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

Band: 8 (1901)

Heft: 23

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

Gratisbeilage zu Nr. 51 des „Schweizer Frauenheim“.

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. 23. VIII. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 21. Dez. 1901.

Das reine Herz.

Oft scheint der Raum, in dem wir atmen, rein;
Da fällt mit eins ein Sonnenstrahl hinein
Und tausend leid'ge Stäubchen, widerlich,
Dreh'n jetzt vor unsern Augen wirbelnd sich.
So ist's mit manchem Herzen auch bestellt:
Rein schien es; da — ein Strahl von oben fällt
Darauf, und sieh', wie ist's von Staub entstellt!

O. Sutermeister.

Wie Gritli haushalten lernt.

(Nachdruck verboten.)

Sechstes Kapitel.

Große Wäsche. Gritlis Vergnügen dabei.

(Fortsetzung.)

Man sah nun Stück um Stück der nur mit der Maschine gewaschenen, hernach gesottenen und gebrühten Wäsche durch und siehe — ein einziges Mal bei einem arg verschwitzten Touristenhemd des jungen Herrn war es notwendig, durch leichtes Einseifen und Reiben nachzuhelfen. Alles übrige, sogar die Küchenwäsche lag blendend weiß in den Kufen. Dieser letztern hatte man etwas mehr Ehre angethan und sie sieben Minuten in der Maschine geschaukelt, anstatt nur sechs, wie die übrige Wäsche. — Bevor es nun an's Schwenken im kalten Wasser ging, nahm man noch die farbige und die Wollwäsche vor. Die schmutzig gewordene Brühe wurde aus der Maschine entleert und eine weniger starke Lauge, die den Farben nicht so zusetzt, bereitet. Rosine hatte hiezu das Salmiak-Waschpulver als sehr gut befunden und ließ die Soda gänzlich weg. Dagegen brachte sie etwas geschabte Harzseife dazu und dann gings los. Zuerst nahm man die weiße Wollwäsche und gerade bei dieser, wie überhaupt bei den wollenen Sachen bewährte sich die Flury'sche Maschine ausgezeichnet, weil man bekanntlich wollene Wäsche niemals direkt mit Seife in Berührung bringen soll. Die ausgerungenen Stücke durften aber ja nicht liegen bleiben, sondern wurden erst in heißem und dann in warmem Wasser sofort gespült und aufgehängt. Bei der bunten oder farbigen Wäsche sortierte man die delikatere und weniger heikle, nahm die solidfarbige zuerst und die Strümpfe zu allerletzt. Rosinens heißes Blut kam aber trotz des guten Humors, den sie sich den ganzen Tag über zu wahren gewußt hatte, doch nochmals in Wallung, als das unerfahrene Gritli die Strümpfe ohne weiters wie die übrige Wäsche weiter zum Spülen geben wollte. „Sehe mir einer den Schmutzfink an; will das Maitli die Strümpfe nicht einmal auf beiden Seiten waschen. Rasch umgewendet und nochmals fünf Minuten in die Maschine. Nur so werden sie rein!“ Gritli hatte nämlich die Leibwäsche erst im Brühwasser wenden müssen, weil jene aus durchlässigeren, leichteren Stoffen hergestellt ist. Nur die ganz schmutzigen Stücke waren von Anfang an mit der linken Seite nach außen eingelegt worden. Dinge mit zarten Farben und namentlich rot in allen Nuancen wurden zuletzt noch in eine Kufe gelegt, in welcher auf 10 Liter Wasser 1 Liter Essig gebracht worden war. Das frischte die Farben wieder zu der ursprünglichen Lebhaftigkeit auf, wenn sie einige Zeit darin liegen blieben. Während nun die farbige Baumwollwäsche in diesem diversen Spülwasser lag, gings an's „Bläuen“ der weißen Wäsche. „Ich verwendete früher immer das Ultramarin-Waschblau in Kügelchen und band sie in ein Beutelchen, nun hat aber Frau Professor vor der letzten Wäsche wieder was neues entdeckt, ein Bläuewasser, das man in jeder Droguerie scheints haben kann und ich muß sagen, es ist besser, als das alte Bläuemittel, die Wäsche wird viel gleichmäßiger. Nun paß aber auf, daß

du mir jedes Stück schön ausbreitest und das Bläuewasser hinunterrieseln läßest. Und wenn die Sonne schiene und wir auf der Zinne und im Hofe aufhängen könnten, so würde ich Dich noch einmal in ein Geheimnis der Chemie einweihen. Ich kann dir's auch heute sagen, wenn wir bei diesem Nebel wohl nichts davon profitieren können. Siehst du, in jener Flasche auf dem Wandgestell halte ich stets eine Mischung von 3 Teilen Terpentin und 2 Teilen reinem Weingeist bereit. Die schüttelt man gut und giebt auf ca. 20 Liter vorbereitetes Bläuewasser 1 Deziliter dieser Flüssigkeit. Das habe ich vom Herrn Professor. Er erklärte mir, daß das Terpentin die Fähigkeit habe, zu bleichen, sobald es mit reiner Luft und Sonnenschein in Verbindung komme. Weißt, die gelehrten Wörter, die er dabei gebrauchte, die weiß ich nimmer, es ist so etwas wie Ozon, aber es bleibt halt wahr, daß die Wäsche schneeweiß wird und dabei soll dieses Mittel ganz unschädlich sein, nicht etwa wie Chlorkalk. Der kommt nicht in meine Waschküche, denn das ist ein schlimmer Feind aller Stofffasern, die er unwiederbringlich und heimtückisch früher oder später zerstört. Da lasse ich mich die Mühe nicht verdrießen und bringe gefleckstes Zeug im Frühjahr, wenn die Sonne scheint, auf die Rasenbleiche oder hänge es wiederholt naß an die Sonne. Die Sonne zieht gar manchen Fleck hinaus; die ist eine treue Freundin der Waschfrau. Uebrigens ist es noch weit besser, keine veralteten Flecken in der Wäsche aufkommen zu lassen und wenn Flecken da sind, sie vor der Wäsche zu entfernen. Flecken in Weißzeug, wenn es nicht Obst- und Wein- oder Rostflecken sind, werden z. B. vor der Wäsche mit Talg (Unschlitt) trockene eingerieben. Obst- und Weinflecken weichen oft kochendem Wasser oder noch besser kochender Milch, in welche man sie, während das Pfännchen auf dem Feuer steht, taucht und spült. Ein anderes Verfahren ist, daß man sie befeuchtet und von einer zweiten Person glatt ausgestreckt über angezündeten Schwefel halten läßt. Aber sehe dann weg und atme den Schwefeldunst nicht ein, sonst kannst du husten. Tintenflecken nehmen Reißaus vor Zitronensaft. Zuerst werden sie rot, dann wascht man sie mit lauem Wasser und Seife gut aus und wiederholt das Verfahren, bis der Fleck ganz oder fast ganz verschwunden ist. Luft und Sonne thun beim Trocknen das Uebrige. Rostflecken hält man naß auf den heißen Deckel irgend eines Gefäßes, in welchem gekocht wird und reibt den Fleck nun mit Sauerkleesalz mit einer Fingerspitze und wäscht sofort gut aus. Das Mittel ist scharf und bedarf einer ausgiebigen Spülung. Du darfst aber Rostflecken nie im Stoffe lassen, denn der Rost frißt nicht nur „Eisen", sondern auch Textilwaren und stets giebt es ein Loch, wenn der Rostfleck längere Zeit am Stoffe haftete.

Was ich dir übrigens von dem schnellen Entfernen der Flecken bei den Kleidern gesagt habe, das gilt auch hier. Je schneller man sich an die Austilgung des Fleckens macht, um so besser gelingt sie und um so weniger schädliche Folgen entstehen daraus." —

Diese ganze Rede hielt Rosine, während man die Wäsche bläute und durch die Wringmaschine ließ. Doch, da waren auch noch einige Vorhänge, Spitzen und Schürzchen, die crême gefärbt werden mußten. „Da habe ich leider noch kein Crême-Wasser dazu, sondern muß meinen Ocker — den habe ich nämlich als solidestes Färbemittel erfunden — in das Beutelchen bringen und dann entweder in reinem lauwarmem Wasser schwenken oder in der gekochten Stärke, wo solche angewendet wird", sagte Rosine und fügte bei: „Weißt du eigentlich, wie die gekochte Stärke zubereitet wird?" „„Ich habe der Mutter wohl zugesehen, doch getraute ich mich nicht allein."" „So komm hin!" Und Rosine brachte in einen weiten Topf etwa 1/2 Kilo Stärkemehl, zur Hälfte Reis-, zur Hälfte Weizenstärke, legte einen Theelöffel voll reines Schweinefett darauf, gab ganz wenig lauwarmes Wasser daran und zerdrückte alles zu einem glatten Brei. Dann brachte sie mit einem großen und raschen Guß kochendes Wasser darauf und rührte eilig und anhaltend, bis die Stärke dicklich und klar wurde und auch kein Knöllchen mehr drin war. Nun wurde diese Stärke je nach dem Zweck entweder mit etwas Bläuewasser oder mit Ocker gefärbt. Dann trat eine weitere Schüssel auf den Plan, in welche je nur wenig von der Stärke gegossen wurde, denn sobald die nasse Wäsche darin getaucht wurde, gab sie etwas Wasser ab und nahm dafür von der dicklichen Stärke auf, so daß der Brei bald flüssiger wurde. Für viele Dinge, wie z. B. für Vorhänge und Spitzen durfte er ja recht dünnflüssig sein, damit dieselben nicht steif und bockbeinig, sondern nur etwas appretiert würden. Immerhin konnte man durch Nachgießen der dickern Stärke den richtigen Grad immer wieder herstellen. Gestärkte Wäsche muß zu besserer und gleichmäßigerer Verteilung der Stärke stets tüchtig geklopft und geklatscht werden und darf nie lange liegen bleiben. — So hantierten die zwei fröhlich an ihrer Wäsche herum und da sich Rosine mit der Thatsache abgefunden hatte, daß im Dezember das Trocknen an Luft und Sonne unmöglich geworden, begab man sich auf den Estrich zum Aufhängen.

Aber, potz tausend, wie gings da wieder stramm her. Da mußte alles schön sortiert aufgehängt werden, hübsch gerade, immer den Längsfaden senkrecht, Herrenhemden schön beisammen, Frauenhemden, Beinkleider, Taschentücher u. s. f. in inniger Gemeinschaft; vor allem durfte dem Seile nach nichts ausgestreckt werden, damit es hübsch in der Form bleibe und keine Zipfel bekomme. Da gab Rosine jedem Leintuch, jeder Serviette und jedem Tischtuch einen derben Schlag in die Mitte, damit ja nichts oben zu sehr ausgestreckt bliebe. Was sie auch noch verlangte und selbst that, das war das Umbinden einer saubern Schürze, bevor man

an's Aufhängen ging. „Ich ärgere mich über gar nichts so sehr", sagte sie, „als wenn rein gewaschene Wäsche durch unsaubere Körbe, Schürzen oder Hände oder durch ein bestaubtes Seil wieder Striche bekommt. Man kann nicht vorsichtig genug sein bei dieser letzten Handreichung."

Bald flatterten die weißen Fähnlein im frischen Luftzug, der durch die geöffneten Dachluken strich und die beiden fleißigen Wäscherinnen blickten frohgemut und gar nicht übermäßig müde auf ihr gelungenes Tagewerk.

(Fortsetzung folgt.)

Der Kaffee in der „guten alten Zeit".

Der Kaffee wurde zu Ende des 17. Jahrhunderts aus Frankreich in Deutschland und der Schweiz eingeführt und anfänglich als Seltenheit bei Taufschmäusen gereicht. 1697 wurden in Leipzig öffentliche Kaffeeschenken errichtet; doch ward der Kaffee erst 1720 in Sachsen allgemein bekannt. Das erste deutsche Kaffeehaus ward 1696 zu Nürnberg eröffnet. Augsburg erhielt 1713 eine Kaffeeschenke. Der Kaffee hatte sich bald zahlreiche Freunde und noch mehr Freundinnen erworben, merkwürdigerweise aber damit auch den Zorn der Obrigkeiten erregt. Man düftelte heraus, daß das Kaffeetrinken schädlich sei, und da damals die landesväterliche Fürsorge sich auch über die Privatvergnügungen der Unterthanen ausdehnte, regnete es bald scharfe Verbote auf den beliebten braunen Trank. In Hessen-Kassel durften gewöhnliche Leute gar keinen, Standespersonen nur um teures Geld Kaffee trinken.

Nachstehend die Verordnung vom 11. März 1773, welche die Churfürstliche Hessen-Kassel'sche Regierung wider den Kaffee erließ: „Die Kaffee-Krämer und -Schenken auf den Dörfern werden aufgehoben, auch den Kaufleuten und Krämern in den Städten wird untersagt, Kaffee an gemeine Unterthanen, Bürger oder Bauern, Handwerksgesellen, Taglöhner und Gesinde (wenn letzteres nicht einen Schein hat, daß es für seine Herrschaft ist), auch nicht einmal an die Hoflaquayen, noch andere geringe Hofbediente, wie auch, was das Militär betrifft, weder an Unteroffiziere noch Gemeine, auch nicht an die Wäsch- und Büglerinnen zu veranlassen. Jede Arbeitshaltere, so den Arbeitsleuten und namentlich den Wäsch- und Büglerinnen den Kaffee verstatten oder aus übel angebrachtem gutem Willen solchen gar selbst verabreichen, sollen zu zehn Reichsthaler Strafe unnachsichtlich verfallen seyn. Ueberhaupt wird der Gebrauch des Kaffees allen Unterthanen, welche den Untergerichten unterworfen sind, ohne Unterschied verbothen. Diejenigen, welche dagegen sündigen, werden auf gewisse Zeit zum Wegebau oder anderer öffentlicher Arbeit angehalten und wem kraft dieser Verordnung der Kaffee untersagt ist, muß das besitzende Kaffeegeräthe bei Strafe wegschaffen. Die Honoratiores, welche unmittelbar unter den hohen Gerichten stehen, wie Offiziers, Fabrikanten und vornehme Kaufleute sind von diesem Verbot ausgenommen; doch auch diesen das Kaffeetrinken abzugewöhnen, soll die Steuer auf den Kaffee bis zur Hälfte des Verkaufspreises erhöht werden. Die Beamten, welche nicht über Haltung dieses Verboths wachen, sollen dafür selbst angesehen und nach Befinden mit Leibesstrafe belegt werden."

Trotz Verbotes ließen sich aber die Hessen-Kasseler in dem Vergnügen des Kaffeetrinkens nicht stören. Lieber bestraft werden, als dem beliebten Trank entsagen! Der Kaffee ließ sich in seinem Siegeslauf nicht aufhalten. Die landesherrlichen Verbote halfen übrigens auch anderwärts nicht; 1775 wurden in Gießen (Hessen-Darmstadt) allein über 40,000 Gulden für Kaffee und Zucker ausgegeben.

Die Ueberfütterung der Kinder.

(Aus „Gesunde Kinder! Gesunde Frauen!")

Es unterliegt keinem Zweifel, daß der größte Teil der Säuglinge und Kinder in den ersten Lebensjahren zu Grunde geht oder in elendem Zustande dahinsiecht. Man wird bei einer Betrachtung der heutigen sozialen Verhältnisse leicht zu der Ansicht geführt, daß es der Nahrungsmangel ist, welcher das Gedeihen des kindlichen Organismus beeinträchtigt und das um so mehr, je weniger die sonstigen hygienischen Bedingungen bezüglich der Pflege des jungen Erdenbürgers erfüllt werden. Wenig Nahrung und mangelhafte Pflege, — das sind in der That die Wurzeln kindlichen Siechtums und gerade für die arbeitenden Klassen der Bevölkerung, welchen der Kampf um's Dasein die härtesten Entbehrungen auferlegt, treffen diese Voraussetzungen häufig in beklagenswertem Maßstabe zu. Aber der Mangel an Nahrung allein ist es nicht, welcher die Sterblichkeit des kindlichen Alters so hoch emporschnellen läßt; ebenso oft liegt die Ursache in der Ueberfütterung der Kinder.

Man sollte nicht glauben, wie weit Unverstand und Sorglosigkeit gerade in dieser Beziehung gehen. Wer kennt sie nicht, jene allzu nachsichtigen Eltern und Pflegerinnen, welche ihrem Liebling, so oft er nur das Mündchen aufthut und ein unharmonisches Liedchen anstimmt, allerlei Süßigkeiten und Näschereien zustecken, damit er nur ruhig ist. Wüßten sie, wie viel unruhige Stunden sie sich mit solchen verkehrten Beruhigungsmitteln schaffen! Der kleine Feinschmecker lernt gar schnell, zwischen seinen eigentlichen Hauptmahlzeiten noch kleine Nebeneinnahmen zu beanspruchen. Zuckerwerk, das nebenbei die ersten Zähnchen angreift und dadurch das bischen Mundverdauung lahmlegt, Schokolade, süße

Früchte, Kuchen und andere schwer verdauliche Dinge gelangen oft in erstaunlicher Menge während eines Tages „so nebenbei" in den kindlichen Magen, der sich im günstigsten Falle an diese Ueberladung gewöhnt. Das Kind wird unartig, wenn man seine Eßgelüste nicht sofort befriedigt, es muß von allem etwas „abhaben" (Bier, Wein und Schnaps nicht ausgeschlossen) und seine Eßgier steigert sich bald zu einer förmlichen Gefräßigkeit.

Gäste, die am Familientisch Zeugen solcher verfrühten Leistungskraft sind, mögen über dieses Resultat elterlicher Erziehungskunst nicht gerade schmeichelhaft urteilen. Aber sehen wir davon ab! Der moralische Schaden trifft die Eltern, der gesundheitliche das bedauernswerte Kind. Magen und Darm werden naturgemäß durch das Uebermaß von Nahrung in abnormer Weise ausgedehnt, auch die übrigen Verdauungsorgane geraten in einen Zustand ungesunder Schwellung; zumal die Leber wird davon betroffen, es kommt dann leicht zu allerlei schweren Störungen und das alles, weil man dem guten Kinde nun einmal nichts versagen kann.

Besondere Gefahren bietet die Zeit des Zahnens und der Entwöhnung, zwei Faktoren, welche schon an sich die Empfänglichkeit für Erkrankungen des kindlichen Verdauungskanals steigern. Gerade in dieser Zeit, wo eine vernunftgemäße Auswahl der Nahrung beobachtet werden sollte, wird am meisten gesündigt. Fritzchen hat das erste Zähnchen — ein welterschütterndes Ereignis, das nach Ansicht der überglücklichen Eltern, das Anrecht auf eine würdigere Ernährung sofort erhöht. Jetzt muß es schnell „was zum Beißen" geben. Und so werden statt Milch und Milchspeisen, Eier und Bouillon, Kartoffeln, Kohl und Bohnen und andere „Kohlehydrate" gegeben. Bekanntlich kann man aber diese Nahrungsstoffe in verhältnismäßig großen Mengen zu sich nehmen bis zum Gefühl der Sättigung und andererseits sind dieselben schwer zu verdauen. Kein Wunder, wenn dem gegenüber der kindliche Verdauungsapparat streikt.

Ein französischer Arzt, Dr. Rellot, welcher vor einiger Zeit in gemeinverständlicher Darstellung die verderblichen Folgen überreichlicher Ernährung im Kindesalter geschildert hat, weiß von einem kleinen Burschen zu berichten, der infolge übertriebenen Essens an Gallensteinkoliken litt, immer mehr abmagerte und später an Leberkrebs starb. Wie hier, so kommt es in vielen anderen Fällen. Wird der fehlerhaften Ueberfütterung nicht Einhalt gethan, so naht der Augenblick, wo Magen und Darm aufhören, leistungsfähig zu sein, wo die unnatürliche Eßlust schwindet; dann zeitigt ein chronischer Appetitmangel schwere Störungen des Allgemeinbefindens, denen der jugendliche Organismus unterliegt. Wie leicht wäre es, dem allem vorzubeugen! Nur ein wenig Ueberlegung und etwas guter Wille! Daran mangelt es aber leider bei vielen.

Allerlei Neues im Haushalt.

Es geht der Redaktion beinahe wie der „Rosine" in Gritlis Haushaltungslehre: „Es ist eine Freude, zu leben heutzutage". Immer leichter, immer schöner, immer besser wird das Haushalten. Heute berichten wir zuerst von einer neuen Theemaschine, die uns das Non plus ultra aller Theebereitungsarten zu bieten scheint. Das Theetrinken ist heute eine sehr verbreitete Gewohnheit in den Familien aller Stände geworden. Wenn man dem chinesischen, dem Ceylon- und andern exotischen Theesorten eine aufregende Wirkung zuschreibt, so hängt dies zumeist mit der Zubereitung zusammen; richtig zubereitet und in mäßigen Mengen genossen, ist der Thee ein äußerst anregendes und erfrischendes Getränk und wird namentlich da geschätzt, wo man den Alkohol meidet. Die bisherigen Theebereitungsarten waren entweder ein Aufguß direkt auf die Theeblätter oder über das mit Theeblättern gefüllte sogenannte Thee-Ei. Bei beiden Arten ergaben sich Uebelstände. Bleibt der Thee längere Zeit auf den Blättern liegen, was oft unvermeidlich ist, so wird der Geschmack bitter und überhaupt unangenehm und überdies wirkt dieser Thee durch den entwickelten Gerbstoff gesundheitsschädlich. Bei der Benutzung des Thee-Eies aber wird nur die äußere Schicht des Thees ausgenutzt und die innern Blätter werden gar nicht oder kaum berührt von dem heißen Wasser, was eine chemische Untersuchung des Inhalts eines benutzten Thee-Eies zur Genüge darthut. Diesen Uebelständen hilft die neue patentierte „Theeangußmaschine Jenny", eine Schweizer-Erfindung ab. Sie gewährt überdies nachstehende Vorteile: 1. Weil der Thee in einem verschlossenen Gefäß gemacht werden kann, wodurch nichts im Aroma und in der Kraft verloren geht. 2. Durch den sich langsam entwickelnden Wasserdampf wird dem Thee jede Eigenschaft auf dem richtigen Wege entzogen, was sehr wichtig ist gegenüber der gewöhnlichen Thee-Machung, bei welcher das feinste Aroma mit dem plötzlichen Ueberguß von strudelndem Wasser vernichtet wird. 3. Ersparnis von $^1/_2$—1 Gr. Theeblätter pro 1 Liter im Verhältnis der gewöhnlichen Thee-Bereitung, ohne Einbuße an Geschmack und Kraft. Der große Unterschied zwischen einer gewöhnlichen Theekanne und dieser, besteht darin, daß die Theeblätter auf ein Sieb kommen, das oberhalb des Wassers steht. Nachdem die Kanne mit Wasser gefüllt ist und auf der brennenden Spritlampe steht, wird die beliebige Thee-Portion in die mit dem Deckel verbundene Siebschale gelegt, spannt hernach dieselbe durch den daran befindlichen Arm in den Deckel ein und schließt alsdann die Kanne damit gut zu.

Sobald nun das Wasser kocht, wird die Flamme gelöscht, die Siebschale am Holzknopfe auf den Grund der Theekanne gesenkt und nach der Dauer von 5 Minuten für chinesischen und Mischungs-Thee, bei Ceylon-, indischem und Java-Thee in

2—3 Minuten heraufgezogen und wieder in die vorige Lage gestellt. Durch diese einfache Bewegung werden die Theeblätter vom Thee-Getränk abgesondert und kann der Thee sogleich sauber in der Theekanne serviert werden, da am Ausguß, resp. an der Schnauze ein zweites Sieb zur Vorsicht, daß kein Blättchen in das Getränk durchdringen kann, angebracht ist. — Der Thee selbst bleibt lange warm und verändert sich weder in der Kraft noch im angenehmen Geschmack.

Die Thee-Angußmaschine „Jenny" eignet sich auch sehr gut auf Gas, wozu die Kanne allein geliefert werden kann.

Wir folgten auch einer freundlichen Einladung, das Jenny'sche Thee-Magazin zu besichtigen, sowie das Laboratorium, wo die verschiedenen Theesorten gemischt, gereinigt und „geprobt" werden. Doch, davon erzählen wir ein andermal.

* * *

Das Lacto-Eipulver ein, Präparat, das hiezulande erst eingeführt werden soll, will nichts geringeres, als im Haushalt bei allen Speisen und Backwerk, wo sonst das frische Hühnerei zur Verwendung kam, dieses ersetzen. Durch seine dem Hühnerei ähnlichen Bestandteile kann es aber auch für sich schon als Kraftnahrungsmittel gelten. Der hohe Eiweißgehalt und sein Reichtum an Nährsalzen, die es laut chemischer Analyse enthält, macht alle mit Lacto-Eipulver hergestellten Speisen nahrhaft und gesundheitszuträglich. Das Pulver hat eine hellgelbe Farbe und hinterläßt beim Gebrauch durchaus keinen unangenehmen Beigeschmack. Bei trockener Aufbewahrung ist seine Haltbarkeit auch unbegrenzt und es sind Verluste, wie beim Hühnerei, ausgeschlossen. 5 Gramm des Pulvers entsprechen einem Hühnerei und kommen auf 4 Cts. zu stehen, was von vorneherein schon für eine ganz gewaltige Ersparnis im Haushalt spricht, besonders da auch bei Gebrauch von Lacto durchweg ein Fünftel Butter weniger erforderlich wird. Bei der Verwendung beim Backen wird das Pulver mit dem Mehle in trockenem Zustande gut vermischt und alsdann der Teig wie gewöhnlich mit Milch oder Wasser angerührt. Beim Kochen wird das Eipulver mit kaltem Wasser aufgelöst und dann unter fortwährendem Rühren langsam dem Gerichte, Sauce, Suppe u. drgl. beigegeben.

Verschiedene Präparate, wie Lacto-Ei-Cakes Lacto-Ei-Chocolade, Lacto-Ei-Suppenmehle, Lacto-Ei-Cacaopulver, Eiweißpasten 2c. sind bereits in in den Handel gekommen und haben Anklang gefunden. Versuche, die in der hiesigen Haushaltungsschule des Schweiz. Gemeinnützigen Frauenvereins gemacht worden sind, haben durchweg ein äußerst günstiges Resultat ergeben. Bei Backwerk jeder Art, Suppen, Saucen entspricht das Pulver vollauf den gemachten Erwartungen, wie auch die obenerwähnten verschiedenen Lacto-Präparate alle alle Anerkennung verdienen. Die Verwendung im Haushalt darf daher empfohlen werden.

Eine sehr geschmackvoll arrangirte Ausstellung sämtlicher Lacto-Präparate hat übrigens hier in Zürich nicht blos der Frauenwelt, sondern auch dem Bäcker- und Conditorgewerbe den Beweis leisten können, daß das Lactopulver seinen Zweck erfüllt; das zur Probe vorgelegte, mit Lacto bereitete Gebäck steht in Aussehen und Geschmack durchaus nicht hinter dem mittelst Hühnereiern hergestellten zurück.

Die vereinigten Sterilisator-Werke Kleemann & Cie. in Berlin haben in Zürich bei Bürgi & Wormi eine Niederlage gegründet, durch welche sämtliche Lacto-Artikel vertrieben werden.

Puppenköpfe von Wachs lassen sich wieder auffrischen, wenn man sie mittelst Watte, die man in Butter angefettet hat, abreibt. Hierauf betupft man die Wangen mit rotem Puder und Augenlider und Brauen zieht man vorsichtig mit brauner oder schwarzer Oelfarbe nach. Oft lassen sie sich reinigen, wenn man sie mit einem Schwämmchen abwischt, welches man vorher in kaltes Wasser getaucht hat, dann bestäubt man den noch feuchten Puppenkopf mit Mehl und reibt ihn vorsichtig mit einem Stückchen weichen Flanells oder Seide ab.

Gefrorene Fenster sind sofort aufzutauen, wenn sie mit einem in Spiritus getauchten Lappen abgerieben werden.

Reparieren von Gummischuhen Entsteht in einem Gummischuh durch irgend eine Veranlassung z. B. einen scharfen Stein, ein Einschnitt oder ein größeres Loch, so nehme man ein nicht zu dickes Stückchen Kautschuk, schräge dessen Ränder durch ein scharfes und naßgemachtes Messer ab, betupfe dann sowohl die durchlöcherte Stelle, als auch das zugeschnittene Kautschukstückchen mit Terpentinöl, lege die betupften Stellen auf einander und setze sie dann 24 Stunden lang einem mäßig starken Drucke aus, wodurch die Vereinigung des Risses erfolgt. Die so ausgebesserten Stellen sind ebenso wasserdicht, wie die unversehrten. Die zu vereinigenden Flächen müssen vor dem Betupfen mit Terpentinöl ganz trocken gemacht und von allem Staube befreit werden.

Aus Taschentüchern und Wäsche entfernt man Blutflecke dadurch, daß man die betreffenden Stellen in einer Lösung von 1 Theelöffel voll Jodkalium in 4 Theelöffel voll Wasser einweicht und mit reinem Wasser nachwäscht. Blut in Marmorgegenständen wird mit warmem Wasser aufgeweicht und mit Chlorwasser betupft. Darauf findet Auswaschen in reinem Wasser statt. Bei Fußböden wendet man eine Lösung von 1 Eßlöffel von Schwefelsäure in 4 Eßlöffel voll Wasser an und wäscht dann mit reinem Wasser ab; die etwa

zurückbleibende Säure, die man dadurch erkennt, daß ein weißer Fleck sichtbar bleibt, wird durch eine schwache Soda- oder Pottaschelösung entfernt. Seife darf nicht angewendet werden, da sie einen Fettfleck hervorruft.

Küche.

Koch-Rezepte.

Markklößchensuppe. Für 3 Personen. 1 Eßlöffel Mark, 1 Ei, Grünes, 1 Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Brösmeli, 3/4 Liter Fleischbrühe. Das frische oder ausgekochte Mark wird schaumig gerührt, das Salz, fein geschnittener Schnittlauch, das Eigelb, der Eischnee und die Brösmeli zugegeben. Davon werden kleine Klößchen geformt, diese in der Fleischbrühe gekocht, bis sie obenaufschwimmen, in die Suppenschüssel angerichtet und mit kochender Fleischbrühe übergossen. Zubereitungszeit 3/4 Stunden.

Falsche Rehkeule. Eine Hammelskeule wird tüchtig mürbe geklopft, von Haut und Fett befreit, in eine mit Estragonessig befeuchtete Serviette eingeschlagen, 3—4 Tage in Zugluft gehängt und die Serviette jeden Tag befeuchtet. Nun wird das Fleisch gespickt, darauf einen Tag in saure Milch eingelegt, alsdann gut abgetrocknet, mit Salz eingerieben, in ziemlich viel Butter in zirka 1 1/2 Stunden weichgebraten, indem man den Fond mit wenig Fleischbrühe oder Wasser aufkocht und das Fleisch damit begießt. Die Sauce wird dann vor dem Anrichten noch entfettet, mit Rahm oder noch besser mit etwas „Maggi-Würze" verrührt und heiß serviert.

Lachs à la Bâloise. Sehr schmackhaft wird der Lachs auf folgende Weise zubereitet: Der Fisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit einem reinen Tuche abgerieben (nicht gewaschen und nicht ins Wasser gelegt) und mit feinem Salz und Pfeffer eingerieben. Dann wird ein entsprechendes Stück süße Butter zerlassen oder eingekochte heiß gemacht, eine feingeschnittene Zwiebel darin gedämpft und die Scheiben hineingelegt. Wenn sie auf einer Seite gelblich angebraten sind, so werden sie sorgfältig umgewendet, 2—3 Löffel Wasser zugefügt, damit der Fond nicht verbrenne, die Scheiben noch fertig gebraten, bis sich das Fleisch leicht von den Gräten löst und sorgfältig auf eine warme Platte angerichtet. Der Fond wird noch mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und neben die Tranchen geschüttet. (Basl. Kochschule.)

Pikante Lenden-Beefsteaks. Bereitungszeit 1/2 Stunde. Für 6 Personen. Zuthaten: 1 Kilo starke Rindslende, 60 Gramm Butter, 1 Zwiebel, 2 Sardellen, 1 Stückchen saure Gurke, etwas Mostrich, eine kleine Messerspitze Paprika, 1 Prise Zucker, 1/2 Tasse saurer Rahm und 10 Gr. Liebig's Fleischextrakt. Man schneidet aus starker Lende fünf nicht zu schwache Scheiben, klopft sie ein wenig, bestreut sie mit Salz und wendet dieselben leicht in Mehl um. Währenddem zerläßt man in einer Pfanne die Butter und legt die Beefsteaks ein, wenn sie steigt, auf raschem Feuer werden dieselben nun höchstens 8 Minuten unter öfterem Beschöpfen hübsch braun gebraten. Nach dieser Zeit legt man die Beefsteaks auf eine erwärmte Schüssel und stellt sie ins Rohr. — Nun kommen in die Pfanne: 1 Zwiebel, 2 Sardellen, 1 Stück saure Gurke, alles sehr fein gehackt, eine Messerspitze Mostrich, etwas Paprika, 1/2 Tasse saurer Rahm und 10 Gramm aufgelöstes Liebig's Fleischextrakt. Dies alles verrührt man rasch in der Pfanne, gießt noch einige Löffel Wasser zu und giebt diese seimige Sauce durch ein Sieb auf die Beefsteaks.

Eine vorzügliche Sauce zu größeren Bratenresten. Bereitungszeit 1/2 Stunde. Für 4 Personen. Zuthaten: 4 Eßlöffel Weißwein, 15 Gramm Liebig's Fleischextrakt, 1/2 Eßlöffel englisches Senfpulver, 1 Eßlöffel Butter, 2 Eigelb, 1 Theelöffel Zitronensaft, Salz und roter Pfeffer nach Geschmack. Das benötigte Senfpulver, etwas Salz und roter Pfeffer werden gut vermischt, alsdann die Butter, hierauf die Eier, der Zitronensaft und der Wein darin verrührt, zuletzt 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt in vier Eßlöffeln heißem Wasser gelöst, gleichfalls in die Masse geschüttet, welche danach im heißen Wasserbade auf mäßigem Feuer etwa 25 Minuten geschlagen wird. Sollte sie nicht ganz genügend dick sein, was ja von der Größe der Eidotter bedingt wird, so kann man noch ein oder zwei Eidotter dazugeben. Die Bratenreste, etwa Wildschwein, Hammelbraten, Roastbeef oder dergleichen, werden in Scheiben geschnitten, durch die heiße Sauce gezogen, auf runder Schüssel angerichtet, dann der Rest der Sauce darüber gegossen und die Schüssel auf einem Topf mit kochendem Wasser heiß erhalten, bis sie aufgetragen wird. In Butter geröstete Semmelscheiben sind eine passende Beilage für das äußerst wohlschmeckende Gericht.

Reiskroquettes. Resten von gekochtem Reis werden je nach Quantität mit 1—3 Eiern, geriebenem Käse und reichlich gehackter Petersilie gerührt, wenn nötig noch gesalzen und eine Prise Pfeffer beigegeben. Die Masse darf nicht zu dick sein und alle Zuthaten sollen gut untereinandergemengt werden. Mit einem Löffel sticht man davon Häufchen ab, legt sie in heiße Butter und formt sie in der Pfanne beliebig länglich oder rund und bäckt sie auf beiden Seiten hübsch braun. Sehr beliebte Herrenspeise.

Endiviensalat. 1 Stock Endivie, 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 2 Eßlöffel Oel, 2 Eßlöffel Essig, Salz und Pfeffer, Zwiebeln und Grünes. Man entfernt die grünen Blätter und Blattspitzen, schneidet die Blätter fein und legt den Salat eine Stunde in kaltes Salzwasser. Nachdem er gut abgetropft, vermischt man ihn mit Pfeffer, Zwiebeln, Grünem, Oel und Essig. Zubereitungszeit 5/4 Stunden.

Gewöhnlicher guter Punsch. 2 Liter Wasser werden mit 1 Kilogramm Zucker geläutert und abgeschäumt; dann gießt man den durchgeseihten Saft von drei bis vier Zitronen, 1 Liter feinen Rum und 1/2 Liter Weißwein in die Zuckerlösung, läßt den fertigen Punsch etwas ziehen und giebt ihn auf.

Chocoladentorte. Für 6—8 Personen. 150 Gramm süße Butter, 150 Gr. Staubzucker, 6 Eier, 150 Gramm ungeschälte, geriebene Mandeln, 130 Gr. süße und 20 Gr. bittere, gute, geriebene Chokolade, 1 Messerspitze voll Vanillin, 1/3 an Zucker abgeriebene Zitronenschale, 1 Eßlöffel voll Zitronensaft und 1—2 Löffel voll Kirschwasser, 1 gehäufter Löffel voll Maizena. — Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker und nach und nach die Eigelb beigefügt und alles 1/2 Stunde gerührt. Dann werden die übrigen Zuthaten außer dem Eiweiß beigemischt und alles gut untereinander gemengt. Hernach wird der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt und bei mittlerer Hitze während 3/4 bis 1 Stunde gebacken. Die sehr feine Torte, die auch ohne Creme serviert werden kann, wird, wenn sie erkaltet ist, mit Kirschwasser- oder Vanillenglasur bestrichen.

Zitronen-Liqueur. Will man sich einen solchen ohne Destillation selbst aufsetzen, so thut man in 2 Liter Franzbranntwein oder Kirschwasser die dünngeschälte Schale von 4—5 Zitronen, läßt das wohlverdeckte Gefäß zwölf Tage an einem mäßig warmen Orte stehen, kocht hierauf 650 Gramm Zucker in 2 Liter Wasser bis zum Breitlauf, gießt den Branntwein hinzu, läßt ihn über Kohlenfeuer einige Minuten mit dem Zucker ziehen, filtriert ihn und füllt ihn nach dem Erkalten in Flaschen.

Weihnachtsgebäck.

Feiner Gugelhopf. Ungefähr 250 Gr. Weizenmehl werden mit 60 Gr. Preßhefe und dem dritten Teil

von 1/4 Liter lauwarmer Milch zu einem Hefenstück angerührt und an einem warmen Ort zum Aufgehen gestellt. Dann vermengt man 500 Gr. Mehl mit 4 ganzen Eiern, 4 Eiweiß, 125 Gr. Zucker, 1 Eßlöffel voll Zitronenzucker, sowie der übrigen Milch, mischt das gut aufgegangene Hefenstück und einen Teil von 250 Gramm abgeklärter Butter darunter und bearbeitet den Teig mit einer starken Holzkelle mit rückwärts aufeinanderfolgenden Schlägen so lange, bis er eine feinblasige, leicht von der Kelle sich ablösende Masse bildet. Während des Schlagens wird die noch übrige Butter nach und nach hinzugefügt und, wenn der Teig es nötig macht, auch noch ein wenig Milch. Alsdann rührt man 250 Gr. Sultaninen, 125 Gramm Korinthen, welche gut gesäubert sein müssen, sowie 60 Gr. feingewiegte, von der Haut befreite süße Mandeln unter die Masse, füllt davon eine gut ausgebutterte Gugelhopfform etwas über die Hälfte und stellt diese an einen nicht zu warmen Ort zum Aufgehen. Nachdem sich die Form durch das Aufgehen gefüllt hat, bäckt man den Kuchen in einem Ofen in gleichmäßiger gelinder Hitze ungefähr eine Stunde lang.

Schenkeli. Zuthaten zu etwa 60 Stück: 60 bis 125 Gr. süße Butter, 250 Gr. Zucker, eine halbe abgeriebene Zitronenschale samt dem Saft oder 1—2 Löffel voll Kirsch, 4—5 Eier, 1/2 Kilogramm Mehl. — Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Zitronenschale, eine kleine Prise Salz und ein Ei nach dem andern zugefügt, die Masse während 20 Min. schaumig gerührt und das gesiebte Mehl beigefügt. Diesen Teig lasse man eine halbe Stunde oder länger (auch über Nacht) an einem kühlen Ort fest werden. Hierauf schneidet man ihn in 8 gleich schwere Teile, rolle einen jeden unter den Händen zu einer kleinfingersdicken Rolle von 75 Centimeter Länge überall gleichmäßig dick aus, schneide fingerlange Stücke (Schenkeli) davon ab und backe sie in nicht zu heißer Butter schwimmend langsam gelb.

Nach Belieben können noch 60 bis 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln beigefügt werden. Butter, Zucker, Zitrone und Mandeln rühre man eine halbe Stunde mit den Eiern zu einer schaumigen Masse und verfahre im übrigen wie oben.

Mandelspäne. 250 Gr. süße, nebst etlichen bitteren Mandeln werden geschält und gerieben oder gestoßen, mit dem Saft von zwei Zitronen nebst 250 Gr. Zucker zu einem dicken Brei verrührt, auf Oblaten gestrichen, über Nacht hingestellt, dann in fingerlange, zwei Finger breite Streifen geschnitten und in einem sehr gelind warmen Ofen gebacken; nach dem Backen kann man sie noch warm über ein rundes Holz biegen.

Feine Leckerli. Man kocht 1 Kilo Honig mit 500 Gr. Zucker auf, nimmt ihn vom Feuer, giebt 500 Gramm gewiegte Mandeln, die abgeriebene Schale von 4, den Saft von zwei Zitronen, 125 Gr. kleingeschnittenes Zitronat, 125 Gr. kandierte Orangenschale, 16 Gr. Nelken, 50 Gr. Zimmet, etwas geriebene Muskatnuß, ein Glas Kirschwasser und 20 Gr. Pottasche nebst 1 Kilo 250 Gr. Mehl hinein, wirkt den Teig gehörig mit den Händen durch, treibt ihn zwei Messerrücken stark aus, schneidet längliche viereckige Stücke und backt dieselben auf einem mit Mehl bestreuten Backblech.

Das **Aarauer-Leckerli-Rezept** in letzter Nummer des „Ratgeber" enthält eine ungenaue Bezeichnung, die unsere Hausfrauen leicht irre führen könnte. Es soll dort heißen: der Teig wird gewirkt, ausgewallt, ausgestochen und dann über Nacht in die Küche gestellt. Wenn bei diesem Leckerliteig nicht so schnell als möglich nach dem Kochen diese verschiedenen Arbeiten vorgenommen werden, so ist dies später nicht mehr möglich. Um aber vor dem Backen recht fest zu werden, sind die ausgestochenen Leckerli über Nacht in die Kühle zu stellen. Auch soll Cedrat, nicht Orangeat Verwendung finden.

Fr. K.

Gesundheitspflege.

Der Schlaf vor Mitternacht sei der beste, sagt ein altes Sprüchwort, und dieser Ausspruch ist durchaus berechtigt. Das Schweigen und das Dunkel der Nacht, sie sollen nicht gestört und künstlich in ihr Gegenteil verwandelt werden, und das Licht der Studierlampe ist nach Mitternacht ebenso schädlich, wie der strahlende Leuchter im Tanzsaal. Mit dem Schlage 11 Uhr endet der Tag, um mit 6, bezw. 7 Uhr früh wieder zu beginnen, da das individuelle Ruhebedürfnis ein verschiedenes ist, in der Regel aber nicht unter sieben Stunden beträgt. Wer um 2 oder 3 Uhr nachts erst heimkommt, oder wer so lange zu Hause gearbeitet hat, dessen überreiztes Nervensystem hält von dem Müden oft noch lange den erquickenden Schlaf fern, und wenn sich endlich gegen Morgen der Schlaf einstellt, so folgt ihm kein munteres, frohes Erwachen, sondern seine ungesunde Tiefe, gewöhnlich von mehr oder minder starken Schweißausbrüchen begleitet, läßt uns auch die neue Arbeit unter dem Zeichen einer gewissen Abspannung und Zerschlagenheit beginnen. Es ist thatsächlich außer Frage, daß die in so erschreckendem Maße verbreitete Nervosität gewiß nicht zuletzt auf die, besonders in den Städten übliche ungesunde Verschiebung von Tag und Nacht zurückzuführen ist, und das strenge Einhalten einer vernünftigen Polizeistunde wäre vom hygieinischen Standpunkte aus gewiß nur mit Freuden zu begrüßen.

Blätter für Volksgesundheitspflege.

Kinderpflege und -Erziehung.

Frau Dr. Heim sagt in ihrer wertvollen Schrift: „Pflege des Kindes im ersten Lebensjahr" (Preis 15 Cts.): Schon jeden Schnupfen des Säuglings mußt du mit Sorgfalt beachten, da sich leicht ein tiefer gehender Katarrh daraus entwickeln kann und das Kindchen im Saugen und durch Beengung des Atmens sehr gestört wird. Erhöhe sofort das Kissen im Bettchen, setze dem Kleinen ein Häubchen auf und reibe ihm die Nasenwurzel fleißig mit warmem Oel ein. Wird das Kind heiser und tritt Husten ein, so lege ihm warme, nasse Umschläge ums Hälschen und stelle auf jede Seite des Bettchens eine große Schüssel voll kochenden Wassers. Hat das Bettchen einen Vorhang, so schlage diese beiden Hälften über die dampfenden Schüsseln, damit die Einatmung der warmen, mit Feuchtigkeit gesättigten Luft die Atmung des Kindes erleichtere. Sollte Fieber und ein heiserer, bellender Husten trotz dieser Hülfsmittel sich einstellen — dies geschieht gewöhnlich in den letzten Stunden

vor Mitternacht — so hole sofort den Arzt. Auf einen Apparat von unschätzbarem Wert bei Erkrankungen der Atmungsorgane der kleinen Kinder will ich Dich aufmerksam machen: den sogenannten Bronchitiskessel. Es ist, wie der Name zeigt, ein aus England stammender Kessel zur ununterbrochenen Herstellung von Wasserdampf. Die Besorgung des Apparates ist höchst einfach und die Dampferzeugung kräftig und gleichmäßig. Bei Auffüllung des Wasserbehälters mit kochendem Wasser durch ein seitliches Zuleitungsrohr kann der Apparat tagelang ununterbrochen arbeiten. Die auflösende, beruhigende Wirkung dieses Hilfsmittels bei allen Erkrankungen der kindlichen Luftwege ist ganz auffallend. Die einzige Schattenseite ist der hohe Preis, 30 Fr. Sieh dir die Einrichtung in einem Sanitätsgeschäft an, und verzichte lieber auf ein neues Kleid zu gunsten dieser Anschaffung. Mehrere Familien können ja auch den Apparat zusammen halten, denn auch Erwachsene machen bei Katarrhen der Atmungsorgane mit größtem Vorteil davon Gebrauch.

Myrthen müssen während des Winters kühl stehen, da sie andernfalls austreiben und dadurch nicht vollkommen ausreifendes Holz bekommen, was sie sehr zu Krankheiten geneigt macht. Vor Ende Februar sollte die Myrthe nicht treiben, sie braucht viel frische Luft, damit die Triebe recht kurz und gedrungen bleiben.

Antworten.

87. Gerade der Umstand, daß nicht alles aus Büchern gelernt werden kann, hat dazu geführt, kurzzeitige Fachkurse einzurichten für Praktiker, die weder Zeit noch Lust haben sich an Schulbänke fesseln zu lassen. Da gerade jetzt die Eingaben an die tit. Regierungen für die im Jahre 1902 abzuhaltenden Kurse gemacht werden müssen, thun Sie am besten, wenn Sie sich an den Vorstand des landwirtschaftlichen Bezirks- oder Kantonalvereins wenden. Der tit. Redaktion geht ein kurzer Bericht über die Unterrichtsprogramme der in der Schweiz abgehaltenen Obstbaukurse zu. Aus diesem Berichte ist u. a. zu ersehen, wann die Kurse abgehalten werden, wie lange sie dauern und in welchen Fächern Unterricht erteilt wird. tz.

90. Ganz ohne Eier möchte ich nicht Weihnachtsgebäck fabrizieren, da es jedenfalls doch sehr spröde und wenig schmackhaft sein würde. Nehmen Sie, wenn Sie sparen müssen, das Lacto-Eipulver für das man momentan die Hausfrauen zu interessieren sucht. Dem Vernehmen nach, soll es das Hühnerei ersetzen. R.

91. Diese Weihnachtsgenüsse haben allerdings mit der sinnigen Feier nicht nur nichts zu thun, sondern beeinträchtigen sie sogar. Die Genußsucht wird gefördert, der Gaumenkitzel erregt, die sinnlichen Triebe und die ideale Stimmung wird dadurch geradezu erstickt. Mit einem Eierweggen, einigen Birnenweggen, einigen wenigen Leckerli und Tirgeli, die man am festlichen Anlasse genießt, wäre der Sitte der Jahreszeit alle Rechnung getragen. Ist hievon nur so viel angeschafft, daß sie an diesem festlichen Anlaß als Nachtisch aufgezehrt werden, so bleibt auch die mit dem 8—12tägigen Naschen verbundene Störung der Gesundheit weg. Das Fest sollte uns sittlich und geistig erheben, anstatt uns durch eine Reihe von Freß- und Saufgelagen unter das Tier herabzuwürdigen. Der Alte.

92. Aechte Konstanzer Triätschnitten sind bei Frau Boksberger-Frey in Arbon zu haben. R. F.

92. Die ächten und besten Triätschnitten bezieht man von J. Ruckstuhl, Bahnhofstraße, Rapperswil. Frau H.

93. Kaufen Sie sich Dr. Barths „Aerztlicher Ratgeber zur Pflege und Ernährung des Kindes". Er enthält neben der Anleitung zur ersten Hülfe bei Krankheitsfällen, bei Vergiftungen und äußeren Einwirkungen, zahlreiche gute Ratschläge für vernünftige Gesundheitspflege. Was ich als Vorteil des Büchleins erachte, leuchtet vielleicht auch Ihnen ein: es macht keine überflüssigen Worte. Es kostet meines Wissens Fr. 2. (Verlag bei J. P. Bachem, Köln.) Hausmütterchen.

Fragen.

94, Wer giebt mir einige gute, billige Rezepte von Mehlspeisen an? Ich habe alle in meinem Kochbuch stehenden Rezepte ausgeprobt und möchte, da wir die Mehlspeisen so gerne essen, nun etwas neues bringen. Vielen Dank für jede Bemühung. Frau B.

95. Wo bekommt man in Zürich Material für das Anfertigen künstlicher Blumen? Lisy.

96. Wir haben zum Frühjahr ein Stück Land anzutreten, das wir zu einem Garten machen möchten. Giebt es nun auch Bücher, die Anleitungen zu solchem bringen? Es sollte ein Teil von ½ Jucharte zum Ziergarten, ein Teil zu Gemüseland eingeteilt werden. Für guten Rat und event. Angabe passender Bücher besten Dank. Ehepaar in F.

Ist die beste.

(W587)

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