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

Band: 7 (1900)

Heft: 18

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: 10.07.2025

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. 18. VII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 20. Oktober 1900.

Herbst.

Ueber bunten Rebgeländen
Wandert müd der Sonne Strahl,
Wind verstreut mit vollen Händen
Welke Blätter durch das Tal.

Frühlingsluft und Sommerhoffen
Schwanden wie ein lichter Traum,
Und des Herbstes Tor steht offen —
Fernher winkt der Weihnachtsbaum...

Wie so schnell die Zeit sich wendet
Und zur Frucht die Blüte reift!
Längst hat, was der Lenz gespendet,
Wind und Regen abgestreift!

Herz, auch du dring' in die Tiefen
Deines Wesens forschend ein:
Ob den Keimen, die dort schliefen,
Wachstum wurde und Gedeih'n?

Ob auch dir ein Erntesegen
Nach erfüllter Arbeit winkt:
Frucht — die spurlos fortzufegen
Keinem Lebenssturm gelingt?

Alice Freiin von Gaudy.

Schlußprüfung der Haushaltungsschule Worb, 13. September 1900,

so las ich in unserer Zeitung. Schnell entschlossen machte ich meinen Reiseplan, denn schon lange hätte ich gerne wissen mögen, was in einer solchen Schule geleistet wird. Ich hatte schon viel von der Haushaltungsschule in Worb gehört, daß dort tüchtig gearbeitet werde, daß die Vorsteherin, Frau Sieber, nicht nur das weit umfassende Gebiet der Haushaltung gründlich verstehe, sondern ebenso gut den Unterricht, und daß sie ganz besonders auch den richtigen Takt besitze im Umgang mit der lernbegierigen Töchterschar. Darum freute ich mich sehr, das alles in Augenschein zu nehmen, und wenn ich dennoch enttäuscht wurde, so war es in angenehmer Weise.

So einfach und selbstverständlich boten sich die Kenntnisse dar, daß man erst nachher inne wurde, welche große Arbeit da geleistet worden war von der Lehrerschaft und den Lehrtöchtern. Wir, d. h. die Zuhörer, waren nur angenehm erregt zu hören, wie gut die jungen Hausmütterchen Bescheid wußten in ihrem zukünftigen Reich. Es lief wohl auch hie und da eine falsche Antwort mit unter, gerade oft genug, um uns zu beweisen, daß der Unterricht auf Verstandesarbeit und nicht auf Dressur beruhte. Wir vernahmen da, daß das Fleisch nahrhaft ist, weil es Eiweiß und Fett enthält, daß auch Hülsenfrüchte, Käse und Milch Eiweiß und zum Teil auch Fett enthalten und somit nahrhaft sind, daß und warum es vorteilhafter ist, wenn man das Fleisch in siedendes Wasser gibt oder in heißes Fett, statt in kaltes Wasser und noch viel anderes mehr. Frau Sieber frug ab über die Zubereitung der Speisen und ließ verschiedene Menus zusammenstellen mit und ohne Fleisch. Fräulein Gertrud Krebs prüfte über den Nährwert der Speisen. Ueberall zeigte sich in der sichern Beherrschung des Stoffes der zielbewußte gründliche Unterricht.

Herr Sekundarlehrer Walter von Worb, der die zukünftigen Hausfrauen Buch führen lehrt, hat gezeigt, daß auch dieses sonst so trockene Unterrichtsfach das selbständige Denken zur Grundlage haben muß, wenn Verschwendung und falsche Sparsamkeit zugleich vermieden werden sollen und daß es z. B. gar nicht Sparsamkeit, sondern pure Gleichgültigkeit ist, wenn die Mobiliarversicherung gegen Feuerschaden unterlassen wird.

Herr Seminarlehrer Schneider von Hofwyl unterrichtete in Haushaltungschemie. Es soll nur niemand glauben, das sei ein Luxusartikel, denn die Aufklärung über die verschiedenen Warum trägt natürlich viel bei zur Einprägung des Gelernten. Warum muß man die Zimmer lüften? Warum ist das Glätten mit Kohleneisen ungesund? Was ist das Rosten? Woher kommt Grünspan und wie kann er vermieden werden? Das alles und noch manches andere über den Einfluß der Luft kam zur Sprache an der Prüfung. Daß auch zum richtigen Verständnis des Ernährungsprozesses einige Kenntnisse in der Chemie notwendig sind, zeigte sich schon in den Besprechungen über Kochen und Ernährung. Einige unter der Leitung des Herrn Walter sehr schön vorgetragene Lieder bildeten den Schluß des theoretischen Examens.

Wenn ich nun noch beifüge, daß in den Handarbeiten, (hauptsächlich Nähen und Flicken) ebenfalls recht schöne Leistungen zu Tage traten und daß ein großer, wohlgepflegter Garten eine kundige Hand und unermüdliche Arbeit verriet, so habe ich wohl genug gesagt, um auch andern Leuten einen Teil der guten Meinung beizubringen, die ich davontrug.

Doch jetzt kommt erst noch die Hauptsache. Während wir die Handarbeiten und den Garten besichtigten, stellten flinke Hände lange Tische in den Saal und die Veranda und deckten sie mit allerhand appetitlichen Sachen. Dann wurde zum Essen geläutet und mit Vergnügen konstatierten wir, daß in der Haushaltungsschule Worb Theorie und Praxis Hand in Hand gehen, denn das Mittagessen war in jeder Weise vorzüglich und hätte allein schon die Reise gelohnt.

Dafür wurde denn auch den Teilnehmerinnen an dem eben abgeschlossenen Kurse von dem Präsidenten der Direktion, Herrn Pfarrer Ris in Worb, das Lob gesprochen, daß sie sich in jeder Beziehung mustergültig aufgeführt hätten. Herr Seminarlehrer Schneider betonte noch ganz besonders das stille Walten der Vorsteherin, die an fast unmerklichen Fäden das Ganze leitet und zu solch erfreulichem Abschluß bringt. M.

Ein Beitrag zur Krankenernährung.

Ein Gelehrter ersten Ranges, der Pariser Physiologe Laborde, hat neulich vor der dortigen Gesellschaft für Biologie einen Vortrag gehalten, dessen Inhalt eigentlich nur in einem Rezept zur Herstellung einer Suppe bestand. Es ist allerdings schon auf die Notwendigkeit hingewiesen worden, daß der Arzt auch etwas von der Zubereitung der Speisen verstehen müsse, um die geeignete Ernährung seiner Kranken überwachen zu können, und aus dieser Ueberlegung heraus sind an manchen Universitäten bereits Kochschulen für junge Mediziner entstanden. Anderseits muß es etwas besonderes auf sich haben, wenn ein Gelehrter wie Laborde ein Suppenrezept zum Gegenstande der Erörterung vor einer fachmännischen Gesellschaft macht. In der Tat soll die Laborde'sche Suppe einen ungewöhnlich hohen Nährwert bei leichter Verdaulichkeit besitzen und daher bei Krankheiten des Magens und des Darms sowie bei anderen Zuständen, die eine kräftige Ernährung stören, besonders bei Schwindsucht, von bester Wirkung sein, weil sie den Kranken vor einem weiteren Kräfteverlust bewahrt. Da das Rezept so klar und einfach ist, daß es für jede Hausfrau ohne wissenschaftliche Vorbildung verständlich sein dürfte, so wollen wir durch seine Wiedergabe das Mittel anzeigen, Schwerkranken diese unerreicht kräftige Kost zuzubereiten nnd zu Gute kommen zu lassen. Also: Man nehme — so fängt ja wohl jedes Rezept an — eine genügend dicke längliche Scheibe Ochsen- oder Hammelfleisch, am besten das Lendenstück, (Rumpsteak), halte sie in der mit einem Tuche überdeckten linken Hand an einem Ende, während das andere auf dem Rand eines Tellers oder Hackbrettes ruht. Dann schabt man mit einem sehr guten Messer die Oberfläche des Fleisches derart, daß sich ganz kleine Teilchen wie Flocken loslösen, die man in der Schüssel zur Suppenbereitung sammelt, bis zu 60 oder im Höchstfalle 150 Gramm. Die beschriebene Art des Schabens hat den Vorteil, daß trotz der feinen Zerkleinerung nichts vom Safte verloren geht. Das Häufchen feinsten Schabefleisches wird nun mit einer gewöhnlichen, vorher bereiteten Bouillon gut angerührt, die Fleischbrühe muß aber — das ist der springende Punkt des Ganzen! — kalt sein. Es entsteht durch das Anrühren mit der kalten Brühe ein Fleischbrei, der ganz gleichmäßig sein muß und weder gerinnen noch Krümel bilden darf, weil das Fleisch roh bleibt und das Gericht vor allem den Kranken nicht anwidert; es wird daher nötig sein, beim Anrühren etwaige Nerven- und Muskelfasern herauszunehmen. Zuletzt wird dann diese Purée oder Fleischcrême langsam und bei beständigem Umrühren (wie bei der Bereitung einer Crême) in warme Fleischbrühe gegossen, sodaß die Suppe schließlich eine angenehme Wärme besitzt, ohne jedoch zu kochen. Statt der zweiten Bouillon kann auch eine leichte Tapioka-Brühe genommen werden, auch kann man nach Belieben zur besseren Bindung zwei Eigelb hinzugeben, endlich zur ferneren Verbesserung des Geschmackes noch Gewürz hinzutun.

Das ist also die neue Suppe: eine rohe Fleischsuppe, die den Nährwert des Fleisches in einem Grade in sich birgt, wie er durch gewöhnliche Fleischsuppen nicht im entferntesten erreicht wird. Professor Laborde hat bei seinen Versuchen vorzügliche Erfolge in der Krankenernährung, besonders bei Schwindsüchtigen, gehabt. (Prakt. Wegweiser.)

Die Lagerung des Obstes.

Zur Lagerung darf nur vollständig gesundes Obst kommen, verletzte Früchte sind sofort zu verwerten, und namentlich sollen wurmstichige Früchte nicht in den Keller gebracht werden, indem derselbe den Obstmaden das beste Winterquartier bietet, wo sich dieselben verpuppen und im Frühjahr, wenn Fenster und Türen geöffnet werden, wiederum unsere Obstanlagen aufsuchen. Das Obst soll so gelagert werden, daß es möglichst lange baumfrisch bleibt, d. h. in seinem Reifeprozeß nur langsam vorschreitet, wenig Zucker und Säure verbraucht und die Wasserverdunstung möglichst schwach ist. Es wird sich fragen, auf welche Weise dieser Zweck am besten erreicht wird.

So lange die Frucht am Baume hängt, wird sie trotz ungünstiger, heißer und kalter, trockener und feuchter Witterung nur an Schmackhaftigkeit und Güte gewinnen, indem die Mutterpflanze das verdunstete Wasser und die verbrauchten Nährstoffe immer wieder mehr als ersetzt. Haben wir aber die Frucht abgenommen, so werden gerade diejenigen Faktoren, welche vorher in unvergleichlicher Weise die Fruchtentwicklung förderten, zu den unnachsichtigsten Zerstörern. Für die Obstaufbewahrung wird daher notwendig werden, diese Faktoren kennen zu lernen und dafür zu sorgen, daß dieselben ihren nachteiligen Einfluß nicht auf die aufbewahrten Früchte geltend machen können.

1. Die Trockenheit der Luft. Früchte, in trockener Luft aufbewahrt, werden zu rascher Wasserverdunstung veranlaßt, wodurch dieselben bedeutend an Gewicht verlieren, zusammenschrumpfen und infolge dessen an ihrem Handelswert bedeutend einbüßen. Von diesem Standpunkte aus ist es verwerflich, Cement- und Asphaltböden in Obstkellern zu erstellen, weil dadurch der Zutritt der feuchten Erdatmosphäre in den Keller verhindert wird. Bei Vorhandensein von solchen Böden wird man gut tun, flache Gefäße mit Wasser aufzustellen. Durch das übliche Oeffnen von Fenstern und Türen unmittelbar nach dem Einbringen des Obstes in den Keller wird geradezu ein Luftstrom erzeugt, welcher die Früchte zum Verdunsten von Wasser veranlaßt. Da konstatirt ist, daß die Früchte in der ersten Zeit der Lagerung sowieso am meisten Wasser abgeben, darf diese Wasserverdunstung nicht noch gefördert werden durch Herstellung von Zugluft in dem Keller.

2. Die unreine Luft. Sämtliche Obstfrüchte zeigen die Eigentümlichkeit, daß sie Gerüche ihrer Umgebung in sich aufnehmen, wodurch naturgemäß das natürliche Fruchtaroma ganz erheblich leidet und demgemäß auch der Handelswert vermindert wird. Es soll daher vermieden werden, Gemüse, Sauerkraut oder andere organische faulende Stoffe im Obstkeller aufzubewahren. Ein nachteiliger Einfluß von gutgepflegten Getränken, im gleichen Keller gelagert, konnte bis jetzt nicht konstatirt werden.

3. Die hohe Temperatur. Aehnlich wie trockene Luft übt auch hohe Temperatur einen fördernden Einfluß auf die Fruchtreife aus. Daher muß bei der Lagerung hauptsächlich darauf gesehen werden, daß das Obst in kühler Luft aufbewahrt wird. Je niedriger die Temperatur im Keller und je geringer die Temperaturschwankungen während des Sommers und Winters, desto besser eignet sich derselbe für die Fruchtlagerung. Am besten wäre eine Durchschnittstemperatur von 8—12° C. Es schadet aber selbst eine vorübergehende Kälteeinwirkung von bis 2° C. den Früchten im Keller nicht, wenn sich auch einzelne Sorten bezüglich Frosteinwirkung empfindlich zeigen. Nur bei anhaltender Kälte können die Früchte Schaden leiden. In solchen Fällen ist ein Bedecken der Früchte mit Stroh angezeigt. Die Temperatur im Keller läßt sich einigermaßen reguliren durch Oeffnen und Schließen der Fenster im geeigneten Moment.

4. Das Licht. Versuche haben ergeben, daß der Reifeprozeß bei Früchten, die direkt dem Sonnenlicht ausgesetzt sind, beschleunigt wird, während Früchte derselben Sorten unter sonst gleichen Bedingungen nur im Dunkel gelagert, sich weit länger frisch hielten und weniger faulten. Die Sonnenstrahlen dürfen jedoch nicht in der Weise von den Früchten abgehalten werden, daß man dieselben deckt, sondern es ist dafür zu sorgen, daß die Fenster durch Laden geschlossen oder durch Spalierbäume maskirt werden können.

Entspricht ein Raum vorbemerkten Anforderungen, kann er sehr wohl zur Lagerung von Obst benützt werden. F. Sch. im „Schweizer Bauer".

Sauerkraut.

„'s git uf der Welt kei besser Ding,
Als Chabischrut und Schwinis d'rin."

Der zu verwendende Kabis heißt Filderkraut oder Spitzkabis, ferner liefert gutes Sauerkraut der Straßburger-Zentnerkabis, er ist sehr groß, flach und feinrippig und gibt beim Schneiden feine Faden. Andere Sorten sind der Voralberger, der Aargauerkabis, letztere Sorte ist ganz fest, kugelig, aber etwas grobrippig.

Das Einmachen von Kabis. Salz wird $^1/_2$—$1^1/_2$ Pfund per Zentner, je nach Liebhaberei, zugetan. Er kann aber auch ohne Salz eingemacht werden und wird in diesem Fall durch die Säure (Milchsäure), die sich bei der Gärung bildet, konservirt, wie die Gurken, Randen 2c. von der Essigsäure.

Geschnittenes, eingmachtes Kraut gerät je nach der Temperatur nach 1 – 3 Tagen in Gärung.

Ist bei Eintritt derselben keine Brühe vorhanden, so wird das Kraut warm und geht in kurzer Zeit zu Grunde. Daher ist ein Einstampfen und ein stärkeres Belasten unmittelbar nachher notwendig.

Ist trotz Einpressen und Belasten mit Steinen keine Brühe enstanden, (welche über dem Kraut zusammen laufen soll), so muß Wasser in die Kufe geschüttet werden, bis dasselbe das Kraut bedeckt. Es sei noch einmal bemerkt, daß dies vor Beginn der Gärung zu geschehen hat, bevor das eingemachte Kraut warm und infolge dessen anfänglich rot, nachher schwarz wird. Es sind daher die Fäßer oder Ständli vor dem Einmachen gut zu reinigen und zu verschwellen.

Nach vollendeter Gärung schöpft man das über dem Kraut stehende Wasser mit allen Unreinigkeiten (Schaum, Schimmel) ab, reinigt die Steine und Holzdeckel, legt ein sauberes Leinentuch über das eingemachte Kraut, verschließt wieder mit dem Deckel und belastet mit Steinen. Von Zeit zu Zeit ist das Reinigen zu wiederholen.

Weiße Rüben (Räben) sind mit dem Hobel zweimal, mit der Maschine einmal zu schneiden, und man rechnet 1—2 Pfund Salz auf einen Zentner Rüben. Es dürfen letztere nicht geschält werden, weil das Kraut sonst nicht so kräftig wird. Man schneide nur oben und unten eine Scheibe weg.

Die den Rüben (wie Rettigen) eigene Schärfe liegt in der Rinde. Sie geben beim Beschweren schneller und auch eine größere Menge Wasser und gären rascher als Kabis, werden daher zeitiger sauer. Kraut aus Rüben braucht je nach der Temperatur 2—6 Wochen, bis es konsumirt werden kann, wird aber beim Eintritt der Wärme im Frühjahr empfindlich sauer, Kabiskraut hingegen nicht so sehr.

Das Einmachen der Rüben geschieht entweder in einer besondern Kufe für sich allein, oder sie werden mit Kabis vermischt. Im letzern Fall wird beides vor dem Einmachen durcheinander gemengt.

Es gibt auch wieder Liebhaber, welche beides zwar in das nämliche Krautfaß, aber für sich gesondert, also Kabis extra und Rüben extra einmachen.

In diesem Falle ist es angezeigt, daß der Kabis unten ins Faß, die Rüben oben in dasselbe kommen, und zwar aus dem schon angeführten Grunde, weil die Rüben eher sauer, aber im Frühjahr eher scharf werden. Kabis wie Rüben werden mit oder ohne Zutat (Gewürz) eingemacht, Zutaten sind ausschließlich Geschmacksache. Als Gewürz werden verwendet: Bei Rüben Kümmel, auch Wachholderbeeren, Pfeffer oder Senfkörner; beim Kraut Wachholderbeeren, ferner Meerrettig, Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferkörner, Zitronen, Apfelschnitze, Weinbeeren oder Rosinen. Sauerkraut von Weißrüben ist sehr geschmeidig und zart, und wird von vielen Leuten dem Sauerkabis vorgezogen. Es ist das natürlich persönliche Liebhaberei.

Sauerkraut ist als Gemüse insofern wertvoll, weil es infolge der darin enthaltenen Säure, ähnlich wie gekochtes Obst, die Verdauung befördert.

Auch macht dasselbe von andern gekochten Gemüsen die Ausnahme, daß es durch das Aufwärmen an Schmackhaftigkeit nicht ab, sondern zunimmt; es ist dies manchen Hausfrauen nicht unbekannt. Daß es gerne in Begleit von Schweinefleisch auf dem Speisezettel erscheint, sagt der eingangs angeführte Volksmund, und Sauerkraut mit Schweinsrippli dürfen zur Sauserzeit auf dem einfachsten und feinsten Tisch nicht fehlen. G. L.

Fische zu konserviren. Der Fisch wird geöffnet, auf seinen fleischigen Teil Zucker gestreut und zwei bis drei Tage horizontal gelegt, damit der Zucker gehörig eindringt. Auf diese Weise kann man Fische lange Zeit vollkommen frisch und so gutschmeckend erhalten, wie eben gefangene. Lachse auf diese Weise vor dem Einsalzen und Räuchern behandelt, haben einen weit angenehmeren Geschmack und ein Eßlöffel voll Zucker ist für einen zwei bis drei Kilo schweren Lachs hinreichend.

Schimmel auf Tapeten zu entfernen. Man löse Salicylsäure in starkem Spiritus auf (Verhältnis 1: 4) und bestreiche mit dieser Flüssigkeit die mit Schimmel oder Moder bedeckten Stellen der Tapeten. Die Pilze verschwinden durch diese Behandlung und die Tapeten bleiben für die Zukunft frei davon.

Herdplatten zu reinigen. Verrostete und vernachlässigte, oder durch Ueberlaufen von Speisen u. dgl. sehr schmutzig gewordene eiserne Herdplatten werden wieder spiegelglatt und wie neu, wenn man sie, wenn sie noch warm sind, mit heißem Sodawasser begießt und dann mit Harzseife einreibt. Einige Minuten darauf reibt man mit feinem Sand oder Putzstein kräftig nach und nimmt, wenn nötig, nochmals Sodawasser und Seife zu Hilfe. Zuletzt bürstet man gründlich, reibt mit Papier nach und endlich mit wollenem Lappen trocken. Wenn die gewöhnlichen Putzmittel versagen und nicht hinreichen, neuen Glanz auf die maltraitirte Herdplatte zu zaubern, so wende man die angegebene Radikalkur an; sie wird nie ihre Wirkung verfehlen.

Gegen das Wundreiben der Hände beim Waschen macht man eine schwache Lösung von Schellack in Spiritus und reibt damit die oberen Teile der Hände einige Tage vor Beginn der Wäsche ein.

Ammoniak muß in luftdicht verschlossenen Gläsern aufbewahrt werden. Es ist ein vorzügliches Mittel zur Tilgung aller Flecken aus gefärbten Zeugen, besonders wenn letztere nicht schon vorher gewaschen sind. Er nimmt nicht nur aus Wollenstoffen alle Schmutzteile, sondern es verschwinden auch Moderflecken aus Seidenstoffen, wenn man dieselben in einer Mischung von einem Teil Ammoniak und sechszehn Teilen Wasser wäscht.

Nahezu unverbrennlich macht man Wäsche, wenn man sie nach der Säuberung, etwa beim Stärken, mit einer Auflösung von schwefelsaurem Ammoniak tränkt.

Um Glastüren und Glasfenster undurchsichtig zu machen, löst man eine Hand voll Kochsalz in ein achtel Liter Weißbier auf und bestreicht mit einem Pinsel die Außenseite der Scheiben kräftig und gleichmäßig mit dieser Mischung. Durch Abwaschen mit heißem Wasser ist der dünne, jedes Durchblicken verhindernde Ueberzug leicht wieder entfernt.

Essigfrüchte, auch Gurken, Bohnen, erhält man sicher, wenn man dem Essig von Zeit zu Zeit ein wenig Branntwein zusetzt. Der Essig kann dabei nicht in faulige Gärung übergehen.

Petroleumbrand kann durch Ueberschütten mit Milch gelöscht werden. Entzündet sich der Behälter einer Lampe, so zögere man nicht, Milch darüber zu gießen; ungekochte hilft am schnellsten.

Um das Weiße von Eiern schnell zu Schaum zu schlagen, tut man eine Messerspitze voll Salz daran. Je kühler die Eier sind, desto schneller geben sie Schaum.

Küche.

Koch-Rezepte.

Endiviensuppe aus Abfällen. (sehr zu empfehlen). Die äußern Blätter der Endivien werden beim Putzen zur Seite gelegt, um zu Suppen verwendet zu werden. Fürs erste braucht die Endivie dazu nicht so schön gelb zu sein; die einzelnen Blätter werden, bis man zu einer Suppe genug zusammen hat, an einem dunkeln Orte verwahrt. Die Blätter werden in Stücke zerteilt und in einem Stich Butter gedämpft. Alsdann gibt man 1—2 Löffel Mehl sowie etwas Muskatnuß zu und füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, setzt das nötige Salz zu und läßt die Suppe einige Stunden kochen. Dann rührt man sie durch ein Sieb, legiert mit Ei und Rahm und richtet sie über gerösteten Weißbrotschnitten an. Diese Suppe kann ich als sehr fein empfehlen und ist sie besonders da angebracht, wo man noch etwas Fleischbrühe vom Tage vorher hat, die sonst nicht mehr reicht; den Wasserzusatz merkt man gar nicht.

Aal im Rebblatt. Um den Aal abzuziehen, macht man hinter den Kopfflossen rings um den Hals herum einen Schnitt in die Haut, hängt den Aal an einer Schnur auf, zieht die Haut vermittelst eines Tuches herunter und schneidet den Aal in fingerslange Stücke, wäscht, salzt und pfeffert diese. Dann bindet man jedes Stück Aal in ein junges Rebblatt und backt sie in Butter oder feinem Oel. Man kann auch anstatt Reb- Salbeiblätter nehmen oder auch zu jedem Rebblatt ein Salbeiblatt einlegen. Zitronenschnitze oder auch ein pikanter Salat wird dazu servirt.

Gebratene junge Gans. Eine gehörig gereinigte junge Gans wird mit Bindfaden dressirt, wonach man nur ein Büschel Bohnenkraut in das Innere steckt und die Gans dann in reichlicher Butter brät. Man legt eine Zwiebel und etliche Rübenstücke mit in die Pfanne und begießt den Braten fleißig, der höchstens eine Stunde zum Garwerden bedarf. Häufig füllt man sie auch auf folgende Art: Leber und Magen werden nebst einer Zwiebel und etwas Petersilie gehackt, mit vier gekochten und zerdrückten Kartoffeln, 125 Gr. magerem rohem Schinken und 100 Gr. würflig geschnittenem Speck vermengt, alles fünf Minuten lang in 90 Gr. Butter geschwitzt, mit Salz, Muskatnuß und zwei Eiern verrührt, wonach man diese Farce in die Gans stopft, die man zunäht und auf obige Weise in Butter brät.

Meerrettigsauce. Für sechs Personen wird eine schöne Meerrettigwurzel sauber gewaschen, geschabt, auf dem Reibeisen abgerieben und in die aufgekochte kräftige Süßbuttersauce, die mit einigen Löffeln Rahm und einem Eßlöffel „Maggi-Würze" verfeinert worden, gegeben und die Sauce noch einmal aufgekocht.

Risotto nach Mailänder Art. 1 Liter Reis, 125 Gramm Butter, eine kleine Zwiebel, 1—1½ Liter Fleischbrühe, 60 Gr. geriebener Parmesankäse, 30 Tropfen „Maggiwürze", 50 Gr. Trüffeln, je nach Geschmack, 1 Gr. Saffran. Kochzeit ungefähr 15 Minuten.

Man nehme in eine Kasserolle 100 Gr. Butter und eine fein zerschnittene Zwiebel, setze sie übers Feuer und lasse sie bräunen, füge alsdann den Reis und den Saffran bei und rühre während 8 Minuten beständig um, hierauf gieße man auf einmal den ganzen Liter Bouillon dazu und rühre hie und da um. Wenn nach ungefähr 6 bis 7 Minuten der Reis trocken geworden, gebe den andern Fünftel Bouillon noch nach und rühre von neuem von Zeit zu Zeit um. Wenn der Reis bald gekocht ist, hebe man das Ganze vom Feuer und gebe 25 Gr. geriebenen Parmesankäse, sowie den Rest der rohen Butter und die „Maggiwürze" bei. Hierauf rühre man während 3 Minuten beständig um, um den Reis mit der Butter gut zu vermengen und servire den Risotto, eventuell unter Beigabe von Trüffeln, welche beim Aufstellen mittelst eines Trüffelschneiders oder Messers in feine Scheibchen geschnitten werden.

Kohlrollen. Guter Wirsingkohl wird 15 Minuten in Salzwasser gekocht, dann löst man vorsichtig die größern Blätter ab, hackt die mittleren in kleine Stücke und vermengt diese mit Zwiebackskrumen und einem Ei nebst etwas Salz und Pfeffer. Von dieser Masse rollt man je einen tüchtigen Löffel voll in einige große Kohlblätter, verschnürt sie mit einem Faden und bratet sie in Butter schön braun.

Apfelküchli. Saure Aepfel werden geschält und in runde Scheiben geschnitten. Von 1 Pfund Mehl wird mit warmem Weißwein oder warmem klarem Most, dem nötigen Salz, zwei bis drei Löffel voll gestoßenem Zucker und einem Kaffeelöffel Kirschwasser ein ziemlich dicker Teig gemacht, die Aepfelscheiben auf beiden Seiten darein getunkt, in heißer Butter oder heißem Fett stark gelb gebacken, mit ein wenig gestoßenem Zucker und Zimmt bestreut und servirt.

Kuchen, der sich lange hält. 4 ganze Eier, 2 Eier schwer Butter, ebensoviel Kartoffelmehl und etwas Rosen- oder Kirschwasser werden 15 Minuten lang gerührt, in eine wohl ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze goldgelb gebacken.

Rosinen-Pudding. Nachdem man ½ Liter Milch zum Kochen gebracht, knetet man 125 Gr. Butter mit 250 Gr. feinem Mehl zu einem Teig zusammen, den man stückweise in die siedende Milch wirft und unter beständigem Umrühren zu einer steifen Masse kocht, die man in eine Schüssel ausschüttet, wenn sie sich vom Gefäß loslöst. Ist sie etwas abgekühlt, so tut man nach und nach acht Eier, drei bis vier Eßlöffel Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone, 250 Gr. gereinigte Sultanrosinen, 200 Gr. geriebenes Weißbrot, eine gute Prise Salz und vier Eßlöffel feinen Rum hinzu, vermischt alles sehr gut, füllt die Masse in eine fettgebutterte, mit Zwieback ausgesiebte Form und kocht den Pudding 2½ Stunden im Wasserbad.

Verschiedene Rezepte für Zubereitung von Makaroni nach italien. Manier.

Makaroni mit Butter. Man verwendet hierzu hauptsächlich Vermicelli oder Vermicellini (kleine, dünne Makaroni). Dieselben werden in reichlichem Salzwasser 15—20 Minuten lang abgekocht, durchgeseiht, mit frischer, süßer Butter und geriebenem Käse vermengt und meistens mit Tomaten- oder Bratensauce servirt. Wohlschmeckend ist dazu und wie auch bei allen nachfolgenden Zubereitungen — etwas grob gemahlener, gewöhnlicher weißer Pfeffer.

Makaroni mit Knoblauch. Abkochen wie oben, doch etwas weniger weich. Beim Anrichten werden einige klein geschnittene Kolben Knoblauch in heißem Schweineschmalz braun geröstet und zusammen über die Makaroni gegossen und vermengt. Bei dieser Zubereitung besonders sollen die Makaroni warm servirt werden. Geriebener Käse und Pfeffer, sowie eventuell auch Braten- oder Tomatensauce werden erst bei Tische dazu gegeben.

Makaroni mit Zwiebeln. Ganz ähnliche Zubereitung wie mit Knoblauch. Je nach dem Geschmacke kann auch Butter statt Schweineschmalz verwendet werden.

Makaroni mit Tomatensauce. Abkochen wie oben. Alle Makaronisorten können zur Verwendung kommen. Tomatensauce: Die Tomaten werden klein geschnitten und mit geschnittener Zwiebel, Petersilie und wenn möglich mit einigen Basilikumblättern, ohne Wasser beigesetzt, 10—15 Minuten gekocht, durch das Sieb getrieben, nochmals mit entsprechend Salz und süßer Butter beigesetzt und noch so lange eingekocht, bis die Sauce die gewünschte Dichtigkeit hat. Die abgekochten Makaroni werden mit dieser Sauce nebst geriebenem Käse angerichtet. Erübrigende Sauce wird nebst weiterem Käse und Pfeffer bei Tische servirt.

Makaroni mit Ragoûtsauce. Hiefür eignen sich alle Makaronisorten. Abkochen wie oben. Ragoût-

Sauce: Man verwendet dazu mageres Schweinefleisch (Schinkenstück), aber auch Rindfleisch, Hammelfleisch oder Hühner. Schweinefleisch gilt als das schmackhafteste. Rindfleisch erfordert längeres Kochen. Für Sauce zu 1 Klgr. Makaroni rechnet man 1½—2 Pfund Fleisch, 100 Gr. Spickspeck und 2 große Zwiebeln. Speck, Zwiebeln und Petersilie, fein gehackt, werden mit dem Fleisch und dem nötigen Salz beigesetzt und unter öfterem Umrühren schön braun gebraten. Sind die Zwiebeln schön gleichmäßig gebräunt, gießt man nach und nach zirka 2 Eßlöffel Tomatenpurée oder 1 Eßlöffel in warmem Wasser aufgelöste Tomatenkonserve zu, bis das Fleisch nahezu gedeckt ist. Die Sauce darf, wenn das Fleisch gar ist, weder zu dick noch zu läufig sein. Beim Anrichten werden Makaroni, Sauce und geriebener Käse lagenweise in die Schüssel gefüllt und bei Tisch wird noch Sauce, Käse und Pfeffer servirt.

Makaroni au gratin (gebackene Makaroni). Hiezu werden nur Makaroni von der dicksten Sorte verwendet. Dieselben werden gebrochen und, wie oben, in Salzwasser abgekocht. Dann bestreicht man ein Kuchenblech mit Butter, füllt lagenweise Makaroni, geriebenen Käse und etwas in kleine Stückchen geschnittene Butter hinein und gießt über alles etwas Milch. Dann wird die ganze Masse noch während ½ Stunde im Backofen gebacken. Die Makaroni sollen nicht vollends ausgetrocknet werden, sondern an der Oberfläche nur hübsch gebräunt sein. Bei Tische servirt man dazu geriebenen Käse und Schabzieger und nach Belieben grob gemahlenen Pfeffer. Frau B. E.-L. in Z.

Eingemachte Früchte.

Mispeln in Essig. Die Früchte werden gereinigt, in Wasser halbweich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Zu 1 Kilo Früchte nimmt man 750 Gr. Zucker und ¼ Liter guten Weinessig, kocht den Zucker in dem Essig klar, schüttet die abgetropften Mispeln hinein, läßt sie einigemal darin überwallen und schüttet sie samt dem Saft in ein Porzellangefäß. Nach 3 Tagen gießt man den Saft ab, kocht ihn auf, nimmt den Schaum dabei ab und gießt ihn ausgekühlt über die Früchte. Nach Verlauf der folgenden 3 Tage gießt man den Saft abermals ab und kocht ihn sirupartig ein, gibt die Früchte hinzu und schwenkt sie darin um, bis sie ziemlich verkühlt sind, füllt sie dann nebst etwas in Stücke gebrochenem Zimmt in Einmachgläser und bindet diese nach dem Erkalten mit Blase zu.

Quittenschnitzchen. Die recht reifen Quitten (Birnen oder Aepfel) werden mit einem Tuche sauber abgerieben und geschält, der Länge nach in Achtel geschnitten und vom Kernhaus befreit. Die Schalen und Kernhäuser der Quitten kocht man mit reichlich Wasser 1½ Stunde und seiht das Wasser dann durch ein Sieb, legt hierauf die Quittenstücke hinein und kocht sie beinahe weich, worauf man sie mit dem Schaumlöffel herausnimmt und auf einem Siebe abtropfen läßt. Dann wiegt man die Quittenstücke und nimmt auf jedes Kilogramm Quitten 750 Gr. Zucker, läutert diesen in dem Quittenwasser und schäumt ihn dabei fleißig ab, legt die Quitten hinein, läßt sie darin einigemal überwallen und schüttet sie nebst dem Safte in ein Porzellangefäß, worin man sie bis zum andern Tage stehen läßt. Dann gießt man den Saft ab und kocht ihn zum großen Faden, wobei man ihn fleißig abschäumt und gießt ihn wieder über die Quittenstücke; dasselbe wiederholt man am folgenden Tage. Am vierten Tage bringt man den Saft abermals zum Kochen, schäumt ihn ab, legt die Quittenstücke hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie vollständig weich und schön rot sind, hebt sie mit dem Schaumlöffel heraus und schichtet sie, nachdem sie etwas abgekühlt sind, in die Einmachegläser. Den Saft kocht man zum großen Faden, läßt ihn auskühlen und gießt ihn über die Quitten in die Gläser, welche man mit in Rhum getränktem Papier überdeckt und mit Blase zubindet.

Unreife Weintrauben. Man gewahrt häufig, daß an Weinstöcken beim Niederlegen noch Trauben sitzen, die nicht reif geworden sind und wenn sie ausschließlich verfaulen müssen, auch unverwertet bleiben. Wenn man die Beeren vom Stengel pflückt, angefaulte, schimmelige u. s. w. entfernt, die gesunden sorgfältig abwäscht, leicht überkochen läßt (1 Liter Beeren in etwa 3 Dzl. Wasser), nach dem Erkalten die Masse durchpreßt und den erhaltenen Saft mit Zucker (je nach der Säure der Trauben 125—250 Gr. auf 1 Liter Saft) noch einmal aufkocht, wobei tüchtig geschäumt werden muß, so erhält man einen wertvollen Saft, welcher nach dem Erkalten in Flaschen gefüllt, die schnell verkorkt und versiegelt werden müssen, sich sehr gut hält und zu wohlschmeckenden und kühlenden Getränken in jedem Haushalt vorteilhaft verwendet werden kann.

Weinbeergelée zum Aufbewahren. Große, sehr reife Weinbeeren werden in einen Topf getan, den man in einem Kasserol mit siedendem Wasser so lange kochen läßt, bis die Beeren sämtlich aufgesprungen sind und ihren Saft von sich gegeben haben. Man seiht dann durch ein Haarsieb den Saft durch, ohne die Beeren zu pressen, läutert auf jedes halbe Kilogramm Saft das gleiche Gewicht Zucker mit reichlich ¼ Liter Wasser zu dicklichem Sirup, tut den Saft hinzu, kocht beides langsam zu Gelée, bis dasselbe vom Löffel rutscht und ein Tropfen davon sofort auf einem Teller erstarrt, füllt dasselbe in Büchsen, überbindet sie nach dem Auskühlen und bewahrt sie auf.

Apfel-Marmelade. Man nehme hiezu Borsdorfer oder Reinetten, auch beide Arten zusammen, schäle und zerschneide dieselben, lege sie in ein Kasserol und gieße so viel Wasser darüber, daß es die Aepfel knapp bedeckt, dann koche man sie unter jeweiligem Umrühren zu Brei und reibe sie durch ein Sieb. Auf jedes Pfund Apfelbrei rechnet man 1 Pfund Zucker, den man läutert und zu Sirupsdicke einkocht, fügt hierauf den Apfelbrei nebst etwas feingehackter Zitronenschale dazu, läßt dies noch eine halbe Stunde zusammen kochen und füllt die Marmelade in einen Steintopf, bedeckt sie nach dem Erkalten mit einem in Rhum getauchten Papier und bindet den Topf zu.

Sei gesund! Eine sonderbare Forderung: Sei gesund! Gesund will ein jeder sein; hängt denn die Gesundheit aber von seinem Willen ab?

Allerdings. Vorausgesetzt, daß keins der Eingeweide verletzt ist und du deinen Körper nicht durch Ausschweifungen sehr geschwächt hast, so kannst du gesund sein, wenn du nur ernstlich willst. Der ernstliche Wille hat auf den Körper einen mächtigen Einfluß. Härte ihn nur nach und nach ab, sei mäßig und enthaltsam, widme den Tag der Arbeit und die Nacht der Ruhe, und wenn du dessen ungeachtet zu kränkeln anfängst, anstatt zur Apotheke deine Zuflucht zu nehmen, suche lieber den Grund deines Uebelbefindens zu erfahren. Dies kannst du, wenn du über deine bisherige Lebensweise nachdenkst. Hast du den Grund deines Uebelbefindens erst entdeckt, so wird es dir leicht sein, dir durch einfache Mittel zu helfen. Unpäßlichkeiten z. B., die von Ueberladung des Magens herrühren, werden oft durch Versagung einer Mahlzeit gehoben. Etwas mehreres hierüber zu sagen, trage ich deswegen Bedenken, weil es das Ansehen gewinnen würde, als wenn ich den Arzt machen wollte, was mir aber noch nie in den Sinn gekommen ist. Es mache sich ein jeder mit seiner Natur bekannt, erforsche, woher seine Krankheit komme und lerne die einfachen Mittel kennen, dieselbe zu heben, so wird er sich eine dauerhafte Gesundheit erwerben können.

Das geht bei mir nicht! höre ich viele sagen. Lieber Freund, versuche es, ich hoffe, es wird gehen. Ich kenne

mehrere Personen, die sonst viel mit körperlichen Leiden kämpfen mußten, aber durch Befolgung dieser einfachen Vorschriften zu einer festen Gesundheit gelangt sind.

Aus „Ameisenbüchlein" von Chr. Sulzmann.

Kinderpflege und -Erziehung.

Gebt den Kindern reinen Honig. Doktor Böhm, ein Spezialist für Kinderkrankheiten, schreibt über den Wert des reinen Honigs für Kinder: „Die Kinder, welche schnell wachsen, und infolge dessen blaß und schwächlich aussehen, haben zumeist großes Verlangen nach Süßigkeiten. Dieser Trieb beruht auf dem Bedürfnis, dem Körper Stoffe zuzuführen, die rasch und unmittelbar ins Blut gelangen und so den intensiven Lebensprozeß vermitteln. Hieher gehören besonders der Zuckerstoff, welcher im Körper sozusagen als Heizmittel Verwendung findet. Nun bietet uns aber die Natur einen reinen Süßstoff, der durch seinen hohen Gehalt an Traubenzucker und durch fast gänzlichen Mangel an Stickstoff am leichtesten ins Blut übergeht — den Honig. Man gebe den Kindern deshalb ausgiebig Honig und so oft als nur möglich. Besonders empfiehlt sich zum Frühstück warme, mit Honig versüßte Milch mit gutem Hausbrot. Das ist das gesundeste, schmackhafteste und verdaulichste Frühstück. Besonders im Winter kann nichts zum Gedeihen der Kinder mehr beitragen als solche Nahrung. Während Milch und Brot die Kinder ernährt, erwärmt der Honig den Körper und stärkt die Atmungsorgane. Gutes Hausbrot, mit Honig bestrichen, frommt den Kindern mehr als ganze Schachteln Kinderbiscuits, Extrakte und andere Kunstprodukte."

Krankenpflege.

Die Eibischwurzel als Heilmittel. Die Hauptbestandteile der Eibischwurzel sind Stärkemehl (40 Proz.) und Schleim (35 Proz.). Sie wird hauptsächlich ihres Schleimgehaltes wegen in vielen Fällen mit vorzüglichem Erfolge angewendet. Den bei längerem Kochen gewonnenen Schleim gibt man bei entzündlichen und schmerzhaften Zuständen des Magens und Darmes, da der Schleim die kranken, empfindlichen Stellen deckt und einhüllt. Auch bei schmerzhaften Durchfällen der kleinen Haustiere gibt man mit Erfolg Eibischabkochungen. Bei Vergiftungen mit scharfen ätzenden Stoffen wirkt der Eibisch günstig, da er die Schleimhaut des Magens und Darmes deckt und vor der direkten Einwirkung dieser Gifte schützt. Zu Klystiren wird der Eibisch ebenfalls verwendet, wenn ein schmerzhafter, entzündlicher Zustand im Mastdarme besteht. Am häufigsten gibt man aber den Eibischthee bei recht schmerzhaftem Husten, der in Folge eines Rachen- und Kehlkopfkatarrhes entstanden ist. Der schleimige Thee beseitigt den unangenehmen Hustenreiz durch Einhüllen und Decken der kranken Schleimhäute. Er wirkt aber wahrscheinlich auch indirekt auf die Absonderung der Schleimhäute und beseitigt dadurch ebenfalls den Reiz zum Husten. Sehr gut ist es, wenn man den zerschnittenen Eibischwurzeln noch zerkleinerte Süßholzwurzeln zusetzt. Um einen Liter Schleim bezw. Thee zu bereiten, genügen 20 Gramm von beiden Teilen. Man läßt das Wasser auf 1/2 Liter einkochen. Die zerschnittenen Eibischwurzeln und die getrockneten gekochten Blätter lassen sich aber auch zu Kataplasmen verwenden, wenn es sich darum handelt, schmerzhafte Geschwülste zum Verteilen oder zum Aufbrechen zu bringen.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Oktober. Neben dem Abnehmen und Einkellern des Obstes bringt der Oktober noch mancherlei Arbeit mit sich. Ende des Monats kann die Aussaat von Kernobstbäumen vorgenommen werden. Samen, die man erst im Frühjahr aussät, müssen jetzt in Kisten in feuchten Sand eingeschichtet werden. Die Obstbäume werden von abgestorbenen Rindenteilen, Flechten und Moosen gereinigt und die ältern Stämme mit dünner Kalkmilch angestrichen. Sobald das Laub gefallen, kann man mit dem Setzen und Verpflanzen von Bäumen beginnen. Beerenobst und Erdbeeren müssen gedüngt und die Erdbeerbeete überdies mit verrottetem Dünger belegt werden. Aus d. Gemüsegarten werden Knollen- und Wurzelgemüse, wie Spätkartoffeln, Schwarzwurzeln, Rüben, Kohlraben, Randen, Sellerie 2c., auch andere Wintergemüse, Endivien u. dgl. im Keller oder in Gruben eingeschlagen. Anfangs Oktober kann auch noch Spinat für den ersten Frühlingsgebrauch gesät werden. — Die Beete werden rauh umgebrochen, damit der Frost eindringen kann. Im Blumengarten nimmt man die Knollengewächse, wie Georginen, Canna, Gladiolen 2c. nach dem ersten leichten Frost aus dem Boden und schlägt sie in den Ueberwinterungsräumen in trockene Erde oder Sand ein. Die abgeräumten Blumenbeete werden gegraben, gedüngt und mit Frühjahrsblumen, wie Stiefmütterchen, Vergißmeinnicht, Silenen, auch noch mit Blumenzwiebeln, Hyazinthen, Tulpen, Krokus, Ranunkeln und Anemonen bepflanzt. Man sorge auch rechtzeitig für Deckmaterial, Stroh, Tannenreis 2c.

Ein neues Verfahren, um Trauben frisch zu erhalten, hat man in Frankreich erprobt. Die Früchte werden in geschlossenem Gefäß aufbewahrt und den Dämpfen von Alkohol ausgesetzt. Die Trauben hängt man an Holzleisten in eine Kiste, worin ein kleines Geschirr mit Alkohol steht. Der Deckel wird gut verschlossen und die Kiste dann in einem Raum von 8—10° R. aufbewahrt. Die Trauben halten sich darin monatelang gut und die Verdunstung des Alkohols verhindert jede Schimmelbildung. Da die Auslagen für Alkohol sehr minim sind, sollte der Versuch namentlich mit guten Traubensorten, die ihren Geschmack unverändert beibehalten, gemacht werden.

Tierzucht.

Wenn Goldfische fortwährend an der Oberfläche schwimmen und Luft schnappen, so ist dies stets ein Zeichen, daß es dem Wasser an Sauerstoff fehlt, die Fische deshalb nicht atmen können. Sobald man diese Beobachtung macht, muß frisches Wasser gegeben werden. Man sollte in jedem Aquarium untergetauchte Wasserpflanzen halten; z. B. Vallisneria spiralis, Sagittaria natans, Elodea canadensis; dann besitzt das Wasser immer genügend Sauerstoff.

Ueberwinterungsregeln für den Bienenstand. Die Völker dürfen niemals einer ausreichenden Ventilation ermangeln und daher ist es falsch, die Fluglöcher während des Winters bis auf eine kleine Oeffnung zu verschließen. Dadurch wird der ungehinderte Eintritt der frischen Außenluft gehemmt, die Bienen leiden in Folge verdorbener Stockluft, die Stöcke nässen und es entsteht Schimmel an den Waben. Man halte daher die Fluglöcher voll geöffnet. Damit die verdorbene Luft nach obenhin Abfluß findet, bedeckt man die Rähmchenoberteile im Brutraum nicht mit Deckbrettchen, sondern mit einer

Strohmatte. Das Fenster ist ganz zu entfernen und ebenfalls durch eine Strohmatte zu ersetzen. Damit die Bienen in vollständiger Ruhe verbleiben, verdunkelt man die Fluglöcher. Die Ausflüge im Winter sind jedenfalls, auch wenn es die Witterung erlaubt, schädlich. Haben die Bienen ihren letzten Ausflug im November gehalten, so ist es am besten, wenn sie bis Ende März in Ruhe und ohne Ausflug bleiben.

Antworten.

75. Sehr feine und haltbare Apfelsorten sind: die weiße und rote Calville, Orleans-, Rembour-, Champagner- und Baumannsreinette, Bellefleur ꝛc. — Das Dörren von Obst möchten wir Ihnen nicht empfehlen, wenn Sie in der Stadt wohnen und daher kaum gute Gelegenheit haben werden, solches ganz sachgemäß zu betreiben. Man wird dieses Jahr wohl auch ganz billig dürre Birnen und Aepfel einkaufen können.

Hausfrau in B.

76. Aus Zigarrenkistchen lassen sich sogar sehr hübsche Arbeiten machen, Schmuckkästchen, die Sie innen ausfüttern und außen auch mit Stoff beziehen. Auch Schränkchen verschiedener Größe lassen sich daraus herstellen, indem man mehrere Stücke aneinandernagelt. Verziert können diese mit Nägeln ꝛc. werden. Sie können ferner auch Arbeitskästchen, ja bei großen Kistchen sogar eigentliche Arbeitstischchen daraus fabriziren; wenn Sie nur erst Ihre Phantasie ein bischen walten lassen. Zum Entfernen des widerwärtigen Geruchs brennt man Spiritus darin aus. Ich würde Ihnen raten, diese Arbeiten nun wacker in Angriff zu nehmen. Sie können gewiß manche Freude damit bereiten.

M. W.-B.

77. Nur immer zu, in den Handfertigkeitsunterricht! Den Buben, die manchmal so ungeschickt sind und einmal erwachsen, mit Hammer und Säge und Hobel nichts anzufangen wissen, würde dieser Handfertigkeitsunterricht ungemein viel nützen und er gibt ihnen mancherlei Anregung, der sie im spätern Leben viele schöne Stunden verdanken. Wer mit Lust und Liebe Handfertigkeit treibt, wird gewiß weniger im Wirtshaus zu finden sein, als irgend ein anderer.

Auch ein Handwerker.

78. Der aufgebrachten Blumenmutter zur Kenntnis, daß es für Gärtner und Publikum viel umständlicher wäre, die Blumen beim deutschen, also beim richtigen Namen zu nennen. Es käme dann ungefähr so heraus, wie wenn wir unsere Söhne z. B. Gottesgeschenk, Edelglänzender, Fleißiger und Lorbeerbekränzter nennen würden, statt Johann, Albert, Emil, Lorenz. Man hat zwar Versuche gemacht, die Blumen und Pflanzen deutsch zu benennen, aber es kam dabei nicht viel heraus. Fügen Sie sich daher in das Unvermeidliche.

Ein Blumenfreund.

79. Die Gummikneimasse beziehen Sie, wie alles dazu notwendige bei Scholl, Stadthausquai, Zürich I. Auch ich habe diese Knetarbeiten mit Freuden gemacht, ging aber ganz davon ab, da sich die Arbeit als unsolid bewährte und sich die gekneteten Blumen und Zweige in nicht allzulanger Zeit wieder vom Teller oder Schild lösten, haben Sie nicht auch diese Erfahrung gemacht?

Albertis in Z.

Fragen.

80. Mein Mann ist ein so großer Obstliebhaber, daß ich nicht genügend Abwechslung von solchen Gerichten auf den Tisch bringen kann, besonders jetzt, da es solchen Ueberfluß hat. Welche tüchtige Hausmütterchen bereichern nun mein Repertoire mit einigen erprobten, nicht zu teuren Rezepten? Ich wäre recht dankbar dafür.

Junge Frau.

81. Gibt es kein wirklich probates Mittel gegen „Gfrörni"? Ich leide jeden Winter an offenen Händen und spüre jetzt, bei der eingetretenen kühlen Witterung schon wieder die ersten Anzeichen. Ich wäre so dankbar für guten Rat, natürlich habe ich schon verschiedenes probirt.

Anna.

82. Ich möchte recht frühzeitig mit meiner Frau allen Christbaumschmuck, der sich selber anfertigen läßt, herrichten und wäre nun herzlich froh, wenn man mir aus dem Leserkreise des Ratgebers ein paar hübsche Sachen bezeichnen könnte. Es wird ja in diesem lieben Blättchen, dessen Abonnent ich erst seit kurzem bin, einem jeden Auskunft erteilt. Besten Dank für alle Mühe.

F. K. in W.

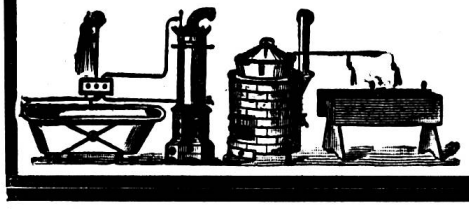
83. Ist es wahr, daß die Skrophulose nur Kinder befällt, die schlecht ernährt worden sind? Ich habe unsere Kleine mit so unendlicher Mühe und Sorgfalt gepflegt, bis sie 1½ Jahr alt war und nun muß ich dieses hören! Ich glaube, mir doch keinen Vorwurf machen zu müssen. Bitte, klärt mich doch auf.

Aengstliches Mütterchen.

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)

Birmenstorfer ist das anerkannt beste Abführmittel Bitterwasser.

Bad- & Wascheinrichtungen erstellen (T 1079)



Gebr. Lincke Zürich 57 Seilergraben 57.

ist die beste.

(W587)

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