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

Band: 8 (1901)

Heft: 20

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. 20. VIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 26. Oktober 1901.

An der Wiege.

Von O. von Nedwitz.

Ich sitze betend an der Wiege
Und hab' den Schleier weggethan,
Und lauschend ich mich drüber biege —
Wie siehst, mein Kind, du rein mich an!

O laß ein heiß Gebet mich sprechen,
Es mög' bis in den Tod hinein
Aus deinem Aug' die Seele brechen,
Du, unsrer Seelen Widerschein.

Doch ach, was frommt Gebet allein?
Den eignen Glanz wir müssen wahren,
Dann wird auch unser Widerschein
Nicht einen Fleck an sich erfahren.

Ein jeder Blick, der lieblos trifft,
Jed' Wort, das wir in Zwietracht reden,
Sinkt ungeseh'n, ein Tropfen Gift,
In unsres Kindes blühend Eden.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Drittes Kapitel.

Gritli lernt das Zimmermachen.

(Fortsetzung.)

„So, heute kommen die Fenster an die Reihe", lautete am andern Morgen die Ordonnanz der Rosine. Gritli hatte zu Hause oft Fenster geputzt, aber nach den Erfahrungen, die es in diesem Hause gemacht, ward ihm doch ein wenig bang vor Rosinens polternder Kritik. „Zeigen Sie mir doch bitte, wie man es macht", sagte es zaghaft, worauf Rosine, etwas knurrend zwar, sich zu Explikationen herbeiließ. „Zuerst den Staublappen her; siehst du, darin fehlen viele Mädchen, daß sie gleich mit dem Wasser hinter die Fenster gehen und so im Handumdrehen eine schmutzige Brühe haben, mit welcher kein Mensch saubere Scheiben kriegt; also die Rahmen und die Scheiben von je einem Fensterflügel trocken rein wischen von Staub und Regentropfen. Dann nimmst du in zwei Liter kaltes Wasser zwei Eßlöffel Sprit, tauchst das Leder hinein, drückst dasselbe nicht fest aus und reibst 2—3 Scheiben unter sanftem Drücken klar. Nachher tauchst du das Leder wieder in das Wasser, spülst das Leder und drückst es diesmal fest aus, um die Scheiben nachzutrocknen. Hast du das ganze Fenster so vollendet, so wirst du vielleicht an den Scheiben noch leichte Striche entdecken, vielleicht auch nicht. In ersterm Falle nimmst du dieses weiche reine Leinentuch und fährst sachte darüber. Man kann zu dieser Manipulation auch ein trockenes Leder verwenden, das man möglichst lange vor der Berührung mit Wasser bewahrt, damit es weich bleibt. Sobald das Wasser schwarz oder trübe geworden, ist es durch frisches zu ersetzen, natürlich wieder mit dem nämlichen Zusatz von Weingeist." Gritli dankte artig und begab sich an die Arbeit. Rosine überließ es vorläufig seinem Schicksal. Lange ließ es die gute Seele nicht ruhig und so ganz unrecht hatte sie nicht, als sie wieder einmal wie eine Bombe in des ruhig schaltenden Mädchens Nähe zu fliegen kam. Gritli hatte sich nämlich die sonnigsten Stuben ausgesucht zu seinem Debut im Fensterputzen und trillerte ganz gemütlich in den Sonnenschein hinaus: „Niene geits so schön u lustig, wie bi üs im Emmethal".

„Aber, Maitli, hat dir denn wirklich noch niemand gesagt, daß die Scheiben blind werden, wenn die Sonne drauf scheint, so lange sie naß sind", jammerte Rosine. „Kannst dann wahrscheinlich später mit Brennesseln dahinter, wenn du jetzt so unvorsichtig bist; das ist nämlich das beste Mittel, die Regenbogenfarben, die deine Methode hervorzaubert, wieder wegzubringen. Marsch, zuerst in

die hintern Zimmer des Hauses, inzwischen geht die Sonne hier weg und dann kannst du wieder kommen. Und dann, was sehe ich? Ich glaube gar, das dumme Ding nimmt nicht einmal die Fenstervorhänge weg, sondern schiebt sie blos zusammen und reibt mit dem feuchten Leder unter den Falten durch. So wird nicht nur die Scheibe nicht gründlich rein, sondern dazu noch die hübschen Vitrages feucht und zerknittert. Das nenne ich aber rechte Pfuscharbeit."

Als Frau Professor von einem Ausgange zurück kam, sah sie in den Stuben nach und äußerte sich ganz befriedigt über Gritlis Thaten. „Wie hast du den persischen Fußteppich im Wohnzimmer nur so sauber gemacht?" fragte sie, „die Farben leuchten ja wieder wie neu." „Den habe ich nach Rosinens Anleitung mit feuchten Theeblättern tüchtig aufgerieben mit der langborstigen Reisbürste und nachher mit der Teppichbürste." „Ganz recht, im Winter nehmen wir auch hie und da frisches, fest ausgedrücktes Sauerkraut oder wenn es geschneit hat, reinen Schnee; die Rosine hat ihn sogar einmal auf der nahen Wiese auf frisch gefallenen Schnee ausgebreitet, die Oberseite des Teppichs auf den Schnee gelegt und tüchtig darauf herumgeklopft. Er wurde wieder wie neu." — Das war etwas auf des fröhlichen Landkindes Mühle, — wenn es doch bald schneien würde!

Viertes Kapitel.

Gritli lernt heizen.

Schnee hatte es nun nicht gerade am folgenden Morgen, aber ein feuchter, kalter Nebel lag über der Stadt und hüllte auch Professors Landhaus ein, so daß von dem lachenden Gelände gar nichts mehr zu sehen und das vielgestaltige Häusermeer da unten wie vom Erdboden weggeblasen war. Gelbe Blätter lagen unter den Bäumen und und rieselten fortwährend herunter. Frostig und unfreundlich sauste der Wind um die Hausecke herum. „Wir müssen heizen heute, wenigstens im Studierzimmer meines Mannes und gegen Mittag in der Eßstube", äußerte sich Frau Professor. „Komm, Gritli, ich will dir Anleitung geben." „Heizen könnte ich sonst schon", dachte Gritli, „das ist keine Hexerei, ich habe in unserm großen Kachelofen zu Hause ja täglich geheizt und je nach der Temperatur ein oder zwei Heizibürdeli hineingestoßen, angezündet und nach einiger Zeit mit der Ofenkrucke einmal gerührt und dann das Ofenthürli geschlossen." Freilich kam ihm jetzt in den Sinn, daß es oft das rechtzeitige Schließen vergaß und manchen Tadel deshalb von der Mutter davon trug. Ach, wie wollte es jetzt schon, nachdem es nur ein paar Tage in der Fremde gewesen, zu Hause so manches anders, vorteilhafter, gewissenhafter ausführen. Es that in seinem Herzen der Mutter Abbitte und nahm sich vor, recht aufzupassen und alles genau so auszuführen, wie es ihm Frau Professor zeigte. Es fürchtete diese noch weniger, als Rosine, die stets mit einem spöttischen Wort bei der Hand war, obschon sie es im Grunde gar nicht böse meinte.

„Wir haben leider in unserm Hause noch keine Zentralheizung, obschon ich schon lange danach trachte", sagte Frau Professor und „leider haben wir beinahe in jedem Zimmer eine andere Ofenkonstruktion, weshalb du gut aufpassen mußt, damit wir möglichst vorteilhaft heizen, d. h. daß wir bei möglichst geringem Aufwand von Heizmaterial eine gesunde, behagliche Wärme erzielen. Holz und Kohlen sind teure Artikel und man kann unglaublich viel nutzlos verschleudern, wenn nicht mit Verständnis und Sorgfalt vorgegangen wird. In meines Mannes Studierzimmer steht ein hoher Kachelofen, — hätten wir überall solche —! Den heizen wir vorläufig, bis es kälter ist, nur mit Holz. Du bringst jeden Tag in den Holzkorb, der neben dem Ofen steht, trockenes Buchenholz und ein wenig feines Tannenholz. An der Küchenthüre ist der Holzspalter festgemacht, an welchem du aus dem Tannenholz feine Spältchen schneidest. Die legst du kreuzweise aufgeschichtet in den Ofen, einige tannene Scheiter obenauf und dann zündest du an. Ich gebrauche gerne den Feueranzünder, da man damit rascher ein gleichmäßiges und starkes Feuer erzielt. Sind diese Hölzer in hellen Flammen, kommen die kurzen Buchenspälten obenauf und nach kurzer Zeit haben wir eine behagliche Wärme, von den Kacheln gleichmäßig ausgestrahlt, in der Stube. Nun merke dir, daß bei uns in jedem Zimmer ein Thermometer hängt. Das soll dir Aufschluß geben, ob du noch mehr Holz oder ein noch ausgiebigeres Heizmaterial zulegen sollst. Weil Herr Professor meistens ruhig über seinen Büchern sitzt, so bedarf er eines höhern Wärmegrades, als wir ihn z. B. im Wohn- oder Eßzimmer oder gar im Schlafzimmer wünschen. Er will 15° Réaumur haben. Ist es nun sehr kalt, so legen wir auf die Gluten des Buchenholzes Briquettes und zwar heizen wir langsam den ganzen Tag. Ich habe diese Methode viel besser erfunden, als wenn auf einmal durch größeres Feuer eine stärkere Hitze entsteht und dann der Ofen abgeschlossen wird. Ofenklappen dulde ich überhaupt nicht in meinem Hause, aber wenn vorne das kleine Ofenthürchen geschlossen wird, so kann kein Luftzutritt mehr stattfinden und das Feuer glimmt nur noch, was oft die Entwicklung schädlicher Gase zur Folge hat, welche trotz des Verschlusses durch kleine Ritzen entweichen können. Also lieber den ganzen Tag oder doch längere Zeit ein lebhaftes Feuer unterhalten und dabei mit der Lüftung nicht zu ängstlich sein. Mein Mann sorgt schon dafür, denn er weiß, daß frische, erneuerte Luft rasch wieder erwärmt ist. Sorge dich also nicht etwa, wenn du offene Fenster und ein prasselndes Feuer gleichzeitig bei ihm findest.

Im Eßzimmer ist ein amerikanischer Immerbrenner kleinern Kalibers aufgestellt, weil dieser nach kurzer Zeit eine intensive Hitze abgiebt. Heizt man um 11 Uhr, so ist um 12 Uhr das Zimmer

ganz behaglich warm. Hier brennen wir nun Kohlen und zwar habe ich eine gleichteilige Mischung von belgischen Anthrazitkohlen und Würfelkohlen am vorteilhaftesten gefunden. Die Anthrazitkohlen allein geben eine zu intensive Hitze. Der Ofen wird glühend, trotz Verschluß, und wenn wir auch stets, um die Trockenheit der Luft zu heben, ein weites offenes Gefäß mit Wasser auf den Ofen stellen, das täglich erneuert wird, bei gründlicher Reinhaltung des Geschirrs, so herrscht doch eine unangenehme, trockene Hitze im Zimmer. Die Würfelkohlen brennen langsamer und so habe ich mit der Mischung der beiden Kohlenarten einen guten Ausgleich gefunden. Hier braucht man also nicht häufig anzuzünden, sobald wir den Ofen seine Zweckbestimmung als Immerbrenner erfüllen lassen, was anfangs des Winters noch nicht geschieht. Man zündet in gewohnter Weise mit etwas Holz an und füllt, sobald dasselbe verbrannt, d, h. in rote Gluten verwandelt ist, den Ofen ganz mit Kohlen an, was durch eine obere Oeffnung geschieht. Anfänglich bleibt der Luftzug ziemlich stark offen, wird dann aber je nach der Temperatur ganz oder teilweise geschlossen. Bei offenem Luftzug ist natürlich stärkeres Feuer. Man hat tagsüber einigemal an dem Roste zu rütteln, abends wieder frisch aufzufüllen und wenn der Aschenbehälter unten gefüllt ist, denselben zu entleeren. Wir haben den Immerbrenner schon Monate lang nicht ausgehen lassen, aber dabei brauchts freilich Sorgfalt. — Und was zum Heizen ebenfalls gehört, das ist das richtige Lüften. Fünf Minuten Durchzug in einem Zimmer nützen mehr, als eine halbstündige einseitige Lüftung. Vergiß das nie! Viele glauben auch im strengsten Winter den ganzen Tag z. B. die Fenster der Schlafzimmer offen halten zu müssen; das ist eben so falsch wie zu spärliches Lüften. Dadurch werden die Wände, überhaupt das ganze Zimmer zu sehr abgekühlt. Kurze, aber durchdringende Lüftung ist die beste. In den Schlafzimmern haben wir nur Petrolheizöfen, weil nur in den seltensten Fällen, bei großer Kälte oder bei Krankheit Feuer gemacht wird und zwar darf hier die Temperatur nicht über 12 Grad sein. Hier hat man einfach mit einem Zündhölzchen die Flamme an dem großen Rundbrenner anzuzünden und dann durch Zurückschrauben wieder auszulöschen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist. Im Salon ist es dasselbe mit den Gasbrenner im Kamin. Da wird jeden Morgen etwa eine Stunde das Gas gebrannt, wodurch das Zimmer angenehm temperiert ist. Kommt Besuch, so zündet man während seiner Anwesenheit das Gas nochmals an. Nun haben wir von dem kleinern Kachelofen im Wohnzimmer noch nicht gesprochen. Der erfährt nun folgende Behandlung: Anzünden mit Tannen- und Buchenholz und dann auf die Gluten kleine Quantitäten von Kohlen in der bereits genannten Mischung. Diese kleinen Kachelöfen sind sehr bequem und geben rasch eine behagliche Temperatur im Zimmer.

Besonders zu merken hast du dir also:

Im Studier-, Wohn- und Eßzimmer nie über 15 Grad Wärme, im Schlafzimmer 12 Grad. Dabei überall Aufstellen von Wasserbehältern zur Luftdurchfeuchtung und Durchlüftung durch Durchzug. Regelmäßige Leerung der Aschenbehälter und Verhütung von Staub beim Herausnehmen derselben!

(Fortsetzung folgt.)

Das Bedienen bei Tische.

Das Anordnen der Tafel, das Tischdecken, das Servieren und das Serviettenlegen gehört zum vollständigen Gelingen eines Mahles, weswegen Andeutungen hierüber stets zu beachten sind. Bei häuslichen Mahlen und Familienfesten sind dies die Obliegenheiten der Hausfrau und soll man selbst beim gewöhnlichen Familientische acht darauf haben, daß alles einer bestimmten Ordnung nach geschieht, möge die Bedienung von den Töchtern, Dienstmädchen oder Dienern geleistet werden. Es gehört zur guten Bedienung, daß alles Nötige vorgerichtet, wie auch, daß alles rechtzeitig aufeinander folgt. Die bedienende Person soll ihr Geschäft sicher und geräuschlos besorgen, so daß die Hausfrau alles mit einem Blick überwachen oder wenigstens mit einem solchen die Bedienung auf zu Geschehendes aufmerksam machen kann. Zu einem bürgerlichen Mahl für 12 Personen sind die ovalen oder runden Tische die geeignetsten, werden es aber mehr Personen, so wählt man hiezu eine Hufeisenform.

Die Schüsseln werden auf der flachen Hand, mit einer zusammengelegten Serviette darunter, herumgetragen und stets auf die linke Hand genommen, ebenso auch den Gästen auf der linken Seite gereicht und soll die bedienende Person ihre volle Aufmerksamkeit auf die Schüsseln richten, damit nicht durch Unachtsamkeit der Gast durch Sauce ꝛc. beschmutzt wird. Bei größeren Mahlzeiten bringt man die Suppe auf einen Nebentisch, faßt sie dann in die tiefen Teller und reicht sie so herum. Die Saucen ꝛc. zum Fleisch müssen möglichst rasch nach einander gereicht werden, oder man übergiebt sie einer Person und diese soll sie dann gleich dem Nachbar oder der Nachbarin übergeben. Ist alles versorgt von einer Speise, muß man diese aber noch einmal anbieten, öfter aber auf keinen Fall. Befinden sich Damen beim Mahl, so beginnt man bei diesen abwechselnd mit dem Servieren, bei einem Hochzeitsmahl aber immer bei der Braut. Ist eine Speise verzehrt, werden rasch die Teller gewechselt und reicht man dann sofort die nächste Speise herum.

Werden kalte oder warme Nebengerichte serviert, so kommen die kalten zuerst, für die man, wenn sie aus kleinen Gerichten bestehen, Dessertteller und kleine Bestecke giebt. Zu einem großen Fisch giebt man einen Löffel oder ein Fischmesser

wenn selbiger ganz serviert wird, ist derselbe aber bereits in Stücke zerteilt, so braucht man nur eine Gabel. Zu einem zerlegten Fisch mit Sauce oder verschiedenen Garnierungen gehört ein Löffel und eine Gabel. Zu Salat gehört eine Gabel und ein Löffel von Holz oder Horn, zu Kompott ein Silberlöffel und dann noch für jede einzelne Person ein kleiner Teller mit Löffel. Bei Crêmes, Aufläufen 2c. bekommt selbst bei dem einfachsten Familienmahl jede Person einen frischen Teller mit Löffel. Zu einer geschnittenen Torte gehört zum Herausnehmen unter dieselbe eine Kuchenschaufel oder ein Messer.

Bevor man das Dessert serviert, entfernt man alles Ueberflüssige, wie Brotreste, Pfeffer- und Salzfässer 2c. 2c. vom Tisch, reinigt hierauf mit einer Bürste das Tischtuch auf eine kleine Schaufel und erst dann stellt man die Dessertteller mit kleinen Messern oder wenn nötig mit Kaffeelöffel vor den Gast. Ist nun das Backwerk oder die Früchte oder Käse 2c., wie auch der zum Nachtisch bestimmte Wein auf den Tisch gebracht, so hat sich die zu bedienende Person zu entfernen.

Schwarzen Kaffee serviert man in kleinen Schalen entweder in einem anderen Zimmer oder geschieht dies im gleichen Zimmer, wo vorher gespeist wurde, so muß zuvor wieder alles bereits Gebrauchte entfernt werden. Zu schwarzem Kaffee gehört frisches Wasser in ganz reinen, hellen Gläsern.

F. Bauer.

Winke für Fettleibige.

Viele beherzigenswerte Ratschläge für Fettleibige und solche, die es nicht werden wollen, hat Dr. Ebstein, der bekannte Forscher auf dem Gebiete der Fettleibigkeit, in der „Deutschen medizinischen Wochenschrift" niedergelegt.

Wir lassen aus dem bezüglichen Aufsatz „Zur Behandlung der Fettleibigkeit" nachstehend einige Hauptpunkte folgen.

Alle die scharfen Entfettungskuren, sie mögen Bantingsche, Schweningersche oder sonst heißen, läßt Ebstein nur dann gelten, wenn es sich um „angemästete" Fettleibigkeit handelt. Er selbst wendet jedoch auch dann die mit jenen Kuren verbundene Flüssigkeitsentziehung, die übrigens völlig gesunde, innere Organe und namentlich völlige Leistungsfähigkeit des Herzens voraussetzt, nicht an, denn er glaubt, daß die starken Entziehungskuren gebieterisch Ersatz fordern. Die Entziehung der schädlichen Nahrungsmittel soll vielmehr langsam und allmälig erfolgen, denn dann ist die Gewöhnung an die veränderte, mäßige Lebensweise leichter und erfahrungsgemäß viel bequemer durchzuführen. Deshalb soll die Gewichtsabnahme in einer Woche nur ein Pfund betragen. Sofern die Fettleibigkeit eine bei träger Lebensweise angemästete ist, muß vor allem ein recht thätiges Leben gefordert werden. Es giebt nur drei Mahlzeiten; die Fettleibigen müssen langsam essen und kauen und aufhören zu essen, sobald sich das erste Gefühl der Sättigung einstellt. Dabei müssen allerdings die rasch und viel essenden Menschen aufpassen, damit sie nicht den sogenannten „falschen Appetiten" verfallen. Das Kennzeichen, ob die Mahlzeit rechtzeitig abgebrochen ist, kann der Mensch daran erkennen, daß er im Stande ist, nach beendigter Mahlzeit wieder an die Arbeit zu gehen. Unter keinen Umständen soll er nach dem Mittagessen schlafen, wie man sich überhaupt vor übermäßiger Neigung zum Schlaf oder dem Liegen im Bette ohne Schlaf hüten soll. Spirituosen sollen der Regel nach völlig ausgeschlossen sein, wozu auch der Wein zu rechnen ist. Sonst verwirft Ebstein auch jede Durstkur; dafür regelt er die Getränkezufuhr durch eine vernünftige Ernährungsweise. Somit kann, wie er sich ausdrückt, auch der sehr viel essende Fettleibige, der wirkliche Fresser, immerhin befriedigt werden, wenn man nicht brüsk, sondern allmälig seine Lebensweise ändert. Allerdings giebt es eine große Reihe von Menschen, die es nach seiner Erfahrung vorzieht, statt sich dauernd einer verständigen Lebensweise zu befleißen, um eine abschüssige Bahn zu vermeiden, ruhig ihre trägen Schlemmerwege während elf Monaten des Jahres weiter fortzusetzen und sich im 12. Monat einer „Brunnen- oder Badekur" zu unterziehen, die alle diätetischen Sünden ausschwemmen und abwaschen soll. Er hält heute, wie stets an der Ansicht fest, daß er beschleunigte Brunnen- und Badekuren, sowie jede medikamentöse Behandlung der oben angedeuteten Fettleibigkeit, insbesondere auch die Anwendung von Abführmitteln für verwerflich hält.

Junge Mädchen machen häufig den Fehler, Essig zu trinken, sowie andere Säuren zu genießen, weil sie meinen, daß sie zu fett seien und dadurch ihre Schönheit beeinträchtigt werde. Denen gegenüber macht Ebstein darauf aufmerksam, daß der beständige Gebrauch der Säuren ohne Zweifel mager macht, aber auch die Frische, die Gesundheit und das Leben zerstört (nach Brillat-Savarin); selbst die Limonade, welche am ungefährlichsten ist, wird nur von wenigen Magen ertragen.

Das sind wahrlich goldene Worte, die sich jeder Erwachsene merken könnte.

Der amerikanische Petrolgasherd „Standard". Daß wir noch nicht auf dem Höhepunkt angelangt sind, welchen der schaffende Menschengeist zu erklimmen berufen und befähigt ist, beweisen uns die vielen Errungenschaften zum Wohle der Menschheit unserer Tage. Obwohl sich auch viel „Spreu" vom wahren Weizen absondert, bleiben doch immer noch Körner zurück, die Herz und Gemüt erfreuen.

Wer hätte nicht seiner Bewunderung freien Lauf lassen müssen, schon beim bloßen Anblick des letzten Produktes amerikanischen Scharfsinns auf dem Gebiete der Kocheinrichtungen. Die Vorteile, welche die Gas-Industrie gebracht hat, sind ja längst anerkannt und besonders da vermißt, wo dasselbe nicht zu haben ist. Durch den amerikanischen Petrolgasherd „Marke Standard" ist gerade diesem Bedürfnis Rechnung getragen. Standard liefert wirklich eine richtige Gasflamme bei großer Hitzeentwicklung ohne Luftpression und ohne Dochtenvermittlung. Letztere Umstände geben immer Anlaß zu Unannehmlichkeiten bei allen, sonst auch noch so guten Systemen.

Durch den Benzinapparat wollte man genannte Nachteile vermeiden; verschiedene Unfälle infolge Explosion bei ungeschickter Handhabung des Benzin veranlaßten aber einige kantonale Behörden, Benzin zu Kochzwecken zu verbieten. Dem gegenüber und auch vom ökonomischen Standpunkt aus empfiehlt sich Petrol zu Kochzwecken außerordentlich, d. h. wenn dasselbe in Gas verwandelt zur Verwendung kommt. Dies trifft vollständig zu beim amerikanischen Petrolgasherd „Standard", bei welchem dieselben Gesetze mitwirken, durch die der Auer-Glühkörper größere Leuchtkraft bei geringerem Gaskonsum aufweist. Ohne Voreingenommenheit kann von diesem Herd gesagt werden, daß er berufen ist, viele Mißstände zu beseitigen. Er wird sich überall da Eingang verschaffen, wo man etwas hält auf elegante Ausstattung der Küche, auf bequeme, nie versagende Kocheinrichtung, ohne Rauch und Geruch oder lästiges Geräusch. Aber auch die einfache, sparsame Hausfrau wird bald den Vorteil einsehen, den ihr der Standard an Zeit und Geld bietet.

In der Konstruktion sind die verschiedenen Stände berücksichtigt. Der Herd wird mit zwei, drei und mehr Flammen resp. Löchern gebaut in einfachster und reicher Ausführung.

„Standard" ist eine Vervollkommnung der längst bekannten und bewährten Marke „Reliable" und hat gegenüber letzterer den bedeutenden Vorteil, ohne Dochten zu brennen. Die Firma J. G. Meister, vorm. Schenk-König & Cie., Zürich V, welche den „Reliable" einführte, hat auch für die Marke „Standard" die Alleinvertretung für die Schweiz und an allen größeren Plätzen ihre Ablagen.

Lampenglocken zu reinigen. Um die häßlichen Oelflecken aus mattierten Glasglocken wegzubringen und zugleich dem Glase wieder ein schönes Ansehen zu geben, löst man zwei Löffel Pottasche in etwas lauwarmem Wasser auf und reibt die Glocken innen und außen damit ab, nachdem man zuerst die Fläche besonders gerieben hatte. Dann spült man mit lauem Wasser sehr sorgfältig nach und reibt die Glocken mit einem weichen Tuch sehr trocken.

Stearinkerzen sind unendlich verschieden in der Qualität, da sie mehr oder weniger Talg enthalten können. Man erprobt diese Kerzen, indem man mit dem Fingernagel von denselben abschabt; fällt ein mehliges Pulver dabei ab, so ist die Kerze gut, ringelt sich dagegen das Abgeschabte lockenartig zusammen, so enthält die Kerze viel Talg und ist von weniger guter Qualität. Gute Stearinkerzen sollen sich nicht fettig anfühlen, sie müssen hart sein und wenn man sie aneinanderschlägt, klingen; beim Brennen sollen sie nicht fließen und beim Ausblasen nicht am Docht kohlen.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Kartoffelsuppe, Gemüsewürstchen, Sauerkraut mit Salzkartoffeln, gefüllte Omelettes.

Dienstag: *Eierkässuppe, *Irish stew, *Apfelmus mit einer Kruste.

Mittwoch: Tapiokasuppe, gedämpfter Schellfisch, *Kohlrouladen, *Kartoffeltorte.

Donnerstag: Ribelisuppe, Huhn mit Risotto, Aepfel im Schlafrock.

Freitag: Mehlsuppe, *Ochsenschwanz mit Salzkartoffeln, Endiviensalat.

Samstag: Reissuppe, Rindsbraten, Knöpfli, Aprikosenkompott.

Sonntag: Gerstensuppe, *Rehpfeffer mit Kartoffelpüree, Wienerschnitzel, *gebackener Blumenkohl, *Reismehlflammeri.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Koch-Rezepte.

Eierkässuppe. Zuthaten für 3 Personen: 1 Theelöffel Mehl, 1/2 Tasse Milch, 1 Prise Salz, 1 Ei, 3/4 Liter Fleischbrühe, Grünes. Das Mehl wird mit der Milch zart angerührt, das gut verklopfte Ei und Salz zugegeben, dies in eine gut ausgestrichene Puddingform gefüllt und im Wasserbade 20 Minuten gekocht. Nach dem Stürzen schneidet man die Masse in kleine Würfelchen, legt sie in die Suppenschüssel streut Grünes darüber, und übergießt sie mit klarer, kochender Fleischbrühe. Zubereitungszeit: 3/4 Stunden.

Rehpfeffer. Die Brust, das Rippenstück oder die Blätter werden gehörig gesäubert und abgehäutet, gewaschen und in mäßig große Stücke zerlegt; dann brät man etwa 80—100 Gramm in Streifen geschnittenen Speck in Butter hellbraun, nimmt ihn heraus, schwitzt zwei Löffel Mehl in der Butter und dem zerlassenen Speck bräunlich, thut die Fleischstücke samt dem gebratenen Speck hinein, läßt sie eine Weile unter öfterem Umwenden darin schmoren, gießt reichlich 1/4 Liter Rotwein nebst etwas Wasser an, thut ein Kräuterbündelchen, ein Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 2 bis 3 Nelken, Salz, etwas Zitronenschale und ein wenig Essig hinzu, dünstet das Fleisch darin weich, seiht die Sauce durch, nimmt das Fett ab, legt das Fleisch und eine Anzahl in Butter gelbgeschwitzte kleine Zwiebeln hinein, macht das Ragout wieder heiß und garniert es beim Anrichten mit gebratenen Kartöffelchen oder Semmel-Croutons.

Ochsenschwanz nach Gold'scher Art. Für 4 Personen. Zuthaten: 1 Ochsenschwanz, 30 Gr. Ochsenfett, 30 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Weizenmehl, Salz, Paprika, 7 Gramm Liebig's Fleischextrakt, Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pfefferkörner.

Der Ochsenschwanz wird in den Gliedern zerschnitten, mit Ochsenfett, Wurzelwerk, Lorbeerblatt und Pfefferkörner angeschmort; das Fett wird abgegossen. Ist dies

geschehen, fügt man so viel Wasser hinzu, daß alles gut bedeckt ist und läßt alle weichkochen, nimmt den Ochsenschwanz dann aus der Brühe, bräunt Butter und Mehl, verkocht dies mit dem obengenannten Fond, streicht die Sauce durch ein Sieb, schmeckt sie mit Salz, Paprikapfeffer, 7 Gramm Liebig's Fleischextrakt ab und thut den Ochsenschwanz hinzu, der damit etwas durchzieht, richtet an und giebt frische Salzkartoffeln dazu.

Irish stew. 1—1½ Kilogramm Hammelfleisch vom Karbonnadenstück werden in fingerstarke Stücke zerschnitten, vom Fett befreit und mit Pfeffer und Salz gewürzt; hierauf schält man mehlige Kartoffeln, schneidet sie in Viertel, legt eine dicke Schicht davon in ein mäßig großes Kasserol, bedeckt sie mit Fleisch, das man mit Zwiebelscheiben, kleingeschnittenen Rüben und Möhren überstreut, und fährt auf diese Art mit abwechselnden Schichten Kartoffeln, Fleisch, Pfeffer, Salz und Zwiebeln nebst anderen Gemüsen fort, bis das Kasserol gefüllt ist, dessen oberste Lage wieder aus Kartoffeln besteht. Nun gießt man 1 Liter Fleischbrühe oder Wasser zu, deckt einen festschließenden Deckel darüber und läßt alles langsam, etwa 2½ Stunden dämpfen, wobei man nur zuweilen das Kasserol etwas umschüttelt, damit das Gemüse nicht anbrennen kann.

Kohl-Rouladen. Bereitungszeit 2 Stunden. Für 4 Personen. Zuthaten: ½ Kilo gehacktes Schweinefleisch, 250 Gr. gehacktes Rindfleisch, 2 große Köpfe Wirsing- oder Weißkohl, 2 alte Brötchen, etwas saurer Rahm oder Milch, 125 Gr. geräucherter Speck, 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt, 2 Ziebeln, Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuß.

Man löse die ganzen Kohlblätter ab und koche sie 10 Minuten in schwach gesalzenem Wasser. Während dessen weiche man die zerschnittenen Brötchen in Wasser ein, drücke sie gut aus und thue sie mit dem Gewürz und etwas saurem Rahm an das Hackfleisch, knete die Masse tüchtig, forme 4—5 längliche Rollen davon, umwickle sie dick mit den inzwischen gut auf einem Siebe abgetropften Kohlblättern, binde sie mit einem Faden zusammen und brate die Rouladen 1 Stunde in einem gut mit Speckscheiben ausgelegten Topf. Während des Bratens thue man nach und nach ungefähr eine Tasse sauren Rahm und das in Wasser aufgelöste Liebig's Fleischextrakt hinzu, lasse die Sauce noch etwas kochen und gebe sie über die Rouladen. Das Herz des Kohles kann man auch fein hacken und unter die Farce mischen.

Blumenkohl gebacken. Man bereitet denselben in verschiedenartiger Weise, indem man die zuvor in Salzwasser nicht zu weich gekochten Blumenkohlköpfe entweder in Ei und Semmel wendet oder in einen Ausbacketeig taucht uud hierauf in siedender Schmalzbutter ausbäckt, was auch eine sehr hübsche Schüsselgarnierung abgiebt, wenn man den Kohl in kleine Rosen zerteilt. In Frankreich läßt man den in Salzwasser weichgekochten Blumenkohl noch eine halbe Stunde in Essig, Pfeffer und Salz marinieren, bevor man ihn in den Ausbacketeig taucht und bäckt.

Reismehlflammeri. Man rechnet zirka 1 Liter Milch auf 125 Gr. Reismehl. Das mit etwas Milch zuvor angerührte Mehl wird, sobald die Milch kocht, hineingegeben. Man hat nun zu rühren bis das Ganze wieder aufkocht und eine sämige Masse wird. Nach Belieben kann man feingewiegte, abgebrühte Mandeln und etwas Zitronenrinde dazugeben, Zucker nach Bedarf. Zuletzt fügt man ein Eigelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiß daran, giebt alles in eine naßgemachte Form und stürzt den Flammeri vor dem Gebrauch. Serviert wird das Gericht mit Fruchtsaft. F.

Apfelmus mit einer Kruste. Man bereitet ein Apfelmus wie gewöhnlich, indem man es mit Wasser, Zucker und etwas Zitronenschale kocht, durchstreicht und in eine Porzellanschüssel thut. Auf eine Schüssel voll nimmt man zwei Eidotter, die man mit 25 Gr. Zucker zu Schaum rührt, mit 25 Gramm gewiegten Mandeln, dem Abgeriebenen von einer Zitrone nnd dem Schnee der 2 Eiweiß vermischt und über das Apfelmus streicht worauf man es im Ofen etwas gelb backen läßt.

Kartoffeltorte. Hierzu müssen sehr feine, mehlreiche Kartoffeln tags zuvor nicht zu weich gekocht, geschält und nach völligem Erkalten auf ein großes Kuchenbrett oder eine flache Schüssel gerieben und auseinandergebreitet werden, damit die Masse möglichst locker bleibt. Man rührt 10 Eidotter mit 250 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone, 125 Gr. geschälten und gestoßenen oder geriebenen süßen und 30 Gramm bittern Mandeln, eine halbe Stunde lang gleichmäßig nach einer Seite hin, fügt dann nach und nach ½ Kilogramm geriebene Kartoffeln und zwei Eßlöffel Kartoffelmehl, sowie zuletzt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiße hinzu, füllt die Masse in die mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgesiebte Form und läßt die Torte bei gemäßigter Hitze eine reichliche Stunde backen; sobald sie gar ist, kann man sie mit einer beliebigen Glasur überziehen.

Gesundheitspflege.

Schlaflosigkeit, diese äußerst lästige Begleiterscheinung so vieler Krankheiten, setzt ärztlicher Kunst oft hartnäckigen Widerstand entgegen. Ein unschädliches innerliches Mittel gegen dieselbe ist saure Milch, etwa ein Viertelliter, zwei Stunden vor dem Schlafengehen getrunken. In schweren Fällen von Schlaflosigkeit empfiehlt sich ein warmes Bad mit kühler Uebergießung des Nackens vor dem Schlafengehen. Der Patient sitzt hierbei bis zum untern Brustrand im Wasser von 30° R, und eine zweite Person gießt ihm fortwährend aus einer Gießkanne 20° R warmes Wasser über Nacken und Schultern hinab, bis er nach wenigen Minuten schläfrig wird. Es kommt bisweilen vor, daß an Schlaflosigkeit Leidende auf diese Weise direkt beim Baden einschlafen. Auch Holzsägen, einige Zeit vor dem Schlafengehen ausgeführt, ist oft von ausgezeichneter Wirkung. In einer größeren Nervenheilanstalt steht den Patienten zu jeder Zeit in der Nacht ein Zimmer mit Sägebock zum Holzsägen zur Verfügung, damit sie, wenn sie in der Nacht aufgewacht, sich dort wieder Schlaf holen können. In ähnlich günstiger Weise wirkt auch Radfahren, wenn es in mäßigem Tempo etwa eine Stunde lang in der Dämmerung, also nicht unmittelbar vor dem Schlafengehen, ausgeführt wird.

Prakt. Wegweiser.

Feigen als Heilmittel. Feigen besitzen einen heilsamen Einfluß auf Magen und Eingeweide und sind besonders bei Störung in der Verdaungsfunktion anzuwenden. Deshalb haben auch die Aerzte in Konstantinopel den Genuß von Feigen als Vorbeugemittel gegen die Cholera empfohlen, weil derselben immer Verdauungsstörungen vorausgehen. Aber auch allen jenen, welche an Husten und Lungenkrankheiten leiden, ist der Genuß von Feigen zu empfehlen. Ein einfacher, aber sehr wirksamer Brustthee ist eine Abkochung von gewöhnlicher Gerste mit 5—6 Feigen und einer Handvoll Rosinen. Weiter werden Feigen äußer-

lich als Heilmittel gegen Zahngeschwüre angewendet, welch letztere dadurch erweicht und entweder zerteilt oder doch bald zur Reife gebracht werden. Nachdem man einige Feigen der Breite nach durchschnitten und sie in lauwarmer Milch aufgeweicht hat, legt man sie auf die Geschwüre.

Schweiz. Obstbauer.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Frühaufstehen der Kinder ist nicht unter allen Umständen als Stärkungs- und Gesundheitsmittel zu empfehlen. Kräftige Kinder stehen von Natur aus gerne frühe auf, da ihr Schlaf vor Mitternacht schon tief und gründlich war. Bei Kindern jeden Alters, die schwächlich, blutarm, nervös und schnellwachsend sind, wird das Frühaufstehen nicht selten zur Qual und man thut hier großes Unrecht, wenn man sie mit unerbittlicher Strenge dazu zwingt. Diese Kinder, auch wenn sie früh zu Bette gehen, schlafen sehr oft vor Mitternacht nicht ruhig, hören jedes Geräusch und fallen erst in den Morgenstunden in festen Schlummer. Wird diese Ruhe dann zu früh unterbrochen, so sehen sie verstört aus und ihre traumhaften, noch schwankenden Bewegungen, müder Gang, Mangel an Appetit für das Frühstück beweisen, daß man mit dem zu frühen Wecken einen Eingriff in die Rechte ihrer Natur begangen hat. Solche Kinder haben dann tagsüber häufig Kopfweh, Schwindel 2c. sind träge bei der Arbeit und schlafen beim Lernen oder Spielen ein. Wo es also irgendwie zu ermöglichen ist, soll man schwache und zarte Kinder, besonders schnellwachsende Mädchen im Entwicklungsstadium bis morgens 7 Uhr schlafen lassen.

Zupfen am Ohr ist gesundheitsschädlich. Prof. Lassar weist in der „Berliner Klinischen Wochenschrift" auf die Möglichkeit hin, daß durch das Zupfen am Ohre, eine weit verbreitete Schulstrafe, die Tuberkulose übertragen werden kann, wenn der Lehrer an Tuberkulose leidet. Professor Lassar wurde auf diesen Gedanken durch einen Fall von Lupus (Haut-Tuberkulose) am Ohrläppchen einer Frau gebracht, die sich zufällig, infolge von verwandtschaftlichen Beziehungen, erinnern konnte, daß ihr Schullehrer, der sie öfter am Ohr gezupft habe, an Tuberkulose gestorben sei.

Blumenkultur und Gartenbau.

Unsere Zimmerpflanzen leiden nicht selten durch die Temperaturveränderungen, hervorgerufen durch das Heizen in unsern Wohnräumen. Heiße, trockene Luft und Staub machen sich bald an unsern Blattpflanzen bemerkbar; besonders sind Palmen und Dracaenen hiefür sehr empfindlich. Deshalb müssen wir darauf sehen, daß die Topfballen nicht austrocknen und Staub, der sich an die Blätter setzt und deren Atmung dadurch behindert, mittels eines weichen Schwammes oder Spritzen entfernt werde. Zur Ergänzung der feuchten Luft ist es den Pflanzen sehr dienlich, diese zuweilen zweimal am Tage zu spritzen, auch soll stets eine Schale mit Wasser zum Verdunsten auf dem Ofen stehen. Das Austrocknen des Ballens ist besonders bei Eriken und Azaleen zu vermeiden, tritt dieser Fall aber doch ein, so sind die Töpfe ins Wasser zu stellen und nach Verlauf von einer Stunde wieder herauszunehmen, gleichzeitig sind die Pflanzen zu spritzen; so behandelt, erholen sie sich rasch wieder, wenn mit dieser Manipulation nicht zu lange gezögert wird.

Eulalia japonica ist ein etwa eineinhalb Meter hoch werdendes Ziergras, welches ohne Decke gut durch den Winter kommt und freistehend im Rasen oder an Teichrändern einen großen Dekorationswert zeigt. Die etwas über bleistiftstarken Stengel sind mit langen, schmalen, schön grünen, mit helleren Rippen versehenen Blättern geziert, welche oben je einen Blütenbüschel tragen; diese finden gute Verwendung zu trockenen Bouquets. Eine buntblätterige Art (E. zebrina) ist weniger hübsch zu nennen, weil die quergestreiften Blätter ein etwas scheckiges Aussehen der ganzen Pflanze veranlassen.

Tierzucht.

Der Staar wird vielfach auch als Stubenvogel gehalten, weniger wegen seines Gesanges, als eben zur Pflege dieses Talents. Er läßt sich leicht vorgepfiffene Melodien, auch einzelne Worte beibringen. Sein Gedächtnis ist aber nicht besonders gut, er vergißt das Gelernte rasch wieder und man ist daher gezwungen, dem Tiere unzählige Male das gleiche vorzupfeifen oder vorzusprechen. Wird der Vogel eingesperrt gehalten, so muß er einen geräumigen Käfig und reichliche Badegelegenheit haben. Als Futter sind Ameisenpuppen, in Milch eingeweichte Semmel, Mehlwürmer, Regenwürmer und Käfer zu empfehlen. Wo das fehlt, verabreiche man ihm das Kruel'sche Universalfutter. Wird der Vogel gut behandelt, so lohnt er dies durch große Zutraulichkeit und Anhänglichkeit. Wird er freigehalten, so verläßt er seinen Herrn nicht, folgt seinem Rufe und fliegt ihm auf die ausgestreckte Hand. Leider läßt er es dabei an der nötigen Reinlichkeit fehlen, zum Verdruße mancher ordnungsliebenden Hausfrau.

Hühnernester aus Torfmull. In Strohnestern halten sich große Mengen von Ungeziefer auf und man ist daher auf eine vorteilhafte Herstellungsweise der Nester aus Torfmull ge-

kommen, die vom Ungeziefer verschont bleiben. Die auf solche Weise hergestellten Nester bleiben das ganze Jahr hindurch geruchlos; auf den Boden derselben kommt Asche, darüber etwas Schwefel und Insektenpulver und obenauf wieder eine mehrere Centimeter hohe Lage Torfmull.

Antworten.

78. Wir müssen Sie in Ihrem Interesse auf die patentierten Obstklammern aus verzinntem Eisendraht von Ed. Schmid-Herzig in Schloßwyl (Bern) aufmerksam machen. Sie können damit Trauben und Obst jeder Art längere Zeit aufbewahren. Der Preis pro Hundert beträgt blos Fr. 2. 50. Erfahrungsgemäß hält sich Obst auf diese Weise behandelt, also aufgehängt, viel länger, als wenn es auf Hürden ausgebreitet ist. Allerdings müssen Sie dabei auf frostfreie, dunkle, nicht feuchte Lokale Bedacht nehmen. D. R.

79. Der Fehler lag in der Zubereitung. Richtiges Kochen ist die Hauptkunst. Haben Sie auch fest mit Pergament zugedeckt? F. in Z.

80. Folgende Werkchen dürften wohl Ihrem Wunsche entsprechen:

1. Arbeitsprogramm für Cartonnage-, Hobelbank- und Schnitz-Arbeiten. Herausgegeben vom kanton. zürich. Verein für Knabenhandarbeit. 1898. Zu beziehen à Fr. 1. — bei Hch. Hiestand, Lehrer, Zürich IV, Sonneggstraße 66.

2. v. Sallwürk, Edmund, Anleitung zum Unterricht in der Handfertigkeit. Fr. —. 55. Weinheim (Baden) F. Ackermann.

3. Selbstanfertigung des Christbaumschmucks. Fr. 1. Herausgegeben vom Verlage „Mode u. Haus", Berlin W 35.

Nähere Auskunft können Sie zu jeder Zeit bereitwilligst erhalten im Pestalozzianum, Schipfe 32. Mitgliedern des Vereins werden überdies Bücher für einige Zeit leihweise überlassen. E.

81. Wofern Ihnen das Wohlbefinden Ihrer Frau und sonderlich Ihrer Kinder auch nur ein wenig am Herzen liegt, so verschonen Sie sie mit dem Tabakqualm aus Ihrer Pfeife, mit dem Tabakgeruch aus Kleidern und Mund und mit dem Aerger über rauchgeschwärzte Gardinen. Verfügen Sie über kein eigenes Rauchzimmer oder sonst einen neutralen Raum, so gehen Sie ein wenig „voruse goge rauke" oder paffen Sie, wo's angeht, zum Fenster hinaus. So rücksichtslos, als ob er allein im Hause wäre, wird sich kein richtiger Ehemann als „Herr der Schöpfung" geberden. Dafür ist er in dem Raum, in welchem er keine guten Rechte anderer stört, um so unbeschränkter sein eigener Herr und Meister.

Einer, der zwar weder Murtnerchabis, noch Stinkadores, wohl aber zuweilen eine Cigarette raucht.

81. Sonderbar ist es, warum Sie nicht begreifen wollen, daß Ihre Frau gegen das Rauchen sich auflehnt; sie hat mehr als recht, wenn sie dagegen wettert. Was Sie sich durch das Rauchen an Ihrer eigenen Gesundheit schaden, scheinen Sie gar nicht zu wissen. Dieser Tabak, der schon in allen Schmutzwinkeln gelegen hat, mit Staub und sonstigem Ungeziefer bedeckt ist, den stopft man in die Pfeife oder nimmt ihn gar, wie bei den Cigarren, in den Mund und saugt daran, bis das Nervensystem abgestumpft, die Lunge voll Schmutz, die Zähne gelb und schwarz sind. Ein so ekelhafter Geruch entquillt dabei dem Munde, daß eine Frau sich bedanken sollte, von einem solchen Manne noch einen „Schmatz" anzunehmen. Eine mit Tabaksqualm angefüllte Stube ist gewiß kein „gemütliches Heim" mehr. Sie appellieren an die besseren Stände? Ja, was nennen Sie bessere Stände? Etwa solche Leute, die Geld besitzen? Diese könnten es sein, aber sie sind es zum großen Teile nicht. Anstatt die ihnen zur Verfügung stehende Zeit und ihre Mittel dazu zu verwenden, über ihr ureigenes Wesen nachzusinnen und sich selbst zu bilden (gemeint ist hier mehr Herzens-, als Verstandesbildung) fröhnen sie der Genußsucht. Die niederen Klassen ahmen es nach und werden in der Folge ebenso unzufrieden, wie jene. Die meisten Krankheiten, sofern sie nicht angeboren sind, entstammen der Genußsucht. Zum Schlusse: Das Rauchen ist ein Laster der Männer; fröhnen auch die Frauen demselben, wie dies leider nicht so selten ist, so bedauere ich deren beklagenswerte Nachkommenschaft. F.

Fragen.

82. Wer teilt mir mit, welche Fische in dieser Jahreszeit am besten auf den Tisch passen? Die Kochbücher die ich habe, sagen kein Wort davon. Giebt es vielleicht ein eigentliches Fischkochbuch, das auch eine Beschreibung der verschiedenen Arten enthält? Ich kenne die Fische absolut nicht mit Stand und Namen! Unwissende junge Frau.

83. Giebt es einen Nebenverdienst irgend welcher Art, den eine Bäuerin im Laufe des Winters betreiben könnte? Da die Zeit nicht völlig ausgefüllt wird mit der Hausarbeit und jede Nebeneinnahme sehr willkommen ist, wäre für guten Rat sehr dankbar. Frau B.

84. Durch einen bis heute unaufgeklärten Zufall bekamen einige Stücke Wäsche auf der Winde starke Stockflecken. Giebt es ein Mittel, dieselben zu entfernen? Die betreffende Wäsche ist ziemlich unbrauchbar, wenn ich sie nicht reinigen kann und ich wäre daher für ein Mittel wirklich recht dankbar. Für gütige Auskunft zum voraus besten Dank. Frau Sch.

85. Anfangs Oktober sah ich in einem geschützten Garten die schönsten, frisch aufgeblühten Maiglöckchen. Könnte mir vielleicht jemand Aufschluß darüber geben, wie die Pflanzen im Winter oder Frühjahr behandelt werden müssen, wenn man sich im Herbst dieser lieblichen Blumen erfreuen will. Für gütige Auskunft zum voraus besten Dank. J.

Eine süße Liebhaberkunst

betitelt sich ein kleines, handliches Büchlein, das die w. Hausfrauen in die Geheimnisse der Herstellung von verschiedenen Konditoreiwaren im Haushalt, wie Bonbons, Pralinés, Chocolade- und Marzipanartikel-Torten, Liköre 2c. 2c. einweihen will. Da nicht alle Kochbücher auf diesen Zweig der Kochkunst tiefer eintreten, kann eine kleine, klar und leichtfaßlich geschriebene Anleitung, wie die vorliegende, in Frauenkreisen nur willkommen geheißen werden. Die empfehlenswerte Broschüre von Emma Miller erscheint im Verlag von Fritzsche & Schmidt, Leipzig, zum Preise von Mark 1.25, elegant kartonniert in zweiter Auflage.

Ist die beste.

(W587)

Damen-Herren-Knaben-

60 Bahnhofstrasse 60. (T 91)

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