung).
3. Luftabschluß bei Wunden und Verbrennungen.
4. Erregung von Erbrechen bei Vergiftungen.
5. Mechanische Verschließung, Zuhalten und Zubinden bei Blutungen, und vor allem:
6. Größte Reinlichkeit.

Ein unsauberer Lappen oder eine nicht mit peinlicher Sorgfalt gereinigte Hand kann jede Wunde verderben und dem Verwundeten durch Blutvergiftung das Leben kosten. Wir wissen das erst, seit uns Lister gelehrt hat, daß der größte Teil der Wundfieber oder der Eiterung mit allen ihren bösen Folgen gar nicht von der Wunde als solcher, sondern von den Verunreinigungen derselben herrühren und deshalb vermieden werden können — und müssen. Ist eine Wunde anfänglich, bei der ersten Hilfe, verunreinigt, so macht auch die strengste Lister'sche Behandlung den Schaden nicht mehr gut!

Als Bedeckungsmittel ist die jetzt sehr verbreitete Verbandbaumwolle, und wo sie nicht zu haben ist, frisch gewaschene, reine Leinwand oder Baumwollenzug allein zulässig. Die berühmte alte Leinwand und die staubige Charpie hat oft eine sehr zweifelhafte Vergangenheit, und dient zur Verunreinigung, nicht aber zur Heilung von Wunden. Am allerverwerflichsten ist die gemeine Watte, ein Bodensatz und Rehrichthatz der Baumwollenzindustrie.

Bei diesem Anlasse sei auch eines sehr populären und sehr schädlichen Blutstillungsmittels gedacht, der „blutstillenden“, mit Eisenchlorid getränkten Baumwolle. Große Blutungen stillt sie niemals anders als mechanisch, bei festem Ausstopfen der Wunde, für kleine Blutungen ist sie nicht nötig; immer und ausnahmslos aber verschmiert und ätzt sie die Wunde und verhindert sie eine rasche Heilung. „Nicht schaden!“ mahnt Hippokrates auch hier wieder!

Sonderegger, „Vorposten der Gesundheitspflege“.

Kinderpflege und -Erziehung.

Schützt die Kinder vor dem Bloßstrampeln. Welche traurigen Folgen das Bloßstrampeln haben kann, haben leider schon viele Eltern erfahren müssen. Gesund und munter wurde der kleine Liebling abends zu Bett gelegt und morgens, nachdem er vielleicht nur eine Stunde bloß gelegen, war der Keim zu tödlicher Krankheit (Lungenentzündung, Bronchialkatarrh u. a.) gelegt. Gewissenhafte Eltern werden namentlich bei der gegenwärtigen rauhen Jahreszeit, welche ohnedies eine kritische Zeit für den zarten Organismus des Kindes ist, alles aufbieten, obengenannter Gefahr zu entgehen. Ein vorzügliches, zweckentsprechendes Mittel ist der Hefnersche Deckenhalter, welcher jegliches Bloßliegen trotz stärksten Strampelns verhindert; dessen ungeachtet kann sich das Kind ganz frei und bequem nach jeder Seite hin drehen und legen. Der Deckenhalter kann sowohl an hölzerne, als auch an eiserne Bettstellen angebracht werden.

Wasser soll nicht in die Gehörgänge beim Waschen der Kinder hineingebracht werden, denn dadurch kann leicht eine entzündliche Reizung des Gehörganges verursacht werden, besonders wenn Seife dabei ist. Deshalb sollte man beim Baden kleiner Kinder ganz besonders darauf achten. Vielfach ist das Geschrei während und nach dem Baden auf den Zustand zurückzuführen, daß Wasser in das Ohr des Kindes drang, und das Kind durch das unangenehme Gefühl veranlaßt wird, aus Leibeskräften zu schreien. Man verhindert das Eindringen durch Einführen von kleinen Baumwollbäuschchen. Ist Wasser in das Ohr gekommen, dann legt man das Kind auf die Seite, damit das Wasser wieder auslaufen kann und hilft mit entfetteter Baumwolle nach. Dieselbe saugt, in das Ohr gebracht, das Wasser auf und macht den Gehörgang wieder trocken.



Warum Hyazinthenblumen sitzen bleiben. Unter Sitzenbleiben versteht man ein Absterben der Blüte inmitten der Vegetation, ein Abgestoßenwerden der noch jungen Knospe, ein Absterben oberer Blütenknospen vor der Entfaltung, ein Ausfaulen der Knospe. Alle diese Erscheinungen treten nur auf bei unrichtiger Behandlung, denn richtig behandelt muß jede starke Hyazinthenzwiebel blühen, weil die Blüte schon vorgebildet in der Zwiebel liegt und letztere so viele Reservestoffe aufgespeichert hat, die Blüte und die Blätter zur Entwicklung zu bringen. Welche Umstände können nun dies Fehlschlagen verursachen? 1. Zunächst ein vorzeitiges Treiben, ein zum Austreiben und Blüte bringen wollen, bevor sechs Wochen nach dem Einpflanzen in den Topf oder Aufsetzen auf das Wasser vergangen sind; 2. allzu vieles Gießen in der ersten Zeit, ehe noch rechtes Wachstum sich zeigt; 3. Wasser in dem Herz der Zwiebel; 4. zu kalter Standort am Fenster oder im Vorfenster, oder zu warmer und ungleichmäßiger am Ofen; 5. ein einmaliges Vergessen des Gießens, oder Gießen mit kaltem Wasser; 6. kalter Luftzug bei geöffnetem Fenster; 7. allzu häufiger Wechsel des Platzes und zu große Temperaturschwankungen im Raume, in dem Hyazinthen aufgestellt sind; 8. ein Gießen mit scharfen Düngemitteln. Ein Gleiches gilt auch beim Treiben der Tulpen, Narzissen, der Krokus und anderer Blütenpflanzen. Ein Vermeiden obiger Fehler muß sicher günstige Resultate hervorbringen.

Zweckmäßigste Verwertung der Knochen als Gartendünger. Oft wirft man die im Haushalt mit der Zeit sich ansammelnden Knochen ganz achtlos auf den Rehrichthausen und geht dann hin und kauft Gemüse- oder Blumendünger, d. h. die den Pflanzen mangelnden Nährstoffe, namentlich die so wichtige Phosphorsäure um viel Geld, und die Knochen, woraus man diese Nährstoffe umsonst ziehen könnte, wirft man weg. Will man aber die Knochen als Gartendünger verwenden, so muß man sie in ein passendes starkes Holzgefäß bringen und mit Schwefelsäure übergießen, nachdem man die Knochen zuvor einige Tage lang in Wasser eingelegt hatte. Die Schwefelsäure löst sofort die Knochen in eine breiige Masse auf, welche nun ein vorzüglicher Dünger ist für Blumen, wenn er mit Kompost vermischt beigegeben wird, sowie auch für alle Gartengewächse, namentlich für Obstbäume und Beerensträucher. Von allen Gemüsen sind Erbsen, Bohnen und Gurken am dankbarsten für eine solche Düngung, nur darf ein solcher Knochenbrei der sehr ätzend wirkenden Schwefelsäure wegen nie für sich allein, sondern immer nur mit Kompost- oder Gartenerde gut und reichlich vermischt zur Anwendung kommen. Ein gewisses Quantum Schwefelsäure löst ein dreifaches Quantum von Knochen vollständig auf. Bei diesem Verfahren gebe man aber sehr acht, daß erstere nicht mit der Haut oder Kleidern in Berührung kommt! S. S.

Das Treiben der Pflanzen in Moos. Es ist nicht allgemein bekannt, daß sich beispielsweise *Deutzia gracilis*, *Azalea indica* und *mollis*, *Rhododendron* zc. ganz gut treiben lassen, wenn man sie, anstatt in Töpfe zu setzen, mit Moos umhüllt und ins Treiblokal bringt. Das um den Ballen gelegte Moos muß selbstverständlich mittelst Draht befestigt werden. Die nötige Bewässerung gibt man den Pflanzen dadurch, daß man den Ballen in einen entsprechend großen Kübel voll Wasser taucht und sich vollsaugen läßt. Wird dabei das erforderliche Spritzen nicht veräußert, so entwickeln sich alle Knospen ganz gut.

Die Anzucht der Aurikel geschieht am besten aus Samen, welcher schon im Januar in Kästen, Töpfe oder Schalen, welche mit einer etwas sandigen Haiberde gefüllt sind, gefät wird. Nachdem die Erde geebnet, wird der Samen dünn darauf ausgestreut, mäßig angeedrückt und sanft befeuchtet. Mit feinem Moos zu bedecken, empfiehlt sich nicht, wohl aber eine Glasscheibe über den Topf zc. zu legen, denselben an eine mäßig warme Stelle zu setzen und regelmäßig feucht und schattig zu halten. In trüben Tagen kann man auch zeitweise die Glasscheibe abnehmen, damit Luft und Sauerstoff freien Zutritt haben und das Schimmeln verhütet wird. Sobald die jungen Pflanzen erscheinen, werden sie an einem luftigen, schattigen Orte unterhalten und dabei vor Regen geschützt. Die Pflanzen werden sobald als tunlich pflirt und zur Topfkultur späterhin in eine zu gleichen Teilen gemischte Schlamm- und Haide- oder Laub- und Kuhlagererde gepflanzt.

Samen gegen Mäuse und Vögel zu schützen. Man bringe die Samen in ein Gefäß, befeuchte sie etwas mit Wasser und mische sie so mit Mennige, welche billig in jeder Farbenhandlung zu haben ist, daß sie vollständig überzogen sind. Nach dem Abtrocknen säe man aus; die Keimkraft leidet nicht im mindesten, aber kein Tier rührt die Samen an.



Feinde des Geflügels. In den letzten Jahren hat sich ein großer Feind des Geflügels in unser Land eingeschlichen, welcher den schönen, mit so vieler Mühe und großer Arbeit errungenen Erfolg den man in der Aufzucht dieser Tiere zum größten Teil den ornithologischen und Geflügelzuchtvereinen zuschreiben muß, zu vernichten droht. Es sind die Geflügelseuchen Typhoid, Cholera, Diphteritis. Diese Seuchen waren früher bei uns gänzlich unbekannt, aber seit dem Durchstich des Gotthards bringen italienische Händler viel junges Geflügel und zwar hauptsächlich Hühner zu uns. Es sind meistens erst sechs Wochen alte Küchlein. Diese Hausväter ziehen mit den jungen, zarten Tieren, die noch recht viel Wärme und gute Pflege nötig hätten, von Ort zu Ort, von Haus zu Haus bei Regen und Sturm, bei Sonnenglut und Schneeluft oft tage-, ja wochenlang, ohne daß sie daran denken, diese Tiere gehörig zu füttern und zu tränken. Auf diese Weise muß das Geflügel krank und elend werden, es brechen Seuchen aus unter ihnen, die dann von Ortschaft zu Ortschaft verschleppt werden und alles mit rapider Schnelligkeit vernichten, was Geflügel heißt. Nach Berechnungen sind in den letzten zwei Jahren zusammen für 800,000 Fr. Geflügel an diesen Epidemien zu Grunde gegangen. Das ist gewiß ein Umstand, der zu denken gibt. Wenn auch der Einzelne den Verlust nicht so schwer empfindet (obgleich Geflügelbesitzer davon betroffen wurden, deren Verlust sich auf 600 bis 800 Fr. belief) so ergibt sich dadurch doch ein bedeutender Ausfall am Nationalvermögen. Nach der Ansicht aller Fachmänner und Tierfreunde sollte dieser Geschäftshandel mit lebendem Geflügel radikal verboten werden, besonders da in der Schweiz viele solide Händ-

ler sind, die durch das Hausirwesen schwer geschädigt werden und die fast ebenso billige, aber gesunde Tiere liefern. Diese können übrigens für entstehenden Schaden haftbar gemacht werden. Jeden Tierfreund muß es unangenehm berühren, wenn er die jungen, sonst so muntern und lebhaften Küchlein elend, krank und hungrig in den engen, von Schmutz und Unrat strotzenden Käfigen dieser Hausirer langsam umkommen sieht. Durch künstliche Reizmittel, Wein und Pfeffer, werden sie wieder scheinbar munter gemacht, bis sie dann beim Käufer sich krank zeigen und andere anstecken. Ist die Seuche aber einmal im Hühnerhof, so gibt es keine Mittel dagegen. Die gekauften Hühner, wie auch der alte Bestand sind unrettbar verloren und die notwendigen Desinfektionsarbeiten sind mühsam und zeitraubend. Selbst nach Jahren kann die Seuche wieder ausbrechen. Darum, ihr Geflügeliebhaber, wollt ihr euch vor Verlusten und zure Höfe vor Verseuchung bewahren, so kauft kein Hausirgeflügel, sondern laßt euch von einheimischen Händlern oder von einem ornithologischen Vereine bedienen.



Antworten.

91. Tropon ist in jeder größeren Apotheke erhältlich. Und der kleine Preis (Fr. 1. 25 per Schächtelchen) schützt schon von selbst gegen Verfälschungskünste. Es ist namentlich für Nervenstärkung ausgezeichnet. Ich verrühre einen Theelöffel voll des grauen Pulvers mit Confitüre und gieße die Mischung mit dem Morgenkaffee an oder verrühre ebensoviel in der Fleischbrühe. F.

92. Einem bedürftigen Kranken kann man eine große Wohlthat erweisen mit Geschenken in Form von kräftigen Getränken und Speisen. Lassen Sie ihm nicht nur zum Geburtstag, sondern das ganze Jahr hindurch (wenn es in Ihrer Macht liegt) einen guten Wein zukommen. Sorgen Sie auch, daß er von Zeit zu Zeit nahrhafte Speisen erhält, die er sich sonst nicht gestatten dürfte. Bücher, die ihm jemand vorlesen kann, sind gewiß immer willkommen. Um solche zu bezeichnen, müßte man aber genauer den Bildungsgrad des Patienten kennen. Ein Bilderwerk würde jedenfalls auch mit Vergnügen angenommen. Wer von der Außenwelt abgeschlossen ist, begrüßt oft so freudig eine Gabe, die ihn wieder mit dem Leben und Treiben seiner Mitmenschen in Berührung bringt. Verschaffen Sie dem Kranken einen geistigen und einen materiellen Genuß zu gleicher Zeit, er wird's Ihnen danken. L. M.

93. Ihre Tante verlangt ein zu großes Opfer von Ihnen. Jedes junge Mädchen sollte ein wenig Umschau halten in der Fremde, um möglichst viel zu lernen. Neben Sie in aller Freundlichkeit mit der Tante und sagen Sie ihr, daß Sie dankbar das für Sie Geleistete anerkennen und es ihr auch nach Kräften zurückerstatten wollen, aber die Bewegungsfreiheit möge sie Ihnen noch für einige Zeit lassen. Wenn sie gerecht ist, kann sie Ihnen ob dieses Entschlusses nicht zürnen. Ihnen wünsche ich viel Glück für Ihre neue Stelle. Elsa.

94. Wer Ihnen den Kaffee (ganz oder nur zum Teil) verbietet, soll Ihnen sagen warum. Handelt es sich um kranke Nerven oder kranken Magen oder sonstige Ernährungsstörung? Die gewünschte Auskunft kann nur gegeben werden, wenn diese Fragen eingehender beantwortet sind.

Fragen.

1. Wäre die Erlernung der Kunstwäsche ein lohnender Erwerb für ein wenig geschultes Mädchen? Man macht mich von verschiedenen Seiten darauf aufmerksam, daß dieser Beruf noch nicht so überfüllt sei. Die freundlichen Hausfrauen, die den Ratgeber lesen, raten sicherlich einer unerfahrenen Waise.

2. Welches Geschäft in der Schweiz liefert landwirtschaftliche Maschinen? Ich will mir zum Frühjahr eine Nähmaschine anschaffen, kenne aber keine empfehlenswerte Bezugsquelle. Vielleicht kann mir ein Mitabonnet raten. Landwirt in G.

3. Mein 12jähriger Knabe hat infolge Unglücksfalles seine rechte Hand verloren. Der sonst so tätige Knabe ist jetzt ganz unglücklich, daß er mit der Linken allein nichts beginnen kann. Ich habe aber im Stillen die Hoffnung, daß im Ratgeber, der mir ein so lieber Hausfreund geworden ist, jemand gute Rat schläge geben könnte, wie sich auch die Linke für verschiedene Arbeiten gebrauchen ließe. Wer gibt einem bekümmerten Vater einige Winke? F. R.

4. Ich komme mit der Pflege meiner Callapflanzen nie zurecht und wäre so froh, wenn mir ein Blumenmütterchen mitteilen würde, was hauptsächlich beobachtet werden muß, wenn man schöne, wohlentwickelte Blumen haben will. Vielen Dank für allfällige Auskunft. Anna.

5. Mein verwöhnter Mann beklagt sich immer darüber, daß ich nicht, wie seine Mutter zu Hause, es verstehe, das Gefochte auch hübsch angerichtet zu Tisch zu bringen. Bei uns im Elternhause legte man darauf keinen Wert. Um nun aber den Bestrengen zu befriedigen, wäre ich herzlich dankbar für einige gute Winke und hoffe, es wird sich eine gute Hausfrau meiner Unwissenheit erbarmen. Herzlichen Dank zuvor. Junge Hausfrau.

Brillant-Seife

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



Ist die beste.

(W 587)

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl

Ct. St. Gallen.

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