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

Band: 9 (1902)

Heft: 15

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: 10.07.2025

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. 15. IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 16. August 1902.

Altes Lied.

Reb' immer Treu' und Redlichkeit,
Wie schwer es oft auch sei! —
Nicht andern nur, zu aller Zeit
Bleib Du Dir selbst getreu! —

Was Du erkennst als wahr und recht,
Das halte hoch und fest! —
Verachte gründlich, was nicht echt
Und sich auf Schein verläßt.

Von hohlen Phrasen halt' Dich fern; —
Es bringt nur Qual und Not.
Ein Irrlicht ist kein Hoffnungsstern,
Treibt oft gar in den Tod.

Stark macht doch Wahrheit ganz allein,
Den, der sie kennt und liebt.
Befriedigt kann nur einzig sein,
Wer ihr sich ganz ergiebt.

Die Wahrheit, die der Liebe lebt,
Dient gern der Menschlichkeit;
Sie, die Gerechtigkeit erstrebt,
Ist — höchste Redlichkeit.

J. Engell-Günther.

Die Müller und Bäcker im Altertum.

(Nachdruck verboten.)

In den ältesten Zeiten gab es noch keine Mühlen, auch in einfachster Weise nicht. Die Getreidekörner wußte man auf keine andere Weise in Mehl zu verwandeln, als indem man sie röstete und dann in Mörsern zerstampfte. Von diesem Zerstampfen hießen die Bäcker pinsores (lateinisch), später pistores. Mörser und Keule waren meist von Holz, letztere wohl auch mit Eisen beschlagen und der Mörser auf der innern Seite gerieft und am Boden mit Spitzen versehen. Das Mehl wurde bei diesem mühevollen Verfahren allerdings nicht fein; sollte es feiner werden, so legte man eine eiserne Einlage in den Mörser. Die Arbeit besorgten die Frauen, meist Sklavinnen und Gefangene wurden damit beschäftigt.

Schon in früher Zeit wurden indessen die Mühlen erfunden. Sie sind schon in den mosaischen Büchern erwähnt und in Griechenland schrieb man ihre Erfindung teils der Göttin Demeter (bei den Römern Ceres) teils einem gewissen Mylas zu, welcher der Sache den Namen gegeben haben sollte. Der letztere sollte ein Heiligtum der „Mahlgötter" errichtet haben und wurde selbst als Heros verehrt. Auch in den Gedichten Homer's werden Mühlen erwähnt, doch erst Handmühlen, mittelst welcher Sklavinnen das Mehl bereiteten.

In späterer Zeit vervollkommneten sich dieselben und man unterschied Handmühlen, Viehmühlen und Wassermühlen, je nach der Ursache, durch die sie in Bewegung gesetzt wurden. Allen gemeinsam war, daß das Korn zwischen zwei Steinen gerieben wurde, von denen der obere beweglich, der untere unbeweglich war. Es haben sich solche Mühlen aus dem Altertume erhalten und im Orient sind sie noch auf dieselbe Weise im Gebrauche. Uebrigens unterschieden sie sich durch größere oder geringere Vollkommenheit. Auch die Mühlen wurden, so lange es noch kein besonderes Gewerbe der Müller gab, in den Häusern und dazu gehörigen Räumen benützt. Sklavinnen drehten die Handmühlen und sangen dazu. Als das Mahlen ein Gewerbe wurde, nahm man Sklaven und Gefangene dazu in Anspruch und das mühselige Geschäft ging Tag und Nacht fort. Auch wurde den geplagten Arbeitern ein kreisförmiges Holz um den Hals gelegt, damit sie nicht entwendetes Mehl zum Munde führen konnten. Nach Einführung des Christentums wurden diese „Blutmühlen", wie man

sie nannte, abgeschafft. Als an den Mühlebetrieb größere Anforderungen gestellt wurden, genügten die Menschenkräfte nicht mehr und man nahm Tiere dazu, Pferde, Esel und Maultiere. Natürlich waren die Viehmühlen größer als die Handmühlen. Die Tiere wurden an eine Deichsel gebunden; eine ähnliche Vorrichtung wie bei den Menschen verhinderte auch sie, unbefugter Weise Nahrung zu zu sich zu nehmen.

Eine weitere Verbesserung waren die Wassermühlen, welche zuerst um die Zeit des Mithridates, König von Pontus in Kleinasien erwähnt werden, in Rom aber erst unter den Kaisern im ersten Jahrhundert nach Christus bekannt wurden; in allgemeinen Gebrauch kamen die Wassermühlen erst im vierten oder fünften Jahrhundert.

Die hauptsächlichsten Mühlen in Rom, am Berg Janiculus wurden durch eine Wasserleitung getrieben. Im sechsten Jahrhundert, als der Gothenkönig Witigas (536) den römischen Feldherrn Belisar in Rom belagerte und die Wasserleitungen der Stadt verstopfen ließ, brachte Belisar auf dem Tiberflusse Kähne an, worauf Mühlen errichtet wurden, die der Strom trieb; so wurden die auch nachher im Gebrauche gebliebenen Schiffsmühlen erfunden.

Mit solchen war das Backen nicht gut vereinbar und seither trennten sich wahrscheinlich die Gewerbe der Müller und Bäcker von einander. Die Windmühlen werden zuerst im Jahre 1105 erwähnt; in Deutschland die erste im Jahre 1395 zu Speier. In früherer Zeit bedurfte es eines besondern Schutzes, um Mühlen anlegen zu dürfen. Ursprünglich hatte jeder das Recht, an eigenem Wasser und öffentlichen Flüssen Mühlen anzulegen; im Mittelalter aber führten die Lehensherren das Mühlenregal ein, wonach nur Inhabern der Landeshoheit das Recht zugesprochen wurde, Mühlen zu errichten. Die Konzession dazu mußte von dem Landesherrn gegen Erlegung einer gewissen Abgabe erkauft werden. Es entstanden auch sogenannte Bannmühlen, welche das Recht hatten, zu verlangen, daß die in einem gewissen Bezirke wohnenden Leute ihr Getreide in keiner andern Mühle mahlen ließen, als in der berechtigten. Dieses Vorrecht ist längst aufgehoben. Die Müller bildeten im Mittelalter, da sie selten in Städten ihr Gewerbe ausüben konnten, keine Zunft, sondern wurden selbst bis in die neuere Zeit sogar für einen unehrlichen Stand gehalten, so daß ihre Söhne bei den zunftmäßigen Handwerken nicht als Lehrlinge angenommen werden konnten.

Graupe bereitete man im Altertum, indem man die Körner wie früher beim Mehl in hölzernen, inwendig mit Eisen belegten Mörsern zerstieß und mischte ihr, um ihr weiße Farbe zu verleihen, Thonerde bei.

Zu Brot wurde in der Regel nicht jedes Mehl, sondern fast nur Weizenmehl genommen. Aus Gerstenmehl bereitete man blos einen Teig, die gewöhnliche Nahrung der Dienstboten (es ist ungefähr die Polenta der heutigen Italiener). In nicht griechischen Ländern des Altertums bereitete man auch Brot aus Reis, Mandeln und Maulbeeren.

Das Backen war von dem heutigen nicht wesentlich unterschieden. Die Backtröge waren meist aus Holz, auch aus Stein oder Thon. Feinschmecker ließen ihre Sklaven den Teig mit Handschuhen kneten, auch mit einem Maulkorb vor dem Gesicht, damit nicht ihr Schweiß und Atem das Backwerk berühre. Man benützte auch Maschinen, die von Menschen oder Tieren getrieben wurden zum Kneten des Teiges, ähnlich den Hand- und Viehmühlen. In Pompeji hat man antike Backöfen gefunden, deren es indessen schon in weit älterer Zeit, z. B. bei den Hebräern gab.

In älterer Zeit gab es noch keine gewerbsmäßigen Bäcker, sondern jede Haushaltung bereitete ihr Brot selbst, was früher die Hausfrau, später bei Reichen der Koch besorgte, daher auch der nämliche Ausdruck für Koch und Bäcker Anwendung fand. Außer dem Brot unterschieden die Alten bereits Hunderte von Kuchenarten, deren viele als Opferkuchen religiösen Zwecken dienten. In der spätern Zeit, als die Hausarbeit nicht mehr genügte, gab es ebensowohl ein Gewerbe der Kuchen-, als der Brotbäcker und zwar in verschiedenen Abarten, je nachdem dieselben z. B. Milch oder andere Stoffe verwendeten.

Das Brot der ältern Zeiten war wohl meist nicht unserem jetzigen ähnlich, sondern mehr ein dünner, hartgebackener Fladen, welcher, da man dazumal noch keine Bestecke hatte, gebrochen wurde und dessen man sich auch beim Essen überhaupt zum Abtrocknen und Reinigen der Hände bediente, wie dies im Morgenlande und anderswo gebräuchlich ist.

Aus der Bibel wissen wir, daß es schon im alten Aegypten Vorratshäuser zum Aufbewahren des Getreides, daß es dort Bäcker, d. h. mit Backen beschäftigte Sklaven unter Aufsicht eines Kämmerers oder obersten Bäckers gab.

Auch nach dem Untergange des alten Griechenland und Rom waren bei den Deutschen, welche sich in der Völkerwanderung vom vierten bis sechsten Jahrhundert zu Herren Europas machten, noch Leibeigene Bäcker. Bei den Alemanen, welche, wie alle deutschen Völker jener Zeit, alle Verbrechen mit Geld büßten, wurde die Tötung eines Bäckers mit 40 Schilling, einer für jene Zeit ungewöhnlich hohen Summe bestraft und so hatte jedes Gewerbe seine Taxe. Karl der Große, der mächtige Beförderer höherer Kultur in Deutschland und Frankreich, die er beide nebst Italien beherrschte, errichtete auf seinen Gütern auch Backhäuser, die von Leibeigenen und ihren Frauen bedient wurden. Der Bischof Salomo von Konstanz, welcher im zehnten Jahrhundert lebte und auch Abt von St. Gallen war, hatte in letzterem Kloster einen Backofen, in welchem tausend Brote gebacken werden konnten.

Ein selbständiges Gewerbe der Bäcker entstand zu der Zeit, da Städte in größerer Zahl gegründet wurden und in denselben Zünfte und Innungen der verschiedenen Handwerke sich bildeten.

L. M.

Wie läßt sich das Fleisch im Sommer frisch erhalten?

Das beste und einfachste Mittel, Fleisch frisch zu erhalten, ist bekanntlich die Kälte und so helfen wir uns im Sommer mit dem Eisschrank, im Winter besorgt dies Mutter Natur ohne unser Zuthun. Nicht jedermann ist im Besitze eines Weck'schen Sterilisators, der bekanntlich in jeder Saison auch im Konservieren des Fleisches gute Dienste leistet. Fleisch, aus welchem die Knochen gelöst sind, erhält sich länger frisch, denn die Fäulnis beginnt stets vom Knochen aus. Nie lasse man Fleisch auf hölzernen und noch weniger auf zinnernen Tellern einige Tage liegen, es nimmt davon stets einen schlechten Geschmack an. Ebensowenig sollte man Fleisch direkt aufs Eis legen, Suppenfleisch in erster Linie nicht; es wird hart, kraftlos und wässerig. Man gebe das zu konservierende Fleisch in einen passenden irdenen oder steinernen Topf, auch in eine Terrine oder Schale aus Porzellan und stelle diese auf Eis.

Hausfrauen auf dem Lande, denen kein Eis zur Verfügung steht, legen das Fleisch auf weißes, reines Papier und mit diesem auf Holzkohlen. Wo man, namentlich in der Sommerfrische, wenn eigener Haushalt geführt wird, weder Eis noch sonst ein Hilfsmittel zur Verfügung hat, legt man das Fleisch in einen festschließenden Topf oder auch, in Papier oder ein Tuch eingeschlagen, in eine Blechbüchse und stellt dieses auf ein kleines laufendes Brünnlein. Diese Methode bewährt sich sehr gut, das Fleisch läßt sich 3—4 Tage bei starker Hitze frisch erhalten.

Auch das Einlegen in Essig, in süße oder saure Milch hat sich zur Konservierung von Fleisch bewährt, doch ist solches Fleisch alsdann nur noch zum Braten zu verwenden. Bei beiden Methoden werden indes dem Fleische wichtige Nährstoffe entzogen, was man an der mehr oder minder roten Färbung der Flüssigkeit erkennen kann. Dies kann man jedoch beim Einlegen in Essig vermeiden, wenn man letzteren mit den Gewürzen kocht und das Fleisch so in den kochenden Essig giebt. Dadurch gerinnt das Eiweiß an der Oberfläche des Fleisches und bildet eine schützende Hülle gegen das Austreten des Fleischsaftes, wodurch der Braten gut und saftig bleibt. Für kürzere Zeit läßt sich Fleisch auch erhalten, wenn man es in ein in Essig getränktes Tuch einschlägt und aufhängt. Das Fleisch muß frei hängen und darf nirgends eine Wand berühren. Am Vorabend der Verwendung entfernt man das Tuch und jeder Geruch und Geschmack von Essig, der vielen sehr unangenehm ist, schwindet.

Auch durch Anbraten ist Fleisch mehrere Tage zu erhalten. Man giebt ihm rundum eine Kruste, legt es zum Aufheben auf eine Platte, gießt das Fett darüber und bratet es nach 4—5 Tagen fertig.

Fleischstücke mit bloßliegenden Muskelfasern lassen sich, selbst bei Hitze, einige Tage lang gut erhalten, wenn man sie mit zerlassener Butter oder mit feinem Tafelöl bepinselt. Dies Verfahren ist namentlich bei einzelnen Fleischstücken, wie Koteletten, Beefsteaks 2c. angebracht.

Wild wird am besten im Fell erhalten, ohne ausgeweidet zu sein und ebenso das Geflügel in den Federn. Bei einer Temperatur von 1—4° Kälte hält es sich wochenlang, ohne Schaden zu nehmen. Dadurch, daß die Eingeweide nicht entfernt werden und der Körper unberührt bleibt, wird die Luft von den inneren Teilen abgehalten, wodurch letztere weniger dem Verderben ausgesetzt sind. Zur Vorsicht kann man noch die Schußwunde, Augen, Schnabel und alle Weichteile mit gestoßener Holzkohle überstreuen, welche konservierend wirkt.

Auch gemahlener Kaffee soll sich gerade bei Geflügel als Konservierungsmittel bewähren. 1—2 Kaffeelöffel voll daaon genügt für ein Feldhuhn und wird zwischen die Federn gestreut.

In der heißen Jahreszeit empfiehlt es sich indessen, das Geflügel bald nach dem Schlachten auszunehmen, die Oeffnung mit etwas Salizylsäure einzureiben und dann durch eine Naht sorgfältig zu schließen. Man bedenke stets, daß die Luft der Fäulniserreger ist, sowie sie mit Feuchtigkeit, hier mit dem Fleischsaft in Berührung kommt.

Auch in Gallerte, die wir aus tierischen Teilen gewinnen, können wir alle Arten von Fleisch konservieren und gleichzeitig ein feines und wohlschmeckendes Gericht herstellen. Es ist dies ein Verfahren, welches sich namentlich für die Hausfrau auf dem Lande empfiehlt, die damit stets für unerwartete Gäste eingerichtet und versorgt ist. Gallerte, Gelee, Sülze, Aspik ist stets dasselbe: eine schützende Hülle für alle Sorten Fleisch, Wild, Geflügel, Fische und eine gute Aushilfe zur Verwertung zeitweiligen Ueberflusses.

Die Gallerte wird durch langes Auskochen von bestimmten Teilen der Tiere, z. B. den Füßen, dem Kopf, bei dem Geflügel auch der Flügelstumpfen, die wenig Muskeln, aber viel Haut und Knorpel haben, gewonnen. Das lange Kochen löst die leimgebenden Gewebe möglichst auf und durch Zusatz von Salz, Pfeffer, Essig und verschiedener Gewürze, Lorbeer, Zwiebel 2c. wird das Gericht nicht nur wohlschmeckender und verdaulicher, sondern auch haltbarer gemacht. Diese Sülze läßt man bis zum Gebrauch ruhig in der Form stehen, vorausgesetzt, daß letztere keine metallene ist und gießt zur größeren Sicherheit etwas Essig darüber, den man beim

Stürzen der Form wieder abgießt. Fast noch besser ist es, eine Schicht guten Oels über die erstarrte Oberfläche der Sülze zu geben, welche jede Schimmelbildung verhindert, zu der bekanntlich alle leimhaltigen Substanzen neigen.

Verunglückte Speisen wieder genießbar und ansehnlich zu machen. In jeder Küche kann es vorkommen, daß eine Speise mißrät. Um so viel als möglich daran gut zu machen, beobachte man folgendes:

Weiße Suppe oder Sauce von zweifelhafter Farbe, wozu man einen nicht ganz tadellosen Löffel verwendet hat oder das Mehl zu dunkel werden ließ, kann man auf verschiedene Weise ändern. Durch Hinzufügen von Liebig's Fleischextrakt wird die Masse, sei es Suppe oder Sauce, leicht braun, mit Spinatsaft erscheint sie grünlich, mit rohen Eidottern dunkelgelb.

Zu dünne Saucen. Um sie zu verbessern, mische man ein wenig Mehl mit wenig Milch oder Wasser glatt und dünn, gebe es in die kochende Sauce, die man so lange schlägt, bis das neue Mehl sich innig damit verbunden hat.

Zusammengefallener Pudding. Wenn nur ein Stück in der Form geblieben infolge mangelhaften Auspinselns mit Oel oder Butter, so versucht man vorsichtig, dies Stück wieder aufzulegen, streicht mit einem in heißes Wasser getauchten Messer leise über die Bruchstellen, um sie zu verbinden und bestreut den Pudding verschwenderisch mit Zucker.

Ist jedoch der Pudding ganz zerfallen, so verrühre man ihn so gut es geht, schlage einige Eiweiße zu steifem Schnee, gebe demselben irgend welchen Geschmack und den nötigen Zucker und häufe ihn über die Puddingmasse, die man im Ofen hellbraun backen läßt. Man verziert die Platte mit Johannisbeergelée, eingekochten Kirschen u. dergl.

Verbrannter Teig. Um ihn wieder brauchbar zu machen, schabe man das Schwarze sorgfältig ab, bestreiche das Ganze mit geschlagenem Eiweiß, bestreue es dick mit feinem Zucker und stelle den Teig noch einmal, aber nur für wenige Minuten, in den Ofen.

Konservieren der Eier. Der August ist der geeignetste Monat, um seinen Eiervorrat für den Winter einzuheimsen. Verschiedene Aufbewahrungsarten haben wir unsern Lesern schon mitgeteilt. Ein Geflügelzüchter rät nun, blos ein einfaches Gestell machen zu lassen und die Eier dorthinein zu verbringen. Nach seinen Angaben enthält das Gestell zwischen 120 Cm. hohen und 22 Cm. breiten, senkrecht auf Fußleisten stehenden Seitenbrettern 9 Stück 80 Cm. lange, 1 Cm. dicke und 22 Cm. breite Bortbretter in 14 Cm. Abstand. Das oberste Brett ist nicht durchbohrt, die übrigen 8 Bretter enthalten je 37 Bohrlöcher von 32 Millimeter Durchmesser, in der Mittelreihe 13, in den beiden äußeren Reihen 12 Stück, so daß das Bort 296 Eier aufnehmen kann. Die Eier werden mit einer Spitze in die Löcher gestellt und alle paar Wochen auf die entgegengesetzte Spitze gekehrt, so daß die Längenachse des Eies stets senkrechte Richtung hat.

Der Zweck der Kehrung des Eies besteht darin, einen Ansatz des Eidotters an der Schale zu verhindern. Steht das Ei lange auf derselben Spitze, steht es schräge oder liegt es auf einer langen Seite, so verdrängt allmählig der Dotter die Eiweißhülle und gelangt an die Eierschale. An dieser setzt der Dotter sich fest und nimmt durch die Poren der kalkigen Eischale Luft auf, zersetzt sich und verdirbt. Durch oftmalige Kehrung des Eies und stets senkrechte Stellung wird diesem Uebelstande vorgebeugt.

Es sollen aber nur ganz frische, saubere Eier unverletzter Schale zur Aufbewahrung kommen.

Aufbewahrung des Mehles. Weizen- oder Roggenmehl, überhaupt jegliche Sorte Getreidemehl darf niemals längere Zeit in einem Sack oder sonstigen Behälter unberührt liegen gelassen werden, sondern es muß, da es des Luftwechsels und des nötigen Luftzutrittes bedarf, von Zeit zu Zeit tüchtig durcheinander gerührt oder, wenn irgend möglich, an einen andern Ort gebracht und dort öfters umgeschaufelt werden, wobei zu beachten ist, daß das zu unterst gelegene Mehl zu oberst, d. h. wieder an die frische Luft kommt. Versäumt man dies, so wird das Mehl nach mehrmonatlicher Lagerung allmählich schlecht, knollig und nimmt einen eigentümlich dumpfen Geruch an; es heißt dann gewöhnlich: Das Mehl ist erstickt. In diesem Zustande taugt es begreiflich nicht mehr viel zum Backen, denn das daraus hergestellte Gebäck hat unangenehmen Geruch und Geschmack, eine blasse Farbe und hält sich nicht lange gut. Das Mehl wird auch schlecht, wenn es längere Zeit hindurch der direkten Sonnenglut ausgesetzt wird, z. B. auf dem Transporte 2c. r.

Wie das Fell eines Angora-Kaninchens herzurichten ist, sagt der „Praktische Wegweiser": Man legt dasselbe zuerst 24 Stunden lang in frisches Wasser, entfernt dann das noch anhaftende Fleisch und Fett, indem man sich hierzu eines nicht zu scharfen Messers bedient. Hierauf läßt man 8—10 Liter Wasser, dem man 250 Gr. Kochsalz und 500 Gr. Alaun beimischt, sieden und legt sodann das Fell, sobald das Wasser soweit erkaltet ist, daß man den Finger hineinhalten kann, in dasselbe, knetet dasselbe tüchtig und läßt es zwei Tage lang in demselben liegen. Man nimmt hierauf das Fell aus dem Wasser, erhitzt das Bad von neuem und legt das Fell noch einmal in dasselbe, wo es wieder zwei Tage liegen

bleibt. Es wird dann im Schatten an einem runden und glatten Stock, die Haare nach unten, aufgehängt, damit es langsam trocknet. Ist es zur Hälfte trocken, streckt man es nach allen Seiten aus und zwar zweimal des Tages, bis es ganz trocken, weiß und geschmeidig ist. Um die Haare zu entfetten, streut man Kleie darüber, breitet über dasselbe ein Papier aus, rollt das Fell zusammen, legt ein Brett darüber und beschwert es mit einem Gewichtstein. Den nächsten Tag klopft man mit einem Rohr das Fell aus, um die Kleie zu beseitigen, und kämmt die Haare aus.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: *Suppe aus grünen Erbsen, Gemüsewürstchen mit Bohnen, Kartoffelsalat.

Dienstag: Griessuppe, *gebratene Tauben, Spinat und Salzkartoffeln, Johannisbeercrême.

Mittwoch: Eiergerstensuppe, Schweinskoteletten, Nudeln, *Gurkensalat.

Donnerstag: Fleischsuppe, Rindfleisch mit Sardellensauce, Kohlrabi, Salzkartoffeln, *Reispudding mit sauren Kirschen.

Freitag: Flädchensuppe, Netzwurst, Gemüse aus Kopfsalat, gebackene Kartoffelstengeli.

Samstag: Tomatensuppe, *Kalbsohren mit Maccaroni, Heidelbeerkompott.

Sonntag: Sagosuppe, Milkenpastetchen, *gefüllte Hirschbrust, Kopfsalat, *Champignongemüse, *Aprikosentorte.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden

Koch-Rezepte.

Suppe aus grünen Erbsen. Sehr junge, eben nur erst ausgehülste Erbsen werden mit frischer Butter, unter öfterem Umschütteln gehörig weichgedünstet, dann gießt man die zur Suppe nötige Menge guter, kräftiger Fleischbrühe hinzu, würzt sie mit noch ein wenig Salz, und gehackter Petersilie und kocht kleine abgerührte Semmel-, Butter- oder Schwammklößchen darin auf oder richtet die Suppe über gerösteten Semmelkroutons an.

Gebratene Tauben. Die Taube wird gerupft, flambiert, ausgenommen, gesalzen, dressiert, mit heißer Butter in den Bratofen gestellt und unter öfterem Begießen weichgebraten. Dem Bratfett gießt man etwas Fleischbrühe oder Bratenjus bei. — Zu gefüllten Tauben nimmt man eine Fülle wie zu Kalbsbrust. Zubereitungszeit 1 Stunde.

Gefüllte Hirschbrust. Eine fleischige, nicht vom Schusse verletzte Hirschbrust wird gut gewaschen, gehäutet, in kochendem Wasser blanchiert und in kaltem abgekühlt; dann trocknet man das Fleisch sorgfältig ab, verkürzt die Rippen, schneidet das Fleisch davon los, so daß Fleisch und Knochen an beiden Enden zusammenhängend bleiben, und bereitet eine Farce aus Wildfleisch oder in Ermangelung dessen aus Schweinefleisch nebst 125 Gramm Speck, 2—3 gebrühten Schalotten und etwas Zitronenschale, was man sehr fein untereinanderhackt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einigen Löffeln saurem Rahm und einem Ei vermischt und in die Brust füllt. Man näht dann die offene Seite derselben gut zu, kocht sie in halb Wasser, halb Essig, mit etwas Salz halb weich, spickt sie hierauf mit feinen Speckfäden, bestreut sie mit geriebenem Weißbrot nebst ein wenig Pfeffer und Salz, übergießt sie mit einem Teil der Brühe, worin sie gekocht worden, beträufelt sie mit Butter oder bedeckt sie mit einem fettgebutterten Papierbogen, brät sie im Ofen bei mäßiger Hitze braun und serviert sie mit Salat, einer Sardellen- oder Kapern-Sauce.

Kalbsohr mit Maccaroni. Nachdem die Ohren in Salzwasser mit etwas Wurzelwerk und Gewürz weichgekocht sind, wird unten zwischen Haut und Knorpel eine Oeffnung gemacht und diese mit einem Eßlöffel voll pikanter Kalbfleischfarce gefüllt. Dann bestreut man sie mit Parmesankäse, kehrt sie in geschlagenem Ei und geriebener Semmel um und bäckt sie in heißer Butter hellbraun; inzwischen hat man die nötige Menge Maccaroni in Salzwasser abgekocht, mit geriebenem Parmesankäse vermischt und in zerlassener Butter geschwenkt; bei dem Anrichten garniert man die bergartig aufgeschichteten Maccaroni mit den gebackenen Ohren und serviert eine Liebesapfel-Sauce dazu.

Gurken-Salat. Bei der Bereitung des Salates ist ein Haupterfordernis, daß die Gurken möglichst frisch, am besten eben erst, oder doch wenigstens am selben Tage abgenommen sind, daß man sich nach dem Schälen überzeugt, ob sie nicht bitter schmecken, was häufig vorkommt, und daß man den Salat nur wenige Minuten vor dem Anrichten macht, denn es ist eine völlig irrige Meinung, er sei gesünder, wenn man ihn eine Stunde vor dem Anmachen einsalzt und dann ausdrückt und den Saft wegschüttet. Er wird dadurch nur zähe und schwerer verdaulich, auch verliert er den ihm eigentümlichen erfrischenden Wohlgeschmack fast gänzlich. Man schneidet die Gurken möglichst fein auf dem Gurkenhobel, vermischt sie mit Salz, reichlichem gutem Oel, Essig und gestoßenem Pfeffer und giebt ihn sofort zu Tische; durch eine Zuthat von etwas feingehacktem Dill soll er leichter verdaulich werden, aber die vielfach gebräuchliche Vermischung mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch oder Petersilie ist gänzlich zu verwerfen, da sie nicht blos für den Magen schädlich ist, sondern auch den Gurkengeschmack zu sehr beeinträchtigt.

Champignongemüse. Bereitungszeit 45 Min. Für 4 Personen. Zuthaten: 2 Liter Champignons, 1 Eßlöffel Salz, 1—2 Schalotten, 160 Gr. Butter, 1 kleiner Theelöffel gestoßener Pfeffer, 1 Eßlöffel fein gehackte Petersilie und 7 Gr. Liebig's Fleischextrakt. 2 Liter geputzte, gewaschene, abgetrocknete und in Stückchen geschnittene Champignons werden in einer Kasserole mit dem Salz und den Schalotten unter häufigem Rühren 15 Minuten gedämpft. Hierauf giebt man die Butter, den gestoßenen Pfeffer und die Petersilie hinzu und läßt die Pilze noch 30 Minuten weich schmoren, worauf man sie unter Hinzufügen von 7 Gr. Liebig's Fleischextrakt nochmals aufkochen läßt. Vor dem Anrichten entfernt man die Schalotten und garniert die Champignons mit Klößchen von Fleischfarce oder mit Schinken.

Reispudding mit sauren Kirschen. 200 Gr. Reis werden gewaschen, gebrüht, in reichlichem Wasser mit etwas frischer Butter und Salz aufgequellt und auf ein Sieb zum Ablaufen geschüttet; währenddem dämpft man auch 1⅔ Liter saure Kirschen weich, reibt sie durch einen Durchschlag, kocht das Mus mit 160 Gr. Zucker dick ein, läßt es ebenfalls auskühlen, vermischt es mit Reis, fügt 5 Eidotter, einige Löffel geriebene Semmel und den Schnee der Eiweiße hinzu, kocht den Pudding in einer gebutterten Form 1½ Stunden und serviert ihn ohne Sauce oder mit einer Kirschsauce.

Aprikosentorte. Etwa 12 schöne, sehr reife Aprikosen schält man, schneidet sie in Hälften, schlägt die Kerne auf, häutet dieselben ab, legt sie zu den Früchten und läßt sie mit Zucker bestreut 1—2 Stunden in einer zugedeckten Schüssel stehen, worauf man die Kerne, Schalen und den aus den Früchte gelaufenen Saft mit etwas Zucker, Zimmt, Zitronenschale und Wasser zu einem dicken Sirup einkocht und durchseiht. Inzwischen hat man von süßem Butterteig oder Mürbteig einen Boden ausgerollt, auf den man mit Eigelb einen daumenbreiten Rand aufsetzt, bestreut den Teigboden mit gewiegten Mandeln oder geriebenem Zwieback, belegt ihn zierlich mit den Aprikosen-

hälften, macht darüber noch ein Gitter von fingerbreiten Teigstreifen, die man am Rande mit Eigelb befestigt, streut Zucker darauf und bäckt die Torte auf einem Blech bei ziemlicher Hitze 1/2—3/4 Stunden, übergießt sie dann mit dem ausgekochten Fruchtsirup, den man behutsam zwischen die Gitter über die Früchte tropft, und läßt sie hierauf noch eine knappe Viertelstunde im Ofen stehen.

Eingemachte Früchte.

Brombeerkonfitüre. Auf 500 Gr. Beeren rechnet man das gleiche Gewicht gestoßenen Zucker, erliest die Beeren und vermischt sie mit dem Zucker, setzt das Kasserol über das Feuer und läßt sie eine Viertelstunde lang, ohne mit dem Löffel umzurühren oder abzuschäumen, unter beständigem sanftem Rütteln des Kasserols kochen, füllt sie nach dem Erkalten in die Gläser und überbindet dieselben mit Blase. Ein anderes Verfahren besteht darin, ein den Beeren gleiches Gewicht Zucker zum Breitlauf zu sieden, die Brombeeren fünf Minuten darin kochen zu lassen, dann behutsam herauszunehmen und in die Gläser zu legen, den Zucker zu dickem Sirup einzusieden und ausgekühlt darüber zu schütten, worauf man die Gläser mit Blase verbindet.

Tomatenmarmelade. Eine größere Anzahl sehr reifer Tomaten werden vom Stiele und den kleinen grünen Blättchen befreit, in Stücke geschnitten, in einem irdenen glasierten Kasserol über gelindem Feuer völlig zerkocht, durch ein Haarsieb gestrichen, dann abermals über das Feuer gebracht und unter fortdauerndem Umrühren zu einer dicken Marmelade eingekocht, die man in kleine Steintöpfe füllt, nach dem Erkalten mit zerlassener Butter oder mit Fett übergießt, gut mit Papier zubindet und an einem kühlen Ort aufbewahrt, um sie zur Bereitung von Tomatensauce zu verwenden. Ein Löffel voll davon wird in Fleischbrühe verkocht und mit Salz, Pfeffer, Schalotten u. dergl. gewürzt.

Gelee aus Falläpfeln. Man kann aus Falläpfeln, die noch zu grün sind, um Mus daraus zu kochen, auf folgende Weise Gelee machen: Die unreifen Aepfel werden gesäubert, nicht geschält, in den Kochtopf gethan, Wasser darauf gegossen, bis es übersteht, dann zerkocht und zu einem dünnflüssigen Brei gerührt. Dieser Brei wird in ein grobmaschiges, leinenes Tuch gethan und abtropfen gelassen. Der abgetropfte Saft wird hierauf mit Zucker zu Gelee gekocht. Auf 1 Liter Saft 400 Gr. Zucker, dies läßt man etwa 3/4 Stunden kochen. Diese unreife Apfelgelee hat eine prächtige, rotgoldige Farbe und ist geradezu kostbar, ein Leckerbissen für die Kinder und für die Erwachsenen. Die Herstellung ist auffallend billig; das Pfund kostet etwa 25 Rappen.

Melonen mit Zucker einzumachen. Eine große reife, aber noch harte Melone wird geschält, am besten in etwas abgerundete Stücke zerteilt, mit 250 Gr. gestoßenem Zucker überstreut und 2 Stunden zugedeckt auf Eis oder in sehr kaltes Wasser gestellt. Hierauf kocht man einen Sirup aus 1/2 Kilo Zucker und reichlich 1/4 Liter Wasser, schäumt ihn gehörig ab und schüttet ihn auf die Melonenstücke, kocht ihn am folgenden Tage wieder auf, gießt ihn über die Früchte, siedet am dritten Tage den Sirup mit den Melonenstücken zusammen auf, legt letztere in die Büchsen und übergießt sie mit dem dick eingekochten, erkalteten Zuckersaft, wonach man die Büchsen zubindet und aufbewahrt.

Pfirsiche in Essig, auf englische Art. Die großen, fehlerfreien, noch völlig festen Früchte werden mit einem weichen Tuche abgerieben, um den zarten Flaum zu beseitigen. Hierauf besteckt man jeden Pfirsich mit 4 bis 5 Gewürznelken und legt sie in eine tiefe Schüssel. Auf 2 Kilogramm Pfirsiche klärt man dann 625 Gr. gelben Farinzucker mit 3/4 Liter bestem Weinessig und gießt ihn recht heiß über die Früchte, läßt diese 8—10 Tage mit einem Papier überdeckt stehen, gießt dann den Zuckeressig ab, kocht ihn nochmals auf und auch noch etwas ein, schäumt ihn dabei gut ab und gießt ihn über die Früchte. Nachdem er völlig erkaltet ist, legt man die Früchte in Glasbüchsen, gießt den Zuckeressig darüber und bewahrt sie gut zugebunden auf.

Giftfreie und doch giftige Pilze. Es ist mancherorts die Ansicht verbreitet, daß giftfreie Pilze nie schädlich wirken können. Doch ist hier zu bemerken, daß falsche Auswahl und Zubereitung derselben, indem man zu alte oder wässerige Pilze genommen, welche zu lange aufbewahrt worden sind, gefährliche Magen- und Darmerkrankungen im Gefolge haben können. Zu alte Pilze sind eben schon in Verwesungszustand eingetreten, der dem Auge oft nicht einmal sichtbar ist. Bei dem hohen Eiweißgehalte und der schwammigen wässerigen Beschaffenheit werden die Pilze innert wenigen Stunden mit einer Unmasse von Spaltpilzen durchsetzt, die lebensgefährliche Erkrankungen hervorrufen können. In warmen Räumen lasse man keine Pilze stehen, sondern man bewahre sie kühl auf, wenn sie nicht sofort Verwendung finden können. — Auch ist zu bemerken, daß das oft empfohlene Mittel, Silber oder eine Zwiebel mit Schwämmen zu kochen, die wir für giftig halten, um wenn erstere schwarz anlaufen, sicher zu sein, daß die Schwämme giftig sind, ganz unzuverlässig ist.

Der Knollenblätterpilz, einer der giftigsten, den es giebt, kann mit Silber und Zwiebel gekocht werden, ohne daß diese sich entfärben und wiederum werden ganz vorzügliche Speisepilze das Silber schwarz oder dunkel färben und sind dabei absolut unschädlich.

Die Pilze selber gut kennen lernen, nur tadellose, junge, frische Schwämme verwenden und sie zweckmäßig zubereiten, das lasse sich im Interesse der Gesundheitspflege jede Hausfrau gesagt sein!

E. U.

Die Blinddarmentzündung ist in den letzten Jahren eine viel verbreitete Krankheit geworden und es liegt daher im Interesse des Publikums, sich zu vergegenwärtigen, worin sie besteht und wie sie möglichst ferngehalten werden kann. Das „Rote Kreuz", Berlin, teilt seinen Lesern darüber folgendes mit:

Aus der Häufigkeit, mit der manche Menschen von Blinddarmentzündungen heimgesucht werden, hat man geschlossen, daß bei diesen eine besondere Veranlagung, eine krankhafte Veränderung des Blinddarms oder Wurmfortsatzes besteht. In anderen Fällen mögen Magenleiden, chronische Ver-

stopfung u. s. w. Anlaß zur Blinddarmentzündung geben. Und schließlich sind die Lebensgewohnheiten nicht ohne Einfluß, indem hastiges Essen häufig dazu führt, daß nicht genügend zerkleinerte, unverdaute Stücke in den Darm geraten und die Blinddarmentzündung hervorrufen.

Die Behandlung der Blinddarmentzündung erfordert die volle Sorgfalt und angestrengte Bemühung des Arztes. Ein jeder Anfall, auch wenn er noch so leicht einsetzt, ist ernst zu nehmen, da man nie wissen kann, wie sich das Krankheitsbild entwickelt. Allgemeine oder besondere Ratschläge für die Behandlung lassen sich daher nicht geben. Nur der Arzt ist im Stande, nach genauer Untersuchung die in jedem einzelnen Falle notwendigen Anordnungen zu treffen.

Die Fortschritte auf chirurgischem Gebiete haben in neuerer Zeit dazu geführt, den Erkrankungen, die sich im Innern der Bauchhöhle abspielen, chirurgisch zu Leibe zu gehen. So hat man auch bei der Blinddarmentzündung operative Eingriffe vorgenommen, z. T. mit gutem Erfolge. In der That muß man sich sagen, daß die Eiteransammlung im Innern des Leibes nach denselben Grundsätzen zu behandeln ist, wie ein Absceß an der Haut; die Entleerung des Eiters durch Einschnitt mit dem Messer. Besonders bei hartnäckigen, oft wiederholten Rückfällen ist die Operation angezeigt, weil man immer zu bedenken hat, daß auf eine Reihe leichter Anfälle auch einmal schwere Anfälle folgen können. Man hat sich in diesen Fällen meist dazu entschlossen, den Wurmfortsatz, die eigentliche Quelle des Uebels, vollständig herauszunehmen. Der Eingriff an sich ist nicht immer ganz leicht, weil häufig Verwachsungen die Loslösung erschweren. Den Verlust des Wurmfortsatzes aber erträgt der Organismus ohne die geringsten Störungen.

Kinderpflege und -Erziehung.

Welche Kinder dürfen ohne ärztliche Erlaubnis nicht kalt baden? Schwächliche und blutarme Kinder, solche, die an Herz- oder Lungenfehlern, an leicht gereizter Gehirnthätigkeit mit geistiger oder gemütlicher Aufregung leiden und welche Neigung zu Rheumatismus haben.

Solche thun besser, sich erst an kältere Luft zu gewöhnen und dann allmählich sich kühler abzuwaschen oder zu baden, jedoch bei Beschwerden sofort auszusetzen.

Gesunde Kinder, die an kaltes Baden gewöhnt sind, thun gut, im Winter in einem Raume von 12° R. oder 15° C. die Bäder durch kalte Douchen zu ersetzen und zwar so lange andauernd, bis Rötung der Haut auftritt.

Blumenkultur und Gartenbau.

Arbeitskalender für den Monat August.

Der August verlangt mancherlei Arbeit im Obst- und Ziergarten und Gemüseland. Pflaumen-, Kirschen-, Aepfel- und Birnenwildlinge werden okuliert, schon veredelte Bäume heftet man an und entfernt die wilden Triebe. Auch an den Himbeeren macht man nach der Ernte dasselbe, befreit die Stauden von überflüssigen und schwachen Trieben und jaucht bei trüber Witterung. Die Trauben am Spalier, die der Reife entgegengehen, schützt man vor den Wespen und Vögeln, indem sie einzeln mit kleinen Traubensäcken oder ganz mit größern engmaschigen Netzen überzogen werden. Neue Erdbeerbeete werden angelegt; zum Treiben kann man auch junge Erdbeerpflanzen in Töpfe setzen.

Im Gemüsegarten können schon Frühkartoffeln und Zwiebeln dem Boden entnommen werden. Man pflanzt auch Rosenkohl, Krauskohl, Winterkopfsalat, sät Herbstrüben, Winterspinat und Nüßlisalat und legt Perl- und Winterzwiebeln. Winterendivien werden gebleicht, indem man die Köpfe 14 Tage vor dem Gebrauche zusammenbindet. Man jäte, hacke und begieße auch in diesem Monat eifrig. Man dünge und grabe auch das Land, das in diesem Jahre zur Anpflanzung nicht mehr verwendet wird, tief um, ohne es jedoch zu behacken. Dem Ungeziefer soll immer fleißig nachgestellt werden.

Im Blumengarten versäume man nicht, die abgeblühten Blumen und wilden Triebe abzuschneiden. Staudengewächse werden verpflanzt und geteilt, Zwiebelgewächse, wie Lilien-, Kaiserkronen, Trauben-Hyazinthen werden aus dem Boden genommen, die Zwiebeln losgelöst und wieder gepflanzt. Rosen veredelt man auf das schlafende Auge. Vergißmeinnicht, Stiefmütterchen, Silenen kann man auch jetzt noch aussäen.

Tierzucht.

Sonnenblumensamen als Hühnerfutter. In England, in Norddeutschland und namentlich in Dänemark, wo die Hühnerzucht erst in neuerer Zeit einen ungeahnten Aufschwung genommen hat, hält man die großen öligen Samen der Sonnenblumen für das beste Futter für Nutzgeflügel. Dasselbe besitzt wirklich einen relativ hohen Nährstoffgehalt, befördert bei den Hühnern nicht nur — was ja die Hauptsache ist — die Eierproduktion ungemein, sondern bewirkt auch die Erzeugung nnd Erhaltung eines schönen, glatten

und glänzenden Gefiebers, was besonders bei Tieren, die für Ausstellungs- und Sportzwecke bestimmt sind, von großer Wichtigkeit ist. Besonders auf die nun bevorstehende Zeit der Mauser (September und Oktober) ist auch der Sonnenblumen-Samen seines reichen Oel- und Eiweißgehaltes wegen ein ausgezeichnetes Futter, indem es die rasche Bildung und das Wachstum der jungen Federn außerordentlich günstig beeinflußt. Am vorteilhaftesten ist der Anbau einer großen Sorte, die in Rußland und China massenhaft angebaut wird, jedoch liefert auch unsere einheimische Sonnenblume in gutem Boden recht befriedigende Erträge.

Antworten.

62. Suchen Sie die Harzflecken mit Terpentinöl oder reinem Benzin aus dem Stoffe zu entfernen, beachten Sie aber, was in Nr. 11 des „Ratgeber" unter „Haushalt" gesagt wird: zum Verhüten der Ringe, die sich bei solchen Prozeduren bilden, schieben Sie, wie vorgeschrieben, Löschpapier unter. Daß die genannten Flüssigkeiten feuergefährlich sind, ist Ihnen gewiß bekannt. Hausfrau.

63. Sie bewohnen wohl ein feuchtes Logis; diese Grauflecken in den Buchdeckeln sind gewiß nur diesem Umstande zuzuschreiben. Mit stark verdünntem Salmiakgeist können Sie dieselben jedenfalls entfernen. Ich fürchte aber, die Farbe der Decke wird dabei nicht überall gleichmäßig werden. Es könnte da der Buchbinder entschieden am meisten zur tadellosen Renovierung der Bücher beitragen; übergeben Sie dieselben nur getrost einem solchen. Lisy.

64. Wenn Ihre Rosen nicht schon verblüht sind im Laufe der Zeit, die zwischen Frage und Antwort verflossen, so verfahren Sie folgendermaßen: 96 Teile frisch gepflückte Blätter werden mit 16 Teilen Kochsalz in einem steinernen Topf, mittels hölzerner Keule, zu Brei gestampft. (Diese Konserve hält sich, gut zugebunden, sehr lange.) Rosenwasser erhalten Sie dann, wenn 3 Teile von der Masse, mit 5 Teilen Wasser übergossen und destilliert werden. — Man soll auch ein in Farbe und Geruch sehr gutes Rosenwasser erhalten, wenn man in ein Steingefäß (oder irdenes) die Rosenblätter giebt und Wasser dazu gießt, bis sie davon bedeckt sind. Man gießt dann etwas Schwefelsäure zu und rührt das Ganze durcheinander. Die Masse wird darauf acht Tage lang in den Keller gestellt; dann preßt man die Rosen durch ein Tuch. Das abfließende Wasser soll nun Farbe und Aroma der Rosen haben. J.

65. Stampfzucker ist nur dann verwerflich, wenn's geringe Qualität ist. Aechter Frankenthaler Pilé ist aber das Beste was Sie zum Früchteeinmachen verwenden können; denn der Frankenthaler am Stock ist nicht überall erhältlich, weil zu teuer. Für Frankenthaler Stampfzucker, der gelblich-, nicht blau-weiß sein muß, bezahlt man aber mehr als für Stockzucker, beachten Sie das wohl! Ich benutze denselben schon seit Jahren mit großem Vorteil in unserer Küche. Frau Pf. X.

65. Wenn Fruchtkonserven in Gärung übergehen, so können drei Dinge daran schuld sein: entweder der Verschluß ist ungenügend, oder sie sind zu wenig erhitzt worden, oder man hat zu wenig Zucker beigegeben. Oft wirkt auch nicht nur ein Umstand allein. Wenn Sie also statt Stockzucker nur Stampfzucker verwenden, so nehmen Sie, in Anbetracht der geringern Qualität, eien Kleinigkeit mehr. Wir verwenden stets Stampfzucker mit gutem Erfolg. Sch. in B.

66. Wir haben Versuche gemacht mit dem Witschi'schen Suppengries und es hat uns vollauf befriedigt. Ueber die anderen Mehle können wir jedoch auch keine weitere Auskunft geben, da, wie Sie richtig betonen, die Gelegenheit die Mehle in kleineren Quanten am Platze zu bekommen, nicht geboten ist. Vielleicht ist eine andere Leserin des Blattes im Falle, Ihnen noch genauere Auskunft zu geben, von der ich, da die Sache mich interessiert, gerne auch profitieren will. Frau O.

Fragen.

67. Ich möchte gern wissen, wie Rostflecken aus weißem Leinenzeug zu entfernen sind. Ich habe viele solche in meinen Leintüchern und weiß nicht, wie ich sie los werden kann. Frau M. in L.

68. Kann mir jemand mitteilen, wie der alkoholfreie Most hergestellt wird? Ich möchte in diesem Jahr einen Versuch damit machen. Für Auskunft dankt bestens F. in U.

69. Empfiehlt es sich, heutzutage, da man Nudeln und ähnliche Mehlspeisen zu allen Preisen kaufen kann, das Selbstanfertigen auch noch? Wenn ja, wer giebt mir ein gutes selbsterprobtes Nudelrezept? Vielen Dank zuvor. Frau A.

70. Wie lassen sich Wolldecken am besten reinigen? Frau A.

71. Wie kann man am leichtesten das Quantum der Speisen für einen kleinen Haushalt bemessen, wenn man nur für einen großen kochen gelernt hat? Ich bin in andere Verhältnisse gekommen und bringe nun fast immer zu viel auf den Tisch. Kommt man mit einer Berechnung per Gewicht wohl am besten ins Geleise, oder existieren Kochbücher, die für 3 Personen, das Quantum, das man braucht, angeben? Ich wäre dankbar für gütigen Aufschluß. Marie.

72. Ich interessiere mich sehr um das Weck'sche Sterilisierungssystem. Da wir auch einen Selbstkocher haben, frage ich nun an: Könnte man nicht, um die Gemüse weniger lang sterilisieren zu müssen, solche eine Zeit lang in den Selbstkocher stellen, bis sie nahezu weich wären, um sie dann nur noch 5—10 Minuten in den Gläsern mit dem Verschluß kochen lassen? Wäre das nicht eine große Ersparnis? Ich bin den erfahrenen Leserinnen des Ratgebers sehr dankbar für allfällige Auskunft auf meine Frage. Hausmütterchen in Z.

Brauns'sche Farben f. Hausgebrauch!
Stofffarben, Crêmefarbe, Blusenfarben.
Bevorzugter Artikel zum Selbstfärben von Kleidern, Gardinen, Blusen etc.
Dr. Weller's Antipluvius
(vorzügliches Mittel gegen Durchnässung bei Regenwetter) z. porös-wasserdicht-machen aller Art Gewebe, auch unzertrennter Kleidungsstücke. Vollkommen unschädlich.
SCHUTZ MARKE
Man achte auf die Schutzmarke: Schleife mit Krone.
Käuflich in Apotheken, Droguen- und Farbenhandlungen.
Alleiniger Fabrikant: **Wilhelm Brauns, Quedlinburg** (Harz)

Für 6 Franken
versenden franko gegen Nachnahme brutto 5 Ko. ff.
Toilette-Abfall-Seifen
(ca. 60—70 leicht beschädigte Stücke der feinsten Toilette-Seifen).
Bergmann & Co.,
Wiedikon-Zürich.

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