

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

Band: 7 (1900)

Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 25.05.2025

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



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

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

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

Nr. 5. VII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 24. März 1900

Es Mittagsliedli.



Uhui, mys Wohl isch fertig,
Ietzt chunnt denn hei my Schatz
Und nimmt a myner Syte
Am schmale Tischli Platz.

Mys Chruut isch glaub' versalze,
Au het es dñli i'viel Gluet —
Doch weiß i, daß mym Hansli,
No heis het gschmeckt so guet.

Der Brunne vor em Hüüsli
Schenkt eus sy hüele Wy,
Und für e süesse Nootisch
Gits Chüßli obedry.

'Sisch eusers schönste Mühli —
Do rüeh'r' mer niemer dra:
Denk' au — ig und my Hansli
Bei gester Bodnyt g'ha!

A. Fahlweid.



Welschlanderinnerungen.

von Louise Fragnière.
(Schluß.)

(Nachdruck verboten.)

Der Mensch kann sich an alles gewöhnen, an die strenge Arbeit und das Späte zu Bette gehen. Selten kam ich vor Mitternacht zur Ruhe, fast jeden Abend erhielten wir Besuch, der gewöhnlich erst um 11 Uhr erschien. Madame empfing solchen dann jedesmal in feiner Toilette. Obgleich sie Tag für Tag ohne Unterbruch Uhrenrädchen schliff, galt sie im Städtchen als tonangebende wandelnde Mode. War in der Küche nichts mehr zu besorgen, so durfte ich, so lange der Besuch da war, die Zeit nebst dem Bedienen mit Flicken und Stricken für die Familie zubringen. Dafür wanderte dann aber

von Zeit zu Zeit ein riesengroßes Paket nach meiner Heimat, das immer nur aus arg beschädigten Kleidungsstücken von mir bestand. Nie würde ich die Erlaubnis erhalten haben, mein Lager aufzusuchen, bevor der letzte Gast das Haus verlassen hatte. Der Montag gestaltete sich für mich immer zu einem strengen und auch interessanten Tag, denn nach verrichteter Hausarbeit mußte ich die von der Gesellschaft benutzten Räume, die große Lokaltäten inne hatte, samt den unzähligen Gläsern und Weinflaschen wieder in Ordnung bringen, was besonders im Winter keine leichte Arbeit war. So verlief mir die arbeitsreiche Zeit sehr schnell. Das Heimweh wollte sich noch öfters einstellen, doch ließ ich es nie zu sehr überhand nehmen. Auch Bolbi war noch immer nicht geheilt davon. Die Sehnsucht nach den Jhrigen und nach der Heimat ließ den frühern Uebermut ganz verschwinden. Aber wir hatten uns beide fest gelobt, uns durch nichts bewegen zu lassen, vor der festgesetzten Jahresfrist heimzukehren. — Doch da stand schon wieder Unheil bevor. Beim Rutteln zurüsten glitt mir das haarscharf geschliffene Messer aus und schnitt mir fast die ganze Fingerbeere ab. Aber trotzdem mich das verunglückte Glied heftig schmerzte, mußte ich alle gewohnten Arbeiten verrichten, was natürlich nicht dazu angetan war, mich in meinem guten Vorsatz „auszuharren“, zu stärken. Fühllos wie Madame war, konnte ich nichts Besseres von ihr erwarten. Sie fand auch, daß mein gewohntes Znüni trotz strenger Arbeit nicht notwendig sei, „dies sei nur bei den Deutschen so eine schlechte Gewohnheit.“ Mein Magen war aber damit nicht einverstanden, immer zur bestimmten Stunde verlangte er energisch Nahrung. Wie herzlich gern wäre ich oft mit einem Stück trockenen Brodes zufrieden gewesen.

Einmal kam ich dann auch in Versuchung. Vom Hunger gequält, ging ich ein Stück Brot abzuschneiden, mit dem ich mich, den Holzkorb an der Hand, auf den Estrich flüchtete und es dort unter

tausend Mengsten vor Entdeckung verzehrte. Dies war aber auch der einzige Diebstahl, den ich je verübte, und ich glaube auf Absolution dafür hoffen zu dürfen. Trotzdem ich oft den Hunger noch als Schlafgenossen in das ohnehin schon schmale Bett mitnehmen mußte — denn um 4 Uhr wurde Kaffee getrunken und als Nachteffen mußte ein Glas Wein und ein Stück Brot dienen — wagte ich nicht, diese oftmals mißlichen Zustände meinen Eltern mitzuteilen, eingedenk der Worte meines Vaters und eines Briefes, den mir mein weiser Herr Bruder schrieb, worin zu lesen war: „Mut und Ausdauer seien schöne Tugenden; ein Mensch, der immer nur seinen ersten Regungen nachgebe und diese nicht zu beherrschen wisse, verlore bald die Achtung seiner Mitmenschen und vor sich selbst zc.“ Das wollte ich wahrhaftig nicht riskieren.

Eine Platte „Schwabentknoedel“ brachte aber meine Mutter auf den Gedanken, daß an meiner Stelle nicht alles sei wie es sollte. Jede Woche nämlich rückten solche einmal auf den Tisch als „Diner“. Einmal, als dasselbe kaum begonnen hatte und Monsieur und Madame den Tisch verließen, hörten die beiden Jungen und ich nicht eher auf, bis sämtliche Knoedel verschwunden waren. Am Abend machte Monsieur Feuer — er hatte nämlich die Gewohnheit, sich jeden Abend selbst etwas zu braten oder zu backen — stellte die Pfanne darüber und — o Himmel — zu meinem Schrecken gewahrte ich, daß er die noch übrig geglaubten Knoedel zu suchen begann. Mit purpurotem Gesicht gestand ich ihm, daß die Kinder und ich denselben schon am Mittag den Garauß gemacht hätten. Einen Moment schaute er mich etwas verblüfft, an sagte aber nichts und briet etwas anderes.

„Sagen Sie mal Lisa, haben Sie wirklich einen Hundsmagen?“, fragte mich tags darauf der kleine Mimmi, indem er sich, beide Hände in die Hosentaschen steckend, vor mich hinpfanzte. Zuerst reizte mich diese Frage zum Lachen, dann aber kam mir das Ding verdächtig vor und ich fragte den kleinen Schwächer, wieso er denn auf diesen schmeichelhaften Gedanken komme. „O, meine Mamma sagte vorhin, Sie hätten einen Magen wie ein junger Hund.“ Jetzt wurde mir doch nachgerade etwas unheimlich zu Mute. Vermutlich hatten die Knoedel den Anstoß zu dieser Behauptung gegeben, welche mir von nun an jedesmal bei Tische in den Sinn kam. Unter Tränen schrieb ich meinen Eltern von diesem Vorfall; das war aber die erste Klage, welche nach Hause flog.

In der französischen Sprache machte ich ziemlich Fortschritte, da in der Familie keines deutsch sprechen konnte. Polbi hatte über ihre Stelle nicht gerade zu klagen; arbeiten mußte sie ja auch streng von morgens früh bis abends spät, aber ihre alten Fräulein überwachten doch ihre Gesundheit. Wenn sie einen Ausgang zu besorgen hatte, wurde sie von ihnen immer aufs beste verpackt, besonders wenn das Wetter etwas feucht oder kalt war.

Inzwischen hatte der Winter mit seinem ganzen rauhen Gefolge seinen Einzug gehalten und bekanntlich kommen die Zuragehenden bei der Einquartierung desselben nicht zu kurz. Da wartete meiner noch eine neue Arbeit. Obgleich nun an solche gewöhnt, konnte ich mich mit der Schneeschaukel und dem Eispickel nicht recht befreunden, womit ich den oft meterhohen Schnee vor dem Hause wegräumen mußte. Nach verrichteter Arbeit ließ mir dann Madame nie so viel Zeit, um mich umkleiden zu können, trotzdem ich oft naß war bis auf die Haut; das sei gesund, das diene zur Abhärtung, wollte sie mich glauben machen. Gegen solche unvernünftige Ansichten Einsprache zu erheben, wagte ich nicht, denn wenn Madame, die eine lebhaft französische Natur besaß, aufgebracht wurde, so war man zuletzt froh, wenn man wieder schweigen durfte. Immer, wenn sie so in Aufregung geriet, kamen mir die von meinem Bruder in seinen Flegeljahren fabrizierten Feuerteufelchen in den Sinn, welche, aus Pulver und Wasser zusammengesetzt, nach dem Anzünden zischend nach allen Seiten hin Funken speiten.

Eines Tages kam Polbi außer Atem zu mir gerannt, in der Hand gleich einer Siegestrophäe eine Depesche schwingend, in der sie aufgefördert wurde, sofort heimzureisen, da ihre Mutter heftig erkrankt sei. Wäre nicht die Besorgnis um letztere gewesen, sie hätte laut hinausgejubelt in dieses kalte Traumland, das sie nun verlassen konnte, um in die Wirklichkeit zurück zu kehren. Ich beneidete sie fast um diese Depesche, obgleich ich wirklich nicht gewünscht hätte, daß auch meiner Mutter etwas zustößen möchte. Es war ein böser Tag für mich, der folgende, als Polbi abreiste. Ich begleitete sie zum Bahnhof hinauf, bat sie aber dringend, meinen Eltern wahrheitsgetreuen Bericht abzustatten über meine Stelle. „Leb wohl, meine Liebe, sei getrost, du wirst bald nachkommen, ich versichere es Dir“, rief sie mir noch zu, als sich der Zug schon in Bewegung setzte, dem ich dann, in Tränen gebadet, sehnsüchtig nachschaute, bis er meinen Augen entschwunden war. Mit einem mächtigen Weh im Herzen stieg ich wieder in den „Kessel“ hinab. Erst jetzt fühlte ich mich so recht heimatlos und verlassen. Alles daheim trat wieder doppelt lebendig vor meine Augen.

Mechanisch verrichtete ich dann meine Arbeit, nur von Zeit zu Zeit ausgerüttelt durch Madame's „dépêchez-vous“. „Morgen Abend gibts eine Soirée“, mit diesen Worten schreckte sie mich aus meinem Grübeln auf, ich habe eben verschiedene Einladungen abgeschickt, da können Sie einmal zeigen, ob Sie sich nun etwas von der Gewandtheit der Français angeeignet haben, denn jetzt gibts Arbeit. Es kam der Abend und mit ihm einige flott gekleidete Herren mit ihren bessern Hälften in ebenso feiner Toilette. Dennoch war es mir wohl bekannt, daß die meisten davon das ehrsame Handwerk der Uhrenmacherei betrieben. Madame verstand es wieder, die Rolle einer vornehmen Dame

zu spielen. Ich hatte die Rolle des Dienstmädchens längst schon geduldig übernommen, die beiden Schwestern von Madame bedienten bei Tische. Nun konnte ich bis nach Mitternacht verschiedene Betrachtungen anstellen, indem ich die vielen Knöchelchen des Hasen, der verspeist wurde, sowie unzählige, zierliche Fischgräten, die auf den Tellern zurückkamen, einem genauen Studium unterwerfen durfte. Daß ich von dem das ganze Haus durchströmenden Geruch der Koch- und Backerei nicht satt geworden war, daran dachte Madame natürlich nicht. Endlich gegen Morgen verließen die Gäste das Haus, mir in der Küche noch mit einem gnädigen Kopfnicken gute Nacht münshend. Auch Madame entließ mich dann mit einem gütigst gespendeten Lob für meine Ausdauer in der Küche.

Doch bald sollte auch für mich die Erlösungsstunde schlagen. Polbi hatte ihr Versprechen gehalten und meinen Eltern wahrheitsgetreuen Bericht abgestattet. Die Folge davon war, daß sie mich ersuchten, sofort heimzukehren. Vielleicht hätte mir aber mein Stolz geboten, bis nach Ablauf des Jahres auszuharren, wenn nicht ein mächtigerer Befehlshaber geboten hätte. Die Folgen dieser unvernünftigen Lebensweise blieben nicht aus. Durch Erkältungen und ungenügenden Lebensunterhalt zog ich mir eine Krankheit zu, an der ich später noch öfters zu leiden hatte. Eine leichte Lungenentzündung erfaßte mich zuerst, und der Arzt, ein Deutschschweizer, befahl mir unverzüglich heimzureisen, indem er noch etwas von „welscher Verrücktheit und Ausbeutung der Kräfte junger deutscher Mädchen“ in den Bart brummte. Wohl belehrte mich Madame, daß dies bald vorüber wäre und gab mir den liebenswürdigen Rat, in den Spital in N. zu gehen und nachher wieder unter ihre Obhut zu kommen. Ich zog es aber doch vor, mich der Pflege meines Mütterchens anzuvertrauen. So packte ich denn meine sieben Sachen zusammen und benachrichtigte meine Eltern telegraphisch.

Diese Nacht, die letzte in der Kumpelkammer, schlief ich nur wenig. Wilde Träume stellten sich ein, aus denen ich durch den Wecker jäh aufgeschreckt wurde, der auch Ungebuld zu haben schien, denn er ließ diese Nacht mehrmals seine schnarrende Stimme ertönen; wahrscheinlich hatte ich ihn nur zu gut aufgezogen, in der Befürchtung, den Zug zu versäumen, der schon um 4 $\frac{1}{2}$ Uhr morgens abging. Am Morgen war ich bald reisefertig, kochte schnell noch eine Tasse Kaffee und nahm dann von Madame, die sich für eine Minute erhoben und in den Schlafrock ihres Gatten gewickelt hatte, Abschied. Von den beiden Jungen hatte ich mich am Abend vorher schon verabschiedet und wahrlich nicht mit allzuherbem Gefühl, hatten sie mir ja doch manchen Streich gespielt. Monsieur gab mir bis zum Bahnhof noch das Geleite. Ich hätte das Lokomotivungetüm an mein Herz drücken mögen, als es das Abfahrtszeichen in die Welt hinausposaunte. Bald führte es mich durch die noch herrschende Finsternis in den Tag hinein. So minim

wie an diesem Tage ist mir die Fahrgeschwindigkeit unserer Eisenbahnen noch nie vorgekommen. Endlich war aber meine Vaterstadt erreicht. Schon sah ich den großen Hut meines Vaters aus der Menge hervorragen und da — wahrhaftig war auch schon mein Mütterchen, das trotz ihrer alten Beine die erste bei mir war und mich in ihre Arme schloß. Und da kam auch — war es möglich — Polbi, einen großen, französisch sprechenden Herrn am Arm! „Mein Verlobter“, stellte sie mir denselben vor, mit einem Blick, worin sie mich zu beschwören schien, nichts von ihren früheren abfälligen Aeußerungen über die Welschen laut werden zu lassen. Bald hatte ich mit meinen lieben Eltern unser Häuschen erreicht und drinnen in der heiligen Stube, von der mir so oft geträumt, erzählte ich ihnen meine Welschlanderlebnisse, mit denen ich sie nicht in Entzücken versetzte. Nur mein langer Bruder brummte noch etwas vor sich hin, weil ich seine weisen Lehren so ganz total über den Haufen geworfen hatte. Als ich dann aber bei Tische Vergleichen anstellte zwischen dem Berg, den er sich in seinem Teller aufgehäuft hatte, und meinen Welschlandportionen, da fing auch er an, milder zu urteilen, er mochte fühlen, daß zum Praktizieren weiser Lehren doch auch ein satter Magen gehöre. —

Unter Mütterchens treuer Pflege wurde ich bald wieder hergestellt, doch die Volontärinnengesuche hatten ihren Reiz für mich verloren und jedesmal, wenn mir solche vor die Augen kommen, meine ich, hinter den versprochenen Herrlichkeiten, die da heißen: Erlernung der französischen Sprache gegen etwas Aushülfe in der Haushaltung, Familienleben etc. ein großes Fragezeichen setzen zu sollen. Dann tauchen sie wieder alle vor mir auf, die lieben Welschlanderinnerungen: das zierliche Bett mit der kurzen Decke in der Kumpelkammer, das strenge Arbeiten von morgens früh bis meist nach Mitternacht, der Hundsmagen, die Schneeschaukel mit dem Eispickel und wie die Herrlichkeiten des rosigen Landes alle heißen.

Polbi hatte ihren welschen Verlobten, wie sie mir nachträglich erzählte, bald nach ihrer Rückkehr aus dem Welschland bei einer ihr befreundeten Familie kennen gelernt, bei der er in Pension war. Um die französische Sprache noch weiter üben zu können, wollte sie fleißig mit ihm Konversation pflegen, und das Ende ihrer Studien war dann eine Verschmelzung ihrer Muttersprache mit derjenigen der Welschen, aus der dann die einzige, große Weltssprache entstand — die Sprache der Liebe.



Es hat ein jeder seine Weise,
Woll nicht, daß jeder deine weiß.

* * *
Verteidigst du nur schwach dein Recht,
So wirst du unversehens Knecht.

Unsere Fische.

I.

Die Fische sind nicht nur ein vorzügliches, vorwiegend billiges und wohlschmeckendes Nahrungsmittel, wohlberechtigt die Stelle des Fleisches einzunehmen, sondern vor allen Dingen nahrhaft und leicht verdaulich. Es wird von Gelehrten behauptet, daß das Fischfleisch an Nährwert dem Rindfleisch fast gleichstehe. Gerade die gewöhnlichen Fische wie Heringe, Stockfische etc., welche wegen ihrer Güte und Billigkeit es verdienen, eine Volksnahrung zu werden, enthalten die meisten Nährstoffe. Wir wollen hier mit einigen Zahlen das Gesagte beweisen. Es enthalten in Gewichtsprozenten der frischen Substanz: Lachs 13,06 Eiweiß, 4,30 Fett; Hecht 20,36 Eiweiß, 0,60 Fett; Karpfen 21,86 Eiweiß, 1,09 Fett; Aal 13,00 Eiweiß, 23,86 Fett; Schellfisch 17,09 Eiweiß, 0,35 Fett; Hering 19,45 Eiweiß, 12,72 Fett.

Für jede Hausfrau ist es von hohem Wert, wenn sie mit den Fischen Bescheid weiß, die Zeit kennt, in der jeder einzelne für die Tafel unmöglich, ja sogar schädlich ist, den guten und frischen, den regelrecht abgeschlachteten von dem verdorbenen, im Wasser langsam abgestorbenen oder gar eingegangenen Fische zu unterscheiden versteht, wenn sie die verschiedenen Krankheiten kennt, denen die Tiere unterworfen sind und auch in der verschiedenartigen Zubereitung der Fische nicht unbewandert ist. Ob See- oder Süßwasserfische vorzuziehen sind, hängt in erster Linie vom persönlichen Geschmacke ab. Es ist indes erwiesen, daß, dem chemischen Gehalte nach, die meisten Seefische nahrhafter, aber weit härter und fetter und dadurch unverdaulicher sind.

Wohlschmeckend und der Gesundheit zuträglich sind nur frische Fische. Der gute Geschmack, die Zuträglichkeit und der Nährwert derselben hängt nur von diesem wesentlichen Punkte ab. Kauft man Fische lebend, so achte man darauf, wie sie schwimmen. Kräftige und gesunde Fische schwimmen auf dem Bauche, matte und kranke und solche, die schon lange im Fischkasten sind, auf der Seite und tote treiben auf dem Rücken. Auch achte man darauf, ob das Atmen an den Kiemen sichtbar ist.

Hier möchte ich des Vorurteils vieler Hausfrauen, die Süßwasserfische nur lebend einkaufen wollen, gedenken. Und doch ist ein Fisch, der gleich nach dem Fange regelrecht getötet und versendet wurde, weit besser und schmackhafter als ein solcher, der sich nach tagelanger Qual im Fischkasten allmählig zu Tode zappelte, wobei er nicht nur an Güte und Geschmack, sondern auch an Gewicht verloren hat. Gefangene Fische lassen sich auch im Wasser nicht lange halten, sie werden matt und sterben ab; ein solches Tier kann aber kein gesundes und nahrhaftes Fleisch haben. Die Vortrefflichkeit aller Fischgerichte in Norddeutschland und Holland soll nur ihren Grund darin haben, daß man die Tiere unmittelbar nach dem Fange abgeschlachtet.

Regelrecht wird jedes Tier abgeschlachtet, indem man ihm hinter dem Kopfe mit einem scharfen Instrumente einen Schnitt beibringt, der das Gehirn vom Rückenmark trennt und mithin den sofortigen Tod des Tieres herbeiführt. Dies hat wesentliche Vorteile für das Fleisch des Tieres, sowohl was Geschmack und Nährwert als auch was die Erhaltung desselben angeht. Wird der Fisch, wie dies noch häufig geschieht, durch Schlagen auf den Kopf getötet, so ist er meist nur betäubt und zappelt sich später in Schmerzen und Qualen langsam zu Tode. Daß das Fleisch eines solchen Tieres weder wohlschmeckend noch nahrhaft oder gesund ist, liegt auf der Hand. Auch auf die Erhaltung des Fischfleisches hat ein regelrechtes Abschachten des Tieres den wesentlichsten Einfluß. Solches Fleisch geht viel später in Fäulnis über als das eines Tieres, welches unter Qual und Schmerzen langsam verendet. Die bei ersterem naturgemäß viel früher eintretende Muskelstarre setzt dem Eindringen der Bakterien oder Fäulniserreger einen weit größeren Widerstand entgegen als wenn das Tier auf eine andere Art getötet wurde.

Die Erkennungszeichen frischer Fische lassen sich in folgenden Punkten zusammenfassen: Fische, die noch nicht lange aus dem Wasser sind, haben einen frischen, nie täuschenden Fischgeruch; die Augen sind nicht verschwommen, nicht milchig ausgelaufen oder tiefliegend, sondern klar und glänzend, und ebenso sind die Schuppen. Das Fleisch ist fest, gibt dem Drucke des Fingers nicht nach und wird straff von der Haut umspannt. Kiemen und Flossen haben eine frische rote Farbe und zwischen den roten Muskelbündeln einen weißen, geronnenen, eiweißartigen Stoff. Fische mit blassen Flossen, tiefliegenden Augen und weichem, schleimigem Fleische sind schon längere Zeit tot und folglich schlecht. Auch liegt der Gedanke nahe, daß ein solches Tier krank war. Betrug und Fälschung hat auch hier versucht, diese Kennzeichen zu verwischen durch Auslaugen des faulen Geruches, Auffärben der Kiemen und Einspritzungen; verdorbenem Stockfisch hat man z. B. durch Einwässern in Kaltwasser seinen üblen Geruch zu nehmen versucht.



Die Kleidung im Sprichwort.

Rein und ganz gibt schlechtem Kleide Glanz. — Besser ein Flock als ein Fleck. — Das Purpurkleid ist oft gefüllt mit Herzeleid. — Bescheidenheit, ist das schönste Kleid. — Selbst gesponnen, selbst gemacht, rein dabei, ist Bauerntracht. — Ein reines Kleid ist ein guter Empfehlungsbrief. — Es deckt mancher seine Armut mit Samt und Seide zu. — Zerissen Kleid und Treiben, hohe Nase — und nichts zu essen. — Der Wäsche Glanz ist der Hausfrau Zier. — Reine Wäsche und Höflichkeit zieren jeden allezeit. — Reinlichkeit erhält die Gesundheit. — Reinlichkeit ist keine Hoffart. — Die Nadel in Ehren! sie muß viele ernähren. — Samt und Seide löschen das Feuer in der Küche aus. — Wer seine Schuhe kann selber flicken, der darf sie nicht zum Schuster schicken.



Haushalt.

Heber die Handschuhe. Man nehme niemals seine Handschuhe enger als es die Hand erfordert, denn abgesehen davon, daß sie viel schneller abgenutzt werden, wenn sie zu eng sind, wird stets die Hand, die in einem zu kleinen Handschuh gesteckt ist, plump, un schön und ungraziös erscheinen, weil sie an der natürlichen Bewegung gehindert ist. Dagegen entbehrt eine gut und passend bekleidete Hand, selbst wenn sie etwas groß sein sollte, nie einer gewissen Eleganz. Beim Anziehen sei man langsam und vorsichtig, fange beim Zuknöpfen mit dem zweiten Knopf an und knöpfe dann bis zum Ende zu; alsdann wird der erste Knopf sich leicht und ohne der Gefahr des Abreißens ausgesetzt zu sein, schließen lassen. Das Ausziehen fange man niemals bei den Fingern, sondern stets am Handgelenk an, so, daß die Handschuhe umgewendet werden. Dieselben sollen eine zeitlang liegen, ehe sie wieder angewandt werden. Man rolle Glacé oder andere lederne Handschuhe nie auf, sondern bewahre sie ausgestreckt im Kasten auf. Am besten lege man sie zwischen zwei Stücke weißen Flanells. Helle, beschmutzte Handschuhe lassen sich mit weißem Lappen und Mehl abreiben; bei größerem Schmutz nehme man eine Waschung in Benzol oder Benzolin vor.

Bähes Fleisch, mit gestoßenem Zucker eingerieben und in siedendem Wasser aufgesetzt, wird immer mürbe. Die Brühe kann aber nicht verwendet werden.

Verkaufte Belgemäde reinigt man am besten und sichersten mit einem kalt gewordenen Absud von Seifenwurzel in Wasser, den man mit einem sehr weichen Schwamm aufträgt. Da ältere Bilder meist dick mit Firnis überzogen sind, so genügt es, ihnen den alten Glanz durch einige Tropfen Mohnöl wiederzugeben, welche mit dem Ballen der Hand so dünn wie möglich auf der Bildfläche verrieben werden.



Küche.

Koch-Rezepte.

Lungenstrudelsuppe. Die Kalbslunge wird 1 1/2 Stunde mit Wurzelwerk gekocht und fein gewiegt. In einem Schmortiegel wird mit heißem Fett eine mit Petersilie fein gewiegte Zwiebel geröstet, die Lunge mit geriebener Semmel hinein getan und wieder 1/2 Stunde geröstet, dann gepfeffert und gesalzen. Während die Masse erkaltet, rührt man von 500 Gramm Mehl, einem Ei, etwas Salz und lauem Wasser einen Teig, der sich dünn ausziehen läßt, streicht die Lunge auf denselben, rollt ihn zusammen, schneidet 10 Centimeter lange Stücke davon ab, drückt diese an beiden Seiten mit in Mehl getauchten Fingern fest zusammen und läßt sie in der Brühe, in welcher die Lunge gekocht wurde, 1/4 Stunde lang kochen. Besser wird die Suppe, wenn man zum Aufkochen der Strudel reine Rindfleischsuppe verwendet.

Junge gebratene Hühner. Zeit der Bereitung 1 Stunde (für ca. 6–8 Personen). Man richtet 3 Hühner vor, legt sie auf eine große Speckschwarte, gießt 2 Löffel siedendes Wasser darüber, schiebt sie in den heißen Ofen und begießt sie ab und zu mit etwas Wasser, bis sie recht hoch aufgegangen sind; erst jetzt überfüllt man sie mit brauner Butter und brät sie unter gelegentlichem Begießen und Nachgößen von kochendem Wasser 40–50 Minuten. In 2 Löffeln Rahm rührt man etwas Kartoffelmehl glatt, tut es nebst einer großen Messerspitze Liebig's Fleisch-Extrakt an die Sauce und streicht diese durch. Brunnens- oder Gartentresse dazu.

Hammelbraten mit Rahm. Eine Keule oder der Rücken wird geklopft, abgehäutet, gesalzen und in eine Pfanne mit kochender Butter gelegt; man gibt vier bis fünf Schalotten, einige Nellen und Pfefferkörner hinzu, gießt nach und nach 1/2 Liter siedendes Wasser an, beträufelt das Fleisch häufig mit der Brühe und läßt es so eine Stunde braten. Ist Sauce und Fleisch gelblich geworden, so begießt man den Braten langsam mit einer Tasse gutem, süßem Rahm. Nach Verlauf von zwei Stunden ist das Fleisch gar und braun geworden, sodann schöpft man das Fett von der Sauce, seigt dieselbe durch und serviert sie extra. — Jedes Gemüse, sowie Kartoffeln oder Griesklöße passen vortrefflich dazu.

Risotto. Ungefähr 300 gr. Caroliner-Reis wird sauber erlesen, aber nicht gewaschen, in Butter oder Rindermark unter stetem Rühren blaßgelb geröstet, dann reichlich gute Fleischbrühe darangegeben und unter öfterm Umrühren und nicht zugedeckt körnig weich gekocht. Er soll in 1/2 Stunde fertig sein. Etwa 1/2 Stunde, bevor man den Reis röstet, hat man eine kleine Hand voll getrocknete, gewaschene Champignons, Petersilie und Zwiebel fein vermischt, läßt dieses mit Fleischbrühe kochen bis es weich ist, dann gibt man es mit noch reichlich Braten-sauce an den Reis, der dadurch recht lecker wird.

Käseplattenmüesli. 100–120 gr. fetter geriebener Käse, 30 gr. geschmolzene Butter und 1 1/2 Tasse Rahm oder auch Milch werden zusammen gemischt und in einer geeigneten Pfanne aufgekocht, dann sogleich angerichtet und wenn die Masse verkühlt, mit 2 Eiern gemengt, in eine bestrichene Bratplatte eingefüllt und im Ofen gebacken. Kommt auf 40–45 Cts.

Aus „36 bewährte Rezepte f. Käsespeisen“.

Aprikosen-Charlotte. Man schneidet von Weißbrot spitzwinklige Dreiecke, schneidet den breiten Teil etwas rundlich, tunkt das Brot in zerlassene Butter, gibt diese Dreiecke in eine runde, glatte Form derart auf den Boden, daß die breite Seite an den Rand der Form zu liegen kommt und die Spitzen in der Mitte der Form zusammenkommen; es darf kein leerer Zwischenraum sein. Hernach schneidet man formhoch zweifingerbreite, längliche, viereckige Brotstücke, tunkt sie auch in Butter und füllt so die Form aus, am besten ist eine Springform. Dann füllt man sie mit Aprikosen-Kompott, welches man, wenn man es liebt, mit dem festgeschlagenen Eiweiß von sechs Eiern vermischt, gibt sie eine halbe Stunde in den mittelheißen Bratofen, alsdann nimmt man sie heraus, stürzt sie sorgfältig auf eine Platte, bestreut sie mit feinem Zucker und glasirt denselben mit glühender Schaufel. Das Brot muß knusperig fein und eine rotgelbe Farbe haben. „Kochbuch von Fran B. Buchli-Conrad.“

Vanille-Auflauf. Man kocht einen Liter gute Milch oder Rahm, gibt eine halbe, gepaltene Vanille-Schote hinein, kocht die Milch ein paar Minuten und nimmt die Vanille heraus, dann wird von einer größern Tasse voll Mehl ein glatter Teig angerührt, welchen man in die kochende Milch schnell einrührt und noch einige Minuten an heißem Orte langsam kochen läßt; hernach gibt man beliebig feinen Zucker und, wenn die Masse abgekühlt ist, vier Eigelb hinein, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mengt ihn unter die Masse, gibt ihn in eine Porzellan-Auflaufform, backt ihn 3/4 Stunden lang in mittelheißen Ofen, bestreut den Auflauf mit Zucker und gibt ihn schnell zu Tische. „Kochb. v. Fr. B. Buchli-Conrad.“

Zitronenmarmelade. 12 frische Zitronen werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 2 Stunden gekocht, wobei man das Wasser zweimal durch frisches ersetzt. Die weggenommene Flüssigkeit hebt man auf. Dann werden die Zitronen in Scheiben geschnitten, die Kerne entfernt und das Mark gewogen. Auf 1/2 Kilo Zitronen kommt nun 1/2 Kilo Zucker und 1/2 Liter von dem Saft, in dem erstere gekocht worden sind. Zucker und Saft wird zu Sirup gekocht, dann werden die Scheiben hineingegeben und noch eine halbe Stunde gekocht. Die Marmelade wird in Steinröpfe eingefüllt und mit Rhumpapier bedeckt. Ist vorzüglich im Geschmack und sehr gesund.

Gesundheitspflege.

Radfahrersport und Alkohol. Man hat statistisch nachgewiesen, daß mit der Verbreitung des Radfahrersportes eine Abnahme des Alkoholverbrauches eingetreten ist. Der Alkohol übt einen nachteiligen Einfluß auf die Herzstätigkeit aus — das Radfahren aber stellt erhöhte Anforderung an dieselbe. Jeder, der mit Leib und Seele Radfahrer ist, wird diesem Umstand Rechnung tragen und seinen Alkoholverbrauch auf ein Minimum reduzieren. Andererseits aber ist auch durch die Ausübung des Sportes weniger Gelegenheit geboten, dem Alkoholgenuß zu fröhnen. So ist der Radfahrersport ein wirksamer Gegner des übermäßigen Alkoholgenusses, und da er besonders die jüngeren Leute zu seinen Anhängern zählt, so ist sein Einfluß in dieser Beziehung ein wohlthätiger.

Eingewachsene Nägel bilden eine Plage für Tausende. Die Ursache ist in den meisten Fällen in unzureichendem Schuhwerk zu suchen, welches durch den peripheren Druck Zirkulationsstörungen veranlaßt; diese bedingen eine ungleichmäßige Verteilung der Blutmassen; es treten Ernährungsstörungen im Zellgewebe und infolgedessen Form- und Wachstumsveränderungen des Nagels ein. Derselbe wird, da seiner Entwicklung von den meisten Seiten Widerstand geleistet wird, gezwungen, in die Masse des weichen Fleisches sich einzubohren. Das dumpfe Schmerzgefühl wird allerdings durch oftmaliges Beschneiden gemildert, keineswegs aber das Leiden beseitigt. Die Ecken und Zacken des scharf geschnittenen Nagels reizen das Nagelbett und es entstehen Entzündung und Geschwürbildung. Nur selten wird es gelingen, durch strenge Sauberhaltung, Hochlagerung des Beines, 24-gradige Fußbäder drei bis fünf mal täglich wiederholt und durch Kompressen eine Heilung herbeizuführen. Meist wird eine Abtragung der betreffenden Nagelpartie notwendig sein. Aber die Verhütung des Leidens bei dazu disponierten Personen ist möglich. Dem anatomischen Bau des Fußes angemessenes, nicht spitzes Schuhwerk, täglich Fußbad und Reinigung des Nagels sind unerlässliche Bedingungen. Der Nagel darf niemals kurz abgeschnitten werden, muß vielmehr bis an die natürliche Grenze, d. h. bis an den Rand des Zehengliedes, wachsen, dessen Schutz er darstellt. Der Nagel wird sanft elliptisch mit einem Messer, nicht mit einer Scheere, abgeschnitten. Beim Auftreten darf durch den Druck die Haut des Zehengliedes vorn über den Zehenrand nicht hervorquellen. Zeigt der Nagel starke hornartige Erhöhungen, Wucherungen etc., so sind diese allwöchentlich mit einer entsprechenden Feile sanft abzutragen. Niemals reiße man Fußnägel mit den Fingern ab.

„Das rote Kreuz.“

Kinderpflege und -Erziehung.

Eine der beliebtesten Arten der Kinder ist unzweifelhaft das „Daumenlutschen“, doch treten die Mütter dieser üblen Angewohnheit zu wenig ernsthaft entgegen, da sie oft nicht wissen, welche schlimmen Folgen daraus für das Kind entstehen können. Man darf dies aus zweierlei Gründen nicht dulden, erstens gelangen durch die oft unsauberen Hände der Kleinen Unreinlichkeiten in Mund und Magen und ist der Anblick eines „lutschenden“ Kindes häßlich. Den größten Schaden haben aber die Zähne davon. Der kleine Daumen schiebt sich nämlich in der Regel zwischen die Lippen, der Nagel legt sich auf die untere Zahnreihe, während die vorderen Schneidezähne auf die Vorderseite des Daumens aufbeißen. Da nun von Natur aus die oberen Zähne über die un-

tern greifen, genügt schon ein kleiner Druck, um sie aus ihrer ursprünglichen Lage nach vorn zu drängen. Da nun viele Kinder in jedem unbewachten Augenblick, sogar noch im Schlaf die Finger im Munde halten, wird dieser Druck fast beständig ausgeübt. Da nun die kleinen Kieferknochen noch ziemlich nachgiebig sind und die Milchzähne lange nicht so fest in ihren Alveolen sitzen, wie die beim erwachsenen Menschen, so schieben sie sich unter dem Druck des Daumens nach vorn. Da nun aber die Lage der Milchzähne für die bleibenden von großem Einfluß ist und letztere gewöhnlich die gleiche Stellung annehmen, so ist daraus zu ersehen, daß eine lebenslängliche Entstellung des Gesichtes entstehen kann. Allerdings können solche unrichtig gestellte Zähne in die normale Lage zurückgebracht werden durch die sogenannten zahnärztlichen Nichtmaschinen. Diese Hilfsmittel werden aber nicht nötig da, wo Mütter und Erzieherinnen die gerügte Unart dem Kinde frühzeitig abgewöhnen.

Blumenkultur und Gartenbau.

Wie erhält man früh Erbsen? Die Erbsen sind ein sehr beliebtes und gesundes Gemüse und warten alle Leute, trotz den vorzüglichen Konserven, mit Sehnsucht auf die ersten Erbsen. Um recht früh solche zu erhalten, möchte ich auf folgendes Verfahren aufmerksam machen: Man nimmt große Herbstrüben, so viele Rüben als man Stauden wünscht, höhlt dieselben ganz gut aus, füllt sie halb mit Erde, legt 8–10 Erbsen hinein; hernach wird die Höhlung ganz mit Erde gefüllt. Die Rüben werden nun in einen Keller oder in ein Zimmer, jedoch nicht zu warm, gebracht. Sind die Erbsen aufgegangen, so werden sie an die Luft gewöhnt und abgehärtet. Sobald der Schnee fort ist und die stärksten Fröste vorbei, so pflanzt man die Erbsen samt den Rüben ins Freie aus; die Rüben werden bald verfaulen und die Erbsen wachsen fort. Man wird auf diese Weise schon große Erbsenpflanzen haben, wenn man im allgemeinen die Erbsen erst in die Erde legt. Man kann die Erbsen schon sehr früh unter genannten Umständen auspflanzen. Schweiz. Obstbauer.

Die beste Erde für Topfpflanzen. Alle gebräuchlichen Erdbarten wie Kompost-, Mistbeet-, Garten-, Wald- und Wiesenerde müssen behufs Verwendung zur Blumen- und speziell zur Topfpflanzen-Kultur immer zuerst mit reingewaschenem Sande gemischt werden. In Komposterde mit ein Drittel Lehm vermischt, zieht man Rosen, Nelken, Goldlack, Levkojen, Epheu, überhaupt solche Zimmerpflanzen, welche sich auch für Freilandkultur gut eignen. In sandvermischter Mistbeet- und Komposterde sind zu pflanzen und gedeihen vortrefflich die meisten krautartigen Topfpflanzen wie Primeln, Cinerarien, Petunien, Fuchsen, Geranien, ebenso Zwiebelgewächse wie Hyazinthen, Narzissen, Tulpen, Crocus sowie Flieder, Spiräen u. s. w. Reine sandige Haiderde verlangen die Camilien, Grika-Arten, Alcaleen, die Neuholländerpflanzen sowie Zimmerfarne und Moose. Lauberde, auch mit Mistbeeterde vermischt, verwendet man mit bestem Erfolge für Begonien, Gardenien, Clivien und Alpenveilchen, Zierpargeln u. s. w. Komposterde, Lauberde, leichter Lehm und Sand, alles zu gleichen Teilen gut gemischt ergibt die passendste Pflanzenerde für Oleander, Myrthen, Palmen, Arancarien. In sandiger Lauberde oder in Kompost- und Mistbeeterde zu gleichen Teilen gemischt, wachsen Dracänen, Gummibäume, Coleus, Pandanus, Philodendron sowie unsere meisten Hängvasen- und Schlingpflanzen, wie Clematis, Tradescantien, Passionsblumen etc. am besten. Lauberde oder bessere Mooserde mit Sand, Holzkohlestückchen, Torfmoos und kleinen Steinchen vermischt ergibt endlich die passendste Erdmischung für Orchideen, Bromeliaceen etc. Wir sehen also, daß es durchaus nicht gleichgültig ist, was für Erde wir unsern Zimmer- und Topfpflanzen geben.

Ersatz für die Preiselbeere. Die in manchen Jahren sehr gering ausfallende Ernte der hier bekannten Preiselbeere kann durch eine andere großfrüchtige Art, die amerikanische, die sehr zu empfehlen ist, ersetzt werden. Sie wird in Amerika in großen Feldern angebaut. Auch in Deutschland hat man angefangen, amerikanische Preiselbeeren zu pflanzen, da sie überaus ertragreich sind. Die Beete müssen etwas erhöht liegen, doch so, daß sie im Herbst und Frühling längere Zeit unter Wasser stehen. Anfangs wachsen sie langsam, später überranken sie die Beete und sind überall Beeren zu finden. Sie brauchen, wenn sie gesät sind, fast keine Pflege; die Vermehrung geschieht durch Stecklinge.

Neuseeländischer Spinat. Derselbe unterscheidet sich von dem gewöhnlichen Spinat dadurch, daß während letzterer im Herbst, besonders aber im Frühjahr seine Ernten liefert, dieser gerade in den heißesten Sommertagen zum Gebrauch kommt. Die Samen werden Anfangs April je 2–3 in einen kleinen Topf gesät und dieser in ein Mistbeet oder Zimmer gestellt. Sind die Samen gekeimt und die Pflanzen etwas herangewachsen, so stellt man die Töpfchen an einen geschützten Platz im Garten und pflanzt dieselben, wenn kein Frost, gegen den sie sehr empfindlich sind, mehr zu befürchten ist, auf ein möglichst sonniges, gut gedüngtes Gartenbeet aus. Wenige Stöcke überwuchern bald ein ganzes Beet; die dicken, ephenartigen Blätter werden bei Bedarf abgepflückt, während die Pflanzen ruhig weiterwachsen und neue Blätter treiben.



Tierzucht.

Scharfsinn eines Hundes. Aus England wird die folgende Geschichte von dem Scharfsinn eines schottischen Schäferhundes berichtet: Er pflegt seinem Herrn aus dem Schlafzimmer nicht nur die Morgenschuhe, sondern die Mütze, die Schlüssel und alles was ihm der Herr befiehlt, hinunterzubringen. Eines Tages erschien er, als er hinaufgesandt wurde, nicht wieder. Sein Herr folgte ihm und fand, daß die Türe des Schlafzimmers vom Winde zugeweht worden war, so daß der Hund nicht wieder hinaus konnte. Nach einigen Tagen befahl ihm sein Herr wieder, etwas hinunter zu holen und folgte ihm nach einigen Minuten, um zu sehen, was das Tier jetzt tun würde. Er sah, wie der Hund die Türmatte in die halbgeöffnete Tür schob und zerrte, damit dieselbe nicht wieder zuschnappe. Nachdem ihm das auch geglückt war, ging er auf die Suche nach den Morgenschuhen. Derselbe schottische Schäferhund pflegt auch, wenn sein Herr nach einem Spaziergange seinem Hause nahe kommt, voranzulaufen und die Hausglocke zu läuten.

Von dem Unfuge des **Vogelmordes** legt eine von der Revue Scientifique in Paris wiedergegebenen Mitteilung Zeugnis ab, die von Frau Edwards Phillips der Jahresversammlung der Selborne-Gesellschaft gemacht worden ist. Die genannte Dame wohnte neulich in London einer öffentlichen Versteigerung von Vogelbälgen und Federn bei und machte einige Angaben über die dort verhandelten Mengen. Da waren zunächst 318 kg Federn vom Seeadler, ferner 85 kg Geierfedern. Sonst wurde die Ware in Ballen verkauft, deren Inhalt sich der Menge nach nicht genau bestimmen ließ, aber so viel war sicher, daß jeder Ballen die Ueberbleibsel von Hunderten von Vögeln enthielt. Verkauft wurden auf diese Weise 215,051 Ballen Pfauenfedern, 2362 Ballen Paradiesvogelbälge, 228,289 Ballen indische Papageien, 1677 Ballen Bronzetauben, 4952 Ballen Gold- und andere Fasanen, 7163 Ballen Gullen und Sperber, endlich noch 38,198 Ballen verschiedener Vögel. Und solche Versteigerungen sollen im Jahre des Heils 1897 mindestens vier in London stattgefunden haben. Sollte man da nicht wirklich glauben, daß das ganze Vogelgeschlecht der Vernichtung entgegen gehen müsse? Der Tierfreund.



Frage-Sche.

Fragen und Antworten aus dem Leserkreise sind sehr erwünscht. Fragen, auf welche keine Antworten eingehen, wird die Redaktion beantworten; doch ist jedermann zu lebhafter Beteiligung und häufigem Erscheinen in der Frageecke freundlich eingeladen.

Antworten.

15. Da kann nur ein Arzt raten. Sie tun am besten, diesen Fall einer kompetenten Persönlichkeit vorzulegen. Das Märchen von den Rachenhaaren glaube ich nicht und das Unwohlsein Ihrer Schwester kann ganz andere Ursache haben. Ungläubige.

16. Ich würde nicht zum Umfärben raten, wenigstens nicht, wenn diese Handschuhe noch als salonfähig gelten sollen. Das Schwarz färbt nie „echt“ aus. Von sich aus die Prozedur vorzunehmen, wäre überhaupt nicht zu empfehlen. Fragen Sie einmal bei Terlinden-Hintermeister in Zürich an. Villy.

16. Glacehandschuhe färbt mit extra hiezu hergestellter Farbe wie neu, weich und innen weiß bleibend per Paar à 40 bis 50 Cts. die Färberei und chemische Waschanstalt J. Moser, Glarus. Das Selbstfärben führt Sie zu keinem guten Resultat.

17. Um an solchen Orten Anstellung zu erhalten, fragt man bei der Kreispostdirektion an, die gewiß gerne Auskunft erteilt. Nur ist nicht zu vergessen, daß eine Vorbildung verlangt wird und ein Examen abgelegt werden muß, ehe man Stellen erhält. Die Bedingungen holen Sie sich am besten auch auf benanntem Bureau ein. E. W.

18. Mit zwei guten Linsentorten-Rezepten kann ich Ihnen dienen. 280 Gramm Butter wird schaumig gerührt, hierauf 280 Gr. Zucker und 9 hartgefotene, feingehackte Eigelb hinzugesetzt und dies zusammen noch einige Zeit gerührt. Zuletzt mengt man das Abgeriebene einer Zitrone, sowie 350 Gr. Mehl, 210 Gr. feingehackte Mandeln hinzu. Das Ganze wird angewirkt, ein Boden davon ausgegallt, den man mit Johannisbeeren füllt und von derselben Masse ein Gitter darüber legt. Man bestreicht dies, sowie auch den Rand mit Eigelb und läßt die Torte bei ziemlich starker Hitze backen.

Andere Art. 300 Gr. gestoßene Mandeln, 300 Gr. Zucker, 300 Gr. Mehl und 300 Gr. Butter werden mit 3 frischen Eiern zu einem Teig angewirkt und wie oben verfahren. Reseda.

18. Zu Schenkeli nehmen wir: 120 Gr. Süße, weißgerührte Butter, 175 Gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ feingehackte Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Theelöffel voll Zimtpulver, 1 Eßlöffel voll Rum und ungefähr 375 Gr. Mehl und verarbeiten den Teig, bis er sich noch von selbst in die Länge zieht, ohne zu brechen, wenn man mit dem Rührlöffel einen Teil davon aufhebt. Man rollt den Teig dann fingerdick aus, schneidet ihn in fingerlange Stengel, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie in rauchheißem gutem Fett, bis sie dunkelgelb sind und springen. Man wälzt sie in Zucker und Zimmt, sobald sie gut vertropft haben. L. W.

19. Ich möchte Ihnen raten, die Vorhänge überhaupt nicht zu stärken, oder dann nur sehr wenig; sie werden auf diese Weise viel weniger von der Sonne verbrannt. Empfehlen möchte ich Ihnen auch, dieselben möglichst fadengerade aufzuhängen und einzuschlagen; Sie können dann, ohne viel daran zu ziehen, das Glätten vornehmen. Wenn Sie die 6–8 Falten schon legen, bevor Sie die Gardinen aufstecken, (was ich immer unmittelbar nach dem Glätten besorge) erleichtert Ihnen dies diese sonst nicht immer angenehme Arbeit sehr. Die Vorhänge werden bei mir nur leicht durchgeglättet und sehen immer sehr schön aus; sie halten sich in der Regel auch lange. Therese.

20. Das genaue Gewicht an Nahrungstoffen, das Hühner täglich zu sich nehmen sollen, kann ich Ihnen nicht per Gramm angeben. Nach sorgfältigen Aufzeichnungen hat sich aber ergeben, daß ein Huhn jährlich nicht mehr als Fr. 6 bis 6½ Unterhaltungskosten beanspruchen darf (also ca. 1¼ Rappen p. Tag). Möglicherweise nähren Sie Ihre Hühner nur zu gut und haben solche vielleicht zu wenig Bewegung. Wenn Sie einige Angaben gemacht hätten, auf welche Weise Sie die Tiere füttern, hätte ein Sachverständiger gewiß rasch herausgefunden, wo die Ursache des gerügten Uebelstandes liegt. B. A.

21. Vielerorts werden die Winter-Aster (Cyanthemum) auch Sternblumen genannt. Es ist nun leicht möglich, daß unter dem „gelben Winterstern“ die gelbe Aster gemeint ist. Eine andere Auskunft würde ich Ihnen nicht zu geben. Lilly.

Fragen.

22. Welche Pflanze eignet sich am besten zur Bedachung einer Laube? Ich müßte eine rasch wachsende

zu bekommen suchen, die reichen Blätterschmuck entwickelt. Vielleicht würde man mir gerade auch mitteilen, woher Samen oder Setzlinge davon zu beziehen wären.

Junger Hausbesitzer auf dem Lande.

23. Auf welche Weise lassen sich Hutbänder wieder steif glätten? Die meinen, welche ich auffrischen wollte, haben gar keinen Halt mehr. Ich wäre nun, da die Saison der neuen Sommerhüte heranrückt, recht froh um gütige Anleitung. J. R.

24. Welches Geschäft in der Schweiz liefert die nötigen Gegenstände für die Weichtäfelabfabrikation? Ich möchte mich darauf verlegen, bin aber im Unklaren, welches Geschäft diese Utensilien liefert und prompt und reell bedient. Wer könnte mir da Auskunft geben?

Bauersfrau im Oberland.

25. Bitte herzlich um einige Marmeladen-Rezepte von gedörrten Früchten. Meine Frühstücksbeilagen vom Sommer her datierend sind alle geworden, drum muß ich zu diesem Hilfsmittel greifen. Anna.

Hervorragendes Kräftigungsmittel

SOMATOSE REGT IN HOHEM



MAASSEN DEN APPETIT AN

In Form von
EISEN-SOMATOSE
(2% Eisen in organischer Bindung)
Arztlich für Bleichsüchtige empfohlen.
Erhältlich in Apotheken und Drogerien.
Nur echt, wenn in Originalpackung.

TORIL

Fleisch-Extract

enthält mehr Nährkraft, ist wohlschmeckender und zudem billiger als die Liebig'schen Extracte und in allen besseren Drogen-, Delikatessen-, Kolonialwaren-Handlungen und Apotheken zu haben. W 1028

Expedition, Druck und Verlag von W. Corabi-Maag in Zürich III.

Vorgängerinnen, 9011

nur erfahrene und zuverlässige, für hier und auswärts empfiehlt

Wwe. Piquet-Geering

Sanitätsgeschäft
Thorgasse 14 **Zürich I.** Thorgasse 14
(Ausstattungen für Wöchnerinnen).
Weibl. sachverst. Bedienung.



Ist die beste.

(W 587)

Beste Qualität

Wäsche-Seife

50, 60, 70 Meter lang,

Waschseilbrettchen,
Fensterleder,

Schwämme,

Türvorlagen

in 5 verschiedenen Größen

aus Gocus,
Manilla und Leder,
Läufer für Corridor,
empfiehlt bestens

D. Denzler, Seiler

Sonnenquai 12 u. Schweizergasse 4

Zürich. T. 1015