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

**Band:** 7 (1900)

**Heft:** 15

**Heft**

**Nutzungsbedingungen**

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

**Conditions d'utilisation**

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

**Terms of use**

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

**Download PDF:** 20.08.2025

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

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber

**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. 15.** VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 1. September 1900

## Mutter bete!

Mutter bete! bet' für deine Kinder!
Uebergieb sie täglich Gottes Hut.
Seinen Schutz bedürfen sie nicht minder,
Ob du sie bewachst auch noch so gut.

Wenig können wir sie nur bewahren,
Wachen nur so weit das Auge reicht,
Und doch sind umringt sie von Gefahren,
Unbeschützet, wenn ihr Schutzgeist weicht.

Darum, Mutter, lehre fromm sie beten,
Ohn' viel Worte und auch nicht zum Schein.
Lehr' sie vor den Himmelsvater treten,
Ehrfurchtsvoll, vertrauend, herzensrein.

Glaubt das Kind, daß Engel bei ihm wachen,
Schließt beruhigt es die Aeuglein zu.
Kinder sieht im Schlaf man selig lachen;
Lächeln ihnen wohl die Englein zu? —

Einst mußt du die Kinder von dir lassen,
Immer sie behalten kannst du nicht.
Einst betritt ihr Fuß des Lebens Straßen,
Dunkle Pfade oft, durch Dämmerlicht.

Greifen zum Gebet in schweren Stunden
Sie dann stets, wenn Not und Sorgen drohn,
Ist für sie der Weg des Heils gefunden,
Mutter, das ist deiner Frühsaat Lohn!

Ines.

## Hausmütterchen in der Sommerfrische.

(Nachdruck verboten.)

Der Arzt hatte sie nachdrücklich vom „Zeug" weggeschickt in die erfrischende, nervenstärkende Bergluft und der Eheherr hatte in Anbetracht der dringenden Gründe seine bestimmte Einwilligung dazu gegeben.

Es brauchte langen Zuredens, bis die gute Frau Aengstli sich entschließen konnte, sich von ihren Herzkäferchen zu trennen, die sie umschwärmten und hunderterlei Anliegen vorzubringen hatten. Endlich war der Entschluß gefaßt, nachdem alle Bedenken ausgeredet und weggeräumt waren. Der Koffer wurde gepackt und in Voraussetzung allfälligen Gegenbefehls vorausgeschickt. Mit Tränen nahm die gute Frau Aengstli Abschied von ihren Kindern und empfahl sie noch angelegentlich der Obhut ihrer Therese. Die Droschke fuhr von dannen und hintendrein tönte: „Adieu, Mammeli und chumm bald wieder!"

Der besorgte Gatte hatte sich in die heiterste Stimmung versetzt, um sein Frauchen, das er hoch schätzte, unterwegs auch heiter zu stimmen, aber an den Seufzern, die bisweilen sein Ohr streiften, merkte er, was ungefähr in dem Mutter- und Hausfrauenherzen vorgehen mochte.

Im übrigen ging die Reise gut von statten, der Empfang war ein freundlicher, das Zimmer hatte schöne Aussicht und das Spießrutenlaufen, wie Frau Aengstli das Vorbeigehen an den neugierigen Fremden nannte, war nicht so peinlich, wie sie sich's vorgestellt hatte; auch die Tafel ließ nichts zu wünschen übrig und selbst das Nichtanwesendsein von Bekannten war Frau Aengstli nicht unlieb.

Gegen Abend verabschiedete sich ihr Gatte, nachdem er noch die verschiedenen Aufträge, welche ihm seine Frau diktirte, aufgeschrieben hatte. Er mußte ihr auch das Versprechen zurücklassen, jeden Tag zu schreiben.

Endlich war sie allein und ihren Gedanken überlassen. Das nächste Geschäft für sie war das Auspacken und Einräumen; aber das wurde fast mechanisch ausgeführt, ihre Gedanken waren nicht dabei, sondern kehrten immer wieder zu Mann und Kindern zurück.

Schon am zweiten Tag hatte sie guten Bericht von zu Haus; aber das hielt sie nicht ab, an ihre

Therese zu schreiben, ihr verschiedene Fragen vorzulegen und sie an allerlei zu erinnern. Da hieß es u. a.: „Sorgen Sie dafür, daß der Herr recht bedient ist, daß er nichts zu rügen hat an seiner Toilette, daß die Kinder gehörig gebürstet und die Stiefel recht gewichst werden, daß kein Hemden- oder Westenknopf fehlt, daß er immer saubere und „ganze" Socken hat, daß er sein Frühstück genau zur bestimmten Zeit erhält, daß er stets eine Flasche frisches Wasser vom Klausbrunnen auf seinem Zimmer findet. Wenn die Kinder etwa unartig sind, so klagen Sie nicht über dieselben, es ist nicht so bös gemeint. Haben Sie ja ein aufmerksames Auge auf unsere Herzkäfer, namentlich auf den Kleinsten, ich hörte ihn in der Nacht vor meiner Abreise hüsteln — wenn nur keine Halsbräune daraus entsteht. Sehen Sie auch fleißig nach, was an der Kinder Toilette fehlt; die wilden Jungen bringen ja regelmäßig Risse in den Hosen oder Kitteln nach Haus. Vergessen Sie nicht, dem Hänsi sein Futter zur rechten Zeit zu geben und den Hühnerstall am Abend sorgsam zu verschließen."

So gings fort und fort, bis das Papier nicht mehr reichte. Daß auf diesen Brief drei Tage lang keine Antwort kam, beunruhigte sie mehr und mehr. Ums Himmelswillen, was mag vorgefallen sein, daß man mir nicht schreibt! Ist wohl der kleine Päuli krank? Oder ist meinem Mann etwas begegnet? Wenn ich nur telephoniren könnte! Das überschwengliche Mutterherz konnte sich nicht beruhigen.

Endlich brachte der Briefträger Erlösung — zwei Briefe — alles gute Berichte. Die gute Frau atmete auf, las und las und konnte nichts Beängstigendes herausbuchstabiren.

Therese schrieb u. a., sie habe die „Sonnete" vorgenommen und alles sei gut abgelaufen. Das hinderte aber Frau Aengstli nicht, den dienstbaren Hausgeist über die Einzelheiten zu befragen. Sie will wissen, ob man die Kissen und Decken auch mehrmals gewendet und geschüttelt habe, ob die Wolldecken nicht etwa zu lang an der Sonne gehangen hätten, ob die Matratzen gehörig geklopft und gebürstet worden seien und ob nicht etwa die Mauern von den Matratzen „Chretz" bekommen oder der Bär, die dicke Angorakatze, sich auf die Decken gelegt habe.

So ging es Tag für Tag, das besorgte Hausmütterchen konnte sich nicht frei machen vom „Zeug", sandte aber von sich immer gute Berichte nach Haus. Schon nach vierzehn Tagen meldete sie dem Arzte, der zugleich Hausfreund war, sie mache eine excellente Kur, fühle sich so gesund wie ein Fisch im Wasser, hütete sich aber wohl, ihm zu vermelden, daß sie bisweilen bis um Mitternacht den Buben und dem „Zeug" nachsinne, statt zu schlafen.

Weder der Arzt noch der Gatte glaubten an die Rühmerei und zögerten mit dem Bericht, daß sie die Kur abkürzen dürfe. Endlich, als immer noch keine Erlaubnis eintraf, legte sich Frau Aengstli bei ihrem Gatten aufs Bitten und Weinen. Ihrem Eheherrn war diese Kriegslist längst bekannt, aber er war von den übrigen Kardinaltugenden seines Frauchens so sehr überzeugt und entzückt, daß er unmöglich zürnen konnte; auch war er im geheimen froh, daß sich die Sache so fügte.

„O, die Weiberlist", sprach der Doktor neckend zu seinem Gegenüber, „was hat die für eine Macht über empfindsame Männerherzen! Aber wenns wieder hapert in einigen Wochen, so bin ich nicht dran Schuld."

Und siehe, die projektirte sechswöchige Erholungskur wurde in Erwägung der günstigen Resultate auf eine dreiwöchige reduzirt und nach Ablauf derselben holte der Eheherr, der sein Frauchen insgeheim um der Kriegslist willen belobte, im Kurhotel ab, bezahlte ohne Einwand die „kostbare" Rechnung, ließ es auch an Trinkgeldern nicht fehlen, denn er führte einen Schatz weg, der ihm tausend Mal mehr galt.

„Ich muß gestehn", sprach er unterwegs, „ich, wir alle sind herzlich froh, Dich wieder bei uns zu haben. Ich habe in der kurzen Zeit eingesehen, was Du uns allen bist. Therese ist wohl eine tüchtige, wackere Magd und sie hat ihr möglichstes getan, aber es fehlte uns über die Zeit doch etwas, sogar viel. Ja ja, eine treue Hausmutter ist ein Schatz für die Familie." K.

# Gemüse in Essig und Salz.

Jeder tüchtigen Hausfrau zu Stadt und Land hat der obst- und gemüsereiche Herbst die Aufgabe auferlegt, den Ueberfluß der Jahreszeit auf verschiedenartige Weise festzuhalten. Auch dort, wo man unter Anwendung praktischer Sterilisatore konservirt, wird man der Abwechslung zulieb, auch gerne noch zu Salz und Essig greifen, die beide so sehr geeignet sind, unsere Gemüse für den Winter schmackhaft zu erhalten. Wir lassen hier einige bewährte Rezepte folgen.

Bohnen in Essig einzumachen. Junge, grüne, kleine, schmale (welsche) Bohnen ohne Fäden werfe man in siedendes Wasser, lasse sie darin aufkochen, schütte das Wasser ab und wickle die Bohnen in ein großes Tuch, damit sie gut zugedeckt langsam erkalten. Dann setze man in einer Messingpfanne Essig und Salz auf das Feuer, koche die Bohnen darin auf, gieße alles zusammen in eine Schüssel und lasse es zugedeckt bis zum andern Tag stehen. Dann schütte man den Essig davon ab, koche ihn auf, fülle die Bohnen in einen Topf, gieße den kochenden Essig darüber, doch so, daß er die Bohnen zwei Finger hoch überragt und lege einen Büschel Estragon darauf. Sobald die Bohnen erkaltet sind, binde man den Topf mit einem Papier zu. Man kann sie auf diese Weise mehrere Monate aufbewahren.

Nach 14 Tagen nehme man den Estragon weg, gieße fingerdick Olivenöl darüber und gebrauche davon nach Belieben, beachte aber, daß der Essig immer über den Bohnen stehe und binde den Topf jedesmal wieder zu.

Blumenkohl in Essig einzumachen. Fester Blumenkohl wird in kleine Röschen gelöst, in kochendes, gesalzenes Wasser geworfen und sobald es wieder anfangen will zu kochen, auf ein Sieb geschüttet. Dann setze man guten Weinessig auf das Feuer nebst etwas Salz; tue, sobald er zu sieden anfängt, den Blumenkohl hinein, bis er anfangen will zu kochen, gieße ihn samt dem Essig in einen Topf, lege Estragonzweige darüber und beschwere ihn mit einem Stein. Sobald es kalt ist, binde man den Topf mit einem Papier zu und stelle ihn an einen kühlen Ort. — Es können auch Zwiebelchen darunter gemischt werden.

Grüne Bohnen in Salz einzumachen. Man nehme wenn möglich frisch gepflückte, junge, grüne Bohnen ohne Faden, schneide Stiel und Spitze davon, werfe sie in siedendes, gesalzenes Wasser und lasse sie so lange darin bis es wieder kocht, worauf man sie schnell herauszieht, in ein Tuch wickelt, mit welchem sie mehrfach bedeckt sein sollen. Andern Tages fülle man die Bohnen schichtweise in einen Topf, indem man jede Schicht mit Salz bestreut, bedecke sie mit Rebblättern und beschwere dieselben mit einem Stein. Sollten sie nach einigen Tagen nicht genügend Saft gezogen haben, so gieße man gekochtes und gesalzenes Wasser kalt darüber. Der Topf wird zugebunden. Es können die Bohnen auf diese Weise mehrere Monate im Keller aufbewahrt werden.

(Basler Kochschule.)

Gurken in Essig, als Zuckergurken. Die großen, ausgewachsenen Gurken, welche aber nicht gelb sein dürfen, werden geschält, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, mit einem silbernen Löffel die Kerne und alle weichen Fleischteile herausgeschabt und in Streifen geschnitten, die man in Wasser, dem man etwas Essig zugesetzt hat, 5 Minuten kochen läßt; nachdem sie auf einem Siebe abgetropft sind, legt man sie zum Abtrocknen auf einem Küchenbrett auseinander. Auf jedes Kilogramm Gurken kocht man 1/4 Liter feinen Weinessig mit 500 Gramm Zucker, schäumt die Flüssigkeit gut ab, legt die Gurkenstreifen hinein und kocht sie so lange, bis sie glasig erscheinen, hütet sich aber vor dem Zuweichkochen. Dann hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, schichtet sie mit in Stücke gebrochenem Zimmt und mit in Scheiben geschnittenem Ingwer in Steintöpfe, kocht den Zuckeressig sirupartig ein und gießt ihn über die Gurken. Nach einigen Tagen gießt man den Saft ab und kocht ihn nochmals auf und etwas ein, gießt ihn erkaltet über die Gurken und bindet die Töpfe mit Pergamentpapier zu.

Kürbis in Essig. Kürbisfleisch von fester Beschaffenheit wird in nicht ganz fingerlange Stücke geschnitten oder auch in Kügelchen ausgebohrt. Zuerst wird nun der Kürbis blanchirt, abgesiebt und mit kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen fortgestellt. Auf 1 Kilo Kürbis rechnet man nun 1/2 Liter Essig, macht ihn kochend, gibt aber den Kürbis nur in so großen Portionen dazu, daß der Essig darüber hinweggeht. Die Früchte sollen nun kochen, bis sie klar und durchsichtig sind. Jetzt werden sie mit dem Schöpflöffel in Gläser gehoben, die hermetisch verschließbar sind und man legt in jedes Glas 1 Stück gereinigten Ingwer und Zitronenschale. Auf diese Weise wrrd aller Kürbis klargekocht, wenn nötig gibt man noch Essig hinzu beim Kochen. Ist der Kürbis in den Gläsern erkaltet, so gießt man eine beliebig süße Zuckerlösung darüber, schließt das Glas luftdicht und kocht den Kürbis noch 1/4—1/2 Stunde im Dunst.

## Lehrt eure Kinder Brei essen!

Natürlich nicht in den Säuglingsmonaten, überhaupt lieber nicht im ganzen ersten Lebensjahr, wo noch keine Magen- und Darmsäfte zur Bewältigung des eingestopften Alt-Ammen-Breies vorhanden sind, wo daher dessen gewaltsames Einzwängen Darmkrankheiten, Blinddarmgeschichten und jene Hängebäuche erzeugt, die trotz des greisenhaft eingefallenen Gesichtes des armen, kleinen Dulders oft noch als Zeichen besonderen Wohlbefindens gedeutet werden (wie der Bierbauch eines achtjährigen bayrischen Jungen).

Aber ungefähr vom ersten Jahr ab gebt euren Kleinen 1. Brei, 2. Brei, 3. Brei und 4. Obst! Das macht sie sehnig, stramm, rotwangig, stark und knochig, vorausgesetzt natürlich, daß ihr 1. keinen einzigen Tropfen Wasser, sondern pure Milch dazu nehmt; 2. keine Würze dazu, als Salz; 3. mittelst der erstaunlichen Menge von Stoffen, die sich zu Brei eignen, eine reiche Abwechslung bietet; 4. diese Stoffe auch gehörig kocht und nicht z. B. das Gries erst in die siedende Milch einrührt; 5. keine jener unappetitlichen Knollen unzerrührt läßt, wie ein liederlich bereiteter Mehlbrei sie aufweist.

Das nimmt auch bei unsern heutigen Feuerungsmitteln eine ganz kurze Zeit in Anspruch, und ihr bietet mit diesem äußerst nahrhaften Brei euren Kindern eine ganz andere Speise dar, als mit jenem „Gemüse-Soderich", dem durch eine Zugabe von mehr oder minder fragwürdigem Fleisch über schlechte Zubereitung hinübergeholfen werden soll.

Und habt ihr auch schon berechnet, wie fabelhaft billig euch damit eure Küche zu stehen kommt? Während der Fleischhafen doch immer ein unersättlicher Geldverschlinger, ein Moloch ist, für den höchstens 2—3 Tieropfer in der Woche (im Sommer auch nur eines) noch genug wären. Und während die Gemüse doch immer kolossale Zeiträuber sind, dazu an Feuerungsmitteln bald einmal ein kleines Kapital verzehrt haben. Dazu sind nur Hülsenfrüchte, Blumenkohl und Kartoffeln wirkliche

Nährgemüse, die andern sind an ihrem Ort schätzenswerte Zugaben: Reiz- und Genußmittel. Und dann das Speisefett, das die ordinäre Cantinen-Kocherei braucht! Die widerwärtige Schweinebutter, das amerikanische Fett — — puh! Ich stopfe mir die Nase beim bloßen Schreiben.

Alle diese zweifelhaften Herrlichkeiten fallen fort für den Breitopf, denn eine verständige Köchin hat da nichts zu schmieren; die Milch enthält das denkbar feinste Fett zur Genüge, Schmalz am gekochten Obst aber hole der Kuckuck!

Sodann überlegt euch, welche bequeme Form der Brei bietet, um Kraftspeisen in den Magen zu bringen, die sonst nur mit Ekel und Widerwillen eingenommen werden. Eier und Milch, Milch und Eier! kommandirt der Arzt, und der arme Patient schluckt und würgt und grinst und seufzt und — — —. Aber Milch im Brei verträgt jeder nicht schon in den Grund und Boden hinein verdorbene Magen; ein Ei im Brei, flockig geronnen und verrührt, es wird vertragen; ein Löffelchen Tropon in einem Eßlöffel voll Brei, welch Nervenfutter! Und welch lukullisches Mahl erst, wenn zum Breitopf der mit eigener Kunst gefüllte Confitürenhafen aufmarschirt! Oder wenn der unergründliche Schnitztrog (Stücklichaste) seine Schätze eröffnet! Oder wenn zum heimelig Hebel'schen Habermues der schweizerische Altväterspruch sich reimt: „Wer's hett und verma, striicht 's Hung uf e Haberbrei!"

Aber was ich jetzt zu behaupten komme, das wird ein Schneuzen und Sperren unter den Herren der Schöpfung absetzen! und ein überlegenes Lächeln bei Damen, auf deren Visitenkarten nächstens zu lesen stehen wird: „Hält 4 Mägde", bis zur Arbeiterfrau, deren Küchen-Insignien eine Kartoffel in der Linken und ein Schabmesser in der Rechten sind, wie dem Eheherrn der Lederschurz im Wirtshaus.

Ja ja, Brei und Obst sind gut für Kinder vom 2. bis zum 80. Lebensjahr, für „Ihn" und „Sie", „so Weib als Ehemann samt den . . . . Kindlein", für den Korndrescher in der Tenne und für den Zungendrescher im Ratssaale, für den Zimmermann im Regenwetter und für den Architekten im pläneüberklebten Studiensaal; für den Straßenarbeiter und den grünbeschürzten Kunstgärtner. Sie alle haben, einmal von dem Wahn geheilt, nur Wein und Fleisch „halte dar," „unterlege", nur mit ihm „heig men öppis gha," nach 2—3 unserer idealen Großkindermahlzeiten das Gefühl, „ganz ordentlich" gelebt zu haben; in der zweiten Woche heißt's: „I hätt's kem Möntsche g'glaubt", und in der dritten: „brillant! richtig gelungen! kolossal fein!" Fr.

Anmerkung der Redaktion: Wenn auch nicht in allen Punkten mit unserm gesch. Mitarbeiter einverstanden, geben wir doch seiner polternden Fürsprache für die „Breie" Raum. Mancher Leser versuchts vielleicht.

# Die Behandlung der Zimmerpflanzen.

Alle „höheren" Pflanzen beanspruchen zu ihrem Gedeihen Licht; je mehr Licht, desto besser für die Pflanzen. Die vorteilhafteste Lage eines Zimmers für dieselben ist daher diejenige nach Süden, Südosten oder Südwesten. Naturgemäß sind Fenster, namentlich Doppelfenster, zur Aufstellung von Zimmerpflanzen der beste, günstigste Ort. Da der oberste Teil der Fenster gewöhnlich durch Vorhänge verdeckt wird, so kann man hier noch ein Brett anbringen und dort Pflanzen, die viel Trockenheit vertragen, wie Kakteen u. s. w., aufstellen. Ueberhaupt finden vorzugsweise im Fenster solche Pflanzen ihren Platz, die weiche, krautartige Stengel, weiche oder behaarte, oder auch feine nadelartige oder gefiederte Blätter haben und auch solche, welche junge Triebe bilden. Ferner werden am Fenster die blühenden Gewächse aufgestellt die eine kühlere Temperatur verlangen. Pflanzen mit härteren, lederartigen Blättern und insbesondere Blattpflanzen können vom Fenster entfernt aufgestellt werden, nur sind zu dunkle Stellen zu vermeiden.

Gewächse auf Blumentischen müssen dem Fenster so nahe als möglich gebracht werden, um so mehr, da nicht nur Blattpflanzen, sondern auch blühende hier aufgestellt werden.

Nicht alle Pflanzen gedeihen ausschließlich im Zimmer, viele von ihnen müssen zeitweilig ins Freie oder in ein Gewächshaus. Am besten eignen sich zu Zimmerpflanzen: Alpenprimel, Alpenveilchen, Amaryllis, Azalie, Balsamine, Blumenrohr, Camelie, Calla, Dracaena, Eispflanze, Epheu, Farnkraut, Fuchsie, Gloxinie, Goldlack, Granatbaum, Gummibaum, Heidekraut, Heliotrop, Hortensie, Hyazinthe, Kaktusarten, Korallenkirsche, Levkoje, Lorbeerbaum, Maiblume, Meerzwiebel, Moschuspflanze, Myrte, Nelke, Oleander, Orchideen, Orangenbaum, Palmen, Passionsblume, Pelargonie, Petunie, Plektogyne, Primeln, Reseda, Rose, Sammetnessel, Schiefblatt, Veilchen, Vergißmeinnicht, Winde, Wolfsmilch. Bei guter Pflege und unter günstigen Verhältnissen können auch noch andere Ziergewächse im Zimmer gezogen werden.

Bei der Pflege der Zimmerpflanzen spielt das Begießen eine Hauptrolle. Man darf nur gießen, wenn die Pflanzen es nötig haben. Ist die obere Erde im Topf trocken geworden, so gießt man abgestandenes, zimmerwarmes Wasser auf die Erde bis an den Rand des Topfes. Niemals sollte gegossen werden, wenn die Blumen von der Sonne beschienen werden, vor allem dann nicht mit kaltem Wasser. Geschieht dieses, so kränkelt die Pflanze, stirbt vielleicht gar ab. Ist die Erde im Blumentopfe zu trocken geworden, so gibt man nicht zu viel Wasser auf einmal, sondern durchtränkt sie allmälig mit lauwarmem Wasser. Im Sommer, im warmen Zimmer und zur Blütezeit verlangen die Pflanzen immer mehr Wasser als im Winter, Sumpfpflanzen (wie z. B. Calla) sind immer feucht

zu erhalten. Auch ist das Wasser bei solchen nicht auf die Erde zu gießen, sondern in den Untersatz.

Die Luft im Zimmer darf für die Pflanzen im Winter nicht zu heiß und zu trocken sein. Daher empfiehlt es sich, in geheizten Zimmern die Blumen mittelst einer Blumenspritze dann und wann mit Wasser zu besprengen.

Auf das Gedeihen und Wohlbefinden der Pflanzen sind auch die Töpfe von Einfluß. Je poröser die Wände der Töpfe sind, um so schneller wird eine Verdunstung des Wassers und Gesunderhaltung der Erde erzielt. Porzellantöpfe z. B. haben eine nachteilige Wirkung. Will man solche der Zierde wegen verwenden, so benutze man sie lieber nur als äußere Umhüllung, indem man die in porösen Thontöpfen befindlichen Pflanzen in dieselben hineinstellt, doch so, daß ein Raum zwischen beiden Töpfen bleibt.

Absterbende und bereits abgestorbene, modernde Blätter, sowie das Unkraut müssen stets sorgfältig entfernt werden, die Erde ist öfters aufzulockern und die Pflanze von Staub rein zu erhalten. Man entfernt den Staub mit einem weichen, trockenen Schwamm oder mit einem weichen Pinsel. Blattläuse und dergl. Ungeziefer bürstet man mit einer scharfen Bürste (am besten mit einer alten Zahnbürste) und verdünntem Seifenwasser ab.

Zimmer, welche Pflanzen enthalten, müssen gut gelüftet werden.

Kurz vor dem Beginne des Ausbruches neuer Triebe müssen die meisten Pflanzen umgetopft werden. Das geschieht bei der Mehrzahl im Frühling. Treibende Pflanzen setzt man nicht um. Zum Umtopfen wählt man trockene Töpfe, die nur wenig größer sind als die alten. Das Versetzen findet in folgender Weise statt: Man legt die flache Hand auf den Topf, kehrt ihn mit der Pflanze um, daß diese nach unten hängt und schlägt dann mit der andern Hand an den Boden und die Seiten des Topfes. Gewöhnlich löst sich hierdurch die Erde von den Seiten und man kann den Topf ungehindert abnehmen. Kann man auf diese Weise die Pflanze nicht herausbekommen, so muß der Topf zerschlagen werden. Sind die Wurzeln des herausgenommenen Ballens um die Außenseite fest und netzartig ineinander verschlungen, so schneidet man dieses Gewebe mit einem scharfen Messer ab. In den neuen Topf kommt unten eine Lage von Kieselsteinen oder Topfscherben, um den Wasserabzug zu ermöglichen.

Die Pflanze, welche umgetopft werden soll, wird mit dem gelockerten Ballen in den Topf gesetzt, dann tut man die neue Erde hinzu und drückt diese mit den Fingern fest. Ueber der Erde muß noch ein freier Rand des Topfes bleiben, um beim Begießen das Wasser zu halten.

Jede Pflanzenart verlangt ihre besondere Erdart. Die Gärtner unterscheiden Heideerde, Moorerde, Torferde, Laub-, Rasen-, Schlamm-, Holz-, Damm-, Mistbeet- und Komposterde. Welche Erdart eine Pflanze verlangt, muß beim Gärtner erfragt oder in einem Werke über Zimmerpflanzen nachgesehen werden. Da auch die beste Erde im Topfe nach und nach ihre Nährstoffe an die Pflanze verliert, so muß die Pflanze von Zeit zu Zeit gedüngt werden. Es geschieht dieses am zweckmäßigsten durch Benutzung der künstlichen Düngmittel, welche nebst Anleitung zum Gebrauche bei allen Gärtnern und in allen Droguenhandlungen zu haben sind.

Nach A. Fahldieck.

**Am heißen Herde** in den Sommermonaten stundenlang stehen zu müssen, ist selbst für die eifrigste Hausfrau eine unangenehme Aufgabe. Niemand wird es ihr deshalb verdenken, wenn sie die Arbeit des Kochens zu vereinfachen bestrebt ist. Dieses Ziel kann sie leicht erreichen durch Verwendung der in allen Spezerei- und Delikateß-Geschäften käuflichen Maggi-Produkte. Anstatt die Bouillon aus Rindfleisch herzustellen, welches lange gekocht werden muß und ohnehin im Sommer oft nicht in der gewünschten Güte zu beschaffen ist, verwende man Maggi's Bouillonkapseln zu 15 und 20 Rp., die nur mit kochendem Wasser in einer Minute zwei Tassen schmackhafter Fleisch- bezw. Kraftbrühe ergeben. Auch die jungen, zarten Sommergemüse erfordern nicht allzu lange Kochzeit. Dem da und dort auftretenden Vorwurf, sie seien nicht kräftig genug im Geschmack, beugt die kluge Hausfrau vor, indem sie dem Gemüse kurz vor dem Anrichten wenige Tropfen Maggiwürze beifügt. Das von den Gemüsen Gesagte gilt in gleicher Weise auch von den Eierspeisen.

**Um Käse lange frisch zu erhalten,** wickelt man ihn in Leinentücher ein, die in Essig oder Molken getaucht wurden und öfters zu erneuern sind. Dabei ist der Käse kühl aufzubewahren, sonst wird er hart und trocken.

**Gurken lange frisch zu erhalten.** Beim Abnehmen muß man die schönsten Exemplare aussuchen, dicht an der Ranke abschneiden, damit der Stiel an der Gurke bleibt und man sie aufhängen kann. Die Gurken werden nun in kaltem Wasser sorgfältig gereinigt und nachher abgetrocknet. Darauf bestreicht man dieselben mit Eiweiß und bildet hierdurch eine undurchdringliche Haut, die den Luftzutritt verhindert. So behandelte Gurken läßt man lufttrocken werden und hängt dieselben mittelst eines Bindfadens, der an den Stielen befestigt wird, an eine Schnur oder Stange in einem sehr trockenen Raume auf. Auf diese Weise werden Gurken zu Salat bis Weihnachten frisch erhalten. Beim Gebrauche wird einfach das Eiweiß zugleich mit der Haut entfernt, wenn letztere abgeschält wird.

## Koch-Rezepte.

**Sagosuppe mit Weißwein.** Man bringt den Sago in die nötige Menge kochende Kalbs- oder Geflügelbrühe, quellt ihn langsam darin aus und legirt die Suppe mit zwei bis drei in Rahm oder einem Glase Weißwein zerquirlten Eidottern.

**Zander mit Kräutern.** Ein nicht zu kleiner Fisch wird der Länge nach durchschnitten, aus Haut und Gräten gelöst und in schräge, gleichmäßige Scheiben zerteilt, die man mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Zitronensaft

eine Stunde marinirt. Inzwischen hackt man einige Chalotten, eine Anzahl Champignons und etwas Petersilie recht fein, schwitzt die Kräuter in frischer Butter, legt die Fischstücke mit hinein, gießt die Marinade und ein Glas Weißwein darüber, deckt eine gebutterte Papierscheibe darauf und dünstet den Fisch über mäßigem Feuer 10—12 Minuten auf beiden Seiten, entfettet die Sauce, verkocht sie mit ein wenig brauner Coulis, Sardellenbutter und Zitronensaft und richtet sie über den Fisch an.

**Rebhühner mit Reis.** Man wäscht und brüht 250 Gramm vom besten Reis, läßt denselben auf einem Sieb abtropfen, tut ihn in ein Casserol, gießt fette Fleischbrühe darüber, fügt eine mit zwei Nelken besteckte Zwiebel und eine Prise Salz hinzu und dünstet den Reis über gelindem Kohlenfeuer unter einem kohlenbelegten Deckel eine halbe Stunde, so daß er weich, aber noch ganzkörnig ist. Ohne darin zu rühren, schüttet man ihn auf eine flache Schüssel, belegt ihn in der Mitte mit frisch gebratenen, halbirten Rebhühnern und übergießt ihn mit der Braten-Sauce.

**Steinpilze als Gemüse.** Man putzt und wäscht frischgesammelte Pilze (alle wurmigen beseitigt man), schneidet sie in ziemlich große Würfel, wäscht sie und schmort sie in kochend gemachter Butter ziemlich weich, wobei man eine geschälte Zwiebel mit hinzu tut; dann stäubt man etwas Mehl darüber, gießt ein wenig Fleischbrühe an, würzt die Pilze mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, dünstet sie vollends weich und servirt sie mit Salzkartoffeln und Beefsteaks, namentlich solchen von gehacktem Fleisch, Coteletten, Fricandellen oder Schinken. Man kann die Pilze auch zuerst eine Viertelstunde in siedendem, mäßig gesalzenem Wasser kochen, das Wasser abgießen, die Pilze in Butter dünsten, mit Mehl anstäuben, mit dem Wasser, worin sie gekocht worden, wieder anfüllen und mit Pfeffer und Petersilie würzen.

**Gurkengemüse.** Große, schöne Gurken schneide man in daumenlange, und -dicke Stücke, entferne die Kerne und schmore die Gurkenstücke in Butter und etwas Bouillon weich, Salz nach Geschmack, aber etwas kräftig. Sind die Stückchen weich, jedoch nicht zu breiig, so stelle man die Pfanne vom Feuer, röste dann in Butter einen Löffel Mehl hellbraun und rühre dieses Mehl an die Gurken, jedoch muß die kleine Sauce an den Gurken nicht zum dicken Brei werden, sondern noch dünnflüssig bleiben. Wer es liebt, kann noch eine Prise Pfeffer und eine Messerspitze voll Fleischextrakt beifügen.

**Eierschaum.** Von 10 Eiern schlägt man das Weiße zu festem Schnee. Zugleich verrühre jemand die 10 Eigelb mit 10 gefüllten Löffeln klarem, weißen Zucker zu Schaum, sodann rühre man den festen Schnee damit recht gut durcheinander. Unterdessen werden 6—8 Blatt weiße Gelatine in 1/4 Tasse voll lauwarmem Wasser aufgelöst, wenn es verkühlt ist, so rührt man diese Mischung nebst einem Weinglas voll Rhum gut unter die Eier und stelle diesen Eierschaum in hübscher Porzellan- oder Glasschale sogleich auf Eis oder in den Keller; sobald er fest ist, kann er servirt werden. Fr. Gr.-v. H.

**Aepfel-Charlotte.** Man schält und zerschneidet etwa 15 Stück gute Aepfel in feine Scheiben, tut sie mit 125 Gramm Zucker, einem halben Glas Weißwein, einigen Eßlöffeln voll Rum und 125 Gr. gewaschenen Korinthen in ein Kasserol und dünstet sie eine halbe Stunde. Dann bestreicht man eine Charlotteform gut mit geschmolzener Butter, schneidet Milchbrote oder feines Weißbrot in recht gleichmäßige Scheiben, taucht diese in zerlassene Butter und belegt den Boden und die Seitenwände der Form dicht damit, legt hierauf die Aepfel und bedeckt diese wiederum mit Semmelscheiben, stellt die Charlotte auf einen Dreifuß oder Rost in einen guterhitzten Ofen und bäckt sie eine Stunde bis 5/4 Stunden, gibt sie gestürzt oder in der Form, mit Zucker und Zimmt bestreut, nebst einer Weinsauce zu Tisch.

**Aprikosen-Torte.** Eine Anzahl schöne, sehr reife Aprikosen schält man, schneidet sie in Hälften, schlägt die Kerne auf, häutet dieselben ab, legt sie zu den Früchten und läßt sie, mit Zucker bestreut, eine bis zwei Stunden in einer zugedeckten Schüssel stehen, worauf man die Kerne, Schalen und den aus den Früchten gelaufenen Saft mit etwas Zucker, Zimmt, Zitronenschale und Wasser zu einem dicken Sirup einkocht und durchseiht. Inzwischen hat man von süßem Butterteig oder Mürbteig einen Boden ausgerollt, auf den man mit Eigelb einen daumenbreiten Rand aufsetzt, bestreut den Teigboden mit gewiegten Mandeln oder geriebenem Zwieback, belegt ihn zierlich mit den Aprikosenhälften, macht darüber noch ein Gitter von fingerbreiten Teigstreifen, die man am Rande mit Eigelb befestigt, streut Zucker darauf und bäckt die Torte auf einem Blech bei ziemlicher Hitze eine halbe bis dreiviertel Stunden, übergießt sie dann mit dem aufgekochten Fruchtsirup, den man behutsam zwischen die Gitter über die Früchte tropft und läßt sie hierauf noch eine knappe Viertelstunde im Ofen stehen.

## Eingemachte Früchte.

**Pflaumen, geschälte, in Essig einzumachen.** Recht reife, auserlesene Pflaumen werden mit heißem Wasser gebrüht, geschält und in einen Steintopf oder eine große Glasbüchse getan; zu 1 Kilo Pflaumen kocht man beinahe 1/2 Liter feinen, nicht zu scharfen Weinessig mit 375 Gr. Zucker, einigen Nelken und etwas ganzem Zimmt auf, läßt ihn auskühlen, gießt ihn durch ein Sieb auf die Pflaumen, welche reichlich damit bedeckt sein müssen, bindet den Topf mit Papier zu, setzt ihn in ein Kasserol mit soviel kaltem Wasser, daß es über die Hälfte der Höhe das Topfes reicht, bringt dasselbe langsam zum Kochen, läßt es eine halbe Stunde fortkochen, nimmt das Casserol dann vom Feuer, läßt den Topf mit den Pflaumen darin erkalten und stellt ihn gut abgewischt an einen kühlen Ort. Nach 4—6 Tagen gießt man den Essig ab, siedet ihn zu einem dicklichen Sirup ein, gießt ihn ausgekühlt über die Früchte und wiederholt das Einkochen nochmals, falls der Essig sich wieder verdünnen sollte. Reicht er nicht mehr hin die Pflaumen zu bedecken, so setzt man beim Einkochen noch etwas Essig und Zucker zu und überbindet den Topf zuletzt mit Blase.

**Tutti-Frutti.** Man beginnt mit den ersten reifen Früchten, Erdbeeren, später Kirschen, aus denen man die Steine ausstößt, dann entsteinte Mirabellen, Zwetschgen, Aprikosen, Brombeeren, halbe Pfirsiche (diese nicht zu reif), noch später in längliche, nicht zu dick geschnittene Stückchen Melone, Himbeeren, Johannisbeeren, je nachdem die Früchte reif sind. Man nehme einen tiefen Teller voll frische, reife Früchte und tue sie in einen grauen, sogenannten Steintopf, darnach sogleich einen tiefen Teller voll klaren, weißen Zucker darüber und befeuchte hernach mit Rhum, sodann verbindet man den Topf mit weißem Papier. Will man später wieder andere Früchte dazu geben, verfahre man stets in gleichem Verhältnis, so viele Früchte, so viel klarer Zucker und Rum. Im Winter ist dies das beste Kompot, hält sich vorzüglich und schmeckt herrlich.

**Birnen.** Man schäle gute, mittelgroße, nicht zu reife Birnen, schneide sie in 6 Teile und die Kerngehäuse heraus und nehme auf 1/2 Kilo Birnen 370 Gr. gestoßenen Zucker, gebe von diesem etwas in die Einmach-Kasserole, dann von den Birnen darüber und fahre so fort, bis alles eingelegt ist, worauf man es 2 bis 3 Stunden ziehen läßt und nun auf ein zuerst gelindes Feuer bringt, welches man aber verstärkt, sobald der Zucker geschmolzen ist. Die Birnen werden 1/2 Stunde lang gekocht. Nachdem man, für 50 Birnen, noch die Schale einer Zitrone in feine, 5 cm. lange Streifen geschnitten, beigefügt hat, preßt man, wenn die Birnen fertig gekocht sind, auch den Saft der Zitrone hinein.

**Brombeergelée.** Die recht reifen und saftigen Brombeeren werden verlesen, gesäubert und in dem Reibnapfe zu einem flüssigen Brei verrührt, welchen man auf ein Haarsieb gießt und den Saft in eine untergestellte Schüssel laufen läßt. Den durchgelaufenen Saft stellt man einige Stunden ruhig hin, gießt ihn dann behutsam ab, damit der Bodensatz zurückbleibt, vermischt den Saft mit dem gleichen Gewichte Zucker und läßt diesen darin

auflösen, erwärmt ihn in einem emaillirten Topfe recht langsam und bringt ihn schließlich zum Kochen, nimmt den auf der Oberfläche sich während des Kochens bildenden Schaum ab und kocht das Gelée so lange, bis es so dick ist, daß ein auf einen kalten Teller gegossener Tropfen sofort gallertartig fest ist. Dann füllt man die Gelée recht heiß in kleine, vorher erwärmte Geléegläser und bindet diese mit Pergamentpapier oder Blase zu.

**Zwetschgen-Gelée.** Recht reife, ausgesteinte Zwetschgen tut man in einen Steintopf, stellt denselben in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt die Früchte so lange kochen, bis aller Saft herausgezogen ist; dann nimmt man auf jedes halbe Kilogramm des durchgeseihten Saftes 250 Gramm Zucker, taucht ihn in Wasser, läutert ihn, gießt den Saft hinzu und kocht ihn unter fleißigem Abschäumen, bis ein auf einen Teller gesetzter Tropfen zu Gelée erstarrt, füllt ihn in Gläser, läßt ihn erkalten und überbindet die Gläser mit Blase.

**Zur Zahnpflege.** Bei rationeller Zahnpflege richte man das Hauptaugenmerk auf ein gutes Zahnpulver. Dr. Liebreich verordnet zu dem Zwecke: 40 Gr. geschlemmter kohlensaurer Kalk, je 5 Gr. venetianischer Talk und medizinische Seife und 10 Tropfen Pfeffermünzöl zu mischen. Das Zahnpulver rät er auf folgende Art zu verwenden: man bringt mit einem Spatel oder Löffel eine kleine Menge desselben auf eine Glasplatte und nimmt es mit der feuchten Zahnbürste auf. Man tauche die Bürste nie in die Gesammtmasse des Pulvers, da dasselbe auf diese Weise feucht bleiben würde und zusammenklebt. Die Reinigung der Zähne soll morgens und abends geschehen, da die in den Zähnen bleibenden Speiseüberreste durch Gärung und Zersetzung ungünstig einwirken. Die Spülung der Mundhöhle nach dem Reinigen der Zähne soll erst beendet werden, wenn das Wasser rein aus dem Munde fließt. Dr. Liebreich empfiehlt ferner, den Mund nach jeder Mahlzeit auszuspülen. Die verwendete Zahnbürste sollte nur aus Dachshaaren fabrizirt sein. Scharfe Pulver, wie sie oft in den Handel kommen, greifen bei nicht gut entwickelten Zähnen den Schmelz an. Bei normalem Schmelz und der Benutzung eines milden Pulvers, wie das vorerwähnte, werden auch bei jahrelangem Gebrauch die Zähne sich nicht abschleifen.

**Die Dauer des Schlafes für die Kinder** muß sich nach dem Bedürfnis richten, welches ebenso wie das Nahrungsbedürfnis einigermaßen verschieden ist. Erregbare, lebhafte Kinder, die bei Tage geistig und körperlich mehr arbeiten, brauchen mehr Schlaf, obwohl es nicht selten Mühe macht, sie dazu zu bringen. Im allgemeinen haben Kinder vom sechsten bis zum zehnten Lebensjahre zwölf, vom zehnten bis vierzehnten Lebensjahre zehn Stunden Schlaf nötig und zwar ist es zweckmäßig, mindestens einen Drittel dieser Zeit vor Mitternacht zu legen, da späteres Aufbleiben sie sehr aufzuregen oder zu übermüden und dann den Schlaf zurückzuhalten oder unruhig zu machen pflegt. Das alte Sprichwort: „Eine Stunde Schlaf vor Mitternacht ist besser als zwei nach Mitternacht", ist besonders für Schulkinder von unstreitbarer Giltigkeit. Sie sollten deshalb regelmäßig um sieben, spätestens um acht Uhr zu Bette sein, oder wenn die andauernde Tageshelle und die nach großer Tageshitze später eintretende Abendkühle ein Hinausschieben dieser Zeit nötig macht, sollten sie nicht morgens länger schlafen (oder im Bette liegen!), sondern vielleicht eher zu einer Mittagsruhe von etwa einer Stunde angehalten werden. Daß viele Kinder im Sommer herunterkommen, liegt meistens weniger an der Hitze, als an Abkürzung des Schlafes. Dr. Fr. Dornblüth.

**Arbeitskalender für den Monat September.** Die Obsternte nimmt in diesem Monat die meiste Zeit in Anspruch. Man lasse das Obst, namentlich Aepfel und Birnen, nicht zu lange am Baume sitzen, da es, vorsichtig abgenommen und in einfacher Schicht gelagert, viel besser ausreift und für den Tisch wohlschmeckender und haltbarer wird. Im Gemüsegarten ist der September einer der ruhigsten Monate. Aussaaten von Spinat, Rüben und Nüßlisalat können noch nachgeholt werden. Blumenkohl sät man ins Mistbeet, wo die Pflanzen überwintern können. Es empfiehlt sich, zweimal zu säen, anfangs und Ende September, für den Fall, daß die Schnecken die eine der Saaten fressen würden. Von den Tomaten entferne man die Spitzen, sowie alle noch erscheinenden Seitentriebe, damit die Früchte an den 2—3 Haupttrieben stark werden und bald reifen. Auch bei Rosenkohlpflanzen breche man die Spitzen aus, die noch in der Küche verwertet werden können. Sobald das Spargelkraut gelb ist, schneide man es einige Zoll über dem Boden ab und hacke und reinige die Beete. In der ersten Hälfte September können auch noch Staudengewächse geteilt und verpflanzt werden. Auch lassen sich bis Mitte September noch Rosenwildlinge auf das schlafende Auge okuliren, doch nur wenn sie reichlichen Saft haben. Die bewurzelten Nelkensenker stellt man in den Mistbeetkasten, der bis zum Frosteintritt nur bei anhaltendem Regen mit Fenstern bedeckt wird. Rittersporn, Mohn, Nemophilen, Gilien, Clarkien kann man jetzt ins freie Land säen, daß sie nächstes Jahr zeitiger blühen. Abgeblühte Blumenbeete werden abgeräumt, gedüngt, gegraben und können dann schon mit Stiefmütterchen, Silenen und Vergißmeinnicht für den nächsten Frühlingsflor bepflanzt werden.

**Einen praktischen Blumen- und Früchtekorb** hat man in Rußlands Gärten beim Pflücken der Früchte und Schneiden der Blumen im Gebrauch. Die Anfertigung ist für jene, welchen die Kunst des Korbflechtens eigen ist, nicht schwer. Es gehört dazu ein kräftiger Spazierstock mit eiserner Spitze, welche gestattet, daß man durch einen Handdruck am Griff den Stock in den Boden des Platzes, an welchem Früchte gebrochen oder Blumen gepflückt werden sollen, leicht eintreiben kann. Aber auch für Unkundige ist es nicht schwer, den Stock durch die Mitte eines runden Korbes zu stoßen und durch Einführung von Weidenruten oder sonstigen Hülfsmitteln, die etwas weiter unten am Stock zusammen laufen und festgebunden werden, dem Korb einen sichern Halt zu geben. Der Korbstock ist sehr praktisch beim Pflücken der Beeren an Sträuchern oder des Obstes an Spalieren.

Es kann nicht oft genug empfohlen werden, **die Wunden unserer Haustiere** doch ja nicht zu vernachlässigen; wird in dieser Hinsicht gesündigt, so zeigen sich ganz dieselben Folgen wie beim Menschen, ganz abgesehen davon, daß die Heilung immer schwieriger wird, je länger zu-

gewartet wird. Man sollte deshalb prinzipiell jede Wunde, mag sie auch noch so unbedeutend erscheinen, sofort mit reinem Wasser auswaschen; ist starke Blutung vorhanden, dann ist ein Zusatz von etwas Alaun — wegen dessen zusammenziehender Eigenschaft — von Nutzen. Die sauber gereinigte Wunde wird zur Verhütung der Eiterbildung mit Collodium übergossen, welches an der Luft eine dünne, jedoch äußerst zähe Haut bildet, die der Zutritt der Luft abschließt und die Verunreinigung dee Wunde, die Hauptursache der Eiterung verhindert. Die Heilung geht unter dem Collodiumhäutchen, dessen öftern Erneuerung geboten erscheint, viel rascher und sicherer vor sich. „Prakt. Wegweiser."

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 freundlichst eingeladen.

### Antworten.

58. Ich lese soeben im Leunis (Synopsis): Ein neuer Flanelllappen ist eine wahre Flohfalle. Sodann ist ein gutes Vertilgungsmittel: persisches Insektenpulver, bereitet aus dem gepulverten Samen der kaukasischen Kamille (pyretrum roseum). — Wahrscheinlich leistet auch die unsern Gärtnern so bekannte sibirische Kamille ähnliche Dienste (gibt zudem kein unangenehmes Parfüm). -r-

61. In Bekanntenkreisen werden die dreiteiligen Matratzen beständig gebraucht und keine andern, auch bei Neuanschaffungen nicht, diesen vorgezogen. Da die Teile beliebig gewechselt werden können, nutzen sie sich auch weniger ab an gewissen Stellen. Immerhin finde ich, daß das lediglich Geschmackssache ist und daß Sie jedenfalls auf einer weichen Matratze, die nur aus einem Stück besteht, so gut schlafen werden, wie auf einer dreiteiligen! Hausfrau in K.

63. So gestellt, ist die Frage unbeantwortbar. Es gibt eben eigene Leghühnerrassen: Italiener, Minorca, Dyändotter, Langshan und noch andere häufig angepriesene. Aber auch die legen nicht alle Jahre gleichviel, am meisten (je 150—200 Eier) im 2. bis 4. Lebensjahr; dann nehmen sie ab und hören etwa im 10. Jahre zu legen auf. Man läßt daher ein Leghuhn nicht so alt werden, daß es mehr frißt als nützt, sondern tötet es spätestens vor dem 4. Mauser. Die Geflügelzuchtanstalt Klopfstein und Mosimann in Nidau bei Biel verkauft nun auch ein Mittel, das die Hühner zur raschen Verausgabung ihres Eierstockes schon in den zwei ersten Jahren anreizt, worauf sie gemästet, noch feine und zarte Brathühner abgeben. Wollen Sie übrigens zu Ihrer Belehrung nicht eine Zeitschrift wie etwa den „Geflügelhof" (Aarau, Wirz, Fr. 2. — jährlich) oder irgend ein Hühnerbuch, wie das von Klopfstein und Mosimann, anschaffen? Friedrich.

64. Abgesehen von den Leintüchern, finde ich die Verwendung von Leinwand für die Aussteuer nicht empfehlenswert. Erstens kommt die Leinwand viel höher im Preise zu stehen und trägt sich dann auch weniger gut aus. Wenden Sie sich vertrauensvoll an die Firma Müller in Langenthal, die Sie aufs Beste bedienen wird. Das Haus hat einen sehr guten Ruf. Frau K.

64. Wir empfehlen Ihnen zur Beschaffung Ihrer Aussteuer die Firma Schlesinger, Marktgasse 3, Zürich. Sie werden dort zweifelsohne gut bedient. -m-

65. In der heutigen Nummer des Ratgebers finden Sie das gewünschte Rezept: Bohnen in Salz.

66. Eine recht praktische Anleitung zum Selbstbinden der Bücher ist die von G. M. Schmitt, Großwenkheim, Baiern, Unterfranken, herausgegebene. In praktischer Form und Anordnung ist dort auch alles erhältlich, was zum Selbsteinbinden der Bücher nötig ist. Wenn Sie sich zuerst die Anleitung kommen lassen, können Sie alles weitere daraus ersehen. Ich bin sehr befriedigt davon. Schweizer im Ausland.

### Fragen.

67. Wer könnte mir kurze Anleitung zur Herstellung eines guten Obstweines ohne Alkohol geben? Wir haben Früchte in so großer Menge, daß ich dieses Jahr mit der Weinbereitung einen Versuch machen möchte. Landwirt.

68. Ich werde durch Verheiratung in einen Kreis kommen, wo man häufig Kaffeegesellschaften veranstalten muß. Bitte herzlich, mir zu sagen, was ich dabei alles zu bieten habe punkto Bewirtung. Ich glaube, die Ansprüche seien ziemlich hoch geschraubt. Ich wäre einer erfahrenen Hausfrau herzlich dankbar für einige Ratschläge, besonders bezüglich der Reihenfolge. Braut in W.

69. Auf welche Weise lassen sich die so schädlichen Blut- und Blattläuse vertilgen? Ich kann dieses Ungeziefer jedes Jahr an Obstbäumen und in Gemüse- und Blumenbeeten in großer Anzahl finden, habe aber bis dato noch von keinem Mittel gehört, das die Schädlinge unfehlbar zerstört. Vielleicht weiß ein Ratgeber-Leser Rat. Besten Dank zuvor. F. R. in B.

70. In der Rubrik „Kinderpflege" der letzten Nummer Ratgeber wurde so eindringlich davor gewarnt, Kindern Alkohol zu verabreichen. Ist dies nun auch zu beobachten bei kranken Kindern? Ein Knabe von mir konnte z. B. in einer schweren Krankheit nur mit Cognac erhalten werden. Hätte in diesem Falle nicht ein zu rascher Kräfteverfall stattfinden können, wenn ihm dieser minime Alkoholgenuß entzogen worden wäre? Ich wäre um Aufschluß herzlich dankbar. Sorgende Mutter.

71. Bitte um gefl. Anleitung, wie ich einige sehr schöne Seidenstickereien (waschechte) waschen kann, ohne sie zu verderben. Ich wage mich nicht an die Arbeit, ehe ich genauen Aufschluß habe. Vielen Dank! Bertha.


## Zur Beachtung.

Den guten Anklang, den unsere mit Olivenöl hergestellte Brillantseife gefunden hat und um vielfachen Wünschen von Kunden entgegenzukommen, stellen wir aus dieser so guten und vorteilhaften Seife nun auch ein Seifenpulver her. Dieses Brillantseifenpulver enthält noch Salmiak und Terpentin, wodurch die Waschkraft desselben bedeutend erhöht und eine vorteilhafte Einwirkung und Ersparnis beim Waschen erzielt wird. Die Anwendung dieses Seifenpulvers ist eine außerordentlich einfache und genügt ein kleiner Zusatz zum Wasser; die Wäsche wird dann beim Waschen mit Brillantseife blendend weiß und erhält einen angenehmen Geruch. Brillantseife und Seifenpulver sind in allen bessern Spezereihandlungen zu haben. Alleinige Fabrikanten: Beck u. Cie., Basel. (H 2300 Q) (W1111)

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