

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

**Band:** 7 (1900)

**Heft:** 14

**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:** 24.05.2025

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



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

**Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl 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. 14. VII. Jahrgang.**

**Erscheint jährlich in  
22 Nummern.**

**Zürich, 18. August 1900**

## Tiefe Wasser.



as sind die tiefsten Wasser, die geblieben  
Im breiten Tal und still vorüber-  
fließen,

Nicht die, die wild vom Felsen sich  
ergießen,

Um brausend in der Tiefe zu zerfließen.

Wie spiegeln beide sie die Art, zu lieben:  
Der tiefen Seelen heilig still Verschließen,  
Der leichtsten, leichtbegeistert Heberfließen,  
Vom Wirbelschurm der Stunde fortgetrieben.

Es zieht der Strom so still, als ob er schliefte,  
Doch spiegelt sich wie eine goldne Brücke  
Der Himmel ab in seiner klaren Tiefe.  
Doch dort der Gießbach ist voll arger Tüfte,  
Zum Himmel schäumt er auf, ob er ihn riefte  
Und reißt sein Bild von Well' zu Well' in Stücke.

Hero May.



## Die Erfahrung.

Auf dem oft so beschwerlichen, mühseligen Lebensweg sind uns gerade die Enttäuschungen und Hindernisse, denen wir begegnen, ernste Mahner und vortreffliche Lehrer. Sie helfen uns auch jene Erfahrungen sammeln, die uns mehr und mehr befähigen, ein würdiges Lebensziel zu erreichen. Die praktische Weisheit wird nur in der Schule der Erfahrung gelernt.

Die Selbsterkenntnis ist daher für alle notwendig, die ihre Aufgabe recht vollbringen möchten. Sie ist die erste Bedingung für die Gewinnung bestimmter, persönlicher Ueberzeugung. Sie ist der rechte und sichere Weg zu der Erfahrung, die einzig richtige Anleitung zur Erlernung der Geduld, Ge-

messenhaftigkeit, Aufmerksamkeit, Selbstbeherrschung, zur Stärkung des Pflichtgefühls, des Fleißes und der Ausdauer, der Zufriedenheit und Genügsamkeit. Wer sich durch die Erfahrung belehren lassen will, darf nicht zu hochmütig dazu sein, andere um Hilfe zu bitten, die guten Ratschläge eines anderen anzuhören. Wer da glaubt, daß er zu klug sei, um von anderen lernen zu können, wird nie etwas Großes oder Gutes ausführen können, weil ihm in eitler Selbstsucht jede Befähigung dazu mangelt. Der Kluge schämt sich nicht mit der Weisheit zu gehen, weil er alles richtig zu beurteilen versteht, was in den Kreis seiner Beobachtung kommt und den Inhalt seines täglichen Lebens ausmacht, der Schlaupfropf beutet die Erfahrungen des Weisen gehörig aus zu seinem Vorteil, wohlwissend, daß die Erfahrungen sich nur im Laufe des Lebens erzielen lassen und daß das Leben nur eine Frage der Zeit ist; nur der Dummkopf stellt sich ihm entgegen, in träger Unwissenheit über schlechte Zeiten und ein mißliches Schicksal klagend. Das Gold der Erfahrungen weiß er auf dem Wege des Lebens nicht zu finden, weil die Unwissenheit und Unkenntnis seines Ichs ihn mit Blindheit geschlagen; noch weniger vermag er aus den Erfahrungen seiner Mitmenschen Nutzen zu ziehen. Bei ihm ist lediglich das Unglück Schuld an seiner schlechten Lage, nicht seine Energie- und Charakterlosigkeit, nicht die Selbstsucht und Unzufriedenheit. Was bei anderen durch reiche Erfahrung, mühsame Arbeit und unermüdlichen Fleiß errungen wurde, betrachtet er durch die Brille des Neides als maßloses Glück, das dem anderen schon in der Wiege als gütige Gabe des Schöpfers mit auf den Weg des Lebens gegeben wurde.

Man irrt, wenn man annimmt, daß der Mensch nur durch Erfolge zum Ziel geführt werde; viel häufiger kommt er durch die Mißerfolge dahin. Die besten Erfahrungen verdanken wir eben der Erinnerung an die Fehler, deren wir uns schuldig

gemacht haben. Der Kluge wird daraus Nutzen zu ziehen wissen, indem er durch solche Erinnerungen veranlaßt, sich besser in Acht nimmt, überlegen handelt und durch Selbstbeherrschung ähnliche Fehler in Zukunft zu vermeiden sucht.

Er wird auch von den Fehlern seiner Mitmenschen auf diese Weise zu lernen verstehen.

Es ist eine vielverbreitete Ansicht, daß in unserer Zeit das Leben ganz besonders große Ansprüche stellt. Und diese Ansicht ist begründet. Um so notwendiger ist es, daß wir im Kampfe ums Dasein die Arbeit uns erleichtern, indem wir mit Fleiß und Ausdauer uns die Erfahrungen aneignen, die andere durch reiche Arbeit vor uns und mit uns mühsam erwarben. Wer tatkräftig und fleißig, rechtschaffen und ordnungsliebend ist, wer neben gesundem Menschenverstande einen festen Willen, (gesunder Menschenverstand ist meistens das Resultat klug angewandter, allgemeiner Erfahrungen), neben dem Scharfblick auch Mut und Unternehmungsgeist besitzt, um eine günstige Gelegenheit nicht bloß zu erspähen und als solche zu erkennen, sondern sie auch sogleich beim Schopfe zu fassen, wer niemals denkt: „das kann ich nicht“, sich vielmehr durch nichts abschrecken läßt, wer einen raschen Entschluß nach vorsichtiger Prüfung mit rascher Tat verbindet, der darf hoffen durch eigene Kraft empor zu kommen und das Errungene zu erhalten. Die uneritbehrlichen Eigenschaften dazu sind Fleiß und Ausdauer, Idealismus und Enthusiasmus, welche uns über die Hindernisse und Schwierigkeiten hinweghelfen und uns dem ersehnten Ziele nahe bringen.

Der Pfad und der Ziele sind genug:  
Fleiß macht dich wissend und Erfahrung klug;  
Dazu ein Herz, das — treu im kleinsten Kreise —  
Des Geistes goldnen Reichtum nützt, macht weise.  
S.



## Der Salat.

Eine der beliebtesten und erfrischendsten Zuspisen, die hauptsächlich zu gebratenem Fleische gerne genossen wird, ist der Salat. So einfach nun auch seine Herstellung erscheinen mag, so dürfen doch, wenn das Gericht den verschiedenen Anforderungen entsprechen soll, eine Anzahl Grundregeln nicht außer Acht gelassen werden. Von einem richtig zubereiteten Salate darf man erwarten, daß er schmackhaft, erfrischend und gesund sei, aber auch gut und appetitlich aussehe. Das dazu meistens verwendete Gemüse soll möglichst jung und frisch sein und darf nicht lang im Wasser liegen. Rasch aber gründlich soll es gewaschen werden, dann muß in einem Drahtsieb oder einem Tuche das Wasser ablaufen können, damit der Salat möglichst trocken mit den verschiedenen Zutaten in Berührung komme. Anmachen soll man den Salat erst unmittelbar vor dem Auftragen, wobei man das Del nicht, wie es

leider zu häufig geschieht, zu sehr sparen darf. Ein bekanntes Sprüchwort sagt: „Zur Bereitung eines guten Salates gehören vier Personen, ein Verschmender, der das Del, ein Geiziger, der den Essig, ein Weiser, der das Salz hinzutut und ein Narr, der den Salat untereinander macht.“ Man beschränkt sich nun allerdings bei der Zubereitung von Salat nicht immer nur auf die hier erwähnten Würzen, sondern verwendet verschiedene Saucen dazu. Das richtige Verhältnis der Bestandteile zueinander darf aber auch da nicht fehlen und das gründliche Untereinandermischen bleibt immer eine empfehlenswerte Regel. Die 3 Hauptwürzen fñgt man überdies in der Reihenfolge bei, zuerst wird gesalzen und gemischt, dann das Del angegossen und wieder gemischt, zum Schlusse kommt der Essig, den man vielerorts mit Zitronensaft ersetzt. Den Pfeffer, den man stark kühlenden oder schwer verdaulichen Salaten beimengt, fñgt man zuletzt zu. Nachteilig für die Gesundheit sind die zu sauren Salate immer, dagegen spart man nur zu oft mit dem Del, das doch dem Gerichte erst Wohlgeschmack und Nährwert verleiht.

Die weitem Salatzstoffe holt man übrigens aus allen Naturreichen. Nicht bloß die vegetabilischen, aus grünen Gemüsen, Kräutern, Pilzen, Kartoffeln, Wurzeln und Früchten sind außerordentlich beliebt, sondern auch Fleisch-, Fisch-, Wild- und Geflügel-Salate zc. finden wir, je nach den Verhältnissen, auf der Tafel des Vornehmen oder auf dem Tische des einfachen Mannes.

Die Sitte, Salat zu essen, ist uralte. Im alten Rom wurde z. B. Endivienalat bereitet, indem man die kleingeschnittenen, gewaschenen und getrockneten Blätter mit Fleischbrühe und Olivenöl übergoß, feingehackte Zwiebeln darüber streute und zuletzt den Essig und etwas Honig hinzufñgte. Auch im Mittelalter kannte man den Salat, obwohl er nur selten genossen wurde. Zu dem Zwecke briet man Lauch und Porreezwiebeln in der Asche, diese wurden dann zerschnitten und mit Salz und Honig angemacht, oder man übergoß gekochte und dann zerschnittene Zwiebeln mit süßem Wein. Bekannt war ferner der Salat aus Pfefferminze, Borretschblättern und Petersilie, der mit Salz und Del ohne Essig gegessen wurde.

Die stetig sich vervollkommnende Kochkunst hat dann aber auch dem Salat und seiner richtigen Zubereitung ihre Sorgfalt angedeihen lassen, so daß er heute für uns eine mancherorts fast unentbehrliche Zuspise bei unsern Mahlzeiten ist. Besonders da wird er gerne genossen werden, wo er richtig zubereitet, dem Auge auch auf gefällige Weise dargeboten wird.



Die Zeit ist eine Macht,  
O halte sie in Ehren!  
Wer sie zu Schanden macht,  
Den wird sie mores lehren.

## Unsere Stubenvögel.

Zur Pflege unserer Stubenvögel sind vor allen Dingen Lust und Liebe zur Sache und strengste Gewissenhaftigkeit notwendiges Erfordernis. Beginnt unsere Teilnahme für unseren gefiederten Freund zu erlöschen, werden wir gleichgültig gegen seinen Gesang, oder nachlässig in der Fütterung — dann fort mit ihm, verkauft, verschenkt ihn, es wird dem armen Sänger doch nicht wohl bei Euch werden! Früh so zeitig als möglich, noch ehe Ihr selbst Euer Frühstück verzehrt habt, muß der kleine Gefangene seine Nahrung erhalten, denn Vögel stehen sehr früh auf.

Kauft man einen Vogel, welcher Art er auch sei, so muß man vor allen Dingen darauf sehen, daß man ein gesundes Tier und auch ein solches erhält, das bereits an die Gefangenschaft gewöhnt ist. Mit Wildlingen wird man in der Regel schlechte Erfahrungen machen, da es oft aller möglichen Kunstfertigkeit bedarf, die scheuen Sänger zur Annahme von Futter zu bewegen. Ob der Vogel gesund ist, erkennt man leicht an der Munterkeit seines Benehmens, an der Glätte seines Gefieders und seinem guten Appetit. Ein Vogel der ein zerzaustes Gefieder besitzt, hat oft auch Ungeziefer und kann, in ein Vogelhaus zu andern gebracht, heillosen Schaden anrichten.

Der Käfig in den wir nun den Vogel bringen sollen, sollte möglichst geräumig sein, selbst auf die Gefahr hin, daß der Vogel täglich ein paar Melodien weniger hören läßt. Die vielfach, besonders auf dem Lande üblichen, kleinen Käfige, in denen sich der arme Bewohner kaum frei bewegen kann, bilden eine qualvolle Wohnung für die zierlichen Sänger, auch von der Einsperrung in einem sogenannten Dunkelkäfig sollte man aus Gründen der Menschlichkeit durchaus absehen, da dem Vogel Luft und Licht ebenso notwendig für sein Wohlbefinden sind als uns selbst.

Die sogenannten Glockenbauer sind so unpraktisch wie nur möglich, wenn sie auch als Zimmerschmuck den einfacher erbauten vorgezogen werden. Der Vogel ist infolge der Enge dieser Bauer am Springen gehindert, eine Tätigkeit, die mit Ausnahme der Klettervögel alle unsere Stubenvögel aber durchaus ausüben wollen. Will man allen Ansprüchen des Vogels Rechnung tragen, so wähle man am besten einen länglich-viereckigen Käfig, für Kanarienvögel, Zeisige, Hänflinge, Finken, Stieglitze (und andere der als Stubenvögel gehaltenen Körnerfresser von gleicher Größe) wenigstens 30 cm. lang, 20 cm. breit und 25—30 cm. hoch, für Rotkehlchen, Amseln und Drosseln etwa 60 cm. lang, 28—30 cm. breit und 40 cm. hoch. Die Decke kann gewölbt, bei der erstangegebenen Bauart auch dachähnlich zugespitzt sein; die für Amseln und Rotkehlchen bestimmten Bauer überzieht man oben mit grünem oder andersfarbigem Zeug, so daß der Vogel über sich keinen freien Raum mehr erblickt. Der Käfig

muß der bequemen Reinigungsmöglichkeit halber mit einer Schublade zum Herausziehen versehen und diese möglichst aus Blech hergestellt sein, damit man den Kot des Vogels leicht und vollständig daraus entfernen kann. Wenn der Bauer einen Anstrich hat, so versichere man sich der Unschädlichkeit desselben, ehe man ihn zur Wohnung eines Vogels bestimmt. Die Sprunghölzer, von denen wenigstens drei vorhanden sein müssen, wähle man nicht zu dünn, da sonst der Vogel leicht Fußkrampf bekommt, sondern so stark, daß er sie nicht ganz mit den kleinen Zehen umklammern kann. Man glaube auch ja nicht dem Tiere einen Gefallen zu tun, wenn man seinen Aufenthaltsort mit Sprunghölzern überfüllt, im Gegenteil, sobald dieselben zu dicht aufeinander gehäuft sind, erschwert man dem Vogel das Springen; jedes Holz muß daher so weit vom andern entfernt sein, daß das Tier sich frei und unbeengt darauf bewegen und wenden kann. Als Herstellungstoff für die Sprunghölzchen verwendet man zweckmäßig ihres Markes beraubte Holunderschößlinge oder Schilfrohr. Die Tür des Bauers muß bequem zu öffnen und weit genug sein, um ein größeres Badenäpfchen hindurch zu lassen. Zur Verabreichung von Futter und Wasser benutzt man am zweckmäßigsten niedere Näpfe von Glas oder glasiertem Thon und stellt sie so, daß der Vogel ohne Mühe zu dem Inhalt gelangen, die Geschirre aber nicht zu sehr verunreinigen kann.

Den Boden des Käfigs bedecken wir dick mit gewöhnlichem Fluß- oder Wasserand, außerdem gebe man stets — und wiederhole das bei jeder Reinigung — ein wenig Kalk und Salz hinein, weil diese Stoffe für die Blut- und Knochenbildung des Vogels von Wert sind. Nunmehr erst ist der Käfig für die Aufnahme seines künftigen Inhabers vorbereitet und haben wir nur noch nötig, ihn an einem ruhigen, hellen Platze im Zimmer aufzuhängen, wo der kleine Sänger wenig gestört und auch von dem ihm höchst schädlichen Zug nicht belästigt wird. Besterer Umstand ist ganz besonders zu beachten, durch Zug entstehen wohl die meisten Erkrankungen der Vögel in der Gefangenschaft. Ebenso wenig darf das Tier von grellen Sonnenstrahlen belästigt werden — alles Regeln, die man besonders im Auge haben muß, wenn man den Bauer ins Fenster setzt oder ins Freie hängt. Auch unter Rauch darf unser gefiederter Liebling nicht zu sehr leiden, denn reine Luft ist ihm ebenso notwendig als uns selbst. Vor allem wichtig ist die Wahl des Standorts bei einigen scheuen Insektenfressern; so lassen viele Amseln und Rotkehlchen nur dann ihren Gesang laut, voll und ständig hören, wenn ihre Käfige an Orten hängen, wo die Bewohner derselben ganz ungestört bleiben.



Die liebliche Winde, so fein und zart  
An die Kessel, die rauhe gebunden,  
Hat an derselben aus freier Wahl  
Einen kräftigen Halt gefunden.

## Nach ein Frauenerwerb.

Der Ruf nach lohnender Beschäftigung für die Frauenwelt wird immer lebhafter und so mag es denn geraten sein, immer neu auf Berufszweige hinzuweisen, die ein, wenn auch bescheidenes, aber doch sicheres Auskommen bieten. In neuester Zeit macht man von verschiedenen Seiten auf die Bienenzucht auch für Frauen aufmerksam, die nicht nur eine interessante Beschäftigung ist, sondern wenn rationell betrieben, auch annehmbaren Verdienst sichert, überdies, weil sie den Aufenthalt in frischer Luft erfordert, auch gesund sein muß. Natürlich eignet sich der Berufszweig nicht für Bewohnerinnen großer Städte, da ein kleiner ungestörter Raum in einem Garten erste Bedingung ist, ebenso in der Umgebung eine gute Bienenweide, also Obstgarten, Wiesen, Felder etc.

Eine tägliche Beschäftigung von 1—2 Stunden genügt, um einen Bienenstand von 10 Völkern zu besorgen, in einzelnen Fällen nimmt die Arbeit auch mehr Zeit in Anspruch.

Selbstverständlich ist für den Erwerb die Absatzfrage der Hauptpunkt. In dieser Beziehung liegt nun die Sache auch in der Schweiz günstig, da immer sehr große Nachfrage nach Honig ist. Zum Zwecke des Verkaufes empfiehlt es sich als Mitglied den Vereinen der Bienenzüchter sich anzuschließen, da diese den Verkauf auf genossenschaftlichem Wege einleiten und gemeinsame Sammelstellen errichten. Der von diesen Vereinen u. a. auch dem Vereine der Zürcher Bienenfreunde zum Verkauf gebotene Honig ist stark begehrt, da der Käufer die beste Garantie hat für reine Ware. Wer solchen Vereinen angehört, wird nie über Mangel an Absatz zu klagen haben. Allerdings wird eine scharfe Kontrolle geübt und Fälschungen strenge zurückgewiesen. — Es liegt auf der Hand, daß die Bienenzucht, wo sie zum Erwerbszweig dient, auch rationell betrieben werden muß. Dazu nun gehört eine Summe von theoretischen Kenntnissen und praktischen Übungen, und es empfiehlt sich daher, beides entweder in einer guten Lehre sich anzueignen oder durch den Besuch einer Imkerschule. Nur so vorbereitet ist Aussicht vorhanden, sein Auskommen zu finden, da eine auf's Geratewohl eingerichtete Bienenzucht ohne genügende Vorkenntnisse oft schweres Lehrgeld fordert.

Ueber die Ertragsberechnung können nur allgemeine Gesichtspunkte angegeben werden, da der Verdienst, je nach den guten oder schlechten Jahren variiert. Ein eigentlicher Geldverlust ist auch bei einem schlechten Bienenjahr nur gering. Mißrat bei ungünstiger Witterung eine Ernte ganz, so bringen erfahrungsgemäß die guten Jahre um so mehr ein. Bei den modernen Hilfsmitteln und Einrichtungen lassen sich oft Honigerträge erzielen, die bei den alten Betriebsmitteln nicht möglich waren. Für Frauen und Töchter mit einfacher Volksschulbildung und ohne Betriebskapital gibt es aber

auch sehr einfache, wenig Zeit, Arbeit und Kenntnisse erfordernde Einrichtungen, die Erträge sind dabei allerdings geringer. So viel scheint aber als bestimmt angenommen werden zu dürfen, daß eine Imkerin, die Tüchtiges leistet, in wenigen Jahren dazu kommen kann, bei bescheidenen Lebensansprüchen ihre Bedürfnisse zu bestreiten. B.



**Der Nutzen der schwarzen Johannisbeere** ist sehr vielseitig. Während man aus den Früchten einen ausgezeichneten Liqueur bereitet, lassen sich die Blätter als vorzügliches Heilmittel verwenden. Sie enthalten einen abstringierend und antiseptisch wirkenden Saft. Zur Gewinnung desselben wird eine Portion Blätter in Wasser aufgekocht und die Abkochung filtriert. Wo dieses Mittel bei Wunden angewendet wird, übt es eine heilende Wirkung aus und verhütet Entzündungen und Geschwüre. Ebenso gibt diese Abkochung ein wirksames Bekämpfungsmittel gegen Durchfall.

**Das Reinigen der Badewannen** geschieht am zweckmäßigsten auf folgende Weise: Marmor wäscht man mit wollenem Lappen, weißer Seife und sehr reinem Wasser und trocknet mit einem Leinen- oder Lederlappen nach. Für Porzellan verwendet man schaumige Seife und nur warmes Wasser, spült dann mit viel klarem Wasser nach und reibt mit Leinwandlappen trocken. Zink- und Kupferbadewannen reibt man nach dem Ausleeren mit trockenem Sande so rein als möglich und wäscht dann mit Sodawasser gut nach, dann spült man und poliert schließlich mit wollenem Lappen. Holz wird ohne viel Soda und Seife gebürstet, wiederholt gespült und an der Sonne oder an der Luft getrocknet.

**Die Hände von Obstflecken zu reinigen.** Zur Zeit des Einmachens wird es mancher Mitleiderin willkommen sein, zu erfahren, daß die dem Wasser, der Seife und Soda hartnäckig trocknenden Obstflecken sofort verschwinden, wenn man die Hände in Buttermilch wäscht. H.

**Obstflecken aus Wäsche zu entfernen.** Hierzu bedient man sich zweckmäßig entweder der schwefligen Säure oder lauwarmen Chlornawassers. In ersterem Falle legt man die angefeuchteten Stellen des Gewebes vorsichtig den Dämpfen brennenden Schwefels aus. Sollen Obstflecke aus baumwollenen oder wollenen Geweben entfernt werden, so genügt ein Auswaschen mit warmem Seifen- oder mit Ammoniakwasser. Letzteres ist auch bei seidenen Geweben anzuraten, nur muß dabei sehr vorsichtig und zart verfahren werden.

**Essig aufzubewahren.** Um dem Essig Dauer zu geben, fülle man denselben in Flaschen, die aber nicht voll sein dürfen, stelle dieselben offen, mit Heu umwickelt, bis an den Hals in einen mit Wasser gefüllten Kessel und lasse auf diese Weise den Essig eine halbe Stunde lang kochen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen bis auf anderthalb Finger breit gefüllt und gut verkorkt. Ein so behandelter Essig verdirbt nie, sondern wird immer besser. In Flaschen gefüllter Essig hält sich, wie die Erfahrung gelehrt hat, besser, wenn man dieselben nicht legt, sondern stellt.

Ein vorzügliches Rezept zur **Förderung des Haarwuchses** ist: 8% Tinctura Cantharides, 5% Balsam peruvian, 100% Spirit Melissae. Diese Mischung wird tüchtig geschüttelt und abends auf die Kopfhaut eingegeben.

**Eiweiß** soll ein vorzüglicher Ersatz für Gummi arabicum sein und zum Schließen von Briefen, Papierhüllen, Ankleben von Etiquetten etc. sich besser eignen und weniger leicht zu lösen sein, als Gummi.



## Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: \* Weiße Mehlsuppe, \* englisches Fleischpurée mit Macaroni, \* Aprikosenmus.

Dienstag: Klare Fleischsuppe, Rindfleisch mit \* Schnittlauchsauc, gedünstetes Weißkraut mit Kartoffeln.

Mittwoch: Ribelische Suppe, \* marinirte Kalbskeule, Kartoffelsalat, \* Himbeerauflauf.

Donnerstag: Reissuppe, Schweinefotelettes, \* Kürbisgemüse, gebratene Kartoffeln.

Freitag: Kartoffelsuppe, Fleischvögel, Gurkensalat, \* Käse-Omeletten.

Samstag: Flächensuppe, Bratwürste und Bairisch Kraut, \* Tapiokaspeise.

Sonntag: Eiergerstensenuppe, Schafsbraten mit Bohnen, Pflaumenkompott, \* Kuchen aus dicker Milch.

Die mit \* bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

## Koch-Rezepte.

**Weiße Mehlsuppe.** Ziemlich viel frische Butter wird in der Pfanne geschmolzen, so viel Mehl als zur Suppe erforderlich ist, beigegeben und kurz gedünstet, ohne daß das Mehl gelblich anlaufen darf. Reichlich kurzgeschnittene Petersilie rührt man nun noch ein paarmal damit um und löst alles mit dem nötigen Wasser sorgfältig ab, so daß sich keine Knollen bilden. Nun wird die Suppe gesalzen, zirka eine halbe Stunde auf nicht zu starkem Feuer gekocht oder nach dem Aufwallen in den Selbstkocher gestellt. Vor dem Auftragen wird die Suppe mit einem Eigelb abgezogen. Schmeckt sehr gut.

**Marinirte Kalbskeule.** Eine gut geklopfte und abgehäutete Keule wird dicht mit feinen Speckstreifen gespickt, mit Salz eingerieben, in eine Pfanne oder ein großes Casserol gelegt, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk, zwei Vorbeerblätter, zwei Nelken, einige Pfefferkörner und ein wenig Zitronenschale hinzu getan und entweder bloßer Weinessig oder halb Essig, halb Weißwein darüber gegossen. Man läßt die Keule 24 Stunden unter mehrmaligem Umwenden in dieser Marinade, brät sie dann am Spieß oder legt sie in ein Casserol auf Speckscheiben, gießt die Marinade nebst etwas Kalbsfleischbrühe darüber, dämpft sie unter häufigem Begießen langsam darin weich, seigt den Fond durch, kocht ihn ein, entfettet ihn und gibt ihn als Sauce, während man Kartoffelsalat noch nebenbei servirt.

**Englisches Fleischpurée.** Für sechs Personen werden 1 1/4 Kilo Ochsenfleisch, am besten Hufst, kurz vor Essenszeit mit einem scharfen Messer geschabt. Unmittelbar vor dem Serviren werden etwa 40 Gr. frische Butter heiß gemacht, das Fleisch hineingegeben, über sehr lebhaftem Feuer 2 Minuten gedämpft, d. h. bis es nicht mehr roh aussieht, das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, 1 Löffel Zitronensaft, einige Löffel heißes Wasser und ein Kaffeelöffelchen „Maggi-Würze“ zugefügt und auf eine warme Platte angerichtet.

**Kürbisgemüse.** Ein bei uns wenig bekanntes, ganz vorzügliches Gemüse liefert unter den Speisefürbissen der Vegetable Marrow, ein langer, gelber, vorzüglichlicher Speisefürbis (englische Sorte) von der Form der gewöhnlichen Gurke, nur bedeutend größer. Er wird am besten in kleine, würfelförmige Stücke zerschnitten, ca. 20 Minuten in siedendes Wasser gebracht und dann mit einer gewöhnlichen Blumenkohlauce servirt. Sein Geschmack ist ganz und gar derjenige eines guten Blumenkohls, auch ist er ebenso leicht verdaulich wie dieser. — Unsere Hausfrauen werden uns danken, daß wir sie auf dieses prächtige Gemüse, das seit einiger Zeit auf den zürcherischen Gemüsemarkt gebracht wird, aufmerksam gemacht haben.

**Kalte Schnittlauchsauc.** In 1/2 Liter dicken

Rahm tue man einige Tropfen Essig oder Zitronensaft, so daß er leicht sauer schmeckt, Salz nach Geschmack, viel feingehackten Schnittlauch und 3—4 hartgekochene, grob gewiegte Eier, zuletzt einige Tropfen seines Salats. Diese Sauce wird ganz kalt servirt und schmeckt zu frischgekochtem Rindfleisch und kaltem Rinder-, Kalbs- und Hammelbraten ausgezeichnet.

**Aprikosenmus,** 20—24 schöne, reife Aprikosen werden halbirt, mit 150 Gramm Zucker, einem nußgroßen Stück Butter und einem Glase Weißwein völlig weich gedünstet, durch ein Haarsieb gestrichen und mit Biscuit, gerösteten Semmelscheiben oder Makronen garnirt, ausgegeben.

**Käse-Omeletten** (bei den Herren sehr beliebt) Man mache einen gewöhnlichen Omelettenteig mit Salz. Wenn man dann eine Omelette in die Pfanne gegossen hat, streue man reichlich feingehackten fetten Käse darauf. Ist die Omelette auf der untern Seite schön goldbraun, wende man sie mit der Schaufel um, bis auch die andere Seite gelb ist, dann tue man sie auf eine längliche, gewärmte Platte, zusammengelegt, lasse sie warm stehen, bis die andern Omeletten auch fertig sind und servire sie dann, hübsch nebeneinander gelegt, möglichst heiß. Statt Käse kann man viel Schnittlauch klein schneiden und Petersilie wiegen und dieses Grüne dann reichlich auf die obere, noch ungebakene Seite der Omelette streuen. Dies schmeckt auch vorzüglich.

**Himbeer-Auflauf.** 180 Gramm Zucker werden mit neun Eidottern und 90 Gramm geschälten und feingestochenen, süßen Mandeln zu Schaum gerührt und mit dem steifen Schnee der neun Eiweiße nebst 60 Gramm feinem Mehl leicht vermischt; hierauf füllt man die Hälfte dieser Masse in eine gebutterte Form, bedeckt sie mit einer zwei Finger hohen Schicht recht reifer, gezuckerter Himbeeren, über die man den Rest der Masse legt, und bäckt den Auflauf eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze.

**Süße Tapiokaspeise.** Man erhitze 1 1/2 Liter Milch, verführe dieselbe recht gut und würze sie mit 1/4 Stange der Länge nach aufgeschnittener Vanille. Sodann gieße man langsam so viel Tapioka dazu, bis die Masse einen dicklichen aber noch leicht flüssigen Brei gibt und lasse die Masse unter fortwährendem Rühren einige Minuten kochen, dann nimmt man die Pfanne vom Feuer und rührt in den zarten Brei noch 4—6 Blatt aufgelöste oder ganz klein zerschnittene Gelatine. Nun gießt man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form und stellt diese in den Keller oder auf Eis. Erstaltet stürzt man die Speise auf eine Schüssel und gibt frische oder eingemachte Aprikosen, Erdbeeren oder gemischte Früchte darum. Diese Speise schmeckt sehr erfrischend und gut und ist sehr gesund, hält sich auch, im Kühlen aufbewahrt, drei Tage lang.

**Kuchen von dicker Milch.** Wenn aus irgend einem Grund 2—3 Liter Milch beim Kochen zusammenlaufen, kann man recht gute Kuchen davon bereiten. Man mache sogleich einen mürben Kuchenteig, sodann drücke man die geronnene Milch leicht durch ein sauberes Tuch, schütte das Dicke in eine Schüssel, rühre 2—3 Eier dazu, einen gefüllten Löffel Mehl, einen Theelöffel voll Salz, einige Löffel klaren Zucker, 1/2 Pfd. Sultaninen. Hat man noch frische Milch, so gibt man ein wenig dazu, so daß ein nicht zu dicker Brei daraus wird. Nun gießt man diesen Brei auf den ausgerollten Kuchenteig, der auf gut mit Butter bestrichenem Blech liegt, streicht ihn hübsch gleichmäßig aus und bäckt diesen Kuchen so gleich, bis er schön hellgelb und gar ist. Zu Kaffe schmeckt er vorzüglich.

Fr. Gr.-v. H.

## Eingemachte Früchte.

**Aprikosengelée.** Die Aprikosen werden mit einem Tuche sorgfältig abgewischt, von den Stielen befreit, in Viertel geschnitten und diese in einem gut glasirten Topf, mit Wasser bedeckt, weich gekocht. Dann schüttet man sie auf ein ausgespanntes leinenes Tuch und fängt den durchlaufenden Saft in einer untergestellten Schüssel auf, siedet ihn mit Zucker (auf je ein Kilo Saft 750 Gr. Zucker) unter fleißigem Abschäumen zur Geléebede ein

und füllt die Gelée recht heiß in vorher erwärmte Gelée-gläser. — Die zurückbleibenden Aprikosenstücke kann man noch anderweitig verwenden, z. B. für Pasten oder Marmelade.

**Eingemachte Mirabellen.** Hierzu müssen reife, aber noch feste Früchte genommen werden; man stutzt die Stiele, da dies hübscher aussieht, als wenn man dieselben ganz wegnimmt, durchsticht die Früchte ein parmal und gibt sie in kaltes Wasser. Aus demselben legt man sie in kochendes Wasser; sobald sie obenauf schwimmen, nimmt man sie heraus und gibt sie wieder in frisches Wasser. Dann läutert man das gleiche Quantum Zucker wie Früchte, die Mirabellen schüttet man auf ein Sieb zum abtropfen und gibt sie dann in den Zucker, läßt sie nur einmal überwallen, schüttet sie in eine Porzellan-schüssel und läßt sie über Nacht an einem kalten Orte zugedeckt stehen. Am Morgen schüttet man den Zucker ab, kocht ihn unter Abschäumen zum Breitlauf, gibt die Mirabellen hinein, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie gut ab und stellt sie wieder bis zum andern Morgen weg. So verfährt man viermal, kocht den Zucker jedesmal bis zum starken Faden, gießt ihn über die Früchte, gibt alles in Gläser, legt ein Rumpapier auf und überbindet mit Blase oder Pergamentpapier.

Kochb. v. Fr. Buchli-Konrad.

**Tomaten-Gelée auf Wiener Art.** 1 Kilogr. recht rote und reife, aber nicht weiche Tomaten werden gewaschen, mit ein wenig kaltem Wasser zugelegt, vollständig weichgekocht und gut ausgepreßt. Am folgenden Tage siedet man den Saft mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker über gelindem Feuer eine Stunde lang und schäumt ihn gut ab; wenn ein Tropfen desselben, den man auf einen Zeller fallen läßt, nicht mehr ausfließt, sondern nach dem Erkalten gallertartig erstarrt, füllt man die Gelée in die Gläser, läßt es auskühlen und überbindet es mit Blase.

**Pflüsch-Marmelade.** Reife, ganz fehlerlose Früchte werden in siedendem Wasser flüchtig blanchiert, geschält, entfernt und in Viertel zerschnitten; nachdem man letztere gewogen, läutert man das gleiche Gewicht Zucker, den man in Wasser eingetaucht, tut die Früchte nebst etwas feingehackter Zitronenschale hinein, läßt sie sehr weich kochen und siedet unter fortbauernem Umrühren und Abschäumen die Marmelade über gelindem Feuer dick ein, füllt sie nach dem Erkalten in Glasbüchsen, bedeckt sie mit einem rumgetränkten Papier und überbindet sie mit Blase.

**Reineclauden-Confiture.** Recht reife Reineclauden werden vom Stiel und Kern befreit, halbirt gewogen und mit dem gleichen Gewicht gestoßenem Zucker vermischt, worauf man sie über Nacht in den Keller stellt und am folgenden Tage in einem irdenen, glasierten Casserol über gelindem Feuer unter öfterem Abschäumen und Umrühren kocht, bis kein Saft mehr abläuft. Hat sich die Confiture am folgenden Tage darauf wieder verdünnt, so muß man sie nochmals eine Zeitlang kochen; dann läßt man sie erkalten, füllt sie in einen Steintopf, bedeckt sie mit einem in Rum eingetauchten Papier und überbindet den Topf mit Blase oder Pergamentpapier.

## Gesundheitspflege.

**Nachtschlaf bei offenem Fenster.** Noch immer ist sich ein großer Teil des Publikums nicht klar darüber, daß man nachts bei offenem Fenster schlafen muß und indem man von giftigen Dünsten fasselt, die während der Nacht dem Erdboden entsteigen sollen, hält man die einzigen giftigen Dünste, von denen man nachts in gesunden Gegenden sprechen kann, gar eifrig in dem wohlverschlossenen Schlafzimmer zusammen. Denn in der Nacht atmet der Mensch während des Schlafes größere Mengen giftiger Kohlensäure aus, sucht dagegen aber auch in erhöhtem Maße die Lebensluft Sauerstoff aufzunehmen. Diesem letzteren Bedürfnis wird der Schlafers sehr bald nicht mehr genügen können, wenn die ge-

schlossenen Fenster eine ausreichende Sauerstoffzufuhr verhindern. Man hat gefunden, daß in einem geschlossenen Raume von 45 Kubikmeter in der Nacht allein durch einen Bewohner der Kohlensäuregehalt auf 8—10 pro Tausend gestiegen war, während reine Luft nur 4 pro Tausend, d. h. 0,4 Kubikmeter Kohlensäure im Liter atmosphärischer Luft enthielt. Diese Zahlen geben einen festen Maßstab auch für die sonstigen Verunreinigungen der Zimmerluft während der Nacht, und sie beweisen, wie erschwert bei geschlossenen Fenstern der Zutritt reiner, sauerstoffreicher Luft ist. Es darf daher nicht Wunder nehmen, wenn in einem derartig schlecht ventilirten Raume der Schlaf ein unruhiger ist und am nächsten Morgen die erhoffte Erquickung fehlt, ja sich vielleicht sogar Kopfschmerzen eingestellt haben.

Zeitschr. f. diät. u. physik. Heilkunde.

**Ein wichtiger Gesundheitsfaktor im Sommer** ist auch die Diät. Gerade im Sommer, wo an die Wärme des Körpers in Folge der höheren Temperatur der Luft nicht so große Ansprüche gestellt werden, wie im Winter, sollte die Ernährung vorzugsweise vegetarisch sein. Obst und Gemüse bietet der Sommer in größter Auswahl und es dürfte niemand schwer fallen, seine Bedürfnisse in dieser Weise zu befriedigen. Zum Trinken sind nicht erhitzen, alkoholische Getränke, sondern Wasser, Sodawasser, Limonade, kalter, leichter Thee, Kaffee zu wählen. Bei vorwiegend vegetarischer Diät ist der Flüssigkeitsbedarf des Körpers durchaus nicht groß und demnach ist auch das Schwitzen minimal.

## Kindernpflege und -Erziehung.

**Gebt den Kindern keinen Alkohol.** Es kann nicht oft und dringend genug davor gewarnt werden, den Kindern Alkohol zu verabreichen. Folgende Urteile aus ärztlichen und Laienkreisen zeigen wieder neu, wie schädlich der Alkoholgenuß auf die Jugend einwirkt:

Dr. Paulsen aus Berlin schreibt: „Willst du deine Kinder kindlich erhalten, so gib ihnen Milch zu trinken: willst du aufgeregte, naseweise, frühreife und früh abgelebte junge Greise, so gib ihnen reichlich Spirituosen (geistige Getränke) und nähre sie mit stark gewürzter Fleischkost. (Bekanntlich sind für gesunde Kinder Fasten-weißen gesünder als tagtägliches Fleischessen.)“

Dr. Geiser, Sanitätsrat in Gmz, schreibt: „Meine zweiundvierzigjährige ärztliche Erfahrung hat mich gelehrt: 1. Weizen und Bier sind keine Nahrungsmittel für Kinder; 2. Wein und Bier machen Kinder reizbar, nervös, fördern körperliche und geistige Ermüdung.“

Aus einer Gebirgsgegend schreibt ein Seelsorger: „Daß bei unserer Jugend die geistige Begabung immer mehr abnimmt, liegt offen zu Tage. Als Hauptursache wird angesehen, daß die Kinder nicht wie früher Milch, sondern statt dessen Most erhalten.“

„Drei Feinde finds, welche die Jugend langsam aber sicher zu Grunde richten. Der schlimmste: die geistigen Getränke.“ (Johannes Reinelt.)

„Die besten Getränke für Kinder sind Milch und Wasser, wo sie in gutem Zustande zu haben sind. Wer ihnen Bier, Wein oder gar Schnaps (Liqueur) gibt, sündigt gegen Geist und Körper der Jugend.“

Dr. v. Leirner.

## \* Krankenpflege. \*

In **Vergiftungsfällen** besorge man nachstehende Ratsschläge, trage aber Sorge, daß ein Arzt so rasch als möglich den Vergifteten in Behandlung nimmt.

**Arsenikvergiftung** kennzeichnet sich durch fort-

währenden Speichelauswurf, heftiges Erbrechen mit Schlund- und Magenschmerzen, Würgen, Durst, Zusammenknüpfen im Halse, Schlingbeschwerden und große Angst mit auffälligem Verfallen des Gesichtes. Als Gegengift wird Eisenoxydhydrat gegeben, 2–4 Löffel alle 10 Minuten oder noch besser Magnesiacydhydrat (gebrannte Magnesia mit der 20fachen Menge Wasser.)

**Grünspanvergiftung** erzeugt Erbrechen (zuweilen grün- oder blaugefärbter Stoffe) Magenschmerzen und bitteren Metallgeschmack im Munde. Als Gegenmittel sind nach Entleerung des Giftes warmes Eiweißwasser, Magnesia, Schwefeleisen, frisch bereitetes Eisenspulver in großen Mengen anzuwenden.

**Phosphorvergiftung** mit Erbrechen von knoblauchartig riechenden und im Dunklen leuchtenden Stoffen verlangt nach einem Brechmittel (besonders von schwefelsaurem Kupfer) neben vielem schleimigem Gerank mit Eiweiß, die Anwendung von gebrannter Magnesia und Mehlbrei. (Sa keine fetten Mittel, welche die Lösung des Giftes befördern.)

**Alkalien** (Seifensiederlauge, Soda, Salmiakgeist) sind unwirksam zu machen durch reichliches Trinken von säuerlichen Getränken (Limonade, Essigwasser); fette Oele und schleimige Getränke schützen die Magenschleimhaut.

Gegen **Opium-(Morphium)-Vergiftung** werden schwarzer Kaffee, Essigwäsungen und künstliche Atmung angewendet.

**Chlor** erzeugt heftige Reizung und Entzündung der Atmungsapparate. Bei Vergiftungen durch Chlor sind Wasser- oder Alkoholdämpfe einzuatmen. Das eingeatmete Chlor ist möglichst rasch aus der Lunge zu entfernen.

Bei Vergiftungen durch Einatmen von Kohlen- säure oder Kohlenoxyd sollte man für frische Atemluft und stelle künstliche Atmungsversuche an.

Dasselbe geschieht bei anderen Gasvergiftungen. Weitere Verhaltensmaßregeln muß der Arzt bestimmen.



Um die **Blütezeit der Blumen** möglichst zu verlängern, empfiehlt es sich, den sogen. „Stempel“ in den Blumen, die man lange blühend wünscht, mit einem kleinen Scherchen vorsichtig abzuschneiden. Wenige Tage nachdem die Blume aufgeblüht ist, sollte das Ex- periment vorgenommen werden, sei es nun an Zier- pflanzen im Garten oder an den Blumentöpfen im Fenster. Nelken, Lilien etc. sollen, auf diese Weise be- handelt, fast doppelt so lange blühen als sonst.

**Nachteile des Wäscheaufhängens im Obst- garten.** Man hat in neuester Zeit die Beobachtung machen können, daß das zum Wäscheaufhängen in Obst- gärten benötigte Seil eine der Hauptursachen ist, weshalb an den Ästen vieler Bäume sich so viel Moos ansetzt, die Bäume weniger gut gedeihen und an Ertragsfähigkeit trotz guter Düngung nachlassen. Durch das Aufhängen der nassen und schweren Leibwäsche, Wollkleider, Leintücher und Steppdecken etc. wird nämlich das um die Bäume geschlungene Wäscheil meist stark angezogen, wodurch bei längerer oder öfters wiederkehrender Umspannung allmählich eine Stockung des Saftes eintritt, die oberen Partien der betreffenden Äste werden infolge Ausbleibens des Saft- stromes nur mangelhaft und zuletzt gar nicht mehr von den Wurzeln aus ernährt; folglich stirbt die Krone teil- weise ab, und damit ist auch die Bedingung zur Moos- bildung und zur Ansiedelung von allerlei Ungeziefer ge- schaffen; zudem bleibt der Baum im Wachstum und Er- trag immer mehr zurück.

**Schonet die Blindschleichen!** Jedem Landwirt, jedem Gartenbesitzer möchten wir doch die Schonung und Hegung der Blindschleiche angelegentlichst empfehlen, denn sie ist durchaus nicht schädlich oder sogar giftig, wie so

viele Leute meinen, sondern für den Gemüse- und Beeren- obstbauer sehr nützlich, indem sie sich ausschließlich von den bei massenhaftem Auftreten für diese Kulturen so schädlich werden den Weichtieren, den Regenwürmern und Schnecken (namentlich den nackten Acker- und Gärten- schnecken) ernährt. Die Behauptung, daß die Blindschleiche dem Bienenzüchter durch Wegfressen von Bienen Schaden zufüge, ist total unbegründet. Tatsache ist aber, daß eine Blindschleichen- familie eine Unmasse Würmer und Schnecken verzehrt und dadurch dem Obstbauer und Landwirt große Dienste leistet. Darum schonet und heget die Blindschleichen, wo ihr solche findet und verpflanzt sie in eure Gärten, denn sie sind ganz gewiß für uns nicht im geringsten schädlich. Ihr Nutzen ist weit größer, als wir gewöhnlich zu be- obachten Gelegenheit haben, da sie eben meist die Lieb- lingsplätze der Schnecken und Würmer, feuchte, schattige und verborgene Plätze, absuchen und sich daher fast immer unter Steinen, alten Brettern, Ziegelplatten und in der Erde aufhalten, wo sich ihre Tätigkeit unserm mensch- lichen Auge oft entzieht.

-58-



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 Fragecke freundlichst eingeladen.

#### Antworten.

54. Sie können auch in der Schweiz sich im Garten- bau ausbilden lassen, nämlich in der kantonalen Garten- Gemüse- und Weinbauschule in Châtelaine bei Genf. Diese Schule bietet einen vollständigen theoretischen und praktischen Unterricht des Gartenbaues und all seiner Fächer. Die Lehrzeit dauert 3 Jahre. Am Schlusse des letzten Jahres wird den Schülern, welche ein be- friedigendes Zeugnis erhalten haben, ein Gärtner-Diplom verabreicht. Zur Entgegennahme der Anmeldungen der Schüler sind bereit: das Erziehungsdepartement des Kantons Genf und die Direktion der Schule in Châtelaine bei Genf, welche ebenfalls das Programm des theoretischen und praktischen Unterrichts, sowie nähere Auskünfte auf Verlangen zusenden werden.

54. Die Obst- und Weinbauschule Wädenswil ist zugleich auch Gartenbauschule.

56. Hierzulande benutzt man das Büchlein von Frau Maier-Streib, betitelt „Die Bettfedern“ das sehr ein- gehende Anleitung zum Waschen der Federn gibt. Es erscheint im Selbstverlage der Verfasserin, die in Tutt- lingen (Württemberg) wohnhaft ist. Ich kann natürlich nicht wissen, ob es das von Ihnen gewünschte ist.

Abonnentin in Deutschland.

57. Bestellen Sie z. B. bei Ruhn in Biel den schweiz. Deklamator, bisher 3 Bändchen à Fr. 1.

57. Ein Büchlein von 96 Seiten, betitelt „Gedichte in Schweizerdeutscher Mundart von Konrad Meyer“, III. Auflage, Verlag von Cäsar Schmidt, Zürich 1899, dürfte das von Ihnen Gewünschte sein.

H.-B., Zürich I.

57. Eine sehr empfehlenswerte Sammlung von Dialekt- Gedichten die auch Gedichte in der Schriftsprache im An- hang hat, sind die „Hagrosen“ von Sophie Witz, in jeder Buchhandlung zum Preise von Fr. 1.50 brochirt und Fr. 2.20 cartonnirt, erhältlich. Sie finden darin einen köstlichen Humor, den richtigen Volkston und gute Beobachtung der Vorkommnisse in Natur und Menschen- leben.

58. Probieren Sie's mit über den Tag im ganzen Bett verteilten, frischen Fußbaumzweigen, Wermut- oder Pfeffermünzstengeln, eventuell alle drei miteinander. Das

Bettzeug samt Matratzen ist recht häufig zu lüften und auszuklopfen.

58. Als probates Mittel kann ich Benzin empfehlen. Bekannte von uns haben, um dem gleichen Uebel zu steuern, die Winkel ihrer Bettstätten und alle Holzleisten gut mit Benzin ausgestrichen und seither keine dieser braunen Dinger mehr gesehen. Machen Sie auch einen Versuch damit, natürlich ziehen Sie auch in Betracht, daß Benzin feuergefährlich ist!

59. Ein empfehlenswertes, billiges Rezept für Frucht Kuchen ist folgendes: Man nimmt 3 Löffel voll Schweine schmalz, einen Löffel gekochte Butter, ein Pfund Mehl, Salz und Wasser. Der Teig wird gut gearbeitet, aus gewallt, dreimal überlegt und eine Viertelstunde stehen gelassen. Er kann natürlich zu allen Früchten verwendet werden. Diese brauchen Sie dann nur nach dem Backen zu zuckern und Ihre Jungmannschaft ist gewiß mit dem Ergebnis Ihrer Kochkunst zufrieden.

60. Von Großmutter's Zeiten her habe ich in Erinnerung, daß sie stichigen Wein durch Hineinhängen eines Säckchens voll Weizen wieder herstellte. In einigen Tagen zogen die Getreidekörner alles Unreine wieder an sich und der Wein wurde wieder genießbar. Wollen Sie nun Essig daraus machen, so säuern Sie eine Strohflasche gut mit Essig durch und lassen Sie's wieder eintrocknen, dann gießt man ungefähr einen halben Liter scharfen, warmen, roten oder weißen Weinessig hinein und füllt bis auf den vierten Teil der Flasche mit warmem Wein (vorzugsweise Landwein) auf. Mit einem Pfropfen von eingebundenem Salz versehen, stellt man die Flasche dann an die Sonne. Vorher wirft man aber, um eine Essigmutter zu erhalten, ein Stück warmes, weiches Brot, das mit Pfefferkörnern bestreut ist, hinein. Schneller wird der Essig fertig, wenn man nicht allen Wein auf einmal, sondern jeden Tag eine Flasche, die vorher an der Sonne gewärmt wird, zugießt. Auf diese Weise kann man auch

ohne Essig-Beigabe den Ansatz machen, wenn man ein Stück gute Essigmutter hat. Zum Gebrauch zieht man von Zeit zu Zeit eine Flasche voll ab und füllt wieder warmen Wein nach. Jedes Jahr muß die Essigmutter sorgfältig gereinigt werden, wenn man guten Essig haben will.

Hausmütterchen in 3.

### Fragen.

61. Was halten die werten Leserinnen des Hauswirtschaftlichen Ratgebers von den dreiteiligen Matratzen? Sind sie vorteilhaft und wirklich praktischer als die andern? Für Auskunft dankt F. W. in K.

62. Kann mir eine gute Hausfrau sagen, wie viel Geld man für Konserven ausgeben darf per Jahr, wenn bei vier erwachsenen Personen ein Salär von Fr. 2500 zu verzeichnen ist? Und wie müßte dieses Kapital auf recht praktische Weise verteilt werden, so daß der Vorrat an Confituren, Gelees, Dunsfrüchten und Gemüsen für den Winter reichen würde? Hausfrau in K.

63. Wie viel Eier legt ein Huhn jährlich? Ich möchte, ehe ich mich mit dem Gedanken, solche später zu halten, befaße, mich orientieren lassen, ob etwas dabei herauskommt. Wir hätten allerdings nur einen beschränkten Laufraum. Vielen Dank für guten Rat. Frau B.

64. Ist Leinwand zur Aussteuer wirklich so empfehlenswert, wie man mir sagt? Und wo bezieht man sie wohl am vorteilhaftesten? Ich wäre für guten Rat sehr dankbar. Bräutchen.

65. Wer gibt mir ein gutes Rezept für in Salz eingemachte Bohnen? In frühern Jahren wurden sie mir regelmäßig hart. Frau K.

66. Ich möchte mich in der freien Zeit in die Geheimnisse der Buchbinderei einweihen lassen, als Dilettant natürlich. Welche Bücher unterrichten darin und wo sind sie beziehbar? Vielen Dank für Auskunft.

Bureauangestellter.

# BRILLANT-SEIFE & -SEIFENPULVER

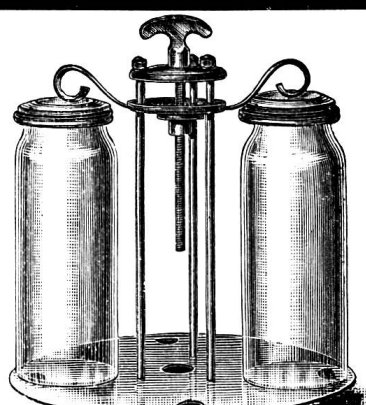
werden wegen ihrer vorteilhaften Verwendung immer mehr gebraucht. (H 2300 Q) (W 1111)  
Überall zu haben. Alleinige Fabrikanten: Beck u. Cie., Basel.

**E. Vater-Diggelmann**  
Stadelhoferstrasse 10, Zürich.  
Deutsche Gothaer Wurstwaren  
und Schinken  
zu billigsten Preisen.  
Feine Käse.  
Salz- und Senfgurken etc.  
Gemüse- & Früchte-Conserven  
und (T 1128)  
sonstige Delikatessen.  
Täglich frische Eier,  
Centrifugenbutter.



Ist die beste.

(W 587)



**Week's**  
**Frischhalter**

Einfachster und vollkommenster  
**Sterilisator** (W 1134)  
für Obst, Gemüse,  
Fleisch, Milch.

Schweiz. landw. Schulen, Koch-  
schulen und sonstige Anstalten  
bedienen sich desselben zur grös-  
sten Zufriedenheit.  
Gratis-Prospekte zu Diensten.  
**F. J. Week,**  
Zürich-Wiedikon.  
Telephon 2497.



### Kein Kohlenverlust mehr! bei Gebrauch des Patent-Aschen-Kessel.

Zu beziehen durch folgende Firmen: (T 1079)  
Altdorf: Jos. Nell-Ulrich; Bern: Kuenzli, Hafnermeister;  
Bülach: G. Friedli; Glarus: F. & J. Dürst; Lausanne:  
H. Moulin; Lichtensteig: A. Bremer, Eisenhandlung;  
Lugano: P. Molinari & Co.; St. Gallen: C. Vogel,  
Stammheim: Wirth, Schlossermstr.; Stein a. Rh.: Sulger,  
Schlossermeister; Winterthur: Geilinger, Schlossermeister;  
Horgen: Knecht, Eisenwarenhdlg.; Aadorf: Baiter-Fischer,  
oder direkt bei **Gebrüder Lincke, Zürich.**  
Fabrik: Industriequartier. Ausstellung: Seilergraben 57-59.