

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

Band: 8 (1901)

Heft: 17

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: 01.01.2026

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



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

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

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

Nr. 17. VIII. Jahrgang.

**Erscheint jährlich in
22 Nummern.**

Zürich, 14. Sept. 1901.

Nicht lauter Sonnenschein.



Du mußt nicht lauter Sonnenschein
Auf deinen Weg erwarten,
Bubtel des Lichtes tauget nicht
Für deinen Lebensgarten.

Dabei vertrocknet gar zu schnell
Manch Kräutlein, das dir nützet,
Wird dürre mancher starke Zweig,
Der schattend dich beschützt.

Rein, — dunkle Wolken müssen sein,
Es muß der Regen rauschen,
Damit du lernst zu jeder Zeit
Auf Gottes Stimme lauschen.

Jedoch das eine halte fest,
Daß alles dir muß frommen,
Und daß nach Sturm und Wetter stets
Der Sonnenschein gekommen.

M. Mübiger.



Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Zweites Kapitel.

Gritli hört und sieht viel Neues und wird etwas kleinmütig.

Das Haus von Professors stand oben am Hügel mitten in einem hübschen Garten, beschattet von einem Kastanienbaum, umgeben von kleinem Buschwerk. Aus den obern Fenstern und namentlich aus der freundlichen hellen Kammer im Dachstuhl hatte man eine wundervolle Aussicht, zunächst über das endlose Häusermeer der Stadt, daraus die vielen Kirchtürme als Wahrzeichen der Frömmigkeit ihrer Bürger hervorragten, dann über den blauen See, über die lachenden Ufer mit den grünen

Wiesen, den Obstbaumwäldern und den schmucken Dörfern bis zu den weißen, in bläulichem Dunst verschwindenden Schneebergen hin.

„So, hier ist also Deine Heimat, Gritli“, sagte die Frau Professor, indem sie das Mädchen in das helltapierte Stübchen hineinführte. „Nun richte Dich gut ein; hier der Schrank wird Deine bessern Kleider aufnehmen, während Du die Werktagsröcke und Schürzen dort an den Kleiderrechen hinter den Vorhang bringst. Es kann oft vorkommen, daß Du Dich schnell anders anziehen mußt zu einem Ausgang und da sollen die abgelegten Kleider weder auf einen Stuhl oder gar auf das Bett geworfen werden, noch viel weniger dürfen sie in ungereinigtem Zustande gleich neben die Sonntagskleider in den Schrank kommen. Also merke Dir dieses bequeme Eckchen, wo Du auch abends Deine Oberkleider aufhängen kannst. Dann die Kommode mit den drei Schubladen ist wieder zu Deinem alleinigen Gebrauch bestimmt und ich hoffe, Du wirst gute Ordnung halten darin. Bringe Deine Wäsche und die Strümpfe in die beiden untern, jedes schön geordnet, und in die oberste die Schachteln mit Taschentüchern, Schlipsen, Handschuhen und den verschiedenen Kleinigkeiten, die jedes Mädchen braucht oder doch hat. Und dann auf der Kommode stelle die schönen und guten Bücher auf, die Du mitgebracht, die Bilder Deiner Lieben zu Hause, sofern Du sie stellen kannst. Sonst darfst Du auch die Wand zum Aufhängen benutzen. Hier neben dem Christuskopf zu beiden Seiten ist Raum genug und zwischen den beiden Landschaftsbildern an der gegenüberliegenden Wand kannst Du auch noch etwas anbringen. Auf dem kleinen Tisch findest Du Platz für das Waschbecken und die übrigen Toilettegegenstände. Wenn Du jeweilen hier gut aufräumst, so wirst Du an diesem Tischchen, das vom nahen Fenster so viel Licht empfängt, auch schreiben, lesen oder Deine Sachen flicken können. Ich hoffe, Dein Stübchen wird Dir recht lieb und Du wirst ihm stets das reine

und schmutze Aussehen bewahren, das es heute hat. Der Zustand des Zimmers, das ein junges Mädchen bewohnt, ist stets der Spiegel seiner Seele, ein Gradmesser für seinen Ordnungs- und Reinlichkeitssinn. So, nun überlasse ich Dich Dir selbst. Bist Du fertig hier oben, so komm in's Wohnzimmer und dann wollen wir das Weitere beginnen."

Dem Grilli war trotz der freundlichen Rede der Frau Professor etwas bekümmert zu Mute, denn es stürmten so viel neue Eindrücke auf das Dorfkind ein. Schon beim Eintritt in das Haus hatte es sich verwundert in dem blitzblanken Vestibül mit der bunten Ampel umgesehen, war zagen den Schritten die teppichbelegte Treppe hinaufgestiegen, hatte in dem traulichen Wohnzimmer so mancherlei schöne Möbel mit dem Blicke gestreift und als es erst durch die halboffene Türe in die Küche geschaut, wo das Kupfergeschirr in rötlichem Glanze thronte und die blauweißen Kachelwände so milde und ruhig in ihrer Würde herniederguckten, die Nickel- und Messinghähnen, die blanke Herdplatte, der blendend weiße Küchenboden, alles so ausnehmend proper und stattlich sich ausnahm, da wußte das Grilli gleich, daß da viel Arbeit zu verrichten war. Nicht, daß es die Arbeit scheute; es hatte ja zu Hause auch immer fleißig geschafft — aber es wollte ihm vorkommen, als ob ein solches Haus unmöglich so in stand zu halten sei, wenn man noch nicht gewandt und geübt sei. Freilich war ja die alte Rosine noch da und nach und nach würde es vielleicht doch auch lernen, was andere können.

So band es sich denn eine saubere Schürze vor und gieng in's Wohnzimmer. Doch, da hatte es schon den ersten Boß gemacht. Es war ihm nämlich nicht eingefallen, anzuklopfen. Die Frau Professor belehrte ihn's aber eines bessern und sagte ihm, daß es jedesmal, wenn es in ein Zimmer, sei es das Wohn-, Eß- oder Schlafzimmer einzutreten beabsichtige, anzuklopfen habe und erst auf das „Herein“ eintreten dürfe. Als das Grilli sehr rot wurde und sich schämte, am ersten Tage schon eine Dummheit gemacht zu haben, tröstete die Frau Professor gar freundlich und sagte: „Paß nur gut auf, mein Kind, was ich Dir sage. Siehst Du, bei uns geht alles so einfach und regelmäßig zu, wie am Schnürchen. Ich mache stets einen Plan für die Arbeiten einer Woche und den hängt man in der Küche auf. Da braucht das Mädchen nur jeden Morgen darauf hin zu schauen und dann weiß sie, was sie zu thun hat und kann sich mit den übrigen Geschäften danach einrichten. Es giebt ja viele regelmäßig wiederkehrende Tagewerke, aber je nach der Jahreszeit kommt auch Außerordentliches dazu, wie z. B. im Herbst mit dem Früchte- und Gemüseservieren. — Gehe nun in die Küche, lies den Plan und dann frage die Rosine, was sie Dir heute noch zu thun hat. Die Gute sehnt sich schon lange nach Entlastung und ein bißchen mehr Ruhe; sie wird über Deine jungen Beine froh sein und Dich ein bißchen herumsprengen."

Die Rosine sah nun nicht so besonders sanftmütig aus und betrachtete Grilli mit durchdringenden Blicken, als ob sie ihm auf den Grund der Seele schauen wollte. Es hielt aber tapfer stand und wich den prüfenden Augen nicht aus, ob schon es sich im Grunde fürchtbar klein und unwissend vor kam neben dieser erfahrenen und gescheiterten Person. „Ich sollte den Wochenplan lesen und dann fragen, was ich Ihnen helfen kann“, wagte es endlich zu sagen, als die andere immer noch stumm blieb. „Ja, lies nur, gerade diese Woche ist Arbeit genug. Man weiß oft nicht, wo einem der Kopf steht; ich möchte schon manchmal aus der Haut fahren und nun bringt mir die Frau noch so ein unerfahrenes junges Ding her, das noch gar nichts von der Wirtschaft versteht, weder Weg noch Steg weiß und mir noch doppelte Arbeit macht.“ Dem Grilli stand das Weinen nahe, das war kein ermutigender Empfang hier, aber es erwiderte nichts, sondern stellte sich vor den aufgehängten Zettel und las folgendes:

Gewöhnliche Arbeiten, die jeden Tag wiederkehren:

- | | |
|-----------------------|--|
| 6—7 Uhr: | Eßzimmer und Gang reinigen, Schuhe und Kleider putzen; |
| 7—7 $\frac{1}{2}$ " | Frühstück bereiten, Tisch decken; |
| 7 $\frac{1}{2}$ —8 " | Frühstücken, Abräumen, Eßzimmer ordnen; |
| 8—8 $\frac{1}{2}$ " | Tassen spülen; |
| 8 $\frac{1}{2}$ —9 " | Ausgehen für Einkäufe; |
| 9—9 $\frac{1}{2}$ " | Schlafzimmer und andere Zimmer ordnen; |
| 9 $\frac{1}{2}$ —12 " | Kochen und Tischdecken; |
| 1—2 $\frac{1}{4}$ " | Abwaschen und Küche aufräumen; |
| 2 $\frac{1}{4}$ —3 " | Umkleiden und Aufenthalt im Mägdezimmer; |
| 3—5 " | Täglich zu bestimmen; |
| 5—6 $\frac{1}{2}$ " | Nachteffen bereiten; |
| 7—8 " | Geschirr spülen, Lichter anzünden; |
| 8 " | Schlafzimmer richten. |

- | | | |
|------------|-----------|--|
| Montag | 1. Sept.: | Kohlenbehälter leeren und reinigen, Flaschen spülen; |
| Dienstag | 2. " | Glätten; |
| Mittwoch | 3. " | Birnen vorbereiten zum Einmachen; |
| Donnerstag | 4. " | Schlafzimmer und Eßzimmer gründlich reinigen; |
| Freitag | 5. " | Fenster reinigen in der ganzen Wohnung und den Salon gründlich reinigen; |
| Samstag | 6. " | Wohnzimmer und Küche gründlich reinigen. |

Das war allerdings vielerlei, was hier an jedem Tage gethan werden mußte. Heute war Mittwoch und Grilli wußte also, daß noch Birnen zu „rüsten“ waren und bot Rosine seine Hülfe dafür an. Rosine sah etwas weniger brummig aus, als sie bemerkte, daß das Mädchen sich anständig erwies und die Birnen mit dem gerippten Messer ganz nett und flink zu schälen verstand und nie

vergaß, sie sofort in's kalte Wasser zu werfen, in welchem ein wenig Alaun aufgelöst war, damit sie schön weiß blieben. Das war nämlich Rosinens Stolz, schöne Dunstfrüchte und sie hatte dafür von Gästen schon manchen Lobspruch eingeheimst. Dann durfte das Grilli heute beim Zubereiten des Abendessens und beim Tischdecken zusehen und morgen sollte es dann selbst angreifen. Da wollte es die Rosine dann schon gehörig eintrüben.

Grilli schlief lange nicht ein diesen Abend. Sein junges Herz war so voll von den neuen Eindrücken. Es dachte an die lieben Eltern und Geschwister zu Hause, an sein einfaches Kämmerlein, in dem es so glückliche Kindheitsjahre verträumt, an das Elternhaus und seine ländliche Einrichtung, an die Geschäftigkeit von Vater und Mutter; dann kamen ihm auch die schönen Stunden des Konfirmandenunterrichts wieder in den Sinn; es hörte die milde und eindringliche Stimme des Herrn Pfarrers und manches seiner Mahnworte zog durch die Seele des jungen, zum ersten Male allein in der Fremde weilenden Menschenkindes. Damit kam aber auch Frieden und Ruhe in das bewegte Gemüt. An Gottes treuem Vaterherzen, das ja hier in der großen Stadt gerade so leicht zu finden war, wie draußen im Heimatdorfe, da wollte es alle seine Sorgen, die kleinen und die großen abladen, bei ihm Kraft und Mut für die kommenden Tage mit ihren vielen Forderungen erleschen.

(Fortsetzung folgt.)



Zur Vogelpflege.

Von J. Engell-Günter.

Wer wüßte nicht, wie sehr ein Kanarienvogel unsere Wohnung zu beleben und zu erheitern vermag! Seine zierliche Schönheit erfreut ebenso unsere Augen, wie sein schmetternder Gesang zum Herzen spricht. Auch gehört er uns, trotz seiner südlichen Abstammung, mehr an, als irgend ein bei uns heimischer Sänger, weil er längst der Freiheit entwöhnt, sich nur in der Umgebung des Menschen wohl fühlen kann. Er bedarf der gleichmäßigen Wärme, Liebe und Pflege von seiner Jugendzeit bis in's späteste Alter, aber er vergilt alles durch seine Munterkeit, Klugheit und Treue, die er oft in rührender Weise kundthut. Wenn man sich schon früh mit ihm beschäftigt, wird er sehr zahm und kommt gern auf den Ruf seines Namens herbei, um sich lieblos und mit einem guten Bissen bewirten zu lassen. Man vermag ihm sogar einzelne Worte zum deutlichen, obwohl sehr hellen Nachsprechen beizubringen. Eine Dame, die ihren Vogel stets „mon bijou“ nannte, wenn sie ihm Zucker reichte, hörte ihn bald oft so rufen, womit er sie augenscheinlich erinnern wollte, ihm dergleichen zu bringen. Ein anderer war von einem Offizier erzogen worden, der zufällig immer seinen Waffenrock getragen hatte, wenn er sich mit

ihm beschäftigte; und diesem Herrn war es mit großer Geduld gelungen, den Vogel auf Befehl in seinen Armel schlüpfen zu lehren, wie ihn verschiedene ähnliche Kunststücke ausführen zu lassen; allein als der Offizier eines Tages seine Uniform nicht angelegt hatte, erkannte ihn das Vögelchen augenscheinlich nicht und wollte nicht gehorchen. Es flüchtete sich sogar in den Käfig mit allen Zeichen von Schrecken, weil die Stimme des Herrn ihm nun wahrscheinlich unheimlich klang. Als dieser dann aber nur seinen Kopf sehen ließ und zugleich ein liebloses Wort sprach, kam Mätzchen (wie er genannt wurde) herbei und nahm den mit den Lippen gebotenen Zucker wie sonst. Wieder ein anderer Kanarienvogel hatte sich seit zwei Jahren im Besitze einer Dame befunden, die dann schwer erkrankte und in ihrem Schlafzimmer darniederlag, während ihr kleiner Freund im Wohnzimmer blieb, wo es ihm freilich an nichts fehlte. Von da an sang er jedoch nicht mehr; und auch als nach zwei Monaten seine Herrin wieder erschien und sich um ihn bemühte, that er nicht fremd, ließ sich aber auf keine Weise zum Singen bewegen. So gieng es ein ganzes Jahr und man glaubte, daß nun keine Hoffnung mehr sei, diese Stummheit jemals schwinden zu sehen. Da wollte das Schicksal, daß die Dame ihre frühere Wohnung abermals beziehen mußte, wo der Käfig einen ziemlich ungünstigen Platz auf einem Schrank im Winkel gehabt hatte und weil sich eben nicht gut ein besserer finden ließ, stellte man den Vogel wieder dorthin. Es war Spätherbst und so wurde bald die Lampe angezündet, worauf plötzlich das Tierchen sein Gewand lebhaft schüttelte und dann einen Jubelgesang hervorschnettete, wie er nie einen schönern hatte hören lassen. Das Zimmer lag nach der Nordseite und wurde also nie von der Sonne bestrahlt; aber früher hatte der Vogel hier dennoch jeden Morgen mit Gesang begrüßt. Von da an schien er aber das Lampenlicht für die Sonne zu halten und stimmte jeden Abend sein schönstes Lied an zur großen Freude aller Hörer.

Hier mag nun auch noch erwähnt werden, daß in den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts fast in allen Städten Europa's eine ganze Gesellschaft von abgerichteten Kanarienvögeln gezeigt wurde, die wahrhaft merkwürdige Kunstfertigkeiten vorführten. Sie waren sämtliche in eine Art von Uniform gekleidet und trugen auch die dazu passenden Tschako, während sie eine kleine Kanone herbeiziehen und auf Befehl abfeuern mußten, worauf einer, der als Ziel hatte dienen müssen, wie tot hinfiel und sich geduldig auf einen kleinen Karren werfen ließ, mit dem man ihn davon führte und das alles geschah in Gegenwart eines mit dem bekannten grauen Mantel und Hut Napoleons I. den Kaiser darstellenden Vogels, der höchst würdevoll das Schauspiel fast unbeweglich zu betrachten schien und erst forthüpfte, nachdem alle übrigen verschwunden waren. Wenn man nun auch gewiß nicht wünschen kann, daß solche arme Tierchen oft

zu derartigen Kunststücken abgerichtet werden, so wird doch nicht geleugnet werden können, daß die Geisteskräfte der kleinen Sänger keine unbedeutende sein müssen, die es ermöglicht haben, ihnen die beschriebenen Handlungen einzuüben, womit ohne weiteres festgestellt ist, daß jede ihnen erwiesene Güte und Freundlichkeit bei ihnen Verständnis findet und sich dadurch belohnt.

Fügen wir nun noch einiges über die Pflege des Kanarienvogels hinzu, was die Beachtung aller, die sich seiner erfreuen wollen, verdient. Daß er schon seit dem 16. Jahrhundert von den kanarischen Inseln in Europa eingebürgert ist, dürfte bekannt genug sein, wie auch, daß der jetzige Nachkomme des wilden, ziemlich grünen Stammvogels etwas größer ist als jener und ein mehr goldgelbes Gefieder hat. Unter den vielen Arten, die man künstlich erzogen hat, gelten die Harzer-Vögel für die schönsten und kräftigsten, da die in England erzeugten hochroten, die diese Farbe dem Cayennepfeffer verdanken, den man sie zu fressen zwingt, für einen rechtlich denkenden Naturfreund gar nicht in Betracht kommen dürfen. Obgleich es immer beobachtet werden sollte, daß neben täglichem frischem Wasser und Futter die größte Reinlichkeit des Käfigs notwendig ist, wenn die Tierchen gesund bleiben sollen, kann doch nicht oft genug daran erinnert werden. Die Sitzstöcke müssen sauber abgekratzt und gewaschen sein und der Boden des Häuschens soll stets mit reinem scharfen Sande bestreut werden. Auch soll man in das Trinkwasser ein Stückchen Eisen (vielleicht von einem Nagel) legen und öfter frische weiche Kohl- oder Salatblätter neben dem Leinens- und Rübensamen als Futter geben, wie auch Kresse, Gurke, oder frische grüne aus der Schale genommene Erbsen. Dagegen ist Zucker eigentlich nur als Belohnung zu verabreichen.

Um das Vergnügen haben zu können, junge Kanarienvögel aufzuziehen, sind keine großen Vorbereitungen nötig. Jeder kann sich ohne viel Aufwand von Zeit und Mühe das liebliche Schauspiel einer sogenannten Hecke verschaffen, welches tausendfache Unterhaltung und Belehrung bietet.

Die beste Zeit dazu ist der Frühling und besonders der April. Doch kann nur ein gleichmäßig warmes, zugfreies und sonniges Zimmer dienen, um einen etwas geräumigen Käfig aufzunehmen, in den man am besten zuerst das Männchen allein setzt, welches aber nicht über zwei Jahre alt und gesund mit schönem glatten Gefieder sein muß. Nach einigen Tagen gebe man ihm ein nicht zu fettes Weibchen, welches etwas älter sein soll, weil man dadurch mehr Hähnchen erhält. Anfangs scheint das Pärchen sich nie gut zu vertragen, aber wenn der Streit nicht zu schlimm wird, lasse man sich dadurch nicht beunruhigen, weil nach etwa 8 Tagen der Friede gesichert zu sein pflegt. Der Brutkäfig muß immer unten einen Schiebekasten haben, um ihn ohne Beunruhigung der Vögel reinigen zu können. Außerdem sollen elastische Sprunghölzchen vorhanden und so angebracht sein, daß

das Nest und das Futtergeschir leicht erreicht werden kann. Die in jeder Vogelhandlung vorrätigen Nester besetzt man im Hintergrunde des Käfigs, so daß sie sich nicht bewegen können, während der Boden mit trockenem Sand bedeckt wird. Eine kleine Schale, wie man sie ebenfalls beim Vogelhändler kaufen kann, muß in einer Ecke angebracht und von Zeit zu Zeit eine Messerspitze Salz gegeben werden, da es den Tierchen, obgleich sie nur sehr wenig davon nehmen, großen Nutzen bringt. Zur Ausfütterung des Nestes giebt man Charpie und weiße Kälberhaare, die von dem Weibchen alsbald gesammelt und benutzt werden. Doch kommt sie mit ihrer Arbeit erst zu stande, wenn die Eier gelegt werden müssen. Gewöhnlich sind es vier, die dann 13 Tage und Nächte gebrütet werden, worauf die anfangs ganz nackten Jungen zum Vorschein kommen. Sofort nach ihrem Auskriechen verzehren die Alten die nun überflüssig gewordenen Eierschalen, aber 10 Tage lang bedeckt die sorgsame Vogel Mutter noch ihre Kleinen, die nur durch die stete Wärme des mütterlichen Körpers gedeihen können und also darf sie sich in dieser Zeit kaum Erholung und Nahrung nehmen. Indessen hilft auch das Männchen beim Füttern der Kleinen, die durch eine so liebevolle Pflege täglich wachsen und schöner werden.

Die passendste Speise, die man ihnen dann bieten muß, besteht in frischen Hühnereiern, die hart gekocht werden und dann auf einem sauberen Brett klein zerrieben werden müssen, um die Masse mit einem gleichen Teile Sommerrübsamen, die vorher zerquetscht worden sind, zu vermischen. Hanf- und Kanariensamen darf dagegen gar nicht gegeben werden. Am besten ist es, mit dem beschriebenen Futter schon während des Brütens anzufangen und erst, nachdem die Jungen ganz erwachsen sind, damit aufzuhören.

Es muß dreimal täglich, am Morgen, am Mittag und spät am Nachmittag verabreicht werden und man kann einige frische Ameisenpuppen hinzufügen, wogegen nur sehr wenig Grünfutter gegeben werden darf, besonders sobald die Jungen das Nest verlassen haben. Trinkwasser sollte man täglich zwei Mal wechseln, nachdem es vorher in der Wärme gestanden hat, was ebenso mit dem Badewasser geschehen muß. Dieses darf ohnehin nur an warmen Tagen gegeben werden und auch dann erst, wenn die Jungen nicht mehr so ungeschickt sind, daß sie leicht darin ertrinken können.

Die Sauberkeit des Nestes wird von den alten Vögeln selbst besorgt, ohne daß man ihnen zu helfen braucht, da das Weibchen, sogar wenn es sich gebadet hat, nicht früher wieder in's Nest geht, als wenn es ganz trocken geworden ist.

Am 18. oder 19. Tage verlassen die Jungen das Nest, verstehen aber noch nicht die Nahrung zu sich zu nehmen und man lasse sie daher bei den Eltern, bis sie vollkommen selbständig geworden sind, weil sie sonst nicht kräftig genug werden möchten.

Haushalt.

Äpfel und Birnen beim Aufbewahren vor Einschrumpfen zu schützen.

Sorten, welche sehr zum Einschrumpfen geneigt sind, werden schichtweise in trockene Streu, Sand und dergleichen in Gefäße gebracht, und die Gefäße alsdann an einem kühlen, trockenen und frostfreien Orte aufgestellt.

Das Waschen der Gemüse. Daß Gemüse ungewaschen schmachthafter seien, ist eine ganz unrichtige Annahme, welche durch jeden probeweisen Vergleich sofort widerlegt wird. Versuche nur einmal, wie denn eigentlich das Wasser schmeckt, mit welchem man das Gemüse gewaschen hat (denn dieses sollte dann den ganzen Wohlgeschmack enthalten, das sogenannte „Aroma“, welches man von dem Gemüse abgewaschen hat). Man wird sich überzeugen, daß es ganz widrig, ja ekelhaft schmeckt, von „Aroma“ keine Spur. Untersucht man dieses Wasser aber noch genauer, so findet man zu seinem Staunen (unter dem Vergrößerungsglas) eine Menge von tierischen Schmarozern, sowie Eier derselben und Sporen von Kryptogamen, nebst Auswürfen und Ueberbleibseln von verschiedenen Tierchen, Schneeschleim etc., kurz alles Mögliche, nur nichts Schmachthafes. Wir wollen nun nicht einmal die Gefährlichkeit dieser Spulwurm- und Schmarozereier aller Art näher beschreiben, welche namentlich aus dem Süden kommenden Gemüsen anhaften und ihren großen Nachteil für den menschlichen Organismus, sondern überlassen es getrost den verehrten Hausfrauen und ihrem Reinlichkeitsinn, überzeugt, sie werden sich nach diesen Auseinandersetzungen weder durch andere Zeitschriften, noch durch Kochbücher abhalten lassen, die Gemüse vor der Zubereitung recht gründlich zu waschen, wie dies eigentlich auch bei dem Obst geschehen sollte.

Das Austrocknen u. Verdunsten der einfachen elektrischen Läutwerke mit Salmiakelementen kann dadurch verhindert werden, daß man der Lösung 10—15% Glycerin zusetzt. Die Verdunstung wird bei diesem Verfahren auf ein kaum merkbares Maß reduziert, die Kraft der Elemente in keiner Weise beeinträchtigt.

Klaviertasten zu reinigen. Man mische Baumöl, flüchtiges Salz und Schlemmkreide und streiche die Masse auf die gelb gewordenen Klaviertasten; ist sie trocken geworden, so reibe man die Tasten mit weichem, trockenem Lappchen und bürste mit weicher Bürste nach. Bessere Farbe erhalten gelbe Tasten eines Instrumentes auch durch vorsichtiges Abreiben mit einem reinen, weichen Lappchen, das in Javelle-Wasser oder Wassersuperoxyd-Stoff gelegt wurde.



• • • • Küche • • • •

Koch-Rezepte.

Sauerampfersuppe. In etwas frischer Butter wird 1 große Handvoll Sauerampfer auf mäßigem Feuer gedünstet, mit Fleisch-, Knochenbrühe oder Wasser abgelöscht, gewürzt, aufgekocht, noch nötige Flüssigkeit zugefügt, die Suppe in 10—15 Minuten fertig gekocht und über Brotschnitten, 2 verklopfte Eier und etwas „Maggi-Würze“ angerichtet.

Suppe aus Kohlblättern. Die äußeren Blätter des Weißkohl, die leicht einige Fehlstellen zeigen, werden meist bei der Bereitung eines Kohlgemüses achtlos fortgeworfen. Ganz mit Unrecht, denn sie lassen sich sehr gut zur Herstellung einer einfachen Suppe benutzen. Man schneidet die fleckigen Stellen heraus, bürstet die Blätter ab, legt sie fünf Minuten in kochendes Wasser und hackt sie darauf fein. Nun röstet man die gewiegte Kohlmasse mit einigen Löffeln Mehl in Butter einige Minuten durch, giebt dann kochendes Wasser daran und kocht langsam eine sämige Suppe davon. Dieselbe wird mit etwas Muskatnuß und Pfeffer gewürzt, mit einem Theelöffel voll Fleischertrakt durchgekocht, nach Belieben mit einem mit etwas saurer Sahne verquirlten Eigelb abgerührt und dann über gerösteten Brotwürfeln angerichtet.

Gans, gekocht, auf französische Art. Eine alte, fleischige, aber nicht zu fette Gans wird mit einer Farce aus 1 Kilogramm gehacktem Kalbfleisch, der Gänseleber, sechs ausgegräteten Sardellen und einigen weichgekochten, feingehackten Trüffeln gefüllt, in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und in einem Sud von $\frac{1}{2}$ Wasser, einer Flasche Weißwein und $\frac{1}{2}$ Liter nicht zu scharfem Essig, 2—3 Chalotten, 2 Porreeblättern, Salz, Pfeffer und Gewürzkörnern langsam weichgekocht. Man läßt sie in der Brühe erkalten und giebt sie mit einer Rémoûlade-Sauce auf.

Hal au soleil. Wird nach den Vorschriften der feinen französischen Küche bereitet, indem man den abgehäuteten, in Stücke getheilten Hal zehn Minuten lang in einer schon vorher gekochten Marinade von Wasser, Essig, Salz, feinen Kräutern und Gewürzkörnern sieden und darin erkalten läßt. Hierauf taucht man die wohl- abgetrockneten Stücke in zerquirlte Eier mit Pfeffer und Salz, wendet sie in geriebenem Weißbrot und bäckt sie in Butter schön hellbraun, läßt sie auf einem Tuch absetzen und giebt sie mit einer Liebesäpfelsauce zu Tisch.

Entrecôte mit Champignons. Nachdem man alles überflüssige Fett von den zerteilten Rippenstücken abgeschnitten, brät man sie rasch in einem Kasserol mit Butter auf beiden Seiten braun, nimmt sie heraus, rührt in die zurückgebliebene Butter einen reichlichen Eßlöffel Mehl, bräunt dasselbe, gießt etwas kochendes Wasser und ein kleines Glas Mabeira hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer, legt die Entrecôtes wieder hinein, deckt sie zu und läßt sie drei Stunden langsam weich dämpfen. Dann fügt man eine der Anzahl der Fleischstücke angemessene Menge gepulverter und zerschnittener, in Butter und Zitronensaft geschwenkter Champignons hinzu, dünstet alles noch eine halbe Stunde und giebt es auf.

Kräuterklöße. Zwei Hände voll Spinat und eine sehr reichliche Handvoll von Petersilie, Kerbel, Borretschblättern, Gartenkresse, Schnittlauch, Estragon und Pimpinelle, auch ein wenig Majoran, Thymian und Basilikum werden gewaschen, in siedendem Wasser blanchiert, abgeseigt, abgetropft und fein zerhackt. Hierauf vermischt man 100 Gramm in Milch geweichte, geriebene Semmelkrume mit 250 Gramm tags zuvor abgekochten geriebenen Kartoffeln, zwei bis drei Löffeln Mehl, vier Eier, etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und den gehackten Kräutern,

macht einen leichten Teig daraus, den man zu mäßig großen, runden Klößen formt, kocht dieselben 10 Minuten in siedendem Salzwasser, übergießt sie mit brauner Butter, streut geriebene, in Butter geröstete Semmel darüber und giebt sie auf.

Grüne Bohnen auf französische Art. Man siedet die gerüsteten Bohnen, die noch jung und ohne Kernen sein müssen, in siedendem Salzwasser abgedeckt weich, schüttet sie zum abtropfen auf ein Sieb und kältet sie mit viel kaltem Wasser ab. Dann bringt man ein wenig Fleischbrühe mit einem Stück frischer Butter in eine Kasserole und sobald dies siedet kommen die Bohnen hinein. In kurzer Zeit wird dieses zweite Nachkochen vollendet sein. Man giebt noch eine Prise Pfeffer, ein wenig gehackte Petersilie und einige Tropfen Essig dazu und schwenkt das Ganze tüchtig durch.

Spinatpudding. Fertig gekochtes kräftiges Spinatgemüse wird, wenn erkaltet, mit einigen Eiern tüchtig verrührt. Bestreicht eine Puddingform innen gut mit frischer Butter, legt auf den Boden derselben ein rund ausgeschnittenes, weißes Papier derselben Größe, füllt den Spinat hinein und kocht ihn zugedeckt eine Stunde im Wasserbade; das Wasser darf, wie bei allen gekochten Puddings, nicht über die Form sprudeln. Nun stürzt man den Spinat auf eine Platte, begieße ihn mit Bratenjus und belege den Rand der Schüssel mit Kalbfleischvögeln, Leberschnitten oder Fleischkroquetten.

Fondue, von Brillant-Savarin. Nimm auf jeden Gast zwei Eier, verrühre sie kalt in einer Kasserole, mische ein Drittel gepulverten Emmenthalerkäse, ein Sechstel Butter und zu jedem Ei einen Eßlöffel Milch. (Manche nehmen statt Milch ebenso viel weißen Wein). Jetzt wird die glasierte Pfanne auf ein lebhaftes Feuer gesetzt und die Eier weich gebacken. Man würzt mit Pfeffer nach dem Backen. Salzgeschmack ist durch den Käse genügend vertreten. Auf erwärmter Schüssel servieren.

Graham-Corfe. (Für Vegetarier, weil besonders leicht verdaulich und nahrhaft, auch für Kinder geeignet.) Bestandteile: 8 Eier, 250 Gramm Staubzucker, 250 Gr. einfach gemahlenen Weizen (Schrotmehl), eine halbe Zitronenschale. Die Dotter werden mit dem Staubzucker eine gute Viertelstunde flaumig gerührt; hierauf wird die fein gehackte Zitronenschale, nach und nach das Mehl und zuletzt der Schnee der 8 Eiweiß langsam hinzugerührt. Das Ganze kommt in eine gut geschmierte, mit Semmelbröseln oder Mehl ausgestäubte Form und wird eine Stunde in mittlerer Hitze gebacken. (Das Schrotmehl bekommt man bei jedem Bäcker, welcher Grahambrot bäckt.)

Pfirsich-Strudel. Man macht einen guten Strudelteig von 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, etwas zerlassener Butter, Salz und lauwarmen Wasser, welchen man, ist er abgearbeitet, daß er Bläschen macht, unter einer erwärmten Kasserole rösten läßt. Indes schneidet man $1\frac{1}{2}$ —2 Kilo Pfirsiche in Scheiben, zieht dann den Teig recht dünn aus, beträufelt ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn mit den Pfirsichschnitzeln, streut geschnittene Mandeln und reichlich Zucker darüber, rollt den Strudel zusammen und backt ihn, nachdem man ihn in mehreren Wendungen auf ein langes, gebuttertes Blech gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und eingezuckert zu schöner Farbe. In hübsche Stücke geschnitten kommt er mit Zucker bestreut zu Tisch.

Eingemachte Früchte.

Kürbismarmelade. 1 Kg. Kürbis, 1 Kg. Zucker, $\frac{1}{2}$ Glas Weinessig, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser. Der gereinigte Kürbis wird in Stengeln geschnitten und zwei Tage in Essig gelegt. Dann läßt man sie gut abtropfen, kocht den Zucker mit dem Weinessig und Wasser zum Faden ein, giebt die Stengeln zu, kocht sie bis sie schön klar und weich sind, nimmt sie heraus, kocht den Saft dicklich ein, giebt die Stengeln nochmals zu und füllt dann alles in reine Gläser.

Gelbe Zwetschgenmarmelade. 1 Kilogramm entsteinte Früchte, 1 Kilogramm Zucker. Die Zwetschgen

werden mit kochendem Wasser übergossen, zugedeckt, einige Minuten stehen gelassen und geschält und entsteint. Sodann giebt man den Zucker bei und kocht alles unter Umrühren zu Marmelade ein.

Zwetschgen in Essig. 1 Kg. Zwetschgen, $\frac{1}{2}$ Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker. Man reibt die Zwetschgen sauber ab und stupft sie mit einer Nadel. Nun kocht man den Essig mit dem Zucker und gießt ihn erkaltet über die Früchte. Am folgenden Tag gießt man den Saft ab, kocht ihn dicklich ein und gießt ihn heiß auf die Zwetschgen. Am dritten Tage gießt man den Saft nochmals ab, steckt ein Stückchen ganzen Zimmt bei, giebt, wenn er kocht, die Zwetschgen lagenweise so lange hinein, bis sie aufspringen wollen, legt sie in die Gläser und gießt den dicklich eingekochten Saft darüber.

Preißelbeeren in Essig. 1 Liter Essig, 600 Gr. Zucker. Man übergiebt die Preißelbeeren mit gutem Weinessig und läßt sie über Nacht stehen. Sodann gießt man ihn ab, giebt den Zucker und etwas ganzen Zimmt zu, kocht dies zusammen auf und gießt es lauwarm an die Beeren. Am folgenden Tag gießt man den Saft wieder ab, kocht ihn auf und gießt ihn heiß daran. Am dritten Tage kocht man den Saft mit den Beeren auf, nimmt sie, wenn sie zusammengefallen wollen, mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft dicklich ein und füllt alles in reine Gläser.

Tomatenpurer. Man stellt die zerrissenen Tomaten ohne Wasserzugabe aufs Feuer, kocht sie weich, drückt sie durch ein Haarsieb, kocht sie nochmals dicklich ein, füllt sie in Dunstgläser oder Flaschen und kocht sie im Wasserbade 1 Stunde.

Pflaumen-Konfitüre, auf süddeutsche Art. Zwei Kilogramm ausgesteinte Pflaumen werden mit 1 Kilogramm gestoßenem Zucker und etwas ganzem Zimmt, sowie der feingehackten Schale von einer Zitrone ganz langsam unter fleißigem Umrühren so lange gekocht, bis kein Saft mehr davon abläuft, worauf man die Konfitüre in Steinbüchsen füllt, mit einem branntweingetränkten Papier bedeckt und mit Wachspapier überbindet.



Verdorbene Luft. Durch Versuche an Mäusen wurde festgestellt, daß schon ein Kohlen säuregehalt von 1,2—1,4 Prozent ausreicht, um die Tiere zu töten und zwar auch dann, wenn dieser Kohlen säuremenge ein Strom frischer Luft beigemengt wurde. Ein Schlafzimmer, in dem auch nur zwei bis drei Personen bei verschlossenen Fenstern die Nacht verbringen, ist am Morgen mit Kohlen säure geschwängert. Es wundern sich so manche Leute, daß sie Morgens mit „eingenommenem“ Kopfe aufwachen und merken nicht, daß das von dem Schlafen in ungenügend erneuerter Luft kommt. Nun denke man sich gar ein Zimmer, in dem eine ganze Familie wohnt, arbeitet und schläft und in dem womöglich noch gekocht wird, im Winter wegen der Wärme, im Sommer wegen der Hitze und der Fliegen bei geschlossenen Fenstern! Daher rührt es zum großen Teile, daß die Frauen der unteren Stände so schnell verblühen und nach der Geburt von einem bis zwei Kindern schon wie alte Frauen aussehen, dazu noch bleich und abgezehrt; ihre Männer sind wenigstens den Tag über in anderer Luft, sie aber halten sich mit geringen

Unterbrechungen Tag und Nacht in dieser Atmosphäre auf, die man nicht besser bezeichnen kann, als mit dem Ausdruck: Schleichendes Gift! Ein altes Sprichwort sagt nicht umsonst: „Öffnet die Fenster in eurem Haus, so fliegen Apotheker und Arzt hinaus.“

Merke dir beim Reisen, daß, wenn du im Eisenbahnwagen schlafen willst, du dich so zu legen hast, daß der Kopf gegen die Lokomotive gerichtet ist. In dieser Lage wird das Blut durch die Bewegung des Kopfes aus dem Kopf getrieben, was einen leichteren Schlaf verschafft. Wenn man dagegen die Füße gegen die Lokomotive richtet, so strömt das Blut aus dem Unterkörper nach dem Kopfe, verschleucht den Schlaf und bringt in vielen Fällen heftige Kopfschmerzen hervor.

Durch Sonne gebräunte Haut bleicht allmählig wieder, wenn man sie sorgfältig gegen Sonnenstrahlen, auch gegen die vom Wasser zurückgeworfenen, schützt, z. B. durch blaue oder braune Schleier oder leichte Tücher, durch Lederhandschuhe und Einpudern. Beschleunigen läßt sich die Entfernung mittelst Umschlägen von konzentrierter Borax-Lösung; man nimmt dazu so viel Borax, als sich in dem Wasser lösen will. Reizt das zu stark, so muß mehr Wasser genommen werden. Der Umschlag, nicht zu dick, aber mit etwas wasserreichem Stoffe umhüllt, bleibt über Nacht liegen. Morgens mit weichem Wasser abwaschen, einpudern und leicht einhüllen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Treppensteigen der Kinder! Eine Warnung für Eltern. Beim Steigen der Treppen kommt eine einseitige Gewohnheit sehr häufig vor, die auf die Entwicklung des kindlichen Körpers, besonders zwischen dem zweiten bis sechsten Lebensjahre nicht ohne nachteiligen Einfluß ist. Diese besteht in dem Voransteigen mit ein und demselben Beine, sowohl beim Aufwärtsteigen als beim Abwärtsteigen. Kinder unter 6—7 Jahren können wegen der Kürze ihrer Beine noch nicht wohl übersteigen, wobei auf jede Stufe abwechselnd nur ein Fuß zum Auftreten kommt, sondern sie sind genötigt, dem vorausschreitenden Beine das andere Stufe zu Stufe nachzuziehen. Die meisten Kinder gewöhnen sich nun, dies stets in derselben Weise zu thun, indem sie dabei jedes ihrer Beine in der einmal angenommenen Rolle ohne alle Abwechslung lassen. Es leuchtet ein, daß an dem voransteigenden Bein viel stärkerer Muskelgebrauch und durch den stärkeren Druck auf das Hüftgelenk von unten nach oben bei jeder Stufe ein Hörschieben der Hüftknochen an dieser Seite stattfinden muß; ebenso, daß bei der Zartheit und Nachgiebigkeit des kindlichen Körpers darin eine wenigstens mitwirkende Ursache zur Entstehung ungleichseitiger

Körperbildung zu suchen sein muß. Beim Herabsteigen von Treppen oder Anhöhen kommt zu dem Drucke auf das Hüftgelenk noch eine erschütternde Einwirkung auf die vorschreitende Seite, welche um so stärker ist, je mehr sich das Herabsteigen einem Herabfallenlassen des Körpers oder einer springenden Bewegung nähert und je mehr dabei die Körperlast auf die Ferse auffällt. Das gleichzeitige Herabspringen mit beiden Beinen von Stufe zu Stufe wirkt bei häufiger Wiederholung ebenfalls nachteilig wegen der stark erschütternden Einwirkung auf Rückgrat, Kopf- und Hüftgelenk. Man halte also darauf, daß das Kind beim Treppensteigen sich gewöhne, mit den Beinen regelmäßig abzuwechseln.

J. G.



Schnecken vom Salat zu vertreiben.

Lege an verschiedenen Stellen in ein Gefäß kleine Häufchen Weizenkleie oder in Scheiben geschnittene Rüben, Äpfel, ausgehöhlte Kartoffeln, Kürbisse oder abgeschälte Weiden. Ueber Nacht sammeln sie sich in und an diesen Gegenständen, wo man sie früh morgens mit dem Vordammittel zusammen vertilgen kann.

Düngung der Kohlgewächse im Spätsommer und Herbst. Gut vergorene Mistjauche, im Sommer und Frühherbste bei regnerischer Witterung den Kraut-, Wirsing- und Kohlpflanzen verabreicht, wirkt wahre Wunder im Wachstum derselben. Wer Jauche besitzt, der versäume daher nicht, diese in der angegebenen Weise zu verwenden.

Um das Reifwerden der Bohnen zu beschleunigen, reißt man die Stöcke, wenn die Schoten gehörig groß und mit Bohnen gefüllt sind, aus der Erde, läßt sie jedoch, an den Stäben befestigt, in ihrer bisherigen Stellung, die Wurzeln auf die Erde aufgestellt, und setzt sie so der Luft und dem Sonnenschein aus. Nach acht Tagen fallen gewöhnlich die Blätter ab und die Bohnen reifen darnach schnell. Man erhält auf diesem Wege nicht allein mit Gewißheit reifen Samen, sondern die Bohnen eignen sich um 3—4 Wochen früher zum Gemüse und sollen sogar delikater werden. Auch kann man das Terrain früher zur Umarbeitung und Bepflanzung benutzen.

Kranker Gummibaum. Wenn man die von Ungeziefer befallenen Kleinblättrigen Pflanzen ins Wasser taucht und dann die noch feuchten Zweige und Blätter mit dem überall erhältlichen Zacherlin bestäubt, so wird das Ungeziefer nach 24 Stunden vollständig vernichtet sein. Die rostähnlichen Flecke an den Blättern des Gummibaums werden durch Pilzbildungen hervorgerufen, deren Erscheinen meist eine Folge fehlerhafter Behandlung ist. Man halte den Gummibaum nicht zu naß und gebe ihm einen sonnig-lustigen Standort.



Antworten.

66. Ich würde an Ihrer Stelle die Tuchabfälle alle gleich groß schneiden, also 16 oder 20 Cm. im Quadrat; dann würde ich sie mit der Maschine zusammennähen und die Nähte gut verbügeln ohne Stoffunterlage nur auf Hartholz, wie es die Schneider machen. Dann würde ich eines der hübschen Muster, wie sie die Beilage des „Häuslichen Fleiß“, Musterbogen zum „Schweizer Frauenheim“ bringt, darauf zeichnen oder zeichnen lassen. Applikationsstickeret macht sich sehr gut. Sind Sie in solchen Arbeiten nicht sehr geübt, so besticken Sie jedes Tuchstück über eine Canevaseinlage mit einem Stern oder sonst einer Figur in Kreuz- oder Gobelinstich. Wählen Sie zwei verschiedene Figuren und halten Sie jede derselben nur in einer Farbe, aber die beiden verschieden, also z. B. dunkelrot und olivengrün oder wie es etwa in's Zimmer paßt. Dann können Sie die Stücke nachher entweder auf die oben angegebene Art zusammenfügen oder übereinander heften und die Naht mit einem Herzentisch in persischer Wolle oder Seide besticken.

66. Obwohl ich nicht gerade große Übung habe in solchen Arbeiten, kann ich Ihnen doch vielleicht Anleitung zu einer Divanbede aus Tuchplätzli geben. Ich verwende einen Blechstern à 10 Ets., den ich nach Zeichnung von einem Spengler schneiden ließ. Ich befestige den Stern an dem Tuch- oder Sammetstück und übernehme eine Jacke mit drei Farben rot, eine mit drei Farben grün, so daß sie nachher aufgeschnitten werden können. Wenn die sechs Jacken fertig sind, wird in der Mitte jeder Jacke die Blechform wieder weggenommen. Die Tuchstücke werden mit Herzentisch zusammengefaßt. Für Divanteppiche verwende ich Terneau- und für Bodenteppiche Strumpfwolle. Da Sie möglicherweise aus der Beschreibung nicht ganz klug werden, bin ich gerne bereit, Ihnen ein Muster zu senden. Die Redaktion wird Ihnen die Adresse mitteilen.

67. Der „Pflanzplatz“ will gut besorgt, gedüngt, gejätet und behackt werden, dann werden auch die Kabis-Köpfe fest werden und Ihr hausmütterliches Herz erfreuen. Der Boden soll vor allem aus für diese Pflanzen fett sein, auch lieben sie eine freie, der Luft und dem Licht zugängliche Lage. Wir düngen gewöhnlich mit flüssiger Jauche und schützen die Gewächse möglichst gut vor Ungeziefer. Eine vom Lande.

68. Aprikosenflecken lassen sich, wenn sie nicht schon zu alt geworden sind, am besten mittelst Schwefel entfernen. Man macht den Flecken gut naß, auch noch die Umgebung desselben und zündet Schwefel an, den man

vorsichtig über und unter den Flecken hält, bis er verschwindet. Sollte die Prozedur das erste Mal nicht gelingen, so wiederholt man sie.

69. Es ist vielleicht nicht das Backpulver schuld, daß Ihr Gebäck nach dem Herausnehmen aus dem Ofen gewöhnlich zusammenfällt. Man hat nach dem Backen Sorge zu tragen, daß das Gebäck nicht sofort an einen kühlen Ort oder an die Zugluft gestellt wird. Es ist auch möglich, daß Sie gleich anfangs zu große Hitze beim Backen anwenden und daß daher der Mißerfolg kommt. Eine erfahrene Köchin hat mir einst den Rat erteilt, das Backpulver, das benötigt wird, jeweilen mit wenig lauwarmen Milch anzurühren und so unter die Masse zu bringen. Es soll sich auf diese Weise besser damit vermischen lassen. Probieren Sie's. Frau Anna.

70. Suppengrün läßt sich kaum auf andere Weise konservieren, als indem Sie die Kräuter sauber erlesen, aber nicht zerschnitten dörren. Unfälle Blattstiele oder dicke Rippen werden entfernt und das Grün dann auf reines Papier ausgebreitet, das auf ein Kuchenblech zu liegen kommt. In einer Wärme von ungefähr 60° sind die Kräuter in einer Stunde dürr. Man kann nun einen Teil sofort zu feinem Pulver verreiben und in gut verschlossenen Gläsern aufbewahren, einen Teil aber belassen, wie er ist. Zum Mittkochen in Suppen sind ganze Kräuter zweckdienlicher. Wo kein Backofen ist, dörre man die Kräuter in Büscheln an der Sonne, man hängt sie dann an trockenem Orte auf. Hausmütterchen.

Fragen.

71. Wer sagt mir, welche landwirtschaftliche Schule der deutschen Schweiz am meisten zu empfehlen wäre? Haben die verschiedenen Lehranstalten im Großen und Ganzen das gleiche Programm? Ich wäre für Aufschluß zu Händen eines auswärtigen Verwandten dankbar.

72. Wie viel sollen Leute mit geringem Einkommen jährlich für die spätere Ausbildung der Kinder zurücklegen? Oder empfiehlt es sich, die Kinder in eine Lebensversicherung aufzunehmen, damit der Betrag dann ausbezahlt wird, wenn man das Geld zur Ausbildung braucht? Ich bitte um Rat. Mütterchen.

73. Wie sieht man am besten Essig an? Ich wäre für genauen Aufschluß dankbar. Ich habe schon gehört, daß der Obstessig besonders fein und der Gesundheit zuträglich sei, als der andere. Bin ich recht berichtet? Emmy.

74. Da die Zeit heranrückt, zu welcher man Kraut einmacht, wäre ich dankbar für genaue Anleitung zu zu einem feinen Sauerkraut. Ich finde, das in den Läden gekaufte ist nie so schmackhaft, wie das selber eingemachte. Sicherlich hat irgend eine tüchtige Hausfrau vom Lande ein Rezept zu meiner Verfügung! Vielen Dank zuvor! Hausfrau in der Stadt.

Gerätschaften
zur Frischhaltung von
Nahrungsmitteln.

Gutachten erster Fachleute. Versuchsstationen.
Prospekte gratis.

F. J. Weck
Badenerstraße 259, Bülach-Wiedikon.
Telephon.



Ist die beste.

(W587)

Visitkarten

jeder Art liefert prompt und
billig die Buchdruckerei
W. Coradi-Maag, Zürich.