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

Band: 8 (1901)

Heft: 5

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. 5. VIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 9. März 1901.

Richtet nicht!

Hag auch des Hasses Urteil richtig scheinen:
Du richte lieber irrig, doch voll Liebe.
Leicht ist dem Groll ein galliges Verneinen,
Doch schwer ein Urteil, das bestehen bliebe!

Wir richten nur als Menschen; oftmals wandelt
In Recht sich Unrecht, Güte in Vergehen;
Nur das Motiv, aus dem du stets gehandelt,
Dein Lieben und dein Hassen bleibt bestehen.

Hans Schliepmann.

Vortrag

gehalten an der
Konferenz der Koch- und Haushaltungslehrerinnen des Kantons Baselland
am 4. Februar 1901
in Liestal
von Emma Coradi-Stahl.
(Schluß.)

Nun kommen aber auch der Geschmack und die Verdaulichkeit und nicht blos der Nährwert in Betracht. Was nützt es, wenn wir den Leuten mit Nährstoffen reichlich durchsetzte Speisen vorsetzen, dieselben aber nicht munden oder gar Beschwerden und Verdauungsstörungen verursachen? Es muß wiederholt werden, daß wir mit der Macht der Gewohnheit zu rechnen haben. Wie viele Worte sind schon gefallen, um die Nährkraft des Hafers, der Hülsenfrüchte ins richtige Licht zu setzen und dennoch — wie viel kraftlose Kaffee- und Cichorienbrühe wird immer noch in unsern Familien geschlürft? Wir, d. h. die Haushaltungsschule, die Kochkurse haben vor allem die Aufgabe, die nahrhaften Gerichte unsern Leuten mundgerecht zuzubereiten. Allen werden wir es ja nie recht machen können, denn „chacun a son goût“ trifft namentlich beim Essen zu. Aber eine richtige Kochlehrerin muß es doch herausbringen, welche Gerichte in ihrer Gegend bevorzugt werden, sie muß ein eigentliches Studium daraus machen und dabei die Hauptsache nicht aus den Augen verlieren: Billig und nahrhaft in kurzer Zeit gekocht.

Und nun komme ich noch zu einem Hauptgegenstand meines heutigen Vortrags:

Jeder Kochkurs soll nach einem bis in's Kleinste ausgearbeiteten Plan durchgeführt werden.

Jedes gut vorbereitete Werk wickelt sich in der Ausführung glatter und leichter ab, als wenn es ohne lange Ueberlegung, planlos begonnen und unter den Augenblicks-Eindrücken oder den Einflüssen von außen weiter geführt wird. Wir sehen und erfahren das täglich im Kleinen bei unsern Hausgeschäften, unsern Handarbeiten; viel schwerer fällt aber diese Thatsache in die Augen, wenn es sich um eine umfangreichere Arbeit von längerer Dauer und von vielseitigerer Beschaffenheit und namentlich wie hier, um weit wichtigere Konsequenzen handelt.

Deshalb erachte ich es gerade bei diesen Kochkursen, die man so leicht nach der Schablone, nach althergebrachter Manier einrichtet und durchführt für geboten, jeweilen einen detaillirten Plan auszuarbeiten und zwar fällt diese Aufgabe der Kochlehrerin zu. Was! werden Sie mir sagen, noch mehr, wieder neue Arbeit für die arme geplagte Haushaltungslehrerin? — Nur getrost, liebe Lehrerinnen! Was Sie vielleicht ein paar Tage reiflichen Nachdenkens, vielleicht sogar eine schlaflose Nacht vor dem Kurse kostet, das bringen Sie nachher reichlich ein. Sie haben sich bei der Aufstellung des Plans schon tüchtig in Ihr Arbeitsprogramm hineingearbeitet, haben viel mehr Leichtigkeit und Freudigkeit beim Kurse selbst und tragen auch die Verantwortlichkeit nicht mehr allein. Denn ich setze voraus, daß Sie sich mit Ihren Vorschlägen an die Aufsichtskommission oder doch an die Präsidentin oder den Präsidenten derselben wenden, ihnen Ihre Absichten unterbreiten und allfällige gerechtfertigte Wünsche noch berücksichtigen. Hat sich Ihr Plan in einem Jahre bewährt, so brauchen Sie für das nächste Jahr keinen neuen zu machen, sofern der Kurs in die gleiche Jahreszeit fällt.

Betrachten wir nun einmal alle die Verhältnisse, welche hier in's Gewicht fallen und halten wir uns zu-

nächst bei einem Abendkurs resp. einem Kurs für die einfachste Küche auf.

Wie ich aus den mir durch die Erziehungsdirektion aus Ihrem Kanton und den direkt zugesandten Berichten ersehen habe, werden für Baselland meistens 32 Abende auf einen Kochkurs berechnet, wobei die eine Hälfte der Schülerinnen flickt oder näht; wir hätten also die 32 Kochabende mit je 2 bis 3 Stunden Dauer auf einen Kurs gerechnet und zwar fallen in der Regel 2 Kochabende in eine Woche. Weil die meisten Ihrer Haushaltungsschulen nur im Winter kochen, so haben wir in den ersten 16 Wochen noch nahezu einen Herbstkurs. Ich erwähne dieses, weil uns in diesem ersten Kurs noch Gemüse und Obst zur Verfügung stehen, die vielleicht später mangeln. Weil wir z. Z. bereits in der zweiten Hälfte des Winters stehen, so nehme ich als Grundlage für meinen Plan den zweiten Winterkurs. Also:

1. Wie viel Zeit steht uns zur Verfügung? 32 Abende.
2. Was für Gerichte sollen zubereitet werden? Einfache, wie sie der Arbeiterstand sich leisten kann.
3. Wie hoch darf eine Mahlzeit pro Person zu stehen kommen? Durchschnittlich nicht viel über 25 Cts.
4. Wie viele Schülerinnen werde ich haben? Antwort unbestimmt. Auf einen Kochherd nicht mehr als 8.

Nun halte ich Uebersicht über die mir zu Gebote stehenden Rezepte:

a) von Suppen,
b) von Gemüsen,
c) von Fleischspeisen,
d) von Mehl- und Milchspeisen,
e) von Backwerk,
f) von Obstgerichten.

Ich kann mir also 16 verschiedene Suppen jede zwei Mal zusammenstellen, vielleicht 8 verschiedene Gemüse, Kartoffeln inbegriffen, 16 Fleischgerichte, 12 Milch- und 9 Mehlspeisen, 4 Backwerke (Omelettes ꝛc.) und 6 Obstgerichte.

Will ich mir's leicht machen, so nehme ich eines der neuen Rezeptbücher für einfache Haushaltungskurse mit Kostenberechnungen zur Hand und mache nun unter Berücksichtigung aller bereits genannten Bedingungen meinen Kochplan. Ich halte mich z. B. an das neue Kochbüchlein von Volkart, das als erster Theil des Gesamtwerkleins „Volkart's Koch-, Haushaltungs- und Gesundheitsbüchlein" in II. Auflage erschienen ist und wähle mir nun, indem ich stets den Kostenpunkt im Auge behalte, für jeden Kochabend das Menu aus oder stelle ein solches nach Belieben aus den Rezepten zusammen.

Ich lege Ihnen hier einen von mir ausgearbeiteten Kochplan mit Kostenberechnungen vor. Derselbe umfaßt zwar nur 16 Abende; ich empfehle Ihnen, denselben nach Ihren Gewohnheiten zu ergänzen. Die Portionen und Kostenberechnungen beziehen sich auf 6 Personen.

		Fr. Cts.
1. Abend:	Dünklisuppe (5), gesottenes Rindfleisch (1. 50), Kohl (45)	2. —
2. „	Hafersuppe (20), Milchreis (45), Aepfelschnitze (40)	1. 05
3. „	Maggisuppe (20), Rindfleisch (1. 50), Nudeln (30)	2. —
4. „	Erbsensuppe (30), Griesknöpfli (35), dürre Zwetschgen (30)	—. 95
5. „	Gerstensuppe (20), Rauchwurst (1. 20), bairisch Kraut (40)	1. 80
6. „	Brotsuppe (15), Wasserspatzen mit Käse (75), Aepfelmus (20)	1. 30
7. „	Kartoffelsuppe, weiß (15), geröstete Leber (1. 20), gebrat. Kartoffeln (30)	1. 65
8. „	Braune Mehlsuppe (20), Pfannkuchen (Omelettes (80), Birnenschnitze (30)	1. 30
9. „	Einlaufsuppe (20), Kutteln (1. 20), Salzkartoffeln (10)	1. 50
10. „	Ribelisuppe (Maggi) (30), Kastanien (50), halbe Aepfel (30)	1. 10
	Uebertrag	14. 65
11. Abend:	Fidelisuppe (20), gehackte Beefsteaks (1. 60), roh gebratene Kartoffeln (30)	2. 10
12. „	Klare Reissuppe (20), Brotschnitten (1. —), Obst (20)	1. 40
13. „	Maissuppe (15), dürres Schweinefleisch (1. 50), Sauerkraut (35)	1. 90
14. „	Juliennesuppe (20), Apfelkuchen (1. 40) (event. statt Suppe Kaffee)	1. 60
15. „	Kartoffelsuppe, braun (20), Käseschnitten (80)	1. —
16. „	Gemüsesuppe (15), Rindsbraten (1. 60), gelbe Rüben (35), Kartoffelsalat (20)	2. 30
		24. 95

oder per Person 26 Cts.

Ich würde nun daran gehen, in meinen Plan außer den gründlichen Besprechungen über die Zubereitungsweise der Gerichte noch einige Gebiete der Haushaltungskunde hineinzubringen. An Orten, wo eigentliche Stunden in Haushaltungskunde oder Vorträge über einschlägige Dinge neben den Kochkursen gehalten werden, da soll die Kochlehrerin mit dem Inhalt derselben auf dem Laufenden sein und die Töchter zum Nachdenken darüber und zu Wiederholungen veranlaßen; an Orten, wo jener theoretische Unterricht ausfällt, fiele in die

1. Woche die Behandlung von: Die Wohnung; die
2. Woche diente der Wiederholung und fügte noch die Anordnung des Familientisches und das Benehmen bei Tisch bei.
3. Woche: Die Küche, Reinigung der Geräte, des Kochherdes, der Bestecke ꝛc.
4. Woche: Aus der Nahrungsmittellehre: Die Milch und der Käse.
5. Woche: Die Eier.
6. „ Das Fleisch.
7. „ Die Gemüse.
8. „ Repetition dito.
9. „ Das Mehl und die Getreidearten.
10. „ Das Obst.
11. „ Repetition. Konserviren.
12. „ Das Fett. Auslassen ꝛc.
13. „ Ueber das Waschen von Stoffen verschiedener Art.
14. „ Etwas über Körperpflege.
15. „ Reinlichkeit im allgemeinen.
16. „ Sparsamkeit.

Wir werden zum Schlusse noch einige dieser Gebiete mit einander besprechen. Ich werde Ihnen beweisen, daß auf die einfachste Art sehr nützliche Belehrungen während des eigentlichen Kochens eingestreut werden können; das alles macht sich in der Zeit, die sonst zum Diktiren der Rezepte verwendet wurde. Eine Erleichterung für die Lehrerin ist es freilich nicht; aber sie wird für die Mehrausgabe an Kraft reichlich belohnt werden durch das Bewußtsein, ihren Schülerinnen auf diese Weise praktische Winke und wertvolle Lehren auf den Lebensweg mitgegeben zu haben. Aber um's Himmels willen nicht blos ablesen oder gar diktiren! Ganz einfach besprechen, fragen, unterrichten. Sie können sich die Hauptpunkte wohl notiren, damit nichts vergessen wird.

Und nun noch ein Wort über den Plan für die Kurse für bessere Küche. Im Stundenplan von Geltekinden habe ich gesehen, daß dort sogar drei Rangordnungen von Kochkursen bestehen. Neben der Arbeiterkost eine mittlere und eine feinere Küche. Das muß nun selbstverständlich jeder Ort nach seinen Verhältnissen und Bedürfnissen halten. In diesen Kursen ist nun der Kostenpunkt nicht mehr so ausschlaggebend, wenn man auch möglichst sparsam dabei verfahren soll. Aber auch hier wisse man genau zum voraus, welche Gerichte in den Kurs hinein gehören, auch hier soll die Lehrerin zum voraus ganz genau feststellen, welche Suppen, welche Fleischgerichte, ob Fische, Geflügel, Wildpret dabei sein soll, welches Backwerk, welches Gemüse ꝛc. ꝛc. sie in den

Kurs hineinbringen will. Bei diesen Kursen sind ja in der Regel auch Bestellungen nicht ausgeschlossen und somit bleibt der Lehrerin immer noch ein weiteres Feld für die Anwendung ihrer Kunst. Bei diesem Kochunterricht nun bleibt weniger Zeit für Haushaltungskunde in weiterm Sinne. Auch hier möchte ich die Rezepteschreiberei während der Kochzeit aus der Küche verbannt wissen. Dafür knüpfe die Kochlehrerin, wenn eine Ruhepause eintritt, wiederum an die Besprechung der an diesem Tage zu bereitenden Mahlzeit die Behandlung eines bestimmten Gegenstandes.

Um Ihnen einige direkte Winke zu geben, stelle ich auch hier auf, was zwischen dem Kochen hinein noch besprochen werden kann.

Halten Sie mich nicht für eine unpraktische Theoretikerin, welche noch nie gekocht oder noch nie gesehen hat, wie trotz einem ganz umfangreichen Menu immer noch ein Viertelstündchen bleibt, wo sich viele Hände in die Arbeit teilen.

Man hält ja den Haushaltungsschulen oft vor, die Leute seien zu wenig beschäftigt, weil ihrer zu viele sich an den Geschäften beteiligen. Wohlan denn, nütze man die Zeit, verteile man vorher die Rollen genau und arbeite man nach der Uhr. (Freilich gehört in jede Schulküche eine Uhr.) Ich sagte Ihnen anfänglich schon, man muß seine Kräfte konzentriren auf diese paar Stunden, mit Ueberlegung und stramm an die Arbeit gehen. Time is money, Zeit ist Geld oder für uns geistiger Gewinn.

Einen eigentlichen Lehrplan aufzustellen für diese Kochkurse mit reichhaltigern Menus unterlasse ich, weil gerade hier örtliche Gewohnheiten und Neigungen noch viel mehr mitsprechen, als bei den einfachen Kursen. Ich beschränke mich darauf, Ihnen diejenigen Nahrungsmittel zu nennen, welche eine gründliche theoretische Behandlung neben der Zubereitung erfahren sollen und zwar in Bezug auf Arten, Herkunft, Nährgehalt, Merkmale beim Einkauf, Konservirung, Anwendung für die Krankenküche und über die Zubereitung selbst.

Das Fleisch: Rind-, Kalb-, Schweine-, Schaf-, Kaninchen-, Pferdefleisch, Geflügel, zahmes und wildes, Wildpret, Fische. (Kochen, Braten, Dünsten.)

Gemüse, Salate, Hülsenfrüchte, Obst, Milch und Milch-Produkte, Fett, Eier, Honig, Getränke ꝛc.

Im Anschluß an meinen kurzen Vortrag unternehmen wir nun einige Lehrproben. Ein einfaches Essen aus unserm Speisezettel wird theoretisch behandelt, wobei eine von Ihnen die Lehrerin und einige andere die Schülerinnen machen. Dann kommt auch die theoretische Besprechung eines der genannten Gebiete dazu. Wir teilen unsere Leute in zwei Hälften, wobei die eine diese einfache Mahlzeit und die andere komplizirtere Gerichte und die Besprechung eines einschlägigen Kapitels übernimmt. Die nicht Beschäftigten machen sich während dieser Lehrprobe ihre Notizen und nachher eröffnen wir eine fröhliche Kritik. Heute ist kritisiren nicht nur erlaubt, sondern sogar geboten.

Und nun zum Schluß, liebe Lehrerinnen! Sie finden wahrscheinlich, ich hätte nancherlei angeregt, das sich gerade bei Ihnen, jede denkt dabei an ihre Küche, an ihre Leute, nicht durchführen läßt. Versuchts einmal, gehts nicht ganz am Schnürchen, so sei man nur unverzagt. Gewiß ist das Vorbild der Lehrerin, ihr Beispiel in allen praktischen Arbeiten die Hauptsache. Ich setze das praktische Können bei Ihnen voraus und legte deshalb das Hauptgewicht auf die Methodik. Das eine thun und das andere nicht lassen, gilt auch hier. Vorzeigen, anleiten und dabei erläutern, das ist der wahre Anschauungsunterricht. Bedenken Sie stets, daß man beim Unterricht im Kochen nie zu viel sprechen kann. — Und damit Gott befohlen!

Die Natur ist das einzige Buch, das auf allen Blättern großen Inhalt bietet.

Neues für die Küche.

Welcher fortschrittlichen Hausfrau geht nicht das Herz auf, wenn sie eine praktische Neuheit für ihre Küche erworben hat, irgend einen Gegenstand, der wirkliche Vorteile auch bei längerem Gebrauche in sich birgt. Unsere Neuheit ist zwar eigentlich nicht ganz nigel-nagelneu, aber doch noch viel zu wenig bekannt und geschätzt; sie verdient deshalb, in einem hauswirtschaftlichen Ratgeber ins richtige Licht gerückt zu werden. Wir möchten unsern Hausfrauen diesmal vom feuerfesten Kochporzellan reden, das wir seit einiger Zeit im eigenen Haushalt erprobt und dabei excellente Erfahrungen gemacht haben.

Man hat bisher meist nur die Auflaufformen und eventuell auch die niedern kleinen Kochplatten für Spiegeleier u. dgl. aus diesem Material verwendet. Nun sind aber die Fabrikanten, namentlich die französischen, durch verschiedene Studien und Pröbeleien in den Stand gesetzt, sämtliches Kochgeschirr in allen Größen und Formen in feuerfestem Porzellan zu liefern. Daß irdenes, resp. Porzellangeschirr, das weitaus beste aller Kochgeschirre ist, das steht fest und wird von jedem Koch und jeder Köchin bestätigt. Man kann alle Gerichte, süße, saure, feste und weiche in Kochporzellan zubereiten. Man kann darin kochen, dünsten, braten, backen. Der Vorteil, daß das Gericht auch in dem Kochgeschirr selbst serviert werden kann und deshalb lange warm bleibt, springt sofort in die Augen. Neben diesem Vorzug der längern Beibehaltung der Hitze und damit der Schmackhaftigkeit geht aber auch eine Ersparnis Hand in Hand: Man braucht keine weitere Servierschüssel oder Platte und hat eine solche weniger zu reinigen.

Hätte ich einen jungen Haushalt einzurichten, meine Küchenbatterie müßte zumeist aus feuerfestem Porzellan bestehen; es läßt sich nichts reinlicheres, hübscheres denken, als die verschiedenen Kasserollen, runde und ovale Töpfe, Schüsseln, Bratpfannen, Milchtöpfe, Auflauf- und Pastetenformen, Timbales, sogar Thee- und Kaffeemaschinen und dann die zahlreichen Formen der Kochplatten in ganz weißem Porzellan, oder außen bräunlich und innerhalb weiß; sogar hübsch dekorierte Stücke sind zu haben.

Eine wirkliche Neuheit nun ist das sogenannte „Aluminite", welches mit einem Nickelstreifchen rings um den Topf und dem Handgriff entlang, auch den größten Hitzegraden Stand halten soll. Dies ist ein weißes Kochporzellan, das an und für sich äußerst feuerfest ist und durch die eben genannte Vorrichtung noch eine höhere Widerstandsfähigkeit erlangt. Auf Gas- und Petroleumherden, namentlich aber auf französischen Kohlenherden, zum Gebrauch in Brat- und Backöfen eignet sich diese Art Kochgeschirr vorzüglich. Die Firma Ganter u. Cie., Weinplatz, Zürich vertreibt diese Kochporzellane aus drei renommierten französischen Fabriken.

Bereits hat sich die feine Hotelküche für dieses vorzügliche Kochgeschirr entschieden und in feinen Privathäusern weiß man dessen Vorzüge ebenfalls zu schätzen. Dasselbe sollte aber auch in der bürgerlichen Küche die verdiente Würdigung erfahren. Ist auch der Preis ein etwas hoher, so wird derselbe durch die vielen Vorteile reichlich aufgewogen; man denke z. B. auch an die einfache Reinigung mit blos heißem Wasser; es gibt kein Putzen und kein Scheuern dabei. Die Hauptsache ist indessen die damit erzielte größere Schmackhaftigkeit der Gerichte und die absolute Vermeidung von gesundheitlichen Schädigungen, wie sie bei den Metallkochgeschirren öfters vorkommen.

Unser Gemüsegarten.

Da die Besorgung des Gemüsegartens wohl in den meisten Fällen der Hausfrau obliegt, ist es vielleicht mancher willkommen, einige feststehende Regeln, die dabei zu beobachten sind, kennen zu lernen.

1. Lege den Gemüsegarten nicht zu groß an; große Gärten sind nur da vorteilhaft, wo man zum voraus darauf rechnen kann, daß man für jedes Gemüse über den Selbstbedarf hinaus zu guten Preisen stets raschen und sichern Absatz hat.

2. Die Gemüsebeete sollten eine ebene oder doch nur wenig nach Süden, Südost oder Südwest geneigte Fläche bilden. Auf stärker geneigtem Terrain sollen Terrassen angelegt werden, da man sonst stets zu befürchten hat, daß beim Begießen das Gießwasser oberflächig ablaufe, anstatt in den Boden einzudringen, dabei reißt es oft Erde und düngende Bestandteile mit sich.

3. Gehöriges Rigolen 45—60 Cm. tief ist unerläßlich, wenn der Gemüsebau gut rentieren soll. Durch das Rigolen wird nicht nur der Boden tief und gründlich gelockert und von Unkraut befreit, sondern auch die Wirksamkeit des Düngers und Gießwassers wird dadurch wesentlich erhöht, wodurch auch ein viel gedeihlicheres Wachstum der Gemüsepflanzen erzielt wird.

4. Nebst dem alle 5 bis 7 Jahre vorzunehmenden Rigolen sollte der Gartenboden überdies alljährlich zweimal spatenstichtief, d. h. im Herbst 30—35, im Frühjahr aber nur 15—20 Cm. tief umgegraben werden, aber nie, wenn der Boden noch naß ist.

5. Den Frühling und Sommer über soll der Boden fleißig mit der Spitzhacke zwischen den Pflanzen aufgelockert werden. Der Boden bleibt dann stets für Luft, Licht und Feuchtigkeit zugänglich, frei von Unkraut und man erspart viel Zeit mit Begießen, weil lockerer Boden mehr Regenwasser in sich aufzunehmen vermag und dasselbe auch länger in sich zurückhält, als fester.

6. Beim Begießen soll nicht nur die oberste Bodenschicht angefeuchtet, sondern der Boden bis auf den Untergrund durchtränkt werden; nur dann hat das Begießen einen Wert. Man kann dann aber mit dem Begießen wieder einige Tage zuwarten. Nur Saatbeete sollen täglich mäßig stark begossen werden mit der Brause, größere Pflanzen werden am besten aus dem bloßen Rohr der Spritzkanne begossen. Im Hochsommer gießt man am besten des abends, im Frühjahr und Herbst aber, wenn Nachtfröste zu befürchten sind, ist der Morgen die günstigste Zeit, weil dann durch das kalte Wasser allfälliger Frost wieder aufgelöst wird.

7. Saatbeete sollten stets mit Sägemehl, Asche oder Torfmull bestreut werden, besonders auf Thon-, Lehm- und Sandboden, um dort eine den zarten Gewächsen so nachteilige, durch das viele Begießen entstehende Krustenbildung möglichst zu verhüten.

8. Nicht nur die Pflanz-, sondern auch die Samenbeete sollen stets von Unkraut reingehalten werden, da solches sonst die jungen Pflänzchen durch Nährstoffentzug schwächt. Läßt man das Unkraut zu groß werden, so ist zu befürchten, daß beim Ausziehen oder Ausjäten desselben die nächststehenden Gemüsepflänzchen mit ausgerissen werden.

9. Zu dicht stehende Sämlinge müssen möglichst frühzeitig verdünnt werden, damit die stehengebliebenen sich umso besser entwickeln können.

10. Zur Bepflanzung eines Beetes wähle man nur gesunde, kräftige, weder zu junge noch zu alte Setzlinge. Die schon einmal verpflanzten (piquierten) Setzlinge sind den andern vorzuziehen; sie sind zwar teurer beim Ankauf, sind aber auch mehr wert, denn sie wachsen viel sicherer an und entwickeln sich kräftiger als nicht versetzte, weil sie auch bedeutend mehr zartes Wurzelwerk besitzen.

11. Die Gemüsesetzlinge verpflanze man ja nicht zu dicht; viel besser ist es, weniger Pflanzen zu setzen, damit solche auch genügend Raum zu kräftiger Entwicklung haben. Ebenso wenig vorteilhaft ist es, die Gemüsebeete durch Zwischenkulturen allzusehr auszunützen.

12. Die meisten Gemüse bedürfen zu ihrem gedeihlichen Wachstum viel Bodennahrung; daher soll der Gartenboden jeden Herbst mit Stallmist reichlich gedüngt und den Frühling und Sommer über öfters mit Jauche tüchtig eingetränkt werden. Die Jauche soll gut vergoren sein und am besten 1—6 Tage vor der Ansaat, resp. Bepflanzung auf das Beet ausgeschüttet werden; so wirkt sie am meisten und schadet den Kulturen am wenigsten und das Begießen der Pflanzen kann in diesem Falle dann nur auf Wasser, stark verdünnte Jauche und schwache Düngerlösungen beschränkt werden.

Werden alle diese Regeln befolgt, so wird gewiß ein guter Erfolg beim Gemüsebau nicht ausbleiben, besonders wenn man beim Einkauf von Gemüsesämereien an gute, zuverlässige Bezugsquellen sich hält und nicht unterläßt, rechtzeitig

zu bestellen. Nur dann ist man sicher, diejenigen Gemüsesorten, die man haben will, auch in guter Qualität zu erhalten. Bei der Sortenauswahl bezeichne man stets, ob frühe, mittelfrühe oder späte Sorten gewünscht werden, man erspart sich damit viel Aerger und Schaden. G.

Feine Lederschuhe erhält man weich und glänzend, wenn man sie täglich mit Eiweiß oder Vaselin einreibt. Der Rückstand in den Eierschalen würde zu dem Zwecke genügend sein.

Das Waschen und Kräuseln weißer Straußenfedern. Man schneidet Seife in lauwarmes, weiches Wasser und quirlt es, bis die Seife sich gelöst hat. Dann zieht man die Federn so lange durch das Seifenwasser, bis sie rein sind, spült sie in reinem Wasser aus und schüttelt sie, bis sie tropfenfrei sind. In der Nähe des Ofens hängt man sie auf, bis sie ganz trocken geworden sind und kräuselt sie dann. Zum Kräuseln bediene man sich des Kräuselmessers (ein kurzes, messerartiges Instrument mit stumpfer Schneide, das man für ca .80 Cts. in Eisenwarenhandlungen kaufen kann), indem man, am Kiel entlang von unten beginnend und zur Spitze fortschreitend, je 2—3 Halme über das Messer zieht. Mittels der Kraft von Daumen und Zeigefinger der rechten Hand wird man hübsche Locken erzielen, die, je mehr man übt, immer voller und reicher werden. Man muß sich nur hüten, die einzelnen Federnhalme auszureißen und muß die Locken immer nach oben, eine an die andere legen, was sehr gut aussieht.

Schwarze und braune Strohhüte lassen sich sehr gut auffrischen, indem man sie vom Staub befreit und dann mit Hutlack, der in verschiedenen Farben in den Apotheken und Droguerien zu bekommen ist, mittels Pinsel anstreicht. Man sorge dafür, daß der Hut die richtige Façon erhält und lasse ihn dann, womöglich auf einem Hutstock liegend, trocknen.

Eiserne Oefen glänzend zu machen. Wenn im Frühjahr das Heizen aufhört, ist die Hausfrau darauf bedacht, die oft unansehnlich gewordenen Eisenöfen oder die Eisenteile an Kachelöfen wieder aufzufrischen. Zu dem Zwecke kauft man sich in der Droguerie Graphit (für 20 Cts. reicht man weit), feuchtet nur einen kleinen Teil davon mit Wasser an und trägt die Mischung mit sauberer Bürste auf. Man reibt dann tüchtig nach, bis das Eisen glänzend geworden ist. Zu bemerken wäre hiebei, daß man die Bürste nachher nicht wieder verwenden kann; man benütze deshalb eine alte, die aber rein sein muß.

Kümmelsuppe. 200 Gr. Brotdünkli 9,4 Cts., 30 Gr. Fett 9,6 Cts., 30 Gr. Mehl 1,5 Cts., 3 Gr. Kümmel 0,5 Cts., 20 Gr. Salz 0,28 Cts., 2 Liter Wasser. Total: 21,28 Cts. 200 Gr. gebähte Brotdünkli werden in der Suppenschüssel mit kochendem Wasser übergossen, in 30 Gr. heißem Fett 30 Gr. Mehl mit einem halben Kaffeelöffeli Kümmel gelb geröstet, sowie auch eine Weile das nötige Salz damit; dann kommt noch das angebrühte Brot samt dem Wasser hinzu und die Suppe wird gekocht, bis sie kräftig schmeckt. Kochzeit: 1/2 Stunde.

Schellfisch. Zeit der Bereitung 30 Minuten. Zwei mittelgroße Fische schuppt und reinigt man, schneidet sie in Portionstücke, salzt sie und thut sie in kochendes Salzwasser, dem man eine Zwiebel, zwei Lorbeerblätter und einige Pfefferkörner zugefügt hat. Man läßt sie langsam gar ziehen, zerläßt nun 75 Gr. Butter, gibt 4 Löffel Fischwasser, 6 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt und etwas Zitronensaft dazu und servirt diese Sauce zu dem mit gehackter Petersilie bestreuten Fisch. — Nach Belieben kann statt Zitronensaft 3 Löffel Tomatenbrei der Sauce zugesetzt werden.

Rindfleisch nach Wildpretart. Ein saftiges Stück Rindfleisch wird mit viel Gewürz und gutem Weinessig 2—3 Tage gebeizt, dann fein gespickt, in einer Kasserolle auf Speckscheiben schön gelb gebraten, nach und nach die Hälfte der Beize und 3—4 Schöpflöffel voll Fleischbrühe beigefügt und das Fleisch darin weichgedämpft. Auf 3 Pfund Fleisch röstet man 3 Eßlöffel Zucker braun, löscht mit einer kleinen Tasse saurem Rahm ab, fettet die Brühe, in welcher das Fleisch gedämpft wurde, gut ab, fügt Rahm und Zucker bei und läßt es damit anziehen und passirt sie über das Fleisch.

Lungenmus. Lunge und Herz eines frischgeschlachteten Kalbes werden zerschnitten, mehrmals gewaschen und so lange in Salzwasser gekocht, bis das Herz weich ist, worauf man beides aus der Brühe nimmt, zerhackt und unter häufigem Umrühren eine Viertelstunde in Butter dünstet; man thut noch zwei geriebene Brötchen, etwas geschnittene Petersilie, ganz wenig Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, gießt einen Teil der Lungenbrühe zu, läßt das Mus einigemal aufkochen und zieht die Brühe zuletzt mit zwei Eidottern ab.

Ramequin. 4 Eigelb werden mit 1/2 Liter Rahm gut gerührt, dann 120 Gr. geriebener fetter Käse, ein wenig Salz und der Eierschnee beigemischt, 4—5 nicht zu dicke Weißbrotschnitten in heißer Butter gelblich gebacken, diese in eine bestrichene Bratpfanne gelegt, obige Fülle darauf geschüttet und im heißen Ofen schön gelb gebacken. Dies gibt 3 Portionen, die Portion kommt auf zirka 35—40 Rp. Obiges Ramequin ist sehr fein. Ein billigeres für den Arbeitertisch könnte man als zweite Art hinstellen. Streiche eine feuerfeste Platte gut aus, bringe in Milch getauchte geschnittene Brotscheiben hinein, verrühre 2 Eier mit 2 Tassen Milch, 1/4 Pfund Käse und ein wenig Salz, schütte dies darüber und backe wie oben.

Aus „36 bewährte Rezepte für Käsespeisen."

Nüßlisalat. Zutaten für 6 Personen: 180 Gr. Nüßlisalat, 75 Gr. (2 1/2 Eßlöffel) Oel, 4 Gr. Salz, 1 Messerspitze weißer Pfeffer, 1 1/4 Eßlöffel Weinessig, 3/4 Eßlöffel gewiegter Schnittlauch, 1 Theelöffel Petersilie. Der sauber erlesene Salat muß, um das Oel überall gut annehmen zu können, möglichst trocken sein, daher nach möglichst schnellem, in frischem Wasser und tiefem Gefäß erfolgtem Waschen nicht etwa mit den Händen ausgedrückt, sondern in einem an den Zipfeln festgehaltenen Tuche, Korbe oder dergleichen Durchlassendem so lange leicht hin und her geschwenkt werden, bis er völlig abgetropft und möglichst trocken ist. Den Salat mischt man nun wie alle rohen Salate, zuerst mit dem Oel, erst

nachher mit den andern Zutaten und vermengt alles mit 2 Horn- oder Holzlöffeln gut durcheinander ohne zu drücken. Man belegt den Nüßlisalat auch nach Belieben mit hartgesottenen Viertelseiern.

Kartoffeln in der Buttersauce. 1½ Kilo Kartoffeln 15 Cts., 30 Gr. Salz 0,42 Cts., 40 Gr. Butter 12,8 Cts., 20 Gr. Zwiebeln 1 Ct., 2 Löffel Mehl (20 Gr.) 1 Ct., Petersilie 0,5 Cts., 2 Deziliter Milch 4 Cts., 2 Liter Wasser. Total: 34,72 Cts. 1½ Kilo geschälte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden gut gewässert und in Salzwasser weichgekocht, dann wird das Wasser abgeschüttet. In 40 Gr. Butter läßt man eine fein geschnittene Zwiebel und 2 gestrichene Löffel Mehl gelb werden, gießt eine Tasse Fleischbrühe (oder in Ermanglung derselben Wasser) und nach Belieben ebenso viel Milch daran, läßt ¼ Stunde kochen, legt die Kartoffeln und fein verwiegte Petersilie hinein, rührt gut um, richtet an und servirt. Die Kartoffeln können auch, nachdem sie gewässert sind, gleich in die Sauce gelegt und gekocht werden. Beim Rühren achte man darauf, daß die Kartoffelscheiben nicht zerbrechen. Auch in der Schale gesottene Kartoffeln können in dieser Sauce aufgekocht werden. Kochzeit: 1 Stunde.

Aus „Volkart's Kochbüchlein".

Flammeri von Gries. In 1 Liter frische Milch thut man zwei Eßlöffel gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Zitrone und zehn bis zwölf geschälte und gestoßene bittere Mandeln, läßt die Milch langsam zum Sieden kommen und quirlt 125 Gr. feinen Gries darin ein, welcher unter beständigem Umrühren ausgequellt wird. Hierauf mischt man 20—25 Gr. sehr frische Butter und den steifen Schnee von vier Eiweißen unter die kochende Masse, schüttet sie in eine genäßte Form, läßt sie starr werden und reicht eine kalte Kirsch- oder Punschsauce dazu. Anstatt der Mandeln kann man ebensogut Vanille in den Flammeri thun und diesen überdies nach Belieben noch mit einigen Eidottern verrühren.

Feine Sandtorte. 200 Gr. süße Butter zerläßt man im bain-marie, gießt sie vom Satz ab und läßt bereits kalt werden. Rührt sie nun schaumig und gibt 2 Eigelb, 2 ganze Eier, 200 Gr. Zucker, 200 Gr. Maizena- oder Kartoffelmehl und etwas geriebene Zitronenrinde bei, indem man abwechselnd ein halbes Ei, einen halben Löffel Zucker, einen halben Löffel Mehl, dann ein halbes Eigelb mit Zucker und Mehl hineinrührt. Zuletzt schlägt man noch einen Löffel feinen Rum darunter, füllt die Masse ein, bäckt eine halbe Stunde und nimmt die Torte erst erkaltet aus der Form.

Gesundheitspflege.

Ueber eine Verbesserung der Schuh- und Stiefelsohle teilt Bütow in der „Deutschen Medizinalzeitung" folgendes mit: Für eine rationelle Bekleidung des Fußes muß ganz vorzugsweise die Form des Fußes maßgebend sein; die Schönheit darf erst in zweiter Linie berücksichtigt werden. Die Sohle, der wichtigste Theil der Fußbekleidung, muß genau der Form des Fußes angepaßt sein. Während der Körper auf einem Fuße ruht und wie beim Gehen sich möglichst nach vorn neigt, wird mit einem Bleistift auf einem Bogen Papier, auf dem der Fuß ruht, seine Kontur gezeichnet. Eine Wölbung der Vordersohle, wie sie kahnförmig nach unten konvex mit sowohl nach den Seiten wie nach vorn aufgebogenem Rande oft angefertigt wird, ist zu verwerfen. Der Absatz sei niedrig und nehme den hintersten Theil des Stiefels ein. Ein hoher Absatz verlegt den Schwerpunkt des Körpers zu Ungunsten der Wölbung des Fußes. Um den sogenannten Spann herum muß das Oberleder fest anliegen, weil sonst der Stiefel schlotterig sitzt. Um aber den hierdurch oft erzeugten Druck zu beseitigen, muß der Fuß nach unten zu ausweichen können. Dies wird erreicht durch eine nachgiebige, aus Oberleder hergestellte Mittelsohle. Alle die Gebrechen, die eine feste Mittelsohle erzeugt (Plattfuß, Hühneraugen, Ballen und Blutstockungen) werden mit der beweglichen Mittelsohle vermieden.

Krankenpflege.

Die warme Milch als Heilmittel. In Ostindien wird nach den Aussagen von Dr. Clarke, die warme Milch als Mittel gegen Magenschmerzen und Durchfall sehr häufig gebraucht. Die Milch soll aber nicht etwa gekocht sein, sondern muß nur erwärmt werden. Der erwähnte Arzt hat damit in mehr als 50 Fällen die heftigsten Diarrhöen innert 6—12 Stunden gestillt, auch bei Ruhrkranken, bei denen kein anderes Mittel wirken wollte, ist ein ebenso günstiger Erfolg erzielt worden. Zu empfehlen ist, alle 3—4 Stunden ¼ Liter Milch zu sich zu nehmen, wenn man an obgenannten Uebeln leidet. Ist es dem Patienten nicht möglich, dieses Quantum auf einmal zu trinken, so kann er es in kleinen Zwischenräumen zu sich nehmen. Auch bei Scharlach und typhösen Fiebern soll das gleiche Mittel schon sehr günstig gewirkt haben.

Zum Stillen der Blutungen bei äußern Verletzungen werden in ländlichen Kreisen noch viel zu oft die Spinngewebe benutzt. Was für unheilvolle Folgen ein solches „Heilmittel" haben kann, teilt die französische Zeitschrift „la Nature" in einem Beispiel mit.

Ein Mann im Innern Frankreichs hatte sich beim Zerkleinern des Holzes mit dem Beil am Daumen verwundet. Sofort waren dienstfertige Leute da, welche in allen Ecken nach Spinngeweben suchten, um damit das Blut zu stillen. Schließlich feuchtete man die Gewebe noch mit Oel an. Der ganz vertrauensvolle Patient ließ alles mit sich geschehen und befand sich auch bis zum Abend wohl dabei. Aber schon gegen Morgen mußte der Arzt herbeigerufen werden; das Leiden verschlimmerte sich mit jedem Tag, der Appetit verschwand, die Lippen verzogen sich. Der Aermste hatte den Starrkrampf (Tetanus) im höchsten Grade und verstarb nach acht unsäglichen Schmerzenstagen. Wie konnte es auch anders kommen? Die Spinngewebe, die oft monatelang in Stallungen und Scheunen hängen, sind mehr oder weniger mit Staub bedeckt, der aus einer Unzahl von Mikroben oder Krankheitsstoffen besteht. Sobald diese in's

Blut übergehen, so kann Blutvergiftung und Starrkrampf die Folge sein.

Kinderpflege und Erziehung.

Ueber das Zahnen der Kinder. Wie habe ich immer die Mütter beneidet, die mir von den Ueberraschungen durch plötzliches Entdecken von neuen Zähnchen bei ihren Kindern rühmten! Nur daß dies gar nicht immer die kräftigsten, sondern sogar manchmal recht knochenschwache Kinder waren, deren Kieferknochen eben dem Zahndurchbruch nicht viel Widerstand leisteten. Also liegt in dem schweren Zahnen immerhin manchmal noch ein gewisser Trost! Der unruhige Schlaf, die Unregelmäßigkeit des Appetits, die geringe Gewichtszunahme, die Launenhaftigkeit und Heftigkeit, dies alles muß eben doch mit den meisten Kindern durchgemacht werden, auch die Empfindlichkeit gegen jede äußere Schädlichkeit. Es ist eine überaus thörichte Meinung, daß Brust- und Darmkatarrhe während des Zahnens nichts zu bedeuten haben, ja sogar daß Durchfall den Kindern zu dieser Zeit gesund sei! Achte im Gegenteil während des Zahnens mit besonderer Sorgfalt auf jede krankhafte Erscheinung. Leichter als zu andern Zeiten steigert sich eine vernachlässigte kleine Störung zu einer ernstlichen Erkrankung. Sorge besonders für Kühlhaltung des Köpfchens und regelmäßige Stuhlentleerung, um einer Gehirnreizung vorzubeugen. Gieb dem Kinde, um es zu unterhalten und zu beruhigen, etwas Unschädliches und nicht zu Hartes zum Kauen, eine Iriswurzel, ein unbemaltes Kautschukspielzeug, eine harte Brotrinde. Reiche ihm lauwarmes Zuckerwasser, wenn Du den Eindruck hast, daß es durstig ist. Im übrigen überlaß das Zahnen der Natur; mit künstlichen Mitteln kannst Du dem Kinde nichts erleichtern.

Aus „Die Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" von Dr. M. Heim. (Preis 15 Cts.)

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat März.

Wo der Frühjahrsschnitt der Obstbäume und -Sträucher noch nicht beendet ist, ist diese Arbeit nachzuholen. Erdbeeren pflanze man auf gut zubereitete Beete. Die in diesem Monat schon blühenden Pfirsich- und Aprikosenspaliere schützt man gegen Nachtfröste durch Verhängen mit Decken. Im Gemüsegarten kann man Bohnen, Rüben, Schwarzwurzeln, mittelfrühen Kopfsalat; Radieschen und Sommerrettige säen. In der zweiten Hälfte des Monats sät man alle Kohlarten mit Ausnahme des Winterkohls auf gut zubereitete Anzuchtbeete des freien Landes. Frühkartoffeln können gepflanzt werden. Spargelbeete grabe man um und bestelle den übrigen Theil des Gemüsegartens zu späterer Bepflanzung.

Eine frühe Bebauung des Gemüsegartens läßt sich aber selbstverständlich nur bei zeitig eintretendem Frühjahr vornehmen, bei schwerem Boden beginne man erst damit, wenn derselbe genügend durchwärmt ist. Ein zu kalter, nasser Boden hindert das Wachstum und Gedeihen der Pflanzen.

Im Ziergarten wird das Schneiden und Pflanzen der Sträucher, wo es noch nicht geschehen, beendet. Die eingedeckten Sträucher, Rosen ꝛc. werden aufgedeckt, an Pfähle gebunden, die Beete gereinigt, Rasenkanten abgestochen ꝛc. Die Blumenbeete werden mit Pensée, Vergißmeinnicht ꝛc. bepflanzt. Hyazinthen, Tulpen ꝛc. und andere Zwiebelgewächse, die im Herbst gelegt wurden, entfalten jetzt ihre Blüten. Levkojen, Astern, Zinnien, Phlox, Sommernelken und andere Blumen, die einer Vorkultur bedürfen, werden in Frühbeete oder im Zimmer in Holzkästen gesät und später pikirt. Man beendet jetzt auch das Versetzen der Blattpflanzen.

Tierzucht.

Die Eierschalen als Nahrungsmittel für das Vieh. Die Eierschalen haben einen großen Wert, der bis jetzt allerdings noch nicht allgemein bekannt ist. Sie sind sehr reich an phosphorsaurem Kalk und geben, mit dem Futter vermischt, eine gute Nahrung für junges Vieh. Zu diesem Zwecke werden die Eierschalen selbstverständlich fein pulverisirt. Man kann vorzügliche Resultate durch Beimischung von Eierschalen unter das Futter erzielen bei der Aufzucht von Kälbern, Fohlen ꝛc. Speziell bei der Hühnerzucht sind sie schon besser, aber auch immer noch nicht genug gewertet. Der Ankauf von Eierschalen bei Feinbäckern ꝛc., die diese als unnützen Abfall wegwerfen, ist daher zu empfehlen. Viele Landwirte können auf Verlangen die Schalen von ihren Abnehmern für Eier oft wieder unentgeltlich erhalten.

Federnpflege bei Papageien. Da sich im Gefieder reichlich Federnstaub sammelt, muß der Papageikäfig recht geräumig sein, damit der Vogel ungehindert die Flügel schlagen und den Staub entfernen kann. Wo dies nicht geschieht, verstopfen sich die Hautporen und entstehen dann allerlei Krankheiten, Geschwüre, Hautjucken, die dann zum Selbstrupfen führen. Es empfiehlt sich auch, die Papageien etwa zwei Mal in der Woche mit einem kleinen Blasebalg gründlich abzublasen und sie mit reinem, stubenwarmem Wasser, dem man etwas Cognac beigemengt hat, aus einer kleinen Blumenspritze zu bespritzen. Natürlich muß er dabei gegen Zugluft oder Kälte geschützt werden und

bis zur völligen Abtrocknung des Gefiebers in der Stubenwärme von etwa 18° C. verbleiben. Wo sich ein Vogel daran gewöhnt hat, gerne und oft ein Bad zu nehmen, fällt die Notwendigkeit solches Bespritzens weg. Außerdem soll man allen Papageien ermöglichen, sich in staubfreiem, reinem, ganz trockenem Sande zu baden, was sie nach Art unserer Hühner an heißen Tagen sehr gerne thun.

Heranwachsende Hähne in zu engem Raume zu halten, ist jedenfalls vom Uebel. Denn wenn die schwächeren nicht hinlänglich Platz haben, um den stärkeren aus dem Wege zu gehen, so leidet zum Mindesten ihr Gefieder durch Brechen oder Einknicken der Federn.

Antworten.

15. Die Champignonzucht soll dem Vernehmen nach nur im Großbetrieb ganz lohnend sein. Vielleicht machen Sie vorerst im Kleinen einen Versuch und fällt er gut aus, so können Sie ja immer noch die Anlage umfangreicher gestalten. Die Brut soll in den Samenhandlungen zu bekommen sein. Ein Spezialzüchter ist Ernst Wendisch, Berlin N. W. Lehrterstraße 28a. Ausführliche Anleitungen zum Anbau der Champignons erhält man beim Bezug der Brut. Abonnent in Deutschland.

16. Ich empfehle Ihnen das Lehrbuch von Fräulein Schneider, Lehrerin an der Frauenarbeitsschule Basel und das Arbeitsschulbüchlein zum Selbstgebrauch für Schülerinnen von J. Strickler, umgearbeitet von Fräulein J. Schärer, zürch. kant. Arbeitsschulinspektorin. Es enthält alles, was ein Hausmütterchen im Bezug auf einfache Wäscheschneiderei wissen soll. Preis Fr. 2 — Verlag Schultheß & Cie. in Zürich, 5te Auflage. B.

17. Im Nachstehenden finden Sie einige Rezepte von Reisspeisen, die Ihrer Jungmannschaft schmecken dürften.

Reiskuchen. Man kocht den Reis in Milch, der man etwas Zucker zugesetzt, etwa 3/4 — 1 Stunde, die Körner müssen noch ganz bleiben, und der Brei sich von der Pfanne lösen, dann nimmt man diese vom Feuer und gibt auf 1½ Liter Milch 2 Eier und ein Eßlöffel voll Zimmt hinzu und backt dies zuletzt in einer gut bestrichenen und mit Gries oder Mehl ausgestreuten Kuchenform bis der Kuchen gelbbraun ist. Er kann warm oder kalt mit Obst- oder Weinsauce servirt werden.

Reis mit Aepfeln. Mit Wein und Zucker gekochte Apfelschnitzchen werden kalt gestellt (es genügt oft auch ein kleiner Rest) dann werden sie in eine bestrichene Kuchenform zwischen zwei Lagen mit Milch und Zucker gekochten Reis sorgfältig eingefüllt und gebacken. Man kann auch die Form mit gelbgebranntem Zucker ausgießen. — Eine andere Art und schneller bereitet ist folgende: Apfelmus und Reismus lagenweise auf die Platte dressirt, nach Belieben mit Konfekt garnirt und warm servirt.

Reis im Ofen. 1 Tasse voll Reis wird mit 7 Tassen voll Milch, etwas Salz und Zucker in einer mit Butter bestrichenen Bratplatte in den heißen Ofen gestellt bis sich oben eine schöne gelbe Haut gebildet hat. (mindestens 1—1½ Stunden).

Gebranntes Reismus. Man kocht ½ Pfund gewaschenen Reis mit 1½—2 Liter Milch weich, doch so, daß die Körner ganz bleiben und richtet den Brei auf eine Platte an, gibt den steifen Schnee von 3—6 Eiweiß und einige Löffel Zucker darüber, bestreut das Mus mit Zucker und brennt es mit der Glühschaufel.

Gestreifter Reispudding. Von gewöhnlichem Reisbrei mit Milch und Zucker gekocht, nimmt man die Hälfte, mengt etwas geriebene Chocolade darunter und füllt in eine mit kaltem Wasser gespülte Form abwechselnd von dem braunen und weißen Reis nebeneinander. Nach dem Erkalten wird er gestürzt und eventuell mit Chocoladesauce servirt. J. R.

18. Da ist guter Rat teuer. Aus Essig läßt sich schwerlich etwas anderes machen als Salat und wieder Salat! Sie können den Essig im Sommer auch zu Einmachzwecken benützen. Hausfrau in B.

Fragen.

19. Ich hörte kürzlich von einem Büchlein, „Häusliches Glück" betitelt, das sehr billig sein soll und seiner Vortrefflichkeit wegen in keinem Haushalt fehlen dürfe. Kann man mir vielleicht näheres darüber sagen, den Inhalt, Preis und Verlag bezeichnen? Paßt es auch für ganz einfache Leute? Besten Dank zuvor.

Braut eines Handwerkers.

20. Wie lassen sich Warzen vertreiben? Unsere Mädchen haben solche an den Händen. Wir haben schon manches probiert, aber immer kommen dieselben wieder zum Vorschein. Um gütige Auskunft wäre dankbar

Fr. M. in O.

21. Gibt es vielleicht ein Mittel, den widerwärtigen, sogenannten Speckglanz auf dunkeln Herrenkleidern zu beseitigen. Ich wusch letzthin, einzig nur dieses Glanzes wegen, eine ganze Kleidung; an den Beinkleidern, wo er am stärksten gewesen, ging er nicht ganz weg, und jetzt, nach einwöchentlichem Tragen, glänzen einige Stellen schon wieder wie ein Spiegel. Der Stoff ist natürlich ganzwollen, aber repsartig gewoben.

22. Bitte freundlich um ein gutes Rezept zu Maizenapudding. Hausmütterchen.

Bestes und billigstes Kochbuch:

Volkart's Kochbüchlein

Erster Teil
von
Volkart's Koch-, Haushaltungs- & Gesundheitsbüchlein
mit 20 Speisezetteln samt Berechnungen und Rezepten, weitere Kochrezepte und Anleitung zum Zusammenstellen von einfachen Mahlzeiten behufs richtiger Ernährung.

Broschirt 90 Cts., steif brosch. Fr. 1.20 beim Verleger **W. Coradi-Maag, Zürich III**, sowie **durch alle Buchhandlungen.**

Reese's Backpulver
f. Kuchen, Gugelhopf, Backwerk, etc.
anerkannt vorzügl. ***Ersatz für Hefe.***
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Car. F. Schmidt, Zürich.

ist die beste.

(W587)

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