Objekttyp: **Issue**

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

Band (Jahr): **9 (1902)**

Heft 17

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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. 17. IX. Jahrgang. | Erscheint jährlich in 22 Nummern. | **Zürich,** 20. Sept. 1902.

Des Lebens Jahrmarkt.

Des Lebens Jahrmarkt bietet mancherlei —
Bunt durcheinander vor uns ausgebreitet —
Viel Spielzeug, Früchte, seichte Tändelei,
Dazu des Jahrmarkts Trubel uns verleitet.

Wählt prüfend davon aus das, was Euch frommt,
Von falschem Schimmer laßt Euch nicht bethören.
Die Frucht, die vom gesunden Stamme kommt,
Das Echte, Rechte nur — darf uns gehören.

Hedwig Braun.

Was der September bringt.

Gar vielfache Bereicherung erfährt unsere Küche durch die verschiedenen Produkte aus Pflanzen- und Tierreich, die der September bringt. Da kommt z. B. die Tomate, die sich, aus dem Ausland stammend, immer mehr bei uns einbürgert, zu Ehren. Wer die Pflanzen Mitte Mai auf ein sonniges Beet setzen kann und mit dem Begießen nicht kärglich verfährt, wird auch in demselben Jahre eine reichliche Ernte halten können. Früher benutzte man die Tomate nur zur Geschmacksverbesserung der Saucen; neuerdings wird sie in Suppen, als Gemüse, Salat, Kompott und als Honig oder Marmelade verspeist. Die Tomate als Konserve erlaubt uns auch im Winter und Frühjahr den Genuß eines durch sie pikant gemachten Gerichtes. Der Italiener verspeist sein Huhn mit Reis und Tomaten; der Spanier ißt Salat aus Liebesäpfeln bereitet; auch darf die Tomate in seiner Olla potrida nicht fehlen. Tomaten, die nicht reif geworden sind, kann man grün zu Konserven benützen. Man rechnet auf 1 Kilo Früchte 1/2 Kilo Zucker, 5 Gr. Muskatblüte, die Schale einer halben Zitrone und 4 Nelken. Die Tomaten werden wie unreife Nüsse mit einer silbernen Gabel durchstochen, in den mit dem Gewürz verkochten Zuckersaft gegeben, damit sie darin ziehen. In den beiden nächsten Tagen wiederholt man dieses Verfahren. Am vierten Tage wird der Zucker noch einmal aufgekocht, die Frucht darin gesotten, bis sie durchsichtig geworden ist und das Gewürz aus dem Saft entfernt. Erkaltet werden die Tomaten mit dem Saft in Gläser gefüllt und luftdicht verschlossen.

Ebenso behandelt man die grünen Früchte mit Essig und Zucker und rechnet auf 4 Kilo Tomaten 1 Liter Essig und 2 1/2 Kilo Zucker, das Gewürz wie oben. Tomatenmarmelade bereitet man, indem man die zerteilten Früchte nach Entfernung der Kerne in Zuckersaft zu Brei kochen läßt, auch läßt sich durch Auspressen des Saftes eine Art Honig gewinnen. Reife Tomaten halten sich sehr lange eingesalzen.

Verschiedene andere Rezepte zur Tomatenverwertung bringt die Rubrik „Küche" des „Ratgeber" jedes Jahr.

Zum Belegen der Torten, auch als Naschwerk bei Damenkaffees stellen sich sorgliche Hausfrauen kandierte Früchte her. Allerlei Konserven, wie Aprikosen, Pfirsiche, Feigen, Birnen, Reineclauden 2c. läßt man auf einem Porzellansiebe abtropfen, wälzt die Früche in gesiebtem Zucker und stellt sie auf Backhürden geordnet in die Röhre zum Trocknen. Sehr gut nehmen sich überzogene Johannisbeeren in einem Fruchtkorb aus. Man bindet langstielige große Trauben an Fäden, taucht die Beeren erst in Eiweißschnee, dann in gesiebten Zucker und läßt sie an der Sonne trocknen, eine Arbeit, die man schon im Juli vorzunehmen hat.

Im Walde und auf den abgemähten Feldern ertönt das Halli der Jäger; es giebt Braten in Menge, aber auch an Fischen ist kein Mangel.

Auf dem Tische des Reichen prangt der Frischling, welcher, am Bratspieß hergerichtet, immer noch am schmackhaftesten sein wird. Da wo kein Spieß und kein junges Wildschwein vorhanden ist, gebe ich den Rat, ein schwarzes fettes Ferkel wie einen Hasen zu dressieren, zwei Tage in eine Beize aus Essig, Gewürz, Zwiebeln, Zitronenscheiben und Kräutern zu legen und gespickt, in Butter unter Zuguß der Beize und etwas Rotwein oder besser noch Johannisbeergelee zu braten.

Wachteln und Krammetsvögel bilden jetzt einen Hochgenuß. Damit die Tierchen von ihrem feinen Aroma während des Bratens nichts einbüßen, wickelt man sie in weißes Schreibpapier oder Weinblätter. Letztere kann man mit servieren. Das Fett der Wachteln soll keinem andern an Feinheit gleichkommen und zum Abschmecken des Spinats sehr gut passen.

Auch die Hammel sind jetzt fett und namentlich in England gehört das Fleisch derselben zu den Leckerbissen; man verspeist sie im Irish-stew, dem Nationalessen der Irländer. Die englischen Hammel sind Tag und Nacht im Freien, deshalb erhalten sie den dichten Pelz und das wohlschmeckende Fleisch.

An Früchten giebt es jetzt Melonen, Aepfel, Birnen, Pflaumen und Weintrauben zum Nachtisch. Will man Weintrauben konservieren, so wähle man auserlesen schöne Exemplare, schneide sie mit einer Schere ab und tauche das Schnittende in flüssigen Lack. An Fäden gebunden, auf Schnüre gereiht, halten sich die Trauben im frostfreien Raum längere Zeit. Auch mit Maisblättern in Kisten geschichtet und luftdicht verschlossen, kann man sie konservieren.

Das Lagerobst muß bei trockenem und sonnigem Wetter am besten mit Handschuhen gepflückt und bis kurz vor Weihnachten auf Stroh auf dem Boden, später auf Hürden im Keller aufgestellt werden, die Blüte nach unten. Ein öfteres Durchsehen, Lüften und Entfernen angefaulter Obststücke ist Bedingung. Pflaumen mit dünnem Laub in Fäßchen geschichtet und an kühlem Orte aufbewahrt, kann man noch nach Neujahr als frische verspeisen.

Hagebutten vergesse man nicht zu trocknen!

H. H.

Messer und Gabel.

Messer und Gabel, die uns bei Tische zur Handhabung übergebenen Werkzeuge, sind ein ehrsames Pärchen, das sich treulich unterstützt, nie mit einander zankt und keine Eifersucht kennt. Während wir gegenwärtig auf den Tischen und Tafeln der europäischen Bevölkerung allwärts Messer und Gabel als zusammengehörend erblicken, kommt im Orient, d. h. bei Arabern, Türken, Persern, Hindus, Chinesen und Japanern ebensowenig eine Gabel auf den Tisch, als in Europa vor der Mitte des 16. Jahrhunderts eine solche bei Tafel zu finden war. Das Messer erschien damals be Tisch als Junggeselle und zwar als ein sehr alter, denn es ist eines der Ur-Instrumente, das den Menschen auf seinem Kulturgang von seinen ersten Anfängen an getreulich begleitet und in seiner Hand für seine Zwecke die mannigfachsten Formen angenommen hat. Die Verbindung von Messer und Gabel ist eine sehr junge, denn sie ist kaum 250 Jahre vollkommen legitim. Vor 200 Jahren war die Gabel noch ein halbwüchsiges Kind und der einzige Tischgefährte des Messers war damals nur der Löffel, ein gar alter Herr, der ehedem noch einen kurzen Stiel hatte und dessen Hauptbestandteil noch rund war, nicht oval wie heute. Der Löffel ist eben so uralt, wie das Messer; der Schöpfer hat das Modell dazu dem Menschen in seiner hohlen Hand gegeben.

So spät nun auch die Gabel bei Tisch erscheint, so alt ist sie doch. Die Natur bietet eine sehr große Fülle von Gabelbildungen dar und zwar vorzüglich in der Pflanzenwelt, namentlich in den Hölzern; jeder Wald enthält Millionen von zwei und dreizinkigen Gabeln. Die hölzerne Heugabel kannten und brauchten bereits die alten Egypter. Die menschliche Hand ist auch das Modell der Gabel, wie gleichfalls dasjenige des Löffels.

Das Messer finden wir schon auf sehr niedern Kulturstufen, — ja es giebt kaum eine Epoche, die dessen ganz entbehrte. Der Mensch machte sich solche schon früh aus Stein, hartem Holz, Muschelschalen, Thierzähnen und Knochen. In den Urwäldern Südamerika's, auf Borneo und Sumatra finden wir Messer, die aus den sehr harten Rinden der Schilfrohre und Bambus geschnitten sind; diese Klingen sind so scharf wie metallene. Dauerhafter waren freilich die Messer aus Stein, die wir bei den Ureinwohnern aller Erdteile finden.

Die Glanzperiode des Messers beginnt mit dem allgemeinen Gebrauch des Eisens; von da an entfaltet es einen wahren Reichtum der Formen. Der Jäger, der Hirt, der Kriegsmann, der Handwerker, der Schreiber — ein jeder modelte an der uranfänglichen Form des Messers so lange herum, bis er ein Werkzeug aus derselben gemacht hatte, das seinen Zwecken entsprach. Das Messer war so der Ahnherr des Dolches, des Schwertes des Säbels, der Sichel, der Sense 2c., und das alles, bevor es mit der Gabel vereint war, denn alle diese Werkzeuge waren vorhanden, bevor an die Gabel, nämlich an die Speisegabel gedacht wurde.

Die große Mannigfaltigkeit der Messerformen kann uns bei dem hohen Alter und der allgemeinen Verbreitung dieses Werkzeugs nicht befremden. Die bei weitem jüngere Gabel beginnt ihren Lebenslauf mit zwei Zinken und einem kurzen Stiel. Ihre Entwicklung ist in sehr enge Grenzen gebannt.

Womit spießen denn aber die Menschen ihre Bissen an, wenn sie keine Gabel haben, wie z. B. die Chinesen? Im ganzen weiten Orient und in

dem noch weitern chinesischen Reich kommt jede Speise kleingeschnitten auf den Tisch, so daß man also der Gabel zum Zerkleinern der Speise und um sie dem Messer zurecht zu halten, gar nicht bedarf. M.

Die Pflege des Geruchs- und Geschmackssinnes.

Von W. Wölkerling.

Unter den Sinneswerkzeugen erfreuen sich allgemein die Augen und Ohren einer ganz besonderen Beachtung und Pflege, während die Nase und noch mehr die Zunge gewissermaßen als verachtete Stiefkinder von uns vernachlässigt und in ihrer Bedeutung gewöhnlich unterschätzt werden.

Freilich sind die Vorstellungen, welche durch beide Sinne entstehen, unbestimmt, dabei aber keineswegs von geringerem Werte; denn sie bewahren und warnen uns vor manchen Gefahren, die unseren Körper bedrohen. Verdorbene Luft, feuchte Wohnungen, ausgeströmtes Leuchtgas, Kohlenoxyd, Rauch, Petroleum, Benzin verraten sich durch ihren eigentümlichen Geruch, welcher uns an deren Schädlichkeit für die Lungen erinnert. Viele Speisen lassen schon durch die Ausdünstung und durch den Geschmack erkennen, ob sie uns dienlich sind oder nicht. „Was dem Geruchssinn unangenehm erscheint, verabscheut unser Gaumen." Es dürfte sich darum wohl empfehlen, den Hütern unseres leiblichen Wohlergehens mehr Aufmerksamkeit zu schenken.

Was aber geschieht für die Pflege dieser Sinne? Nun, ein Taschentuch zur Reinigung der Nasenhöhlen von überflüssigem Schleim und aufgefangenem Staub benutzt ja jeder, der auf Wohlanständigkeit Anspruch machen kann; aber damit ist auch für gewöhnlich die Hygiene erschöpft. Besondere Sorgfalt muß die Mutter auf eine sorgfältige Säuberung der Nase bei ihren Kindern im zartesten Alter verwenden, da diese sich nicht selbst helfen können. Jedoch ist größte Vorsicht geboten: indem man behutsam ein angefeuchtetes Läppchen in das Nasenloch führt, erweicht man den Schleim und läßt dann die Natur durch Niesen weiterhelfen. Der beliebte Bogen der Haarnadel eignet sich nicht dazu. Häufig bohren die Kleinen in der Nase umher und rufen dadurch Blutungen hervor, die allerdings gewöhnlich unbedenklich sind, manchmal aber doch Entzündungen der Schleimhäute und dadurch eine Schwächung des Geruchsvermögens verursachen. In diesem Falle ist unverzüglich die Hülfe des Arztes in Anspruch zu nehmen.

Am häufigsten haben wir unter dem Schnupfen zu leiden, welcher in einer Entzündung der Schleimhäute entsteht, so daß diese anschwellen, zu reichlich Feuchtigkeit absondern und dadurch die Thätigkeit der Riechzellen, der feinsten Verzweigungen der Geruchsnerven, lahm legen; darum treten als begleitende Erscheinung fast immer Kopfschmerzen auf. Bei der schlimmsten Entzündung, dem Stockschnupfen, der mit Geschwüren und Borkenbildung verbunden ist, wende man sich sofort an den Arzt. Auch scharfe Gerüche, die eine Ueberreizung der Nerven hervorrufen, sind möglichst von der Nase fernzuhalten.

Und wie steht es mit der Zunge?

Schon als Sprachorgan spielt sie im menschlichen Leben eine gar bedeutsame Rolle, und ebenso wichtig ist dieselbe in Gemeinschaft mit einem Streifen des weichen Gaumens als Werkzeug des Geschmackes und damit als Wächter über unsere Gesundheit und als Hüter der Verdauungsorgane.

Bekanntlich liegt auf der Oberseite eine Schleimhaut, in der neben zahlreichen Schleimdrüsen sich eine unzählige Menge kleiner Wärzchen bemerkbar machen, welche mit den vielen Verzweigungen der Geschmacksnerven in Verbindung stehen und von faden-, becher- oder kelchförmiger Gestalt sind, je nach den Funktionen, welche sie auszuführen haben. Eine ganz besondere Reizbarkeit zeigen die Geschmackswärzchen an der Spitze und am Grunde der Zunge, während die auf ihrem Rücken befindlichen weniger Empfindlichkeit besitzen.

Diese Organe reagieren nur auf flüssige und solche Körper, welche sich durch die Mundflüssigkeit, den Speichel, auflösen. Nahrungsmittel von äußerst bitterem, saurem oder scharfem Geschmack erregen bei uns Abscheu, Widerwillen, bei sensiblen Naturen oft sogar Erbrechen und verraten dadurch ihre Schädlichkeit für den Organismus. Die Gewöhnung und Gleichgültigkeit thun jedoch auch hierin viel und schlagen dann oft in das Gegenteil um, woher es auch kommt, daß beim steten Genuß von scharfgewürzten Speisen die Wärzchen ihre Spannkraft verlieren und vollständig erschlaffen. Dieselbe Erscheinung macht sich bemerkbar nach vielem Rauchen, nach dem Essen von beißenden, brennenden Gerichten. Will man sich hiervor schützen und einen feinen Geschmack bewahren, so gilt für die Hygiene der Zunge der wichtige Grundsatz: Meide alle Stoffe, weche die Geschmackswärzchen übereizen.

Auch zu heiße oder zu kalte Speisen sind der Erhaltung des Geschmackes nachteilig. Schließlich ist die Reinigung der gesamten Mundhöhle von Wichtigkeit, da alle Ueberbleibsel von Flüssigkeiten und Speisen in derselben eine Verunreinigung vorstellen, die nicht ohne nachteiligen Einfluß auf die Thätigkeit der Zunge bleibt.

Sprich nicht viel, die Welt ist schlimm — sie forscht dich aus, sie bringts heraus, — dies ist ihr Ziel. — Sprich nicht viel!

* * *

Stähle den Geist an der Glut des Gefühls und genieße im Entbehren! Angstlos harrest du dann nimmer des fernern Geschicks.

Verunglückte Speisen lassen sich folgendermaßen wieder herstellen:

Bei geronnener Mayonnaise, verursacht durch Hitze oder zu rasches Zugießen des Oeles, gibt man in ein reines Gefäß ein rohes Eidotter, verrührt es mit der geronnenen Sauce tropfenweise, rührt aber unablässig immer nach einer Seite.

Gelee oder Crême, die beim Stürzen zusammenfiel infolge zu geringen Gelatinegehaltes, verteilt man entweder in Crêmegläser, oder man häuft sie in einer Glasschale auf und verziert sie mit Schlagsahne und Baisers.

Farcen irgend welcher Art, die zu weichlich sind und sich nicht formen lassen, füge man, wenn möglich, noch gehacktes Fleisch oder Fisch, oder was sonst die Bestandteile sind, hinzu. Ist nichts dergleichen vorhanden, so gebe man so viel geriebene Semmel hinzu, daß die Masse zusammenhält.

Trübe Suppen, Gelee oder dergl. klärt man, indem man sie in ein reines Gefäß gießt und einige gewaschene, zerdrückte Eierschalen nebst dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß hineingibt. Die Flüssigkeit muß tüchtig kochen und mit dem Schneebesen geschlagen werden. Dann läßt man sie durch ein Tuch oder einen Geleebeutel laufen.

Schmutzige, verstaubte Filzhüte lassen sich mit Salmiakgeist leicht reinigen. Der oberflächlich liegende Staub muß natürlich zuerst mit einer Bürste entfernt werden. Auch der Essig leistet gute Dienste. Man befeuchtet einen Schwamm oder einen Flanell-Lappen mit Essig, und reinigt damit den Hut, der sofort wie neu erscheint.

Reinigen von goldenen Ketten 2c. Man gibt die Kette in eine kleine Flasche, füllt diese mit warmem Wasser, fügt geschabte Seife, sowie etwas Kalkpulver hinzu und schüttelt die Flasche eine kurze Zeit tüchtig. Beim Herausnehmen wird man die Kette blank und wie neu finden. Man trockne sie mit weichem Tuch sorgfältig ab.

Kleider unverbrennbar zu machen. 15 bis 20 Gramm Alaun in dem letzten Wasser aufgelöst, in welchem gewaschene Kleider ausgespült werden, macht die Kleider unverbrennbar oder giebt ihnen wenigstens die Eigenschaft, daß sie sehr langsam Feuer fangen und nicht in helle Flammen ausbrechen.

Austrocknen des Kellers. Man kauft in einem gut verschließbaren Gefäß salzsauren Kalk, nimmt einige Stücke davon, thut sie in einen großen, gut glacierten Blumentopf und stellt denselben auf einen kleineren Blumenuntersetzer in den Keller. Der Kalk zieht die Feuchtigkeit mit Begier an und tropft so durch das Loch des Blumentopfes in den Untersetzer, den man so oft als möglich außerhalb des Kellers ausgießt. Einige Stücke solchen Kalkes halten sich bis zum letzten Rest einige Wochen wirksam. Da der Kalk jede Feuchtigkeit anzieht und sich dann nach und nach verzehrt, muß man das Gefäß immer sorgfältig verschließen.

Speisezeddel für die bürgerliche Küche.

Montag: Grünkernsuppe, Leberschnitzel, Bohnensalat, Salzkartoffeln.

Dienstag: Suppe mit verlorenen Eiern, Rindsbraten, Knöpfli, Aepfel im Schlafrock.

Mittwoch: Braune Kartoffelsuppe, Kutteln, *Gurkengemüse, Kartoffelküchli.

Donnerstag: Paniermehlsuppe, *gebackene Kalbsfüße, *Käsreis im Ofen, Birnenkompott.

Freitag: Hirnsuppe, *Hasenpfeffer mit Kartoffelpüree, Zwetschgenkuchen.

Samstag: Rindfleischsuppe, Rindfleisch mit Tomatensauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln.

Sonntag: *Suppe mit Grieswürfeln, *gebratenes Rebhuhn, Endiviensalat, Schafskoteletten und Bohnen, *feine Apfelspeise.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden

Koch-Rezepte.

Suppe mit Grieswürfeln. 70 Gramm feinen Gries quirlt man in kaltes Wasser, schüttet ihn dann in 1/4 Liter siedende Fleischbrühe oder Milch, kocht ihn mit einem Stückchen Butter und einer Messerspitze Salz unter fortwährendem Umrühren zu einem steifen Brei, streicht denselben auf einem flachen Teller fingerdick auf und läßt ihn erkalten. Die Fleischbrühe zur Suppe legiert man vor dem Anrichten mit einigen Eidottern, würzt sie mit geriebener Muskatnuß, schneidet die kalte Griesmasse in viereckige Stücke und legt sie in die Suppe ein.

Gebratenes Rebhuhn. Das gerupfte Rebhuhn wird flambiert, ausgenommen, dressiert, mit heißer Butter unter fleißigem Begießen 1/2 Stunde gebraten. Man kann das Rebhuhn auch in Rebenblättern und in Speckscheiben einbinden, welche nach dem Braten zu entfernen sind.

Hasenpfeffer. Dazu nimmt man entweder den ganzen Hasen, nachdem man ihn ausgebalgt, mit einem Tuche abgerieben und sorgfältig und regelrecht ausgenommen hat, oder auch nur die Vorderteile (Laffen, Hals, Kopf, Herz, Lunge und Leber), zerlegt das Fleisch in gefällige Stückchen, beizt es 3—5 Tage in gutem Weinessig, giebt Zwiebeln mit Nelken und Lorbeer bei. Das Blut des Hasen, das man (um das Herz liegend) sorgfältig aufgefaßt hat, wird mit 2—3 Löffeln Essig abgerührt und bei Seite gestellt. Beim Zubereiten läßt man die Fleischstücke abtropfen und bratet sie dann in Fett, hebt sie heraus und stellt sie an die Wärme, während man in dem Bratfette 2—3 Löffel Mehl röstet und mit der Hälfte der Beize und 1—2 Schöpflöffeln Fleischbrühe ablöscht, sämtliche Spezereien, Salz und Pfeffer beifügt und gut aufkocht. Das Fleisch wird hineingelegt und weichgedämpft (1—1 1/2 Stunden). Fleischbrühe wird immer nur wenig, aber so oft als notwendig, beigegossen. 8—10 Minuten vor dem Anrichten giebt man das Hasenblut (in Ermangelung dessen 4—6 Löffel Schweineblut) hinzu und kocht noch einmal gut auf.

Gebackene Kalbsfüße. Einige Füße von frischgeschlachteten Kälbern werden sauber geputzt und gesengt, gewässert und gebrüht, worauf man sie in Wasser mit

Salz, etwas Essig, Wurzelwerk, einer Zwiebel, Zitronenschale, Lorbeerblättern, Pfeffer- und Gewürzkörnern beinahe weichkocht, von den Knochen ablöst, in Hälften oder kleinere Stücke zerschneidet, entweder in Ei und geriebene Semmel oder in einen Ausbacketeig eintaucht und dann in Schmalz hellbraun bäckt. Man giebt sie zu Gemüsen verschiedener Art oder serviert sie, mit gebackener Petersilie garniert, mit Pfeffergurken und Zitronenscheiben, oder auch mit Kapernsauce, Champignon-, Senf- oder Liebesapfel-Sauce. Häufig kocht man sie auch nur in Wasser mit Salz und Wurzelwerk oder in bloßem Wasser, wenn man die Brühe zu Gelee verwenden will, zerschneidet die Füße dann, beint sie aus und legt sie 1—2 Stunden in eine Marinade von Estragonessig, einigen Löffeln feinem Oel, einigen Lorbeerblättern, Zwiebelscheiben, Petersilie, Pfeffer und Salz, bevor man sie ausbäckt; man giebt sie dann wohl auch, mit gebackener Petersilie garniert, als Hors-d'oeuvre nach der Suppe.

Gurkengemüse. Grüne oder gelbe Gurken werden geschält, halbiert und entkernt, alsdann in nicht zu feine Scheiben geschnitten, in kochendem Salzwasser weichgekocht, abgetropft, mit kaltem Wasser abgespült und auf ein Sieb geschüttet. Inzwischen wird eine feine Süßbuttersauce bereitet, diese mit Zitronensaft gesäuert, die Schnitze zugefügt und fertig gekocht. Beim Anrichten wird das Gemüse mit einigen Tropfen „Maggi-Würze" sowie etwas gehacktem Grün verfeinert und mit 1 Eigelb gebunden.

Käsreis im Ofen gebacken. Für 5 Portionen werden 500 Gr. Reis gewaschen und dann mit einem Stück frischer Butter und dem nötigen Wasser zu Feuer gebracht, gesalzen und körnigweich gekocht, hernach eine Lage davon in eine bestrichene, feuerfeste Platte gegeben, mit geriebenem oder geschnittenem Käse bestreut, darauf wieder Reis, wieder Käse und so abwechselnd bis alles eingefüllt ist. 3—5 Eier werden dann mit 2—3 Tassen Milch gut gerührt, über den Reis gegossen und dieser Auflauf etwa 10 Minuten im Ofen gebacken. Portion à 25—30 Rappen.

Feine Apfelspeise. Die Aepfel werden geschält, mit dem Locher das Kernhaus entfernt; dann bestreicht man das Auflaufblech mit etwas Butter, stellt die Aepfel darauf und giebt in die Mitte derselben einen Löffel eingemachte Früchte. Hierauf rührt man 100 Gr. Zucker mit 4 Eidottern recht schaumig, giebt 1 Eßlöffel Mehl, das Abgeriebene einer halben Zitrone und den Schnee der 4 Eiweiße unter das Gerührte und gießt die Masse über die Aepfel, welche man in der Röhre schön gelb bäckt.

Blätterteig für Obstkuchen etc. Der sonst so schwierig zu bereitende Blätterteig ist auf folgende Art sehr leicht zu machen und gerät jedesmal: 250 Gr. Mehl werden in zwei Teile geteilt; eine Hälfte wird mit 2 Löffel saurem Rahm, 1 Löffel Essig, 2 Eidottern, etwas Salz und wenig Wasser zu einem Teig verarbeitet. Dieser muß ziemlich weich sein und so lange bearbeitet werden, bis er Blasen wirft und sich vom Brette löst. Die andere Hälfte des Mehles wird mit 250 Gr. Butter (kein Schmalz!) auf dem Brette verarbeitet, bis das Mehl die Butter aufgenommen hat. Dann wird der erste Teig auseinandergebreitet, der zweite hineingelegt und nun das ganze viermal ausgewallt, jedesmal von einer Seite auf die andere überschlagen. Dann stellt man den Teig einige Stunden kalt und wallt ihn vor dem Gebrauch noch einmal aus. Dieser Teig hält sich gut zugedeckt mehrere Tage und eignet sich vortrefflich zu Pasteten, sowie auch zu allen Arten Obstkuchen.

Eingemachte Früchte.

Zwetschgen-Marmelade. Recht reife, fehlerlose Zwetschgen werden von Stielen und Kernen befreit, mit sehr wenig Wasser zum Feuer gesetzt, völlig weichgekocht und durch ein grobes Haarsieb gestrichen; auf jedes Kilogramm von dem Fruchtmus nimmt man 750 Gramm gestoßenen Zucker, nach Belieben auch etwas gestoßenen Zimmt und Nelken, siedet die Marmelade unter beständigem Umrühren dick ein, bis sie breit und schwer vom Löffel tropft, läßt sie erkalten und füllt sie in Steinbüchsen, bedeckt diese mit Papier und überbindet sie mit Blase.

Pflaumen in Essig. Reife, frische Pflaumen werden mit einem Tuch abgewischt, einigemal mit einer Nadel durchstochen und in die Gläser gelegt; zu 3 Kilogramm Pflaumen nimmt man 1½ Kilogramm Zucker, 16 Gr. Zimmt, 8 Gr. Nelken und 1½ Liter feinen Weinessig. Der Essig wird mit dem Zucker gekocht und gut geschäumt, die Nelken und der Zimmt einigemal darin aufgekocht, wonach man die heiße Flüssigkeit über die Pflaumen gießt, und sie bis zum andern Tage zugedeckt stehen läßt. Am folgenden Morgen schüttet man den Essig ab, kocht ihn auf, schäumt ihn ab, läßt die Früchte einigemal darin aufwallen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in die Einmachgläser oder Steinbüchsen, streut die Gewürze dazwischen, siedet den Essig dicklich ein, gießt ihn warm darüber und überbindet die Büchsen nach dem Auskühlen mit Blase.

Apfel-Gelee. Am besten eignen sich hierzu Reinetten, die man schält, in Viertel schneidet, vom Kernhaus befreit, in einen irdenen, glasierten, breiten Topf thut, und mit so viel kaltem Wasser begießt, daß es mit den Aepfeln gleichsteht. Die Aepfel werden rasch zum Kochen gebracht, zu Brei zerkocht und über Nacht stehen gelassen. Am folgenden Tage seiht man den Saft durch einen Geleebeutel oder ein ausgewaschenes Tuch, drückt zu jedem ½ Liter Aepfelsaft den Saft einer Zitrone und wiegt 250 Gr. Zucker dazu ab, den man klärt, dick einkochen läßt und dann mit dem Saft zusammen unter fleißigem Umrühren so lange kocht, bis das Gelee gallertartig vom Löffel fällt, worauf man es abkühlen läßt und in Steintöpfe oder Glasbüchsen füllt, die gut zugebunden aufbewahrt werden.

Birnen in Zucker getrocknet. Reife, aber noch feste Birnen, am besten Muskateller oder Blanchen, legt man ungeschält in siedendes Wasser, kühlt sie dann in kaltem Wasser, schält die Schale ab, schneidet die Hälfte des Stieles weg und wirft sie wieder in kochendes Wasser, in welches man etwas Alaun thut, läßt sie eine Weile darin, bis sie sich leicht durchstechen lassen, kühlt sie abermals in kaltem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Dann kocht man 500 Gr. Zucker mit ¼ Liter Wasser zu Sirup, läßt die Birnen einigemal darin aufwallen, deckt sie zu und nimmt sie erst nach Verlauf von 24 Stunden heraus, bestreut sie dicht mit feingesiebtem Zucker und läßt sie auf einem mit Papier belegten Blech in der Ofenröhre 12 Stunden lang trocknen, drückt sie mit der Hand platt, bestreut sie abermals mit Zucker, trocknet sie auf der anderen Seite und hebt sie zuletzt in Schachteln gut auf.

Perlzwiebeln einzumachen. Man legt die kleinen Zwiebelchen 24 Stunden in kaltes Wasser, zieht sie dann wie die Mandeln mit den Fingern ab, thut sie hierauf in eine Salzlake, die stark genug ist, ein Ei zu tragen, läßt sie 2 Tage darin liegen und schüttet sie zum Ablaufen auf ein Sieb. Nun bringt man guten Essig mit einigen weißen Pfefferkörnern zum Kochen, läßt die Zwiebelchen darin ziemlich weich kochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, schichtet sie in die Büchsen ein, wobei man nach Belieben noch Estragon und Meerrettigstückchen dazwischenlegen kann, gießt den Essig nach dem Erkalten darüber, schüttet etwas feines Oel darauf und bindet die Büchsen mit Blase zu.

Tomaten in Salz. Nicht zu reife Tomaten werden mit einem saubern Tuche gut abgerieben, in einen Steintopf gelegt, mit einer gekochten und wieder erkalteten Salzlake, die stark genug ist, ein Ei zu tragen, übergossen (hiezu wird auf 1 Liter Wasser 2 starke Hände voll Salz gerechnet), mit einem beschwerten Deckel zugedeckt oder mit Pergamentpapier überbunden und an trockenem kühlem Orte aufbewahrt. Es soll öfters darnach gesehen werden, ob sich nicht etwa Schimmel bilde. — Vor dem Gebrauch werden die Früchte gut gewässert.

Basler Kochschule.

Gesundheitspflege.

Zu enge Kragen, wie Jung und Alt sie nicht selten tragen, sind sehr oft Ursache von Gesundheitsstörungen. Das meiste Blut, das den Hals, Kopf und das Gehirn durchströmt, verläßt den Kopf durch Blutgefäße, die am Hals oberflächlich gelegen sind. Diese werden nun durch zu enge Kragen zusammengepreßt und es entsteht daher eine übermäßige Blutfülle in allen Teilen, die in und über dem Kragen liegen. Im Halse zeigt sich dunkle Röte, starke Reizbarkeit des Schlundes und Kehlkopfes. Auch Nasenbluten ist nicht selten eine Folge zu starker Halseinschnürung. Augen und Hirn werden ebenfalls stark in Mitleidenschaft gezogen, es können Bindehautentzündungen, Kopfdruck, Ohrensausen entstehen, Erscheinungen deren Grundursache man oft ganz anderswo sucht als in zu engen Kragen. Man sorge also, namentlich bei jungen Leuten, dafür, daß die Kragennummern dem zunehmenden Halsumfang entsprechen. Auch Leute, die lange krank und mager gewesen, vergessen oft zum eigenen Nachteil bei zunehmender Körperfülle für eine entsprechende Kragennummer zu sorgen. — Das hier Gesagte gilt selbstverständlich auch für das weibliche Geschlecht, das sich oft in engen und hohen Kragen nicht genug thun kann.

Ein gutes Mittel gegen die Warzen an den Händen soll der Honig sein. Man reibt sich abends die Hände, besonders an den Stellen, welche, mit Warzen behaftet sind, mit reinem Bienenhonig. Damit derselbe im Bett nicht verwischt wird, zieht man über Nacht Handschuhe an. Wird diese Behandlung während 8 bis 10 Tagen fortgesetzt, so verschwinden die Warzen für immer.

Krankenpflege.

Bluthusten kommt bei verschiedenen Lungenkrankheiten vor. Manchmal werden nur einige Löffel voll Blut ausgehustet, nicht selten aber stürzt es stromweise aus dem Munde hervor. Wem solch' ein Malheur passiert, dem empfiehlt der „Gesundheitslehrer" sich vor allem nicht zu ängstigen, so ernst auch das Blutspucken genommen werden soll. Aufregung befördert nur die Blutung. Ruhe, körperliche sowohl wie geistige, ist ein vorzügliches Blutstillungsmittel. Der Kranke lege sich also sogleich ins Bett und lasse den Arzt rufen. Der Bluthustende spreche wenig und suche den ihn quälenden Hustenreiz durch energischen Willen zu unterdrücken. Das gelingt schon öfters, wenn man nur ordentlich will. Ein kalter Umschlag auf die Brust ist nützlich. Man meide aufregende Speisen und Getränke, also stark Gewürztes, Heißes; am besten ist abgekühlte Milch.

Kinderpflege und -Erziehung.

Erregende Genußmittel sollten Kindern nicht gereicht werden, weil zunächst ihre Wirkung auf das ohnehin so erregbare Gehirn nachteilig ist, weil ferner die Erregung des Geschmacks und des Gehirns zu Wiederholungen reizt und die Neigung zu den unschuldigen, weder den einen noch das andere reizenden Getränken des Kindesalters vermindert oder gar in Abneigung und Widerwillen verwandelt. Dies gilt sowohl für geistige Getränke als auch für Kaffee und Thee, welche zum größten Schaden der Kinder ihnen die Milch oft so sehr verleiden, daß in späteren Jahren ihnen solche gar nicht mehr beizubringen ist. Kinder und junge Leute aber, die, wie es dann heißt: „keine Milch trinken", zeichnen sich fast ausnahmslos durch geringe Widerstandskraft gegen Krankheiten, durch Neigung zu Blutarmut und Bleichsucht, sowie durch die Landplage der Nervosität aus.

Dr. Dornblüth.

Wieder naht die Zeit der **Halskrankheiten,** und da mögen doch die Eltern daran denken, wie notwendig es ist, daß ihre Kinder gurgeln können. Nicht früh genug können die Kleinen dazu angehalten werden, und bei einigermaßen gutem Willen seitens der Eltern ist es sehr gut möglich, daß die Kinder schon mit 2 Jahren diese Manipulation recht geschickt ausführen. In gesunden Tagen soll man sich der kranken erinnern, und wie wesentlich hoffnungsreicher kann man den Ausgang einer Halsentzündung, um das vulgäre Wort zu gebrauchen, abwarten, wenn das erkrankte Kind gurgeln kann, als wenn die Mutter auf die Verordnung des Arztes eingestehen muß: „Mein Kind kann nicht gurgeln." Dieses Nichtkönnen beschränkt das Vorgehen gegen die Krankheit in sehr nachteiliger Weise, da die Ursache für sie meistens eine infektiöse ist und die dagegen nützlichen antiseptischen Lösungen wohl äußerlich gebraucht werden können, wozu auch das Gurgeln zu rechnen ist, aber beim Verschlucken sehr bald Vergiftungserscheinungen hervorgerufen würden. Es sei daher die allererste Aufgabe der Körperpflege, die Kinder zum Gurgeln und zum Reinigen der Zähne anzuhalten, um sie dadurch einmal vor den verschiedenen Halskrankheiten überhaupt zu behüten, weil eine systematische Mundpflege häufig deren Krankheitskeime im Beginn vernichten wird, und um zweitens im Krankheitsfalle selbst jede Hülfe zu ermöglichen.

„Das Rote Kreuz."

Arbeitskalender für den Monat September.

Die Hauptbeschäftigung dieses Monats besteht im Ernten des Obstes. Aepfel und Birnen dürfen, soweit es nicht Spätobst ist, nicht zu lange am Baume gelassen werden, damit sie nicht an Güte und Haltbarkeit verlieren. Kurz vor der Reife werden die Früchte abgenommen und einschichtig gelagert.

Weniger Arbeit verlangt jetzt der Gemüsegarten. Die Arbeiten, die im August empfohlen worden sind, werden jetzt fortgesetzt. Auch kann man noch Rapünzchen, Spinat und Rüben säen. Blumensamen sät man zur Ueberwinterung ins Mistbeet. Um Tomaten an den Haupttrieben rasch zur Reife zu bringen, bricht man die Spitzen und Seitentriebe aus. Auch beim Rosenkohl bricht man die Spitzen aus, die in der Küche Verwendung finden können. Jetzt verpflanzt und zerteilt man die Staudengewächse und okuliert auch noch Rosenwildlinge, wenn sie reichlich Saft haben. Nelkensenker, die schon bewurzelt sind, pflanze man in kleine Töpfe und trage Sorge, daß sie weder Frost noch Regen ausgesetzt sind. Rittersporn, Mohn, Gilien, Nemophilien, Klarkien werden in's freie Land gesät. Blumenbeete, die schon abgeblüht haben, werden jetzt abgeräumt, gegraben, gedüngt und können schon für nächstes Frühjahr mit Vergißmeinnicht, Pensées, Silenen ꝛc. bepflanzt werden. Kalla, Dracenen, Aralien werden wieder in Töpfe verpflanzt, sie können jedoch noch draußen stehen bleiben, bis Frost eintritt. Auch Winterlevkoyen und Goldlack pflanzt man aus freiem Land in Töpfe; ebenso pflanzt man Blumenzwiebeln, wie Krokus, Narzissen, Schneeglöckchen ein und stellt die Töpfe in einen kühlen, dunkeln und trockenen Raum.

Zur Kultur des Feigenbaums. Neben Oleander- und Granatenbäumen sieht man bei uns auch da und dort den Feigenbaum, dessen Früchte in unserm Klima allerdings nicht so vollkommen und saftig werden wie im schönen Süden. Trotzdem sind sie meistens sehr beliebt. Der Feigenbaum verdient um so mehr ein Plätzchen in unserm Garten, da er äußerst wenig Pflege bedarf und ebensowohl im Freiland als in Töpfen gezogen werden kann. Will man zwei Mal im Jahre (Juni und September) gute Feigen ernten, so empfiehlt es sich, den Feigenbaum als Topfpflanze zu behandeln und ihm im Winter einen nicht allzufinstern und feuchten Standort zu geben. Indessen lassen sich die Feigenbäume auch sehr leicht in jedem Keller überwintern, wenn aus dem Boden genommen und in einem Winkel desselben alle nah zusammengestellt, die Wurzeln mit Erde bedeckt und gar nicht getrieben werden. Bei frostfreiem Wetter wieder an's Tageslicht gelangt, treibt der Baum im freien Land dann nur um so schöner seine großen, dunkelgrünen Blätter. Die ersten im Keller vor den Blättern erschienenen Früchte bleiben zwar klein, aber die saftigen, dunkelbraunen Sommerfeigen sind dann zahlreich und süß. Der Feigenbaum nimmt zwar mit jedem Boden vorlieb, zieht aber einen heißen, freien Standort dem schattigen vor und sollte bei trockener Witterung reichlich begoßen werden. So behandelt, trägt ein Baum 10—20 Jahre lang Früchte und seine Nachkommen bedürfen keiner Veredlung, man pflanzt sie, wenn groß genug, nur wieder einzeln an einen günstigen Ort. R.

Abgeerntete Bohnen- und Erbsenbüsche sollte man gleich untergraben; dieselben geben in Folge ihres Stickstoffgehaltes einen vorzüglichen Dünger. Wo diese jedoch an das Vieh verfüttert werden, da ist diese Verwendung ebenfalls zu empfehlen.

Einige Grundsätze bezüglich der Mästung des Geflügels, wie sie in einer der vornehmsten ausländischen Fachzeitschriften mitgeteilt sind — bringt der „Prakt. Wegweiser" zur Kenntnis seiner Leser. Plymouth Rocks, Wyandottes, Dorkings, Cochins und Brahmas sind im allgemeinen leichter zu mästen als die kleineren Gattungen. — Am vorteilhaftesten wird die Mastzeit auf 4 Wochen beschränkt. — In der ersten Woche überfüttere man die Kücken nicht, leichtes Futter dreimal täglich genügt. — Man lasse nie einen Futterrest in den Trögen länger als eine halbe Stunde nach der Fütterung. — Nach der ersten Woche gebe man regelmäßig zweimal täglich soviel die Kücken fressen wollen. — Hafer muß fein gemahlen sein. — Abgerahmte Milch erzeugt weißes Fleisch. — Man reiche zweimal täglich frisches Wasser und zweimal wöchentlich durchgesiebten Sand. — Während der letzten 10 Tage füttere man Fett, das in geschmolzenem Zustande mit Hafermehl zu einem dicken Brei verrührt wird. — Man reibe Schwefelblüte unter beiden Flügeln und sonstigen, dem Ungeziefer zugänglichen Stellen ein, um dieses zu vertilgen. — 36 Stunden vor dem Schlachten darf ein Vogel kein Futter mehr erhalten, — Beim Abstechen in die Kehle hüte man sich vor äußeren Verletzungen. — Man rupfe sogleich und sorgfältig, solange das Stück noch warm ist. — Dann bringe man es sofort auf dem Brette in die richtige Form. — Nachdem es ausgekühlt ist, wickle man es in ganz reines Papier und packe es zum Versenden ein, ohne daß es weiter umhergestoßen wird.

Antworten.

67. Ein selbst erprobtes Rezept zur Vertilgung von Rostflecken im Leinenzeug ist folgendes: Man befeuchte die Rostflecken mit Wasser, streue eine Prise Sauerkleesalz, in der Apotheke erhältlich, darauf und setze es wenn möglich der Sonne aus, betröpfle hie und da mit Wasser und bald werden die Flecken verschwunden sein.

Abonnentin in Zürich.

73. Gemüsesuppen hat der „Ratgeber" im Laufe dieses Sommers schon verschiedene gebracht, schauen Sie dort nach. Viel zur Verbesserung derselben trägt bei, wenn Sie Knochen, die Sie zum Fleisch erhalten, in dem Wasser auskochen, das Sie für die Suppe brauchen. — Die Julienne-Suppe mache ich mit Vorliebe nach dem Rezept aus dem Volkart'schen Kochbüchlein. Für den Fall, daß Sie nicht im Besitz desselben wären, lasse ich es hiemit folgen.

Julienne-Suppe. 500 Gr. Gemüse, 30 Gr. Fett, 30 Gr. Mehl, 20 Gr. Zwiebeln, 25 Gr. Salz, 2½ Liter Wasser. Gemüse jeglicher Art, zirka 4—500 Gr. (Kohlarten, Rübenarten, Kartoffeln und dergleichen), wie die Jahreszeit sie liefert, werden gut gereinigt, klein geschnitten und nochmals durchs kalte Wasser gezogen. In 30 Gr. Fett werden 30 Gr. Mehl und etwas verwiegte Zwiebeln erhitzt, die Gemüse hinzugegeben, eine Weile damit gedünstet, in Salzwasser weich gekocht, hierauf Fleischbrühe oder kochendes Wasser zum genügenden Suppenquantum nachgegossen und über gehackte oder geröstete Brotwürfel angerichtet und etwas Petersilie dazu gethan. Nach dem Kochen kann die Suppe auch durch ein Sieb getrieben werden. Kochzeit 1 Stunde.

74. Wenn Sie nicht ein geübter Schreiner-Dilettant sind, so werden Sie schwerlich ein hübsches Speiseschränkchen für Ihre etwas nachlässige Hausfrau zustande bringen. Und wären Sie sachverständig, so würden Sie eben doch die Frage nicht gestellt haben! Ich rate Ihnen, zu Herter-Hirt an der Oetenbachgasse in Zürich zu gehen und dort solch ein praktisches Küchenmöbelchen zu kaufen. Sie sind in verschiedenen Größen und Preislagen zu haben, sehen sehr schmuck aus und würden Ihre Hausfrau ganz gewiß von ihrer Unterlassungssünde bekehren!

Hausmütterchen, das sich diesen „Luxus" schon längst erlaubt hat.

75. Frische Früchte (Obst) namentlich rohe, sind den Kindern immer zuträglich und ich an Ihrer Stelle würde, so lange diese so billig erhältlich sind, nicht damit knausern. Ja, es empfiehlt sich sehr, solche einzukellern, auch wenn der Preis gar nicht so niedrig steht. Es giebt der Zubereitungsarten verschiedene; für Kinder am zuträglichsten habe ich immer das Apfelmus, Pflaumenmus, Birnkompott (so lange diese beiden zu haben sind), die „Apfelrösti", den lange und gut mit Milch durchgekochten Apfelbrei gefunden. Und nun erfreuen Sie Ihre Jungmannschaft oft mit diesen Herrlichkeiten!

Hausmütterchen.

76. Ich habe seiner Zeit mit Begeisterung alte Möbel mit Kopallack, den man heller oder dunkler in den Droguerien um wenig Geld schon präpariert haben kann, aufgefrischt. Und sie wurden auch recht hellglänzend, — so schön, daß ich, stolz auf meine Sparsamkeit und mein Malergeschick, mir gelobte, keinem Möbelmaler mehr Verdienst zu geben, so lange ich die Arbeit selber besorgen könne! Aber o weh, der Glanz verschwand recht bald, die Möbel wurden unansehnlicher als vorher! Als mir dann ein Schreiner erklärte, daß diese Lackschicht, die ich den Möbeln aufappliziert hatte, fast nicht mehr wegzubringen sei, um dieselben kunstgerecht in Stand zu stellen, da gelobte ich mir auch wieder, keinen Pinsel mehr anzurühren. Ich rate Ihnen also, Ihre Möbel lieber dem Möbellackierer anzuvertrauen. Wenn Sie ihm verschiedenes in Arbeit geben, kann er Ihnen einen billigen Preis machen und dann haben Sie Freude an dem Hausrat! Sparen Sie lieber an etwas anderem!

Eine Erfahrene.

76. Es freut mich, als Fachmann zu hören, wie eine tüchtige Hausfrau beim Auszug alles „blitzblank" haben möchte und anfragt, wie man tannene lackierte Möbel kunstgerecht behandelt und auffrischt. Hier existieren allerdings viele Präparate und Surrogate, die ich nicht erwähnen mag aus dem Grunde, weil die Möbel von dem vielen „Behandeln" sogenannte Krusten erhalten, die kein Mensch mehr sauber bringt. Das Einfachste ist, Sie reiben Ihre Möbel mit einem Lederlappen und lauwarmem Wasser von dem Schmutz frei, sowie mit einem trockenen leinenen Lappen recht trocken und lassen dieselben von einem tüchtigen Maler und Lackierer neu lackieren. Derselbe wird die hellen Stellen mit Beize den dunkeln gleich machen und die Möbel haben weit mehr künstlerischen Wert, als wenn Sie selbst lackieren, abgesehen davon, daß Sie viel mehr Lack verbrauchen, als eine geübte Hand. A. S.

Fragen.

77. Ich besitze einen einlöchrigen Petrolherd mit 3 Flammen. Nun will ich mir noch einen zweiten Apparat anschaffen und möchte deshalb fragen, was für ein System ich wählen soll. Ist es nicht viel bequemer, einen Kocher zu haben, den man waschen kann, statt ihn putzen zu müssen? Auch möchte ich gern einen Kocher, der so wenig als möglich Petrolgeruch abgiebt. Für guten Rat wäre herzlich dankbar Anna.

78. Kann mir jemand etwas näheres über die Champignonszucht sagen und event. Schriften nennen, die darüber Aufschluß geben. Ich habe wiederholt gehört, daß dabei viel zu verdienen sei und möchte nun einen Versuch machen. Landwirt in F.

79. Im letzten Ratgeber ist in verdankenswerter Weise vom Garnieren der Torten geschrieben worden. Nun möchte ich die geschickten guten Geister um ein Tortenrezept einer mit Crême gefüllten Torte, der sogenannten Mokkatorte bitten. Oder könnte man mir das Rezept der Torte aux pistaches, welche auf den Menükarten oft figuriert, angeben? Zu Gegendiensten bin ich gerne bereit und danke zum voraus. Frau Ida.

80. Ist vielleicht eine der Abonnentinnen so gütig, mich wissen zu lassen, wie man hellen Sammt, der vom Gebrauch etwas schmutzig geworden ist, wieder reinigt? Ferner wäre eine mir bekannte Tochter sehr froh, zu erfahren, wie sie ihre weißseidene Blouse behandeln soll? Sie trug dieselbe ein einziges Mal an einem Tanzkränzchen und jetzt ist sie am Rücken schon ganz „schmuslig" geworden. Sie jetzt schon waschen zu lassen, käme ihr zu teuer. Für diesbezüglichen Rat danke ich zum voraus herzlich. Junge Abonnentin.

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.

Man achte auf die Schutzmarke: Schleife mit Krone.

Käuflich in Apotheken, Droguen- und Farbenhandlungen.

Alleiniger Fabrikant: **Wilhelm Brauns, Quedlinburg** (Harz)

Eine Partie junge Feigenbäume

(2—3 Fuß hoch), ebenso 6 Stück große, fruchttragende, ohne Töpfe, sind **billig zu verkaufen.** Offerten unter J. R. 261 befördert die Redaktion d. Bl.

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