

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

Band: 8 (1901)

Heft: 13

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: 02.01.2026

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

Haushaltsschöpfer

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

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Goradi-Stahl in Zürich.

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

Nr. 13. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 13. Juli 1901.

Ein gutes Wort.

Gar viele, die mit vollen Händen Almosen an die Armen spenden, Sie würden nie doch für ihr Leben Ein Wort zu viel dem Nächsten geben, Ein einzig gutes Wort zu viel.

Sie wissen nicht, wie oft hiernieden So manchem Armut ist beschieden, Armut an Liebe, Trost und Freuden, Weil diese sich zum Geben scheuten Und der zu Holz zum Bitten war.

Und dennoch öffnen gute Worte Nicht selten wohl die Himmelspforte Nicht nur für den, der sie empfangen, Für jenen auch, der mit Verlangen Dem andern wohlzuthun, sie sprach.

E. v. Brandis.



Das Servieren der Früchte.

Der Obst- und Beerenmarkt versorgt uns in der gegenwärtigen Jahreszeit mit Früchten aller Art und verspricht uns für Herbst und Winter noch manchen Genuss nach dieser Richtung hin. Es kommt nun beim Servieren am Familientisch sehr viel auf das einladende Aussehen dieser Früchte an; hübsch arrangierte Früchtekörbchen und Teller werden immer willkommen sein und rasche Abnehmer finden. Das Auge will seinen Genuss haben, bevor der Gaumen an die Reihe kommt.

Kirschen und Weichseln kann man am leichtesten bergartig aufrichten, ohne daß man einen Stiel sieht, wenn man sie in einen Trichter einlegt und dabei alle Stiele gegen die Mitte kehrt, zuerst giebt man jedoch ein Weinblatt in denselben,

damit keine Kirsche zu tief einsinke. Ist der Trichter dann vollgelegt und zwar mit den schönsten Früchten am Rande, deckt man Weinlaub und einen Teller darüber, stürzt es zusammen um, hebt dann den Trichter vorsichtig ab und nimmt das Blatt weg. Auch ohne Trichter kann man sie in dieser Art auflegen, indem man den Stengel immer zwischen den unteren Reihen Kirschen hineinstecht, wobei man auch Kirschen von verschiedener Farbe zierlich einlegen kann.

Beeren aller Art häuft man über Weinlaub auf und serviert gestoßenen Zucker dazu; Melonen schneidet man zu Spalten und legt diese über Weinblätter in einer Schüssel auf oder man schneidet sie unten flach ab, daß sie gerade stehen und schneidet jede zweite Spalte so heraus, daß die übrigen oben und unten noch zusammenhalten, worauf man die Kerne herausputzt und die Melone über Weinlaub auf die Schüssel stellt, dann die herausgeschnittenen Spalten an ihrer vorigen Stelle einsteckt, jedoch mit der Rinde abwärts niedergelegt. Gestoßener Zucker wird mit herumgereicht. Dieser wird in einem dazu geeigneten Gefäße dazu gegeben oder auf eine Untertasse gehäuft, glattgestrichen, mit einem Kaffeelöffel oder dergleichen zierlich eingedrückt und mit einem solchen aufgestellt.

Ananas schneidet man zu Scheiben, setzt sie wieder wie ganz zusammen und über Weinlaub auf einen Teller und serviert Zucker dazu, oder man kann sie geschält zu Spalten geschnitten auflegen und mit Zucker bestreuen.

Obst wird über Weinlaub auf Desserttellern, Körbchen &c. aufgerichtet. Apfel, Birnen u. dergl. werden vorher mit einem Tuch abgewischt, von Weintrauben mangelhafte Stellen ausgeschnitten, Pfauen (Zwetschgen) jedoch so wenig wie möglich berührt, damit sie den Reif, das Zeichen der Frische, nicht verlieren. Nüsse schlägt man so auf, daß die ganze Schale aufgesprungen ist, oder man löst den Kern vorsichtig heraus, daß er

ganz bleibt, wobei man auch das seine gelbe Häutchen von demselben abschält. Beim Auslegen dreht man die schönste Seite der Früchte gegen außen, wechselt mit Farben und Formen ab und giebt kleine Weinblätter dazwischen.

Orangen als Dessert legt man für sich allein auf oder giebt sie in Spalten geteilt, in Zucker gedreht, auf Teller und gestoßener Zucker dazu.



Alkoholfreie Obst- und Traubenweine.

Die alkoholfreien Weine, welche schon seit einigen Jahren durch die „Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine Bern“ in Meilen am Zürichsee in den Handel gelangen, sind durch Erhitzen haltbar gemachte (pasteurisierte oder sterilisierte) Fruchtsäfte. Es sind dieselben also nichts anderes als haltbar gemachte süße Moste aus Trauben, Apfeln und Birnen.

Wie bekannt, wird das Verderben von Nahrungsmitteln, d. h. das Faulen oder Gären derselben durch mikroskopisch kleine Pilze verursacht, welche, für unser Auge unsichtbar, sich überall einfinden. Zum Haltbarmachen (Konservieren) der Nahrungsmittel, wendet man eine Erhitzung auf eine bestimmte Temperatur an, welche genügend sein muß, um die verschiedenen kleinen Lebewesen abzutöten. Zugleich muß natürlich dafür gesorgt werden, daß eine Ansteckung nicht mehr möglich ist, weshalb man luftdicht verschließende Gefäße — bei alkoholfreien Weinen mit gutem Kork verschene Flaschen — anwenden muß. Die Herstellung von Konserven ist bereits zu einer ausgedehnten Industrie herangewachsen, besonders seitdem man sie auf wissenschaftlicher Grundlage betreibt.

Während man früher nur durch Einkochen oder Dörren seine Nahrungsmittel haltbar zu machen suchte, wobei immer eine gänzliche Veränderung derselben vor sich geht, sucht man sich heute dieselben in ihrer ursprünglichen Zusammensetzung zu erhalten.

Die alkoholfreien Weine, welche sich sowohl aus Beerenobst als auch aus Kernobst und Trauben gewinnen lassen, werden nach dem Verfahren Müller-Thurgau hergestellt, d. h. bei einer möglichst niedrigen Temperatur, bei nur 65° C, damit kein Kochgeschmack entsteht und das herrliche Aroma der Früchte nicht verloren geht. Die Weine werden immer zweimal pasteurisiert (d. h. auf 65° C erhitzt, um die Pilze zu töten), ein erstes Mal in besonderen (Sterilisations-) Maschinen, von wo sie in vorher von Pilzen befreite (sterilierte) Fässer zur Lagerung gelangen und das zweite Mal nach dem Filtern und Auffüllen in Flaschen. Besonders die Lagerung des Saftes im Fäß bietet große technische Schwierigkeiten, da eine einzige Hefezelle das ganze Fäß in Gärung versetzt, falls sie hineingelangt.

Während durch die Gärung der Fruchtsäfte eine vollständige Zersetzung der Nährstoffe stattfindet und ein als Nahrung gänzlich wertloses Produkt entsteht, bleiben bei den unvergorenen Weinen der leichtverdauliche Fruchtzucker und das Eiweiß vollständig erhalten.

Nach Berechnungen von Prof. Dr. Müller-Thurgau beläuft sich bei vergorenen Obst- und Traubenweinen der Verlust an Nährstoffen namentlich Zucker, durch den Gärungsvorgang per Jahr für die Schweiz auf rund 10 Millionen Franken und zwar gestützt auf folgende Thatsachen:

Die Schweiz erzeugt durchschnittlich per Jahr: an Wein 1,000.000 hl

zu 15 kg Zucker = 15,000.000 kg Zucker

an Obstwein 800.000 hl

zu 10 kg Zucker = 8,000,000 kg Zucker

somit total: 23,000,000 kg Zucker

23 Millionen Kilogramm Zucker zu 0,45 Fr. berechnet, geben die ansehnliche Summe von 10,350,000 Fr.; hiebei ist der Verlust an Eiweißstoffen nicht eingerechnet.

Es können somit durch das Verfahren Müller-Thurgau riesige Mengen sonst verloren gehender Nährstoffe der Menschheit erhalten bleiben, was um so erfreulicher ist, als man zur Erkenntnis gekommen, daß Zucker, insbesondere Fruchtzucker, das hervorragendste Mittel zur Herstellung und Erhaltung der Muskelkraft ist und nicht etwa die einseitige Eiweißnahrung. Auch dem Bauer wird dadurch eine neue Quelle des Absatzes für seine Obst- und Traubenprodukte eröffnet, was dem vielgeplagten Manne wohl zu gönnen ist.

Die alkoholfreien Obst- und Traubenweine bilden ein äußerst willkommenes Förderungsmittel für die Abstinenz und wenn ihre Preise noch etwas hoch erscheinen, so gestatten die Eigenschaften dieser Weine, sparsam mit denselben umzugehen; auch fällt der Anreiz zur Unmäßigkeit, wie ihn der Alkoholgenuss verursacht, weg; sie wirken dem immer mehr überhand nehmenden Genuss alkoholhaltiger Getränke entgegen, tragen bei zur Förderung von Anstand und Sittlichkeit, zur Hebung körperlicher und geistiger Gesundheit sowie des Familienglückes und zur Vermeidung von Unglücksfällen und Verbrechen, die zu einem großen Teil mit den Folgen des Alkoholgenusses in Verbindung stehen.

Für Kinder, Kranke, besonders Fieberkranke und Genesende bilden sie eine vorzügliche Erfrischung mit einem dem Körper leicht zuzuführenden Nährwert.

Eine solche geschilderte Umwandlung in der Verwendung der Fruchtsäfte hat auch eine Erhöhung des Wohlstandes im Gefolge. Da die unvergorenen Weine nicht zum Trinken über den Durst, nicht zur Unmäßigkeit verführen, nimmt bei ihrem allgemeinen Gebrauch der Konsum von Getränken überhaupt ab, was nebst den schon angeführten Vorteilen von selbst Ersparnisse herbeiführt.

Aus Volkarts „Lehre von den Nahrungsmitteln“.

Vom Salat.

Von Frau S.

Eigentlich ist man Salat immer, zu jeder Jahreszeit, denn Stoffe dazu entnimmt der Mensch allen Naturreichen; es giebt nicht nur vegetabilischen Salat aus allerhand grünen Gemüsen, Kräutern, Kartoffeln, Wurzeln *et c.*, sondern auch Fische, Krebse und Fleisch werden zu Salaten verarbeitet. Allerdings sind es in der warmen Jahreszeit ganz besonders zwei Arten von Salat, die in herboreggender Weise den Tisch bereichern, das ist der grüne Kopfsalat und der Gurkensalat.

Der erstere ist nicht allein sehr wohlschmeckend und erfrischend, sondern er wird auch als höchst gesund erklärt, da in seinen Blättern blutbildende Stoffe vorhanden sind. Die großen, runden, etwas gerunzelten Blätter des Kopfsalats (Lattich oder Staudensalat) schließen sich vor der Entwicklung des Stammes und der Blüte zu einem mehr oder weniger festen Kopf, wodurch die inneren Blätter ganz besonders zart und köstlich bleiben. Er wird entweder nach der Zeit seines Erscheinens in Frühsalat (der meist in Treibereien gezogen wird), in Sommer- und Wintersalat eingeteilt oder aber nach seiner verschiedenen Form, Festigkeit und Farbe. Frühsalate sind der Steinkopf, der zartgelb gefärbte „Eiersalat“, der holländische rotgelbe und der frühe Prinzenkopf; unter den Sommersalaten sind der asiatische, der Versailler, der große Berliner, der Mailänder, der Doppelkopf *et c.* besonders wohlschmeckend.

Von Wintersalaten sind besonders gut der sogenannte Ostersalat, sowie der holländische braune und gelbe, der Pariser und der Schwedenkopf.

Natürlich steht zur Winterszeit in den Städten der aus in- und ausländischen Treibereien bezogene Kopfsalat stets hoch im Preise, ein gar zierliches Köpfchen kostet meist 20—30 Cts. Desto wohlfreier ist er im Sommer und bildet besonders zur Zeit eine beliebte, erfrischende Zuspeise zu Braten, Schinken, Eierspeisen *et c.*

Gewöhnlich wird der Salat nur mit Del, Essig *et c.* vermischt, doch ist auch der Fall nicht selten, daß eine regelrechte Salatsauce dazu bevorzugt wird. Außerdem giebt es noch andere Bereitungsarten, die manchem Geschmack besonders zusagen, z. B. die mit saurem oder süßem Rahm, mit gebratenem Speck an Stelle des Dels, mit Zwiebeln und Schnittlauch, mit verschiedenen Kräutern *et c.*

Die Hauptsache bei der Bereitung eines wohlschmeckenden Kopfsalats ist, daß die Blätter vollständig trocken sind, es darf kein Tropfen Wasser an ihnen haften. Um besten läßt man sie nach dem Waschen zunächst in einem Siebe oder Salatkorb ablaufen, dann schüttelt man sie tüchtig in einem trockenen, sauberen Tuche hin und her.

Mit Del soll beim Anmachen des Salates nicht gespart werden, wie schon ein altes Wort sagt: „Zur Bereitung eines guten Salates gehören vier Personen: ein Verschwender, der das Del, ein

Geiziger, der den Essig, ein Weiser, der das Salz hinguthut und ein Narr, der den Salat zusammenmischt.“ Zu viel Salz macht den Salat unschmeckhaft, zu viel Essig benachteiligt den Geschmack, aber mit dem Del, welches das Gericht auch besonders nahrhaft macht, sollte niemals gespart werden. Natürlich gehört in erster Linie gutes, feines Olivenöl dazu.

Sobald man eine Salatsauce röhrt mit Eiern, Del, Essig *et c.* wird sie ganz besonders aromatisch und wohlschmeckend, wenn ihr ein bis zwei Theelöffel in einem kleinen Tassenkopf Wasser aufgelöste Maggiwürze beigefügt werden. Diese Würze, die nichts anderes sein will, als eine Verbesserung bei Suppen, Saucen *et c.*, kann wirklich eine „Königin der Würzen“ genannt werden und sie hat sich auch schon in allen Küchen einen Platz erobert. Neben dem Vorzug ihrer Güte ist sie auch sehr billig.

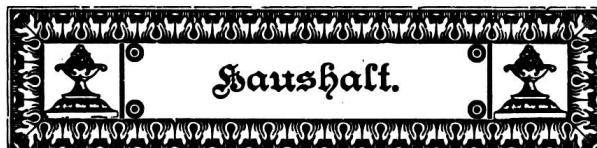
Wenn gebratener Speck die Stelle des Dels vertreten soll, so nimmt man zu 5—6 Köpfen Salat ungefähr 60—65 Gr. guten, festen Speck, schneidet ihn in recht kleine Würfel, brät ihn aus, bis er gelbbräunlich ist, läßt ihn ausköhlen, gießt Essig dazu, verröhrt beides gut miteinander, giebt es über den gewaschenen, gut getrockneten und gesalzenen Salat und mischt ihn gehörig durcheinander.

Viele Leute lieben Zucker am Kopfsalat, der dann recht fein gesiebt und möglichst gleichmäßig über die Blätter gestreut werden muß.

Gurkensalat bedarf des Hinzufügens von feingesieztem Pfeffer. Bei ihm ist eine Hauptsache, daß zuerst das Del, dann der Essig, zuletzt Salz und Pfeffer hinzugefügt werden, ebenso soll die frischgehobelte Gurke eigentlich weder gesalzen noch stark ausgepreßt werden. Sie wird dadurch zähe und schwerer verdaulich, verliert auch den eigentlich erfrischenden Wohlgeschmack in hohem Grade.

Gurken- und Kopfsalat dürfen natürlich auch erst ganz kurze Zeit vor dem Anrichten angemacht werden, sobald sie stehen, werden sie unansehnlich und unschmeckhaft.

„Küche und Haus“



Boržügliches (türkisches) Eierkonservierungsmittel. Man nehme einige Tropfen Leinöl in die Hand, und reibe das möglichst frische, doch nicht mehr warme Ei an allen Stellen damit ein, daß keine Stelle des Ei's ungedölt bleibt. Es darf nicht zu viel, doch auch nicht zu wenig Del genommen werden, ungefähr 5—6 Tropfen werden genügend sein. Sodann legt man die Eier neben einander (am besten mit Datum versehen), zum trocknen auf ein leichtes Holzgestell wie man sie zum Dörren von Obst und Gemüse gebraucht. Erst wenn der Frost kommt, verpact man sie in trockene Holzkisten in Heu

oder Sägespähne, so, daß die erstgedönten Eier zu oberst in die Kiste kommen. Auf diese Art halten sich die Eier ein ganzes Jahr lang wie vollständig frisch, indem das Leinöl alle Lust vom Eindringen in das Ei abhält. Nimmt man aber zu viel Öl, so werden sie schmierig und unsauber, und nehmen leicht den Delgeschmack an.

Fr. Gr.

Wie erkennt man gute Mehlsorten?

Gutes Mehl hat ein feines Aussehen, fühlt sich mild und fettig an und ballt sich beim Zusammendrücken; man presse eine Hand voll Mehl fest zusammen und lege es auf einen Tisch; hält es zusammen, so ist es rein, fällt es aber sofort auseinander, so ist es gefälscht. — Reismehl muß weiß sein und sich knarrend anfühlen. — Griesmehl wird häufig verfälscht, besonders mit Knochenmehl und Kalk, ersteres zeigt sich, wenn man das Griesmehl mit kaltem Wasser hinstellt, am Niederschlag, letzteres beim Auflochen am starken Schäumen. Hafermehl muß körnig und von bräunlich grauer Farbe sein, nicht zu viele mehlige Bestandteile haben und sich leicht schleimig kochen. — Hafergrütze muß frisch, weiß und von angenehmem, süßlichem Geschmack sein. Flach gewalzte oder grobe ist vorzuziehen; erstere wird rascher weich und kann nur aus gutem Hafer bereitet werden. — Reis. Karolinenreis ist die beste Sorte, hat große und klare Körner; doch sind auch die billigeren Sorten zu empfehlen, besonders der italienische Reis. — Sago. Von ächtem Sago hat man braunen und weißen; Tapioca ist der feinste, zu Suppen sehr gut. Durch Unbrühen quillt er auf, während der Kartoffelsago beim Kochen breiig wird. — Hirse muß vollständig reif, von gelber Farbe, rein, schwer und trocken sein.

Risse in Kleidern auszubessern. Kleinere Risse in Kleidern bessert man am besten aus, wenn man auf die Rückseite des Stoffes ein Stückchen Guttapercha legt, den Riß genau zusammenfügt und ein heißes Plättleisen flüchtig darauf setzt.

Weiße Schleier zu waschen. Man drückt und spült sie in lauem Seifenwasser so lange vorsichtig, bis sie ganz rein sind, spült sie kalt nach und stärkt sie schwach mit dünngelöchter Stärke, mit ein wenig Ultramarin versetzt. Dann legt man sie in eine reine Serviette, klopft sie zwischen den Händen und breitet sie zwischen feinen Leinwandtüchern gleichmäßig aus.

Flecken aus weißem Atlas. Man tauche reine weiße Watte in erwärmten Spiritus und reibe damit die befleckte Stelle. Auf diese Weise kann man ebenfalls beschmutzte helle Atlasstühle wie neu herstellen.

Obstflecken. Gras-, Obst- und Rotweinflecken entfernt man am sichersten und unschädlichsten durch Ausreiben mit Spiritus. Der Fleck darf aber vorher nicht mit Wasser in Berührung kommen. Wenn noch ein grauer Schatten zurückbleibt, so geht er gewöhnlich in der Wäsche aus.

Zum Reinigen von Rohrgeslechten bei Stühlen kann Spiritus ebenfalls Verwendung finden. Die Politur schützt man bei dieser An-

wendung durch Auflegen von Lappen, ebenso den gestrichenen Fußboden, weil Spiritus unvertilgbare Flecken hinterläßt. Man gieße den Spiritus in eine Untertasse und reibe mit einer kleinen Bürste das Rohrgeslecht Stelle für Stelle ab. Mit einem alten, weichen Leinenlappen reibe man dann recht fest und oft über das gereinigte Rohrgeslecht; es erhält dadurch seinen alten Glanz.

Petersilienblätter werden in Californien als das einzige brauchbare und schnellheilende Mittel gegen Bienenstiche verwendet. Man reibt die gestochene Stelle mit den Blättern ein und überläßt sie sich selbst.

• • • • Rücke. • • • •

Koch-Rezepte.

Suppe mit Kräuterklößchen. Im Verhältnis zu 3—4 Liter Suppe, zwei Hände voll Spinat, Petersilie und Schnittlauch, Esdragon, Majoran und Thymian, eine halbe fein geschnittene Zwiebel, 100 Gramm Butter, zwei Eier, geriebenes Weizen- und Weißbrot und Salz. Man wiegt die Kräuter roh, dämpft zuerst die Zwiebel und dann die Kräuter in der Butter weich, hebt die Pfanne vom Feuer, giebt zum Aufkochen etwas fein geriebenes Brot dazu und leert es in eine Schüssel, mischt ein Ei nach dem andern dazu, fügt etwas Salz bei und bindet die Masse mit noch so viel Brot, bis sie glatt und streichbar ist. Man läßt sie eine Viertelstunde ruhen, sticht Klößchen aus, rollt sie rund und kocht sie in schwach siedendem Salzwasser, läßt sie sachte kochen, bis sie oben aufsteigen, oder besser, man stellt sie, sobald sie zu kochen beginnen, eine Viertelstunde in den Selbstkocher, hebt sie mit dem Schaumlöffel aus, läßt sie gut abtropfen, giebt sie in die warme Suppenschüssel und richtet die Suppe sogleich darüber an. Sus. Müllers „Hausmutterchen“.

Bach-Hähnchen. Man schlachtet, putzt und wäscht die Hähnchen, teilt jedes in vier Teile, salzt sie und schmort sie 20 Minuten in Butter, läßt sie erkalten, dreht sie in Mehl um, taucht sie in zerklöpfte Eier, dann in Semmelkrumen und backt sie in reichlich Schmalz hellbraun.

Gebackener Kalbskopf. Nachdem man den Kopf in Stücke zerlegt hat, dämpft man dieselben in einer Brüse von Fleischbrühe, etwas Weißwein, Zwiebel, Salz, Wurzelwerk und Gewürz weich, läßt sie erkalten, legt sie 1—2 Stunden in eine Marinade von einigen Löffeln Weißwein, dem Saft einer Zitrone, Pfeffer und Salz, taucht sie in einen Außbackteig oder in geschlagenes Ei und geriebene Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz. Oft mariniert man sie auch nicht zuvor, und in feinen Küchen bestreicht man sie vor dem Eintauchen in die Bach-Klare zuweilen mit einer diclichen Aufleg-Sauce, die man sich herstellt, indem man Zwiebeln und Wurzelwerk klein schneidet, in Butter gelb schwitzt, mit einer halben Flasche Weißwein und einem Viertelliter kräftiger weißer Coulis weichdünstet, die Sauce durch ein Haarsieb streicht, mit sechs Eibottern legiert und mit etwas Salz und Zitronensaft würzt.

Marinierter Rindsbraten. Ein passendes, gut abgehangtes Stück Fleisch wird gespickt und über Nacht in eine Marinade von reichlichem Provenceröl, Zitronensaft oder feinem Essig und Salz gelegt, in Butter gebraten, während des Bratens aber hin und wieder mit einem Löffel von der Marinade begossen, beim Anrichten mit geschmorten Kartoffelchen und Pfefferkörnern garniert und mit der entfetteten Sauce überschüttet. — Oder man spickt und salzt das Fleisch, streut Pfeffer, Gewürzkörner,

einige zerquetschte Wachholderbeeren, Zitronenschalen, Thymian, Basilicum und Petersilie darüber, übergießt es mit Rotwein, läßt es unter öfterem Umwenden 24 bis 48 Stunden in der Marinade und brät es in Butter, wobei man öfters einen Löffel Marinade zugießt; beim Anrichten garniert man mit Kartoffelchen ringsum und reicht Mixed pickles dazu.

Gedämpfter geblätterter Kohl. Choux braisés au jus. Für 6 Personen $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Kohl, 30 Gr. Butter. Einige Kohlköpfe reinige man, blättere sie auseinander, spalte jedes Blatt durch die Rippen in zwei Teile, koch sie, in siedendem Wasser beigesetzt, halbweich und gieß sie in das Seihbecken zum Vertropfen. Als dann thue man in ein Kasserol Speckscheiben, füge Butter oder Bratenfett, eine feingehämmerte Zwiebel, dann den Kohl, dämpfe ihn hierin bis er keinen Saft mehr zieht unter öfterem Wannen, gieße dann Wein daran und Fleischbrühe, richte ihn, sobald er weich und eingekocht ist, mit oder ohne Croutons an.

(Basler Kochschule.)

Heidelbeerpudding. Man kocht aus 1 Liter Heidelbeeren mit 70 Gramm Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer viertel Zitrone nebst etwas gestoßenem Zimt einen steifen Brei, den man auf einer großen flachen Schüssel vollständig auskühlen läßt; inzwischen röhrt man 70 Gramm Butter mit nach und nach hinzugefügten vier Eirollern und 70 Gramm Zucker zu Schaum, mischt das Heidelbeermus löffelweise, dann zwei Eßlöffel voll gestoßenen Zwieback, 30 Gr. gestoßene Mandeln und den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweiß hinzu, füllt die Masse in eine butterbestrichene, mit Zwieback ausgesiebte Form und läßt den Pudding im Wasserbad eine Stunde lang kochen; man stürzt ihn beim Anrichten aus der Form und giebt ihn, nur mit Zucker bestreut, zu Tisch.

In der Pfanne gebackener Johannisbeerkuchen. Man bereitet einen Eierkuchenteig aus einem Viertelliter Milch, vier Eiern und drei Eßlöffeln Mehl, nebst etwas Zucker und Zimt, erhält ein Stück Butter von etwa 36 - 40 Gramm in der Eierkuchenspanne, thut den Teig auf einmal hinein, legt einen halben Liter recht reife, abgestielte und mit Zucker vernischte Johannisbeeren darauf und läßt den Kuchen langsam backen, bis er unten etwas gebräunt ist, dann streut man 125 Gr. gestoßenen Zwieback über die Beeren, wendet den Kuchen vorsichtig um, legt etwas Butter darunter, hält ihn auch auf der anderen Seite und bestreut ihn mit Zucker und Zimt. Auf andere Art verfährt man, indem man klos die Hälfte des Teiges zuerst in die Pfanne thut, etwas überbacken läßt, die Beeren darauflegt und die andere Hälfte Teig darübergießt, um den Kuchen so erst auf deinen, dann auf der anderen Seite zu backen.

Gingemachte Früchte.

Kirschen mit Himbeeren. Auf 2 Kilogr. süße schwarze Kirschen nimmt man 1 Kilogr. Amarellen und 500 Gr. Himbeeren, kent die Kirschen aus und kocht alles zusammen mit $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, den man vorher geläutert und zum Fluge gekocht hat, unter fleißigem Abschäumen und Umrühren so lange, bis ein auf einem Teller geschütteter Tropfen des Saftes gelearztig erstarrt, worauf man die Früchte in steinerne Büchsen füllt, nach völligem Erkalten mit rumgetränktem Papier bedeckt, mit Blase überbindet und aufbewahrt.

Gelee von roten und weißen Johannisbeeren. Man quetscht die Beeren ein wenig, setzt sie auf's Feuer, läßt sie recht kochen und gießt den Saft durch ein leinenes Tuch, mischt ihn nun und so viel Gläser Saft als man hat, so viel gestoßenen Zucker setzt man in einer recht trockenen Messingspanne zum Feuer, röhrt ihn mit einem silbernen Löffel so lange, bis er sich ballt und gießt nun den Saft dazu; der Zucker bildet sich dadurch in kleine Stücke, die aber bald verkochen, worauf man es gut abschäumt und dann noch etwa 5 Minuten kocht.

Aprikosen-Marmelade. Man rechnet auf ein Kilo schöne reife Aprikosen $\frac{3}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker. Man entsteint die Aprikosen und teilt sie in zwei Hälften und bringt sie folgendermaßen in eine große Schüssel. Auf eine Lage so vorbereiteter Früchte streut man eine Lage Zucker und zwar in dem Verhältnisse, daß, wenn damit fortgefahren wird, Zucker und Aprikosen aufgebraucht werden und zu oberst Zucker kommt. Man bringt die Früchte zugedeckt 12 - 20 Stunden an einen kühlen Ort und setzt sie dann mit dem Saft, welcher sich inzwischen gesammelt hat, auf's Feuer, röhrt sie und da mit einem silbernen Löffel und läßt vom Momente des Kochens an nur etwa 10 Minuten kochen, füllt sofort in gewärmte mit Kirsch oder reinem Weingeist gespülte Gläser und bindet nach dem Erkalten in gewohnter Weise zu, nachdem man zuvor ein in obiger Flüssigkeit gerästes Papier darüber gelegt hat. So schmecken nicht nur Aprikosen, sondern sämtliche Stein- und Beerenfrüchte vorzüglich und halten sich lange Zeit. Das Rezept stammt aus England.

Heidelbeerkonfitüre. 3 Kg. Heidelbeeren werden erlesen, mit $1\frac{1}{2}$ Kg. gestoßenem Zucker in eine Schüssel eingeschichtet und, einige Stunden zugedeckt, an einen kühlen Ort gestellt. Dann bringt man sie auf's Feuer und läßt sie so lange unter Abschäumen einkochen, bis sie nicht mehr steigen und am Rande kleine Blasen sich bilden. Wenn einige Tropfen von dem Saft auf einem Teller nicht mehr zerfließen, sind die Beeren genug eingekocht. Etwas abgekühlt werden sie in Töpfe gefüllt.

Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren können ebenso eingekocht werden, Johannisbeeren bedürfen jedoch das gleiche Gewicht Zucker, wie Beeren. Brombeermarmelade ist ein vorzügliches Mittel gegen Husten.

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

(Basler Kochschule.)



Schone deine Augen! Unter dieser Devise giebt „The National Rural“ seinen Lesern folgende beherzigenswerte Ermahnungen: Denke nicht, weil du gute Augen hast, du könneest ihnen alles zumuten. Hast du eine kleine Schrift zu lesen oder eine sonstige augenanstrengende Arbeit zu verrichten, z. B. Sticken und Nähen, so verläume nicht, von Zeit zu Zeit die Augen in die Ferne schweisen zu lassen, damit sie ausruhen. Halte das Buch nicht näher an das Auge, als zum reinen, scharfen Sehen der Buchstaben unbedingt notwendig ist. Mache es dir nicht zur Gewohnheit, Buchstaben auf eine kürzere Entfernung als 40 Em. zu lesen. Versuche niemals in einem Wagen oder sonstigen Behälter während des Fahrens zu lesen, das ist eine direkte Mißhandlung der Augenmuskeln. Das

Gleiche gilt, wenn du in nahezu horizontaler Lage eifrigem Lesen fröhst. Lies niemals, wenn du müde und schlaftrig bist, denn nun sind die Muskeln erschlafft und bedürfen der Ruhe; werden sie durch Lesen unnötigerweise gereizt, so entsteht Blutandrang nach dem Augapfel und ein brennendes Gefühl. Wenn dir das Sonnenlicht von vorne auf das Papier scheint, dann unterlasse das Lesen des scharfen Reflexes wegen. Lies auch nicht in der Dämmerung oder in schlecht beleuchteten Räumen. Das vom Lesen Gesagte gilt in gleicher Weise auch für das Schreiben.

Fleisch- und Wurstvergiftung wird, wie neuerdings durch van Emergen, einem berühmten belgischen Bakteriologen, festgestellt wurde, durch einen Bazillus hervorgerufen, den er *Bacillus botulinus* genannt hat. Er wächst ohne Zutritt von Sauerstoff, hat zahlreiche Wimpern an seinem Körper und bildet in der Mitte desselben Sporen; er wächst besonders auf Gelatine.

* Krankenpflege. *

Das Durchliegen. Wenn ein Mensch durch langdauernde fiebrhafte Krankheiten, (z. B. Typhus) und durch Säfteverluste (Eiterung) geschwächt oder überhaupt lange bettlägerig ist oder bei getrübtem Bewußtsein immer in derselben Stellung im Bett liegen bleibt, so kann sich bei ihm, zumal wenn er mager ist, sehr leicht an verschiedenen Stellen des Körpers, auf denen er besonders aufliegt, der Druckbrand (Durchliegen, Decubitus) einstellen; meistens in der unteren Kreuzgegend, aber auch andere hervorspringende Stellen an der Rückseite (Schulterblätter, Hüften, Haken) sind gefährdet. Es erscheint zuerst nur eine schmerzhafte Röte an der gedrückten Stelle, bald aber stirbt die Haut in mehr oder weniger großer Ausdehnung ab und es entsteht ein Geschwür, welches bis auf den Knochen dringen kann und durch seine große Schmerhaftigkeit und die starke Eiterung den Kranken ungemein erschöpft.

Vorgebeugt kann diesem Uebel werden dadurch, daß man die gefährdeten Stellen von dem Druck zu entlasten sucht durch Unterschiebung eines sog. Luftranzes oder eines großen Wasserlissens; daneben ist sorgfältigste Abwaschung und Reinlichkeit notwendig, öfteres Umlagern des Kranken auf eine Seite, Glattstreichen aller Falten im Laken (welches man seitlich mit Nadeln straff über der Matratze befestigen kann) und Hemd, Entfernung von Brotrümmern u. s. w. Auch nützen Waschungen mit faulnisswidrigen und weingeistigen Lösungen (Sublimatspirit, Branntwein, Essig) und Betupfen mit einer Zitronenscheibe. — Ist ein Druckgeschwür entstanden, so kommen neben diesen Schutzmaßnahmen noch die allgemeinen Regeln der Wundbehandlung in Anwendung.

Kinderpflege und Erziehung.

Ein einfaches Verfahren zur Be seitigung des Bettmässens der Kinder besteht laut „Das Rote Kreuz“ darin, die Kinder mit dem Oberkörper ganz eben, horizontal zu legen, unter den Kopf nur ein kleines, dünnes Kissen zu schieben, die Kopfpolster hingegen unter die Beine zu bringen, so etwa, daß die letzteren mit der horizontalen Wirbelsäule einen Winkel von 130—150° bilden. Der Erfolg der einfachen Lagerungsänderung ist ein gleich überraschender und erfreulicher; das Bettmässen bleibt gewöhnlich schon von der ersten Nacht ab aus, um nicht mehr wiederzukehren. Die etwa bisher geübten Vorsichtsmaßregeln, als Einschränkung des Trinkens, öfteres Aufwecken während der Nacht u. dergl. brauchen nicht weiter berücksichtigt zu werden. Selbstverständlich kommt es darauf an, die Tieflagerung des Oberkörpers während der ganzen Nacht beizubehalten. Man wird auch so vorgehen können, daß man die Kinder ganz eben in's Bett legt, dann letzteres am Fußende 30—40 Em. in die Höhe hebt und durch untergeschobene Gegenstände die Nacht über in der schrägen Stellung erhält. Es muß ferner berücksichtigt werden, daß manche, besonders kleinere Kinder sich während des Schlafes quer legen, daß ferner viele Kinder gewohnt sind, namentlich im Winter, die Beine an sich zu ziehen mit dem instinktiven Bestreben, die Bedunstungs- und Streckungsfläche des Körpers zu verringern.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat Juli.

Das Pinciren, Hesfen, Anspalieren des Zwerg- und Spalierobstes wird fortgesetzt. Nach der Erdbeerernte werden von den Erdbeerpflanzen die Ranken und verdorbenen Blätter abgeschnitten. Die stärksten Pflänzchen der Ranken kann man auf gelockerte, gut gedüngte Beete pikiren, woselbst sie sich bis zum Herbst kräftig entwickeln. Im Gemüsegarten sorge man für reichliche Bewässerung, da von dieser die Güte der Früchte und die Ergiebigkeit der Ernte abhängt. Fleißiges Behacken, Fäten, Anhäufeln und Ausdünnen zu dicht stehender Pflanzen sind unerlässliche Arbeiten. Die Beete mit Kohlarten müssen bei trüber Witterung gejaucht werden. Sobald der Blumenkohl sich entwickelt, sind die äußeren Blätter nach innen zu knicken, damit die Blume von denselben bedeckt wird und ihre weiße Farbe behält. Auf leergewordene Beete werden Ende Juli Herbstrüben, Teltowerrüben, Winterrettig, Feldsalat und Winterspinat gesät und En-

divien, Rosen- und Krauskohl gepflanzt. Perls- und andere Zwiebeln werden aus der Erde genommen, sobald sie gelb sind. Im Bergarten müssen Gruppen, Beete und der Rasen bei trockener Witterung bewässert und in unkrautfreiem Zustand erhalten werden. Den Rasen mäht man möglichst einmal und hält die Pflanzen in den Teppichbeeten im Schnitt. An den Rosen werden wilde Triebe und die verblühten Blumen entfernt. Rosenwildlinge können noch anfangs Juli auf das treibende Auge veredelt werden. Zum Senken der Nelken ist der Juli der geeignete Monat. Abgeblühte Staudengewächse, wie Aurikeln und Primeln können geteilt und verpflanzt werden.

Das Düngen der Obstbäume mit flüssigem Dünger hat im Juli zu geschehen. Der flüssige Kloakendung, der reichlich mit Asche und etwas Knochenmehl zu vermischen ist, wird in 30 Em. tiefe Löcher, 40 Em. vom Stamm entfernt, eingeschüttet und ihm dann noch Wasser nachgegossen. Das Düngen ist nächst dem Ausbrechen der zu zahlreich angesetzten Früchte ein wesentliches Hülfsmittel, schöner und besser ernährte Exemplare zu erzielen und sie zur größeren Vollkommenheit zu bringen.

Tierzucht.

Bei der **Fütterung der Kaninchen** ist zu beachten, daß den Tieren auch im Sommer Dürrsfutter sehr zuträglich ist, ja wo es angeht, füllt man lieber mehr von letzterem, als von erstem. Kleine Mengen Körnersfutter in Abwechslung mit Grünfutter sind zu empfehlen, weil die Tiere, besonders die Jungen, dabei gesunder bleiben, nicht an Durchfall oder anderen gastrischen Krankheiten zu Grunde gehen. An der richtigen Fütterung erkennt man den Meister. Wer im Sommer zahlreiche Verluste an Jungtieren hat, hält die Tiere nicht richtig im Futter, hat zu heiße Ställe oder zu viel Unreinigkeit in denselben.

Die **Federmilbe** ist ein Parasit, der es hauptsächlich auf die Federn des Geflügels abgesehen hat und diese durchfriszt und zeragt. Die Milben werden von den fliegenden Vögeln meist abgeworfen, während sie bei den Hühnern und Gänzen ungestört ihrem Berufe obliegen können. Da ist besonders der hintere Teil des Halses ihr Angriffsgebiet, wo der abwehrende Schnabel nicht hinkommen kann. Andere Beschwerden bringen diese Infektionen keine mit sich, als daß sie das Gefieder angreifen und dieses unansehnlich machen können. Man vertreibt sie durch Bestreuen des Gefieders mit frischgemahlenem Petersilienkraut oder durch Baden der Tiere in Fenchelwasser, Wallnussblätterabsud, Einstauben mit persischerin Zinkenpulver. Strenge Reinigung der Ställe und

Einstreuen von Eschen-, Wallnussblättern oder anderem starkkriechenden Laub (Kümmel, Fenchelkraut, Isop) ist zu empfehlen.

Frage-Schre.

Antworten.

42. Eine als selbstverständlich verschwiegene Hinweisung sei hier doch noch ausdrücklich angebracht. Auf die Steinobst- und namentlich die Beerenfrüchte, die jetzt eben „im Leich“ sind, z. B. gezuckerte Heidelbeeren, in drei Wällen gesotten und über geröstete Brotschnitten geschüttet, dann noch einen Augenblick gefroht, geben ein erstaunlich nahrhaftes und wohlgeschmeckendes Mahl. Warum auch nicht? Seht die Vögel unter dem Himmel an, die beerenfressenden Drosseln z. B., wie sie im Herbst „speckfett“ werden und nur so das Glend eines langen Winters zu überstehen vermögen. *F. in 3.*

47. Man ist heutzutage nicht mehr so darauf erpicht, große Wäschevorräte anzulegen und wohl mit Recht denn abgesehen davon, daß die Stoffe, welche heute fabriziert werden, nicht mehr mit der Solidität des selbstgeponnenen Linnen's früherer Zeiten sich messen können, fehlt es auch zumeist an Raum zur Aufbewahrung. Überhaupt ist ein allzu großes Lager von Wäsche vom ökonomischen Standpunkt aus „totes Kapital“. Ich würde einer Tochter in bürgerlichen Verhältnissen etwa folgendes raten: Ein Dutzend schwere leinene Leintücher, ein Dutzend feinere leinene, 6 Deckenanzüge, ein Dutzend lange Kopftücher, zwei Dutzend Kleine, ein Dutzend Nachthemden, ein Dutzend Beinkleider, 6 Morgenjacken, 6 Tischtücher, weiß, 3 farbig, zwei große Tafeltücher mit je ein Dutzend passenden Servietten, zwei weitere Dutzend Servietten, Handtücher in zwei Qualitäten, je ein Dutzend, Küchentücher, verschiedene, 4 Dutzend, Küchenschürzen ein Dutzend. — Bei der Leibwäsche ist vorausgesetzt, daß man die bereits im Gebrauch habende auch mitnimmt. Eine solche Ausstattung kostet je nach Qualität ca. 1000 Fr. Am besten ist es, man kauft alle Stoffe selbst und läßt sie im Hause oder wo dies nicht angeht, bei einer guten Weißnäherin verarbeiten. Kann man selbst die Näharbeit besorgen, so stellt sich die Sache bedeutend billiger. In diesem Preise ist guter Stoff und einfache Ausstattung vorgesehen. *Mutter verheirateter Tochter.*

48. Alles zu Ernährungszwecken Verwendbare nutzbar machen — ein prächtiger Grundsatz und von immenser Tragweite! Nur dürfen sie nicht generalisiert, wo so sehr die Individualität, die Lebensstellung und Lebensgewohnheit in Frage kommt. Daß über die Bank weg viel zu viel Fleisch konsumiert wird und hauptsächlich deswegen die gemeine Kochkunst um ihre feinste Arbeit und ihre Ökonomie kommt, ist sicher. Aber das Fleisch etwa gar auf eine Linie mit dem Alkohol stellen und aus dem Speisezettel völlig verbannen, ist eine Misskennung der Natur, die den Menschen nur einmal zum Allesesser gemacht, an tierische und pflanzliche Kost gewiesen hat. Weder Milch und Eier, noch auch das Pflanzen-Eiweiß (in den Hülsenfrüchten u. s. w.) können das Fleisch durchaus ersetzen und es giebt Umstände, unter denen der Magen nach gutem saftigem Fleisch förmlich schreit. Man denke an Reconvalessenten nach erschöpfender Krankheit; Gelehrte, die „Hirn mässen“ müssen und bei denen ein mit Gemüse gespickter „voller Bauch nicht gerne studiert“; an Reisende, bei denen aus gewissen Gründen „Nanzen (nach Guggisberger-Sprache) und Ränzel“ gleich leicht beladen sein müssen. Auch wer immer am Schreibtisch, am Webstuhl, auf der Schuster- oder Schneiderbank sitzen muß, sollte nicht blos an Sonntags „es Vitli Fleisch i's Gmüs“ haben. Viel besser erträgt einen längern Mangel desselben und Ersatz durch langsam verdauliche, darum „darhaltende“ Pflanzenspeisen, z. B. der Landwirt, der

Führmann sc., der den ganzen Tag auf den Beinen ist und mit den Armen drehbaut, daß die Funken stieben. Besonders aber Kindern sollte man — gesundes Aufwachsen vorausgesetzt — das Fleisch zu einer eigentlichen Rarität machen, so gut wie Leckerli und Schleckerli. — Also je nachdem! F. in Z.

48. Sie fragen, ob man bei gänzlicher Enthaltung von Fleischreisen wirklich gesund und kräftig sein könne. Da, das kann man sehr gut, es sind sogar schon Kranke bei ganz vegetarischer Kost wieder völlig genesen. Wir, mein Mann und ich, Kind und Dienstbote, leben seit Jahren vegetarisch und erfreuen uns eines gesunden, fröhlichen Lebens, empfinden nicht immer die Gelüste nach Fleisch u. dgl., sondern immer mehr nach Gemüsen und Früchten. Ausdauer, Arbeitskraft und geistige Frische werden bei der Lebensweise ganz bedeutend erhöht. Probieren Sie es und Sie werden es mir nach einer gewissen Zeit bestätigen können. Wenn Sie alles nutzbar machen wollen, was im Haushalt der Natur zu Ernährungszwecken verwendbar ist, so thun Sie es mit Freuden. Spinat mit reinen natürlichen, werbollen Nährsalzen, Rüben, Erbsen, Bohnen, Kartoffeln und der Salat, der auch so eine wichtige Rolle spielt in der Ernährung, sollen alle diese und andere Gemüse- und Beerenarten nicht das Nötigste liefern zur Erhaltung des Körpers? Gewiß, ich kann's Ihnen beweisen durch meine Familie und bin gerne bereit, Ihnen noch manchen Wink zu geben über diesen Punkt, wenn Sie es wünschen. Als ich heiratete, waren wir beide rechte Fleischesser, entschlossen uns dann aber bald — zuerst der Mann — unsere Küche zu reformieren, was nun gründlich geschehen ist und wir werden jedenfalls nicht mehr zur alten unnatürlichen Lebensweise zurückkehren. Die Reformierung, wie Sie solche im Sinne haben, ist zum großen Vorteil der Familie. Kaufen Sie das billige vegetarische Kochbuch von Charlotte Schulz, da finden Sie viel Gutes. Besichtigen Sie die schöne Vegetarierkolonie Heimgarten bei Bülach und Eden bei Berlin, da werden Sie sagen, da läßt sich leben und arbeiten. Da schaffen auch kräftige Männer, wie der Ihrige vielleicht auch einer ist, und werden genügend ernährt. Nur keine Angst, er verliere die Kraft. Gemüse, Brot und Früchte geben Kraft und Markt. Also Glück auf zur reformierten Küche! Meine Adresse ist durch die Redaktion zu erfahren.

F. M. M.-Z. in Z.

49. Schade, daß Ihnen Seegras oder Lische — dies geradezu ideale Plastratenfüllsel — so zuwider ist! Könnten Sie den Geruch (von dem andere mit Behagen ganze Nasen voll nehmen) nicht durch Waschen und Trocknen an der Sonne und Parfümieren mit Veilchenduft beseitigen? Auch läßt sich durch gewaschene und gefärbete Wolle die Lischen-Lage einhüllen oder ersetzen, je nach vorhandenen Geldmitteln. Und am Ende thun es statt der Kost auch die Kinderhaare. Es kommt ja schließlich, zwar nicht für Ihren Geldbeutel, wohl aber für die Plastratenfüllung, auf eins heraus, ob man Kinderhaare gleich unter diesem Namen kaufe und verwende, oder ob die Pferde des Kosthaarlieferanten „Müh“ gerufen, statt gewiebert haben. F. in Z.

50. Haben Sie nicht versucht, die Delflecken mit reinem Benzin oder Feinspirit zu behandeln? Man legt den beschmutzten Stoff zwischen Filtrerpapier und benetzt ihn dann mit einem Schwämmchen. Aphanizone soll auch ein sehr gutes, fast unfehlbares Fleckwasser sein. Es ist erhältlich in Apotheken und Drogierien. Frau Anna.

51. Den Holzwurm vertreibt man rasch, indem man die angegriffenen Stellen mit Aloë-Extrakt oder Salzgeist bestreicht. Beides ist in den Apotheken erhältlich. F. B.

51. Das Holz, in dem der Holzwurm häuft, ist entweder mit Kreosotöl oder Karbolsäure zu bestreichen. Der Wurm geht daran zu grunde.

Auch folgendes soll ein unfehlbares Mittel sein. Man legt in den von Holzwürmern befallenen Schrank einen Teller mit Eicheln, von welchen die Kapseln möglichst entfernt werden. Der Geruch der Eicheln zieht die

Würmer an, sie finden sich bald auf dem Teller zusammen und können vertilgt werden. In ein großes Möbel stellt man natürlich mehrere Teller. W.

52. Es ist nicht leicht, Ihnen zu raten, wie die Flecken in Ihrem Seidenkleid zu entfernen sind, wenn man nicht genau weiß, woher sie stammen. Ist es Fett und hat sich durch den Staub beim Tanzen die Kruste gebildet, so lösen Sie vorerst durch Befeuchten mit reinem Wasser diese Kruste auf. Nachher würde ich, wenn mit der Kruste nicht auch der Fleck verschwindet, mit Aphanizone probieren, das alle denkbaren Flecken aus den Stoffen entfernt. Frau Anna.

Frage.

53. Es wäre mir sehr gedient, von irgend einer Seite zu vernehmen, wie man bei der Eierkonservierung mit Wasserglas zu verfahren hat. Letzes Jahr habe ich mit 1 Liter Wasserglas 10 Liter Wasser vermengt; die Eier waren aber fast alle verdorben, als ich sie brauchen wollte, obwohl keines über 8 Tage alt war, als ich sie einlegte. Besten Dank für gütigen Aufschluß!

Frau Marie.

54. Wie behandelt man die Kanarienvögel am besten? Unser gefiederter „Sänger“ will absolut nicht singen, — somit kamen wir auf den Gedanken, es werde in der Pflege vielleicht etwas versäumt. Vielen Dank für gute Auskunft.

Ehepaar in W.

55. Giebt es auch Auswindmaschinen, die mit heißem Wasser in Berührung kommen dürfen? Ich ärgere mich bei jeder Wäsche über die meine, die mir, weil sie heißes Wasser nicht verträgt, keine großen Dienste leistet. Für eventuelle Angabe einer guten Bezugssquelle wäre ich herzlich dankbar.

Frau B.

56. Welcher Blumendünger vereinigt alle guten Eigenschaften in sich, die man billigerweise erwarten darf? Meine Fensterblumen wollen nicht recht in's Blühen kommen, trotzdem es nicht an Pflege fehlt. Ich vermisse, daß die Erde nicht mehr viel taugt. Ist das neue Pflanzennährsalz, das als so vorzüglich gepriesen wird, von einer Abonnentin erprobt worden?

Frau B.

57. Ich möchte meinen Fußboden (Hartholz) mit irgend einer Masse bestrichen, die mir die Mühe des Bodenwickelns erspart. Ich wäre nun so froh, wenn man mir sagen würde, was zu dem Zwecke zu empfehlen ist. Wie bewährt sich das sogenannte „Dustless“? Vielen Dank für guten Rat.

Altjüngferchen.



Ist die beste.

(W587)

