

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

Band: 6 (1899)

Heft: 22

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

Haushaltlicher 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. — Inventionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 22. VI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 2. Dez. 1899.

Geh fleißig um mit deinen Kindern.

Geh fleißig um mit deinen Kindern! Habe Sie Tag und Nacht um dich, und liebe sie Und laß dich lieben einzig schöne Jahre; Denn nur den engen Traum der Kindheit sind Sie dein, nicht länger! Mit der Jugend schon Durchschleicht sie vieles bald — was du nicht bist, Und lockt sie mancherlei — was du nicht hast, Erfahren sie von einer andern Welt, Die ihren Geist erfüllt; die Zukunft schwebt Nun ihnen vor. So geht die Gegenwart Verloren. Mit dem Wandertäschchen dann Voll Nützlichkeiten zieht der Knabe fort. Du siehst ihm weinend nach, bis er verschwindet, Und nimmer wird er wieder dein! Er kehrt Zurück, er liebt, er wählt der Jungfrau eine, Er lebt! Sie leben, andre leben auf Aus ihm — du hast nun einen Mann an ihm, Hast einen Menschen — aber mehr kein Kind! — Die Tochter bringt vermählt dir ihre Kinder Aus Freude gern noch mandymal in dein Haus. Du hast die Mutter, aber mehr kein Kind! — Geh fleißig um mit deinen Kindern! Habe Sie Tag und Nacht um dich, und liebe sie Und laß dich lieben einzig schöne Jahre!

Leop. Schefer.

Warum, wann und wie müssen wir für die Singvögel sorgen?

Im Urwald, in der Wildnis, wo der Mensch nicht im Stande ist, seine Macht geltend zu machen, hat die Natur für alle ihre Gebilde in bester Weise gesorgt. Dort finden die lebenden Wesen, die Tiere und mit ihnen die Vögel Schutz und Schirm gegen alle Unbill der Witterung.

Seitdem die Kulturentwicklung durch den wachsenden Einfluß der Menschenmacht und des Menschengeistes immer weiter schreitet, mußten und müssen zahllose Tiergeschlechter weichen und andern Platz machen. Der Schutz der uns nützlichen Vögel war nicht nötig, bevor ihnen die Menschheit ihr Nötigstes raubte; die Natur wurde ohne uns fertig. Durch die Ausrodung der großen Wälder, der großen Beerensträucher, der Hecken, durch die künstliche Anlage von Feldern und Gärten aber ist der Mensch in Beziehungen zur Tierwelt gekommen, die für ihn von großer Wichtigkeit sind. Unter anderem hat er ein Interesse, die Vögel, die Verteiliger der seine Pflanzungen gefährdenden Insekten zu schützen. Was er ihnen mit seiner Hand geraubt, muß er ihnen zu seinem Vorteil auf andere Weise zu geben suchen — Nistgelegenheit, Schutz vor Kälte und Nahrung in der strengen Winterszeit.

Nistgelegenheiten für die Vögel verschwinden immer mehr. Das prompte Aufforsten der jungen Waldungen, das Wegschneiden der dichten Hecken mit Beerensträuchern, das Dulden der schädlichen Raubvögel und Raubtiere (eine gewisse Art von Raben nicht ausgenommen) sind schuld daran. Die durch den Menschen verdorbene Natur muß verbessert werden. Wo sie durch die Natur selbst korrigiert werden kann, ist der Erfolg am größten; wo dies nicht möglich ist, müssen wir darnach trachten, die künstlichen Hilfsmittel der Natur möglichst nachzubilden. Dies geschieht durch Stehenlassen der Hecken und Pflanzen von dichtem Gebüsch und durch Anbringen von naturähnlichen Nistkästen. Solche sind zu beziehen von allen ornithologischen Vereinen, die sie zum Selbstkostenpreis abgeben. Instruktionen zum Aufhängen derselben werden gleichenorts gerne kostenlos erteilt. Hier seien diesmal nur folgende Winke gegeben: Die Kästen sollen aus hohlen oder ausgehöhlten Baumstämmchen oder Nesten gefertigt sein, und damit sie den natürlichen ähnlich sehen, nicht von der

Kinde entblößt sein. Die Schlupflöcher seien für Meisen im Durchmesser 32, für Staare 48, für Spechte 60 Millimeter. Dem entsprechend ist natürlich auch die Größe des Kastens. Wer Nistkasten mit Erfolg anfertigen will, der beziehe Muster derselben oder bediene sich des Buches „Der gesamte Vogelschutz“ von Berlepsch. Jeder Nistkasten ist wertlos, wenn er nicht richtig plaziert ist. Die beste Zeit zum Aufhängen derselben ist der Spätherbst, der November, damit die über Winter bei uns bleibenden Höhlenbrüter sie in dieser Zeit benutzen können und sich daran gewöhnen. Man hänge sie senkrecht, oder mit geringer Neigung des obern Teiles nach vorn, damit Regen und Schnee nicht durchs Schlupfloch ins Innere der Kästen fallen können. Aus dem letzteren Grunde hänge man sie mit dem Flugloch gegen Südosten. Die Kästen müssen fest hangen, dürfen auch nicht an leichten Stangen oder an kleinen, vom Wind zu bewegenden Aesten befestigt werden. Die Bäume mit solchen schützt man vor Raubzeug am besten durch Anbringen von Dornestrüpp um deren Stämme. Um den Ort des Anbringens zu wissen, muß man die Lebensweise der Vögel kennen. Um hier kurz zu sein, geben wir nur folgende Winke, die auf Grund eigener Erfahrung sich als gut erwiesen. Kästen für Staare seien möglichst hoch (ca. 6 bis 8 Meter über dem Boden) und bis sich die Vögel bleibend niedergelassen, nicht zu nahe bei den Häusern; im Walde darf man bei beliebig aufgehängten auf Erfolg rechnen. Ueberall aber darf man sie in nächster Nähe zu einander bringen.

Die Meisen lieben Wald und Buschwerk, Ackerboden und Garten; sie siedeln sich also gerne in Anlagen und Baumgärten und am Waldrande an. Die Kästen werden für diese Vögel 2—4 Meter hoch angebracht; man Sorge aber, daß sie von Zweigen und Laubwerk etwas verdeckt sind.

Nun stehen sie wieder vor der Türe, die bösen Tage des harten Winters und die Zeit mahnt uns, Vorkehrungen zu treffen zur Lösung der zweiten Pflicht des Vogelschützers, zur Wintersfütterung. Von der Zeit des ersten Schneefalles bis im April, hauptsächlich auch zur Zeit, da Störche, Lerchen, Staare und Rotkehlchen aus dem Süden bereits wieder zurückgekehrt, die Witterung aber noch kalt ist und der Schnee hin und wieder den Boden bedeckt, ist es Pflicht jedes sich Tierschützer nennenden Menschen, die Hungernden und Frierenden zu füttern. Die Art, wie dies zu geschehen hat, wollen wir auch kurz beleuchten. Als Futterplätze nennen wir Fenstergesimse, Futtertische

- a) am Fenster befestigt,
- b) im Freien,
- c) auf Bäumen.

Die insektenfressenden Vögel brauchen hauptsächlich Fleischfutterstoffe, die Körnerfresser mehlhaltige Sämereien, beide Arten dazu ölhaltige Samen und Kerne.

Die Futtereinrichtungen und der Futterort sind natürlich bedingt durch die Art des Futters und

die Art der Vögel. Alle Arten Meisen, Buchfinken und Spechte füttert man am besten auf den sogenannten Futterstengeln. Diese bestehen aus einem in eine am Fenster zu befestigende Dese gehenden runden, 30 Centimeter langen Stäbchen, an welchem in Abständen von je 10 Centimeter ein gedrehtes Becherchen, ein gestricktes Säcklein und eine halbe Nußschale an Schnüren hängen. Den Becher füllt man mit Haussamen, das Säcklein mit Nußkernen und die Nußschale mit Fett oder Talg. Hängt das Gestell gegen Osten oder Süden in der Nähe von Bäumen oder Gesträuch, so ist es in kurzer Zeit entdeckt und den ganzen Winter über täglich fast immer besetzt. Die Einrichtung ist die denkbar beste und die Fütternden, besonders aber die Kinder, haben eine herzliche Freude an dem Treiben der bunten Vögel. Diese so praktische Einrichtung kann durch das Sekretariat des Zürcher Tierschutz-Vereins (wo ein Muster zu sehen ist) oder durch die ornith. Vereine bezogen werden. Wer aber diese Ausgabe scheut, der befestige am Fenster mit Schraubchen Brettchen und nagle darauf Speckrinde mit etwas Speck auf der obern Seite, und den Insektenfressern ist auch gedient. Hanf, Hirse, Kanariensamen, Vogelhafer, rohe Abfälle von süßem Obst, gesottene Kartoffeln, Fleischabfälle, Mehlwürmer u. streue man auf mit Dach und Seitenlisten versehene Futtertische, die man in Baumkronen oder auf Stäbe befestigt und vor Katzen schützt. Die Vögel, die ihre Nahrung auf dem Boden suchen, füttert man auf dem Boden, den ein Brett als Dach trocken hält. Als Futterungsorte eignen sich besonders auch gedeckte, mit grobem Drahtgeflecht eingefriedigte, im Winter unbewohnte Hühnerhöfe, ferner Gartenhäuschen mit Latten-Seitenwänden, künstlich hergestellte Gebüsch u. s. w. — An Gelegenheit zum Füttern fehlt es nicht. Scheue niemand die kleine Mühe und gebe man zugleich der Jugend ein Beispiel zum Guten. Würden obenstehende Vorschläge allseitig beachtet und ihnen nachgelebt, so könnte dem großen Uebel der Morderei im Süden so entgegengesteuert werden, daß sich wenigstens unsere Standvögel dauernd vermehren. Es wird dadurch ein Ersatz geschaffen werden für die Schädigung an der gestieberten Welt durch die Kultur. „Zürcher Blätter f. Tierschutz.“



Die Sparsamkeit im Sprichwort.

Sparen ist verdienen. — Sparschaft gibt Barschaft. — Sparen ist größere Kunst als erwerben. — Erwerben und Sparen zugleich, macht am gewissensten reich. — Spare in der Zeit, so hast du in der Not. — Ein Pfennig, den die Frau erspart, ist so gut wie der Taler, den der Mann verdient. — Wer spart, wenn er hat, findet, wenn er bedarf. — Wer nicht spart zur rechten Zeit, der muß darben zur Unzeit. — Sparen ist zu spät, wenn es geht an den Hausrat. — Er spart am Zapfen und läßt's am Spundloch wieder heraus. — Erspart ist so gut wie erworben.

Aus dem Toilettenzimmer einer hohen Frau.

Ein Zufall ließ mich die Bekanntschaft einer, in alle intimen Toilettenangelegenheiten einer hochgestellten Dame eingeweihten Jose machen und was sie mir darüber mitteilte, klang manchmal sonderbar genug. Da jene Dame eine anerkannte Schönheit war, handelte es sich natürlich hauptsächlich um die, mit den Jahren immer brennender werdende Frage, der Erhaltung dieses kostbaren Gutes. Trotzdem war sie, was Gesichtspflege anbelangt, keine sonderliche Freundin von Kosmetik und suchte sich ihren schönen Teint, ihre faltenlose Haut auf dem Wege der Hygiene, sie gegen verderbliche Einflüsse von rauher Luft, Staub, Sonnenbrand schützend, und durch einen förmlichen Reinlichkeitskultus zu erhalten.

Die vor einigen Jahren mit viel Reklame in Mode gebrachte Gesichtsmassage wurde probirt, aber sehr bald als schädlich, die Haut erschlaffend und Runzeln befördernd, wieder verworfen.

Eine Haupt Sorge war auch ihr prachtvoller Haarschmuck und was dessen Erhaltung gekostet haben soll, geht in die Dimensionen eines Vermögens. Die Friseurin war, oder vielmehr ist eine der wichtigsten Persönlichkeiten ihres Hofstaates, — man darf ihre Umgebung füglich so nennen — und ein allfälliger Wechsel wurde, bis kein endgültiger Ersatz acceptirt war als eine förmliche Kalamität betrachtet. Die Friseurin erhielt monatlich Fr. 200 und mehr Gage, ohne die glänzenden Geschenke zu rechnen, die die Herrin ihr machte, wenn es ihr gelang, sich in deren Gunst festzusetzen. Das war aber nicht so leicht und gar manche wurde, nachdem sie auf Kosten der Dame eine monatelange Lehrzeit durchgemacht hatte, wegen irgend einer Geringsfügigkeit, mit bezahlten Reisekosten und einem die bittere Pille verfüßenden Geldgeschenke, sofort wieder entlassen. Die Stelle war auch keine Sinecure und stundenlang währte jeden Morgen die minutiöse Pflege und Frisur des herrlichen Haares, das wie ein Mantel herniederwallt. Auch abends spät, mitten in der Nacht mußte sie es, wenn die Herrin heim kam, wieder anders ordnen. Dabei durfte die Friseurin um die verlangte Zartheit ihrer Hände nicht zu gefährden, keine, noch so geringfügige Arbeit verrichten, ja nicht einmal nähen, um sich nicht mit der Nadel die Finger zu zerstechen, mußte dagegen ihre Hände der sorgfältigsten Pflege unterziehen und des Nachts präparirte Handschuhe tragen. Einmal im Monat wurde das Haar gewaschen, wozu an die dreißig Eidotter verwendet wurden. Dieselben wurden auf die in Stränge abgetheilten Haare aufgetragen, sachte verrieben, dann wurde das Haar mit vielem, lauem Wasser, dem schließlich eine parfümirte Essenz beigemischt wurde, gespült. Getrocknet wurde es wozu möglich an der Sonne.

Nicht mindere Sorgfalt wurde ihrem schlanken, tadellosen Wuchse zugewandt. Jahrelang schlief sie mit einer festen, sammetgefütterten Ceinture. Daß ihre Corsets nur in Paris und von der besten Faiseuse verfertigt wurden, versteht sich von selbst. Das Schnüren vollzog sich sitzend, wobei die Dame, das Centimetermaß in der Hand, den stets gleichbleibenden Taillenumfang konstatirte. Bei der zweiten Toilette mußte das Corsett um etwas gezogen werden. Beim Ablegen mußte es, noch von der Körperwärme durchdrungen, sofort zusammengerollt und fest gebunden werden, um ihm seine gute Façon zu bewahren. Die Unterröcke wurden meistens an den Corsettrand angeknüpft. Bei Amazonen und Schneiderkleibern, wo sie ohne Ueberwurf ausging, trug sie bei kühler Witterung über dem Corsett ein feines wollgestricktes Unterleibchen, das Nacken, Schultern und Arme bedeckte, aber nur bis über die Brust reichte und die Taille freiließ, um sie nicht in ihrer Schlantheit zu beeinträchtigen.

In jüngern Jahren huldigte die Dame leidenschaftlich dem Sport und war große Pferde- und Hundeliebhaberin. Ihre Dogge Bob war jahrelang ihr unzertrennlicher Begleiter und in solcher Eigenschaft mußte er sich, außer dem selbstverständlichen Baden, Waschen, Bürsten, noch anderer bei Hunden wenig vorgesehener Toilettenprozeduren, wie Zähneputzen, unterziehen. Als der Hund einst erkrankte — es war in Paris, wo sie oft weilte und auch ihr eigenes Hotel besaß — machte sie sich ganz allein auf, um in einem entlegenen, verrufenen Stadtviertel selbst den Tierarzt zu holen, der schon einmal Bob kuriert hatte.

Morgens war sie immer sehr früh auf, wobei natürlich ihre Kammerfrauen bei der Hand sein mußten, wenn auch in so früher Morgenstunde nur eine schnelle und vorläufige Toilette gemacht wurde. Ihr erster Gang war in den Pferdestall, wo sie den Tieren, die schon bei ihrem leichten, fernem Tritt die Ohren spitzten und wieherten, Zucker und andere Leckerbissen gab und dabei gewöhnlich ein Paar Handschuhe ruinirte. Von dem Spazierritt, den sie in Begleitung des Stallmeisters oder eines Reitknechtes in's Bois de Boulogne machte, zurückgekehrt, nahm sie erst ihr Bad, ihr Frühstück, worauf zu einer gründlichen, Stunden in Anspruch nehmenden Toilette geschritten wurde. Als die hohe Frau später, in Folge eingetretener Verhältnisse, ihren Haus-Stat etwas einschränken mußte, kränkte es sie am meisten, nicht mehr so viele Pferde halten zu können.

Um der Dame übrigens Gerechtigkeit widerfahren zu lassen, muß bemerkt werden, daß sie doch nicht nur allein an ihre eigene Persönlichkeit denkt, sondern auch ihre Armen und Schützlinge hat, denen sie fortwährend Unterstützungen gewährt und sie oft selbst in ihren armen Wohnungen aufsucht.

A. M.



Die Konservierung des Schweinefleisches.

Das Einpökeln und Räuchern des Schweinefleisches ist eine eigentliche Winterarbeit und verlangt bei der ländlichen Bevölkerung die beständige Fürsorge und Aufmerksamkeit der Hausfrau. Nicht umsonst wird die Schlachtzeit des Schweines auf diese Jahreszeit verlegt. Abgesehen von der jetzt beendigten Mastzeit der Tiere, ist auch die Haltbarmachung des Fleisches in der kühleren Jahreszeit besser möglich, weil die Temperatur kalt und der zum Räuchern notwendige Rauch vorhanden ist.

Das Einsalzen geschieht wie folgt: Nachdem das Fleisch oder die Schinken in handliche Stücke gehörig zugerichtet sind, wird alles in eine Tonne geworfen, mit kaltem Wasser begossen und 3—4 Stunden darin liegen gelassen. Das Wasser muß während dieser Zeit mindestens 1—2 mal gewechselt werden, bis es sich nicht mehr blutig färbt. Danach nimmt man alle Schinken oder das Fleisch aus der Tonne heraus, hängt sie in eine Trockenkammer auf Haken, wo man sie 5—6 Stunden abtropfen bezw. trocknen läßt. Inzwischen bereitet man die Einreibung. Man nimmt 10 Teile Kochsalz, $\frac{1}{2}$ Teil Zucker, $\frac{1}{2}$ Teil halb gemahlener und die Hälfte ganz grob gemahlener Coriander und $\frac{1}{10}$ Teil doppelt gereinigten pulverisirten Kalisalpeter, mischt alles mit den Händen gut untereinander und reibt die Schinken und das Fleisch mit dieser Mischung fest ein. Zu der nun in Anwendung kommenden Beize nimmt man 16 Liter Wasser, $5\frac{1}{2}$ Liter Kochsalz und $\frac{1}{8}$ Liter pulverisirten Kalisalpeter, kocht diese drei Sachen etwa eine halbe Stunde lang, rührt sie während des Kochens aber immerwährend um, weil der Salpeter sich sehr leicht am Boden des Kessels ansetzt und anbrennt. Nach einer halben Stunde wallenden Kochens nimmt man die Beize vom Feuer und läßt sie völlig abkühlen. Nun legt man die gut eingeriebenen Schinken oder das Fleisch in ein Faß fest aneinander, und zwar so, daß die rauhe oder Borstenseite (Schwarz- oder Schwartenseite) nach unten, die Fleischseite aber nach oben zu liegen kommt, und legt so Schicht auf Schicht, bis das Faß voll ist. Man gießt nun die abgekühlte Beize über die Schinken, jedoch nur so viel von derselben, daß die Beize in dem Faße nicht mehr als ungefähr zu $\frac{2}{3}$ Teil der Höhe derselben zu stehen kommt und legt einen hölzernen Deckel und ein schweres Gewicht von 80—100 kg. darauf, oder man preßt sie fest ein. Nach 2—3 Tagen bildet sich über dem Deckel ein gelblicher Schaum, dieser muß sofort entfernt werden. Nach 8—10 Tagen tritt der Pökel ganz hervor, nach 16—20 Tagen nimmt man alle Schinken aus dem Faße heraus und legt sie in ein anderes Faß, so daß sie jetzt mit dem Fleishteile nach unten, mit der Schwarten- und Borstenseite aber nach oben zu liegen kommen, gießt denselben Pökel wieder darauf, und läßt die Schinken je nach der Größe derselben, noch 14—16 Tage in der Beize unter der Preßung liegen.

Man tut gut, kleinere Schinken von Frischlingen (Ferkeln) zusammen, und ebenso größere besonders einzulagern. Rippensteer und Zungen läßt man bloß zwölf bis 14 Tage liegen, auch in 10 Tagen genügt die Beize zur Durchpökellung, aber nur dann, wenn der Pökel schon einmal verwendet wurde. Der Schinken ist nach diesem Verfahren bis auf den Knochen zinnoberrot, schmeckt nicht sehr gesalzen, läßt sich hart schneiden und ist sehr fettig. Vorstehend beschriebene Einpökellung ist die bewährteste und sehr vorteilhaft.

Das Räuchern ist, nachdem das Einpökeln gelungen ist, die nachfolgende Konservierung. Durch den trockenen Rauch wird dem Fleische nicht nur ein Teil seines Wassers entzogen, sondern es dringen auch säulnismidrige Bestandteile des Rauches (brenzliche Oele und Kreosot) in dasselbe ein und erhöhen seine Haltbarkeit.

Hängt das Fleisch in mit Wasser gesättigtem Rauch, so trocknet es nicht aus, ist es dabei kälter, als der umgebende Rauch, was in der Regel der Fall ist, so schlägt sich sogar Wasser darauf nieder; in beiden Fällen kann dasselbe schon während des Räucherns verderben. Die erste Bedingung zu gutem Räuchern ist ein lustiges Kamin und trockener Rauch. Dieser wird erhalten durch Verbrennen von trockenem Buchenholz, das deshalb den Vorzug zum Räuchern des Fleisches verdient. Ihm am nächsten stehen die übrigen Laubhölzer; wegen ihres Gehaltes an Harz sind aber die Nadelhölzer weniger dazu geeignet, da der Rauch derselben dem Fleisch einen Beigeschmack gibt. Will man etwas wachholderartigen Rauch auf das Fleisch einwirken lassen, so sind trockene Wachholderbeeren, die man in das Feuer wirft oder trockener Wachholderreisig sehr gut geeignet.

Die Temperatur des Rauches darf nicht mehr als $10^{\circ} + R.$ betragen, wenn sie an das Fleisch gelangt. Ist sie zu hoch, so schmilzt ein Teil des Fettes in dem Fleische; es tritt an dessen Oberfläche und kann bei reichlicher Menge sogar abtropfen, nimmt aber in jedem Falle Rauch und damit rußige Bestandteile auf, welche ihm eine gelbe Farbe erteilen. Hängt das Fleisch dem Feuer zu nahe, so treten diese Nachteile ein; hängt dasselbe aber zu weit vom Feuer entfernt, so kann der dasselbe umgebende Rauch schon soweit abgekühlt sein, daß er mit Wasser gesättigt ist, ja schon Wasser abgibt, statt aufnimmt. In diesem Falle trocknet das Fleisch nicht aus — es kann faulen.

Wie weit das Fleisch von der Feuerstelle entfernt hängen soll, ist ganz von der Stärke der Feuerung abhängig; ist diese in der Regel stark, so muß es höher, ist sie schwach, so muß es dem Feuer näher aufgehängt werden.

Das Aufhängen des Fleisches muß so erfolgen, daß die einzelnen Stücke sich gegenseitig nicht berühren. Die Zeitdauer des Räucherns hängt von der Größe der einzelnen Stücke und Stärke des Rauches ab. Im Durchschnitt rechnet man 3—4 Wochen zur richtigen Räucherung, dabei müssen

die großen Stücke unten, die kleinen oben hängen. Speckseiten sind in 14 Tagen schon fertig; Dauerwürste brauchen zirka 8 Tage und Leberwürste 1—2 Tage. Bei letzteren muß man sehr acht geben, da sie sonst im Geschmack leiden.

Nach dem Räuchern hängt man das Fleisch erst einige Tage an einem luftigen, trockenen Ort auf, ehe man es verwendet.

Um die geräucherten Fleischwaren beim Anbruch der warmen Jahreszeit vor Fliegen und Würmern zu schützen, verpackt man dieselben mit durchgeseibter, trockener Holzasche in eine Kiste, die an einem möglichst trockenen Platze aufgestellt wird. Das Geräucherte hält sich auf diese Weise ganz vortrefflich.



Haushalt.

Um hellbrennende Petroleumlampen zu haben, empfiehlt es sich, monatlich einmal mit einer Mischung von Soda oder Potasche und Seife, die in heißem Wasser aufgelöst werden, die Bassins und Brenner, Glas und Glocke zu reinigen. Man lasse hierauf die Bassins zuerst gründlich austrocknen und fülle sie dann erst mit Petroleum. Sämtliche gebrauchte Dochte, in welchen sich Unreinigkeiten angelegt haben sowohl, wie die ganz neuen sollen tüchtig gewaschen, sodann wieder recht gut getrocknet und erst dann eine Stunde lang in Essig eingelegt werden. Hierauf werden sie wieder getrocknet und in die Lampe gebracht. Nach solch gründlicher Reinigung wird nun die Lampe überraschend schön und hell brennen, vorausgesetzt natürlich, daß auch die Petrolflaschen hin und wieder gründlich auf obgenannte Art gereinigt werden und das Petroleum gut geläutert und unverfälscht ist. Aber auch das beste Petrol kann schlecht und sogar ganz unbrauchbar gemacht werden, wenn dasselbe in ungeeigneten Gefäßen und an ungeeigneten Orten aufbewahrt wird. Petrol darf nie in Blei-, Zinn- oder Eisengefäßen und noch weniger in Glasflaschen aufbewahrt werden. In metallenen Gefäßen wird das Petrol bald schlecht und düster brennen; besser bleibt dasselbe in Gefäßen von Kupfer und Messing, am besten aber in Zinn- oder gut verzinneten Eisengefäßen. Am längsten hält es sich jedoch in Steingutgeschirren. Es ist nicht zu vergessen, daß Wärme und Sonnenlicht das Petroleum in kürzester Zeit derart verschlechtern, daß es zu Beleuchtungs Zwecken nicht mehr zu gebrauchen ist.

Gefrorene Fensterscheiben rasch aufzutauen. So viel Kochsalz oder Alaun läßt man in Wasser sich auflösen, daß dasselbe ein Ei trägt — auf $\frac{1}{2}$ Liter Wasser eine Hand voll Salz oder Alaun. Mit einem Schwamm oder Pinsel bestreicht man die Fensterscheiben, das Eis verschwindet und muß man die Scheiben sofort abtrocknen.

Kitt zum Bestreichen der Ofen. Vorzüglich ist Lehm und ein Teil Borax wohl vermischt. Risse kann man verstreichen mit feingeseibtem Braunstein, der mit Wasserglas zu einer kneibaren Masse verarbeitet ist. Dieser Kitt wird so hart wie Eisen.

Vermehrung des Pferdefleischkonsums. Der für Verbesserung der Ernährung der ärmeren Volksschichten nicht zu unterschätzende Konsum von Pferdefleisch, welcher, strenge Fleischschau und gute Qualität des Produktes vorausgesetzt, mit Unrecht von vielen ärmeren Leuten immer noch beanstandet oder verpönt wird, gewinnt auch im Kanton Zürich an Verbreitung. Es existieren in der Stadt Zürich regelrechte Pferdefleischlädereien, welche billiges Fleisch, namentlich Würstforten, liefern. Ein Zürcher Pferdemezger oiferirt in Zeitungen, auch

außerhalb des Kantons, Pferdefleischcervelat zu 10, Schüblinge und Landjäger, aus dem nämlichen Fleisch zubereitet, zu 15 Rappen pro Stück. — Solche von vielen aus lauter Vorurteil verabscheute „Rohwürste“ wären für manche arme Familie besser und nahrhafter als drei mal täglich Zichorienkaffee (mit wenig Milch) und Kartoffeln oder Flaschenbier für Frau und Kind, wie es in manchen Haushaltungen leider immer mehr Mode wird, dank dem überhandnehmenden Bierluxus.

„Schweiz. Blätter f. Gesundheitspflege.“



Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Montag: Gebrannte Mehlsuppe, geräuchertes Käffli mit Sauerkraut, Erbswürstchen.

Dienstag: Luftsuppe, * Escaloppes von Schellfisch mit Reistrand, * saure Eier, * Gesundheitskuchen.

Mittwoch: Gemüsesuppe, Rindsbraten, Erdäpfelstock und Mandensalat. * Schwimmende Züfel.

Donnerstag: Reissuppe, * Rindfleischresten in Einmachsauce, gebackener Blumenkohl, Kartoffeln in weißer Sauce.

Freitag: Paniermehlsuppe, Gulasch, gedämpfte weiße Rüben, Birnencharlotte.

Samstag: Flädchensuppe, * Kalbsbraten, Reis mit Käse, gefüllte Omelettes.

Sonntag: * Hirnsuppe, * Hasenpastetchen, Schaffschlegel mit Rahm, * Kastanienkompott. * Zitronentorte.

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

Koch-Rezepte.

Hirnsuppe. Ein sauber gepuhtes Kalbshirn wird mit Salzwasser kurze Zeit abgekocht und mit Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt. Währenddem werden einige Löffel Mehl und reichlich Butter gedämpft (das Mehl darf aber nicht zu gelb werden, das gewiegte Hirn beigefügt und noch kurze Zeit mitgekocht. Dann füllt man allmählig mit guter Fleischbrühe bis zur gehörigen Dicke auf und richtet an.

Escaloppes von Schellfisch. Die Schellfische werden abgezogen, von den Gräten gelöst und in Stücke zerschnitten. Dann taucht man letztere in zerlassene Butter, tut Pfeffer, Salz, sowie etwas Zitronensaft darüber, legt sie in ein Kasserol nebeneinander, stellt sie kalt und läßt sie dann nur fünf Minuten auf dem Feuer schnell kochen. Darauf tut man das Gericht auf eine Schüssel und einen Reistrand darum. Auch kann man Pilsauce dazu geben.

Hasenpastetchen. Man bereite Hasenpfeffer, lege die Hasenstückchen heraus und lasse sie erkalten, passiere die Sauce und stelle so viel als man zu den Pastetchen gebraucht in einer kleinen Kasserole zur Wärme. Das Fleisch, von welchem die Knöchlein entfernt worden, schneide man in schöne Würfelchen, lasse sie in der heißen Sauce samt gekochten Morcheln aufkochen, ohne die Stückchen zu verrühren und fülle es sehr heiß in die warmen Pastetchen.

Kalbsbraten. Um Kalbsbraten recht zart und saftig zu machen, bereitet man ihn auf folgende Weise: Ein ganzer Schlegel oder ein Stück davon wird gut gehäutet, gesalzen und fein gespickt. Dann läßt man in der eisernen Bratpfanne in reichlicher Butter (man kann auch etwas Fett darunter nehmen) Zwiebel gelbbraun werden, tut den Braten hinein und läßt ihn 1—1½ Stunden in der Röhre braten, währenddem man ihn sehr oft mit dem eigenen Saft begießt. Doch darf man ja nichts angießen und erst, wenn der Braten fertig ist, wird die Sauce mit saurem Rahm abgezogen.

Fleischresten in Einmachsauce. Man schneidet die Reste in nette, gleichmäßige Stücke, schwißt feinge-

geschnittene Zwiebeln in gutem Fett, gibt das mit Salz und etwas Paprika durchstreute Fleisch hinzu, läßt es einige Minuten anrösten, stäubt es ganz leicht mit Mehl und gießt es mit Fleischbrühe oder nur heißem Wasser und ebensoviele gewöhnlichem Weißwein auf, läßt das Ganze zusammen einmal aufkochen und kräftigt die Sauce mit etwas Maggi.

Kastanien-Kompott. Vorbereitete Kastanien gebrüht und geschält gibt man auf eine Platte. Nun nimmt man 75 Gr. Zucker in ein Pfännchen, läßt ihn während stetem Rührens hellgelb werden und löst dies dann mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein ab, fügt noch ein Stückchen Vanille oder Zimmt hinzu und kocht die Kastanien noch, bis sie weich sind, doch dürfen sie nicht zerfallen; sie können kalt oder warm zu Tisch gegeben werden.

Saure Eier. Man schlägt die Eier einzeln in die steigende, sich bräunende Butter, salzt sie etwas und legt sie, sobald das Weiße geronnen ist, in eine tiefe Schüssel. Vorher hat man einen Eßlöffel Mehl in Butter schön gelb gemacht, dies mit Fleischbrühe oder Wasser und Fleisch-Extrakt abgelöscht, mit 1 Glas Wein, 1 Löffel Senf, etwas Salz, gestoßenem Zucker und 2 Löffel Essig gewürzt und gießt die Sauce dann über die Eier.

Gesundheitskudeln. 60 Gr. süße Butter, 125 Gr. gestoßener Zucker, 3—4 Eier, $\frac{1}{2}$ gehackte Zitronenschale, der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, 250 Gr. gesiebtes Mehl, 10 Gr. Backpulver. Die Butter wird schaumig gerührt, der Zucker, die Zitronenschale und die Eigelb nach und nach beigelegt und während 30 Minuten schaumig gerührt. Dann wird das Mehl mit der Milch (erstes gesiebt und letztere löffelweise) abwechselnd hineingegeben, der Zitronensaft beigelegt, das Backpulver hineingesiebt, der steife Eier Schnee darunter gezogen, alles in die gut ausgestrichene und ausgebreitete Form gefüllt und bei mittlerer Hitze während $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Ofen gebacken.

Zitronentorte. 6 große oder 7 kleinere Eier, 300 Gr. gestoßener Zucker, die halbe gehackte Schale und der Saft einer Zitrone, 150 Gr. Mehl. Die Eigelb werden mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Saft derselben während $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt. Dann wird abwechselnd das Mehl hineingesiebt, der steife Eier Schnee darunter gezogen, alles in die gut ausgestrichene und ausgebreitete Form gefüllt und bei mäßiger Hitze während $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im Ofen gebacken.

Schnell zu bereitende Art. Eigelb, Zucker und Zitrone werden mit einander verklopft, das Mehl mit dem steifen Eier Schnee ebenfalls abwechselnd darunter gezogen, 7 Gr. Backpulver hineingesiebt und im übrigen gleich verfahren. Basler Kochschule.

Schwimmende Insel. Nimm einen Eßlöffel Himbeergelée, einen Eßlöffel voll Johannisbeergelée und das Weiße von zwei Eiern. Es wird nun alles zusammen so lange geschlagen, bis ein Eßlöffel darin stehen bleibt; dann wird die Insel in eine Schüssel getan, steifer Rahm ringsherum gegeben und das Gericht als Nachtisch serviert.

Weihnachtsgebäck.

Feine Leckerli. Lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zergehen, gib 1 Pfund feinen Zucker dazu, den man auf dem Feuer mit der Butter hellbraun röstet, dann gib die Masse in eine Schüssel, schlage 4 ganze Eier dazu, rühre immer nach rechts, dann gib einen kleinen Theelöffel Hirschhornsalz, einen Theelöffel gestoßene Muskatblüte, einen Theelöffel gestoßene Nelken, einen Theelöffel Piment, zwei Theelöffel gestoßenen Zimmt und drei Theelöffel Anis dazu. Löffelweise muß nun so viel Mehl beigegeben werden, bis man den Teig auswollen kann. Man rädelt dann beliebige Stücke aus, gibt sie auf ein gewichenes Blech, bestreicht die Leckerli mit Bier und bäckt sie hell.

Basler Brauns. 3 Eier werden mit 500 Gr. Zucker 20 Minuten gerührt, 3 Löffel Zimmt, 2 Löffel Rirch, 125 Gr. geriebene Chocolate und 500 Gr. geschälte, geriebene Mandeln eingerührt, der Teig ausgewellt, mit Förmchen ausgestochen und bei schwacher Hitze gebacken.

Aniskräbeli. 375 Gr. Zucker werden mit 4 zu Schnee geschlagenen Eiweiß oder mit 3 kleinen ganzen Eiern 20 Minuten gerührt, Anis nach Belieben beigegeben und 350 Gr. Mehl darunter gewirkt, fingerdicke und ebenso lange Stengelchen geformt, einige Einschnitte gemacht, die Kräbeli eingebogen und bei mittlerer Hitze gebacken oder man wellt den Teig aus, drückt das Gutemodell fest auf und schneidet aus.



Vorliebe für rohe Eier und rohes Schabfleisch nicht empfehlenswert! Es gibt Leute, die rohe Eier und rohes Fleisch — letzteres geschabt oder gehackt — vorziehen. Das ist deshalb nicht empfehlenswert, weil wissenschaftlich festgestellt wurde, daß rohes Eiweiß schwerer verdaulich ist als gekochtes. Führt man dem Magen rohes Eiweiß zu, so muß er zunächst auf chemischem Wege die Aufgabe lösen, die sonst das Feuer und die Hitze beim Sieden der Eier und des Fleisches übernehmen, d. h. er muß das rohe Eiweiß erst besonders verarbeiten, ehe der eigentliche Verdauungsprozeß beginnen kann. Der Genuß von rohem Eiweiß hat den doppelten Nachteil, daß einmal der Magen ohne Grund zu einer Mehrarbeit gezwungen wird und daß ferner, da die Zeit, während welcher Eiweiß im Magen bleibt, eine gegebene ist, durch die verzögerte Verdauung die genossene Menge sehr wahrscheinlich nicht so vollständig für das Blut und die Ernährung des Körpers ausgenutzt wird, als es bei gekochtem Eiweiß der Fall gewesen wäre. Selbst ein hartgekochtes Ei, ganz klein geschnitten oder sehr gut gehackt und tüchtig gekaut, ist leichter verdaulich als ein rohes.

Die etwa nach dem Genuß eines hartgekochten Eies sich einstellenden Verdauungsbeschwerden haben bei sonst normalen Verhältnissen ihre Ursache einzig und allein in der ungenügenden Zerkleinerung, als deren Folge der geschluckte größere Bissen von dem Magensaft nicht genügend zerlegt (aufgelöst) werden kann. Was für das Eiweiß des Hühnereies gilt, trifft auch für das in den kleinen Muskelfasern des Fleisches aufgespeicherte Eiweiß zu. Rohes Fleisch ist weniger verdaulich als in richtiger Weise gekochtes und gebratenes, obschon man früher anderer Ansicht war. Schweiz. Bl. f. Gesundheitspfl.



Die Wiederbelebungsversuche bei Erfrorenen müssen mit der größten Vorsicht angestellt werden, die Erwärmung darf nur ganz allmählig geschehen. Bringt man Erfrorene gleich in warme Räume, so gehen sie sicher zu Grunde. Man trage den Verunglückten vorsichtig in einen geschlossenen, aber kalten Raum und entkleide ihn vorsichtig (durch Aufschneiden), damit man nicht die steifen Glieder zerbreche. Ist Schnee da, so bedecke man den ganzen Körper damit. Wo nicht, so bedecke und reibe man den Patienten mit kalten nassen Tüchern, kaltem Sand oder setze ihn in ein eiskaltes Wasserbad. Abwechselnd macht man künstliche Atembewegungen. Wenn sich selbständige Atembewegungen einstellen und die Glieder biegsamer werden, dann trägt man den Patienten in ein mäßig gewärmtes Zimmer, deckt ihn leicht mit kalten Decken und darf erst ganz allmählig zum Reiben mit warmen Tüchern übergehen und das Zimmer wärmer heizen lassen. Dann versucht man durch Niesmittel (Salmiakgeist, Aether, Hoffmannsche Tropfen, zerschnittene Zwiebeln) und leichte innere Reizmittel (leichten kalten Wein, kalten Kaffee, Suppe)

das Bewußtsein wieder zurückzurufen. In derselben Weise verfährt man, wenn nur einzelne Körperteile erfroren sind. Bleiben dieselben trotz der vorsichtigen Behandlung gefühllos, blau, schwellen an, bekommen Brandblasen, dann ist die größte Gefahr vorhanden, daß sie brandig werden, absterben. Durch Bindeneinwicklung und hohe Lage (Schwebe) kann diese Gefahr bisweilen noch abgewendet werden. Nach Esmarck.

Kinderpflege und -Erziehung.

Lerne deine Kinder sparen. Wo nichts ist, da kommt auch nichts hin! hört man oft verächtlich sagen. Ganz gewiß, wenn man nämlich faul ist und nichts hinlegt. Wer es aber zu etwas bringen will, braucht nur einen Pfennig hinzulegen, und ehe er es sich versieht, ist der Taler schon daneben. Jeden Tag 10 Rappen gepart und angelegt, gibt nach 20 Jahren ein Kapital von 1000 Franken. Gib daher deinem Kinde dann und wann einige Rappen oder laß es sie sich verdienen; dann halte darauf, daß es spart. Vor allem müssen die Kinder von der üblen Gewohnheit des Naschens abgehalten werden. Wirksam für die Erziehung zur Sparsamkeit ist auch das Sammeln von verwertbaren Abfällen, deren es in jedem Haushalte gibt; die Kinder lernen dadurch, nichts Geringes zu verachten. Wie viele junge Leute im Alter von 18—20 Jahren verdienen ziemlich viel, denken aber nicht daran, etwas für später zurückzulegen oder an die Eltern abzugeben; sie haben es von früh an nicht gelernt. Sie werden dann ärgerlich, wenn man sie daran erinnert und es klingt ihnen unangenehm in den Ohren, wenn vom Sparen die Rede ist.

Blumenkultur und Gartenbau.

Herbstaaten im Gemüsegarten. Es gibt einige Gemüsearten, die gegen Frost fast unempfindlich sind und die man daher schon im Spätjahr und Winter bei frostfreiem Boden aussäen kann ohne Nachteil. Dazu gehören die harten Zwiebelsorten, die Möhren, Carotten und Schwarzwurzeln. Letztere sind eines der feinsten Gemüse und es ist nur zu bedauern, daß dieselben bei uns nicht mehr angebaut werden. Auf dem Markt, wie namentlich auch in Gemüse-Konserverfabriken finden sie zu höchsten Preisen stets guten Absatz. Der bescheidene Raum unseres Blattes gestattet es leider nicht, eine einläßliche Anleitung über deren Anzucht, Kultur und Vermehrung zu geben. Dagegen ist Herr A. Gasser in Dießenhofen gerne bereit, gegen Einsendung von 1 Fr. in Briefmarken jedermann hierüber gründlichste Belehrung zu geben.

Zum Bleichen der Endivien im Winter. Um das Bleichen der in Kellern oder Gruben aufbewahrten Endivien zu vervollkommen, sie zarter zu machen, nehme man eine Anzahl der zunächst zum Verbrauch bestimmten Pflanzen, pflanze sie in eine Kiste, deren Boden mit Erde bedeckt ist, gieße sie an, lege den Deckel auf und stelle nun die Kiste an einen erwärmten Ort, wie die Küche und dergleichen. Die Endivien werden auf diese Weise viel zarter.

Am Obstgärten vor Reif zu schützen ist in Amerika ein neuer eigener Behälter konstruiert worden. Derselbe hat etwa einen Quadratmeter Oberfläche und zirka 15 cm über dem Boden des Behälters ist ein Drahtgitter aufgespannt, auf welches eine dicke Schicht Stroh und Dünger gepackt wird, die man durch Zusetzung von Wasser aus dem Behälter stets feucht hält. Unten im Boden des Behälters ist ein Loch angebracht,

mit einem Ventilator, der durch die Räder des Wagens, worauf Lonne und Behälter stehen, in Bewegung gesetzt wird. Hierauf brennt man unter der Stroh- und Düngerschicht Theer an, und der Luftzug verursacht ein solch starkes Feuer, daß man fortwährend Wasser zusetzen muß. Sobald sich der Wasserdampf in der kälteren Luft verteilt, bildet sich ein dichter Nebel, der in wenig Minuten große Flächen Land einen Meter hoch bedeckt. Der Nebel ist so dicht, daß die Pferde, die den Wagen ziehen, durch den Hauptweg der Obstanlage geführt werden müssen.

Tierzucht.

Eine Goldgrube für den Bienenzüchter. Laut „Prakt. Wegweiser, Würzburg“ ist der Bockharaklee für alle Bodenarten, die sich für sonstige Kulturen nicht eignen, zu empfehlen. Je öder und unfruchtbarer der Boden, desto honigreicher die Blüten dieser bescheidenen Pflanze. Für den Bienenzüchter bildet sie eine wahre Goldgrube. Der Bockharaklee (Melilot alb. altissim.) ist eine der besten Honigpflanzen, die sowohl im Lehmboden als im Sandboden, in feuchter wie in trockener Erde gedeiht. Je nach der Bodenart erreicht er eine Höhe bis zu drei Metern, ist sehr verzweigt und trägt eine Unmasse von Blüten, oft mehrere Tausende. Man sät diese Kleeart vom Oktober bis April. Im ersten Jahre blüht er nicht, liefert aber Ende September ein reiches, nahrhaftes, 60 bis 70 Cm. hohes Futter. Im zweiten Jahre blüht er von Mitte Juli bis Mitte August und ist vom Morgen bis Abend von Bienen belagert. Will man die Honigernte länger ausdehnen, so mäht man im April oder Mai einen Teil des Klees ab, was ein prächtiges, saftiges Futter für das Rindvieh abgibt. Der Nachwuchs blüht dann im August und September. Der nach dem Verblühen geerntete Klee eignet sich nicht mehr gut zu Futterzwecken, gibt aber eine wertvolle Streu, während die dicken Wurzeln im Boden faulen und diesen als treffliches Düngemittel verbessern. Wo der Bockharaklee einmal angebaut gewesen ist, braucht er nicht mehr nachgesät zu werden, da so viel Körner ausfallen, daß eine Nachsaat nicht mehr notwendig ist.

Ein vorzügliches Huffett für spröde Hufe bei Pferden: 1 Teil gelbes Wachs, 2 Teile Rindstalg und 3 Teile ungereinigten Fischthran werden über gelindem Feuer zusammengeschmolzen und die Hufe damit eingesalbt. Soll die Salbe schwarz werden, so setze man etwas Kienruß bei, aber nicht zu viel, damit sie nicht zu dick werde und gut in den Huf eindringt. -r-

Frage-Sche.

Antworten.

81. Sie tun am besten, das Kleid in einer chemischen Waschanstalt waschen zu lassen. Sie haben dadurch eine Ausgabe von ca. 5 Fr. zu gewärtigen, sind aber sicher, daß das Kleid in tadellosem Zustand wieder in Ihre Hände gelangt.

81. Zum Waschen von weißem Kaschmir bereitet man eine aus 8 Litern Regenwasser und ca. 60 Gramm Clain-Seife bestehende Lauge, die, nachdem sie auf dem Feuer gut verrührt wurde, gleichmäßig in zwei Gefäße gegossen wird. In den einen Teil, der so heiß sein muß, daß man die Hand nicht hineinhalten kann, gibt man auf je ein Liter Wasser einen Theelöffel gepulverten Borax und arbeitet den Stoff mit zwei Holzkellen gut darin durch, wirft ihn dann in die andere, nun bereits abgekühltere Lauge und wäscht ihn mit den Händen nach. Beim Ausdrücken ist ein Wringen zu vermeiden; auch

trocknet man den Kaschmir gern möglichst schnell, zuerst zwischen dicken Leinentüchern und plättet ihn noch ein wenig feucht auf der linken Seite.

82. Aus eigener Erfahrung rate ich Ihnen folgendes Mittel gegen Frostbeulen an. Verlangen Sie beim Metzger Schweinsgalle und lassen Sie solche über Nacht gefrieren. Nachher wird sie aufgelöst und die Frostbeulen täglich mehrere male damit bestrichen. Die Galle muß man auf den Händen trocknen lassen. Dieses Mittel wirkt ausgezeichnet.

82. Die Frostbeulen behandeln Sie folgendermaßen: Tauchen Sie 4 bis 5 mal täglich die Hände in 10° R. Wasser und reiben Sie dieselben dann tüchtig. Sie können auch einige mal in der Woche Handdampfbäder nehmen mit nachfolgender kühler Abwaschung der Hände. Allgemeine Hautpflege durch häufige warme Vollbäder ist sehr zu empfehlen.

83. Da kann ich Ihnen Rat erteilen, d. h. eher meine Lehrmeisterin, Susanna Kübler, die Verfasserin von „Das Hauswesen in seinem ganzen Umfange“. Es wäre nach ihren Ausführungen der Genuß folgenden Wildes und Geflügels in den Wintermonaten verboten:

Im Oktober: Hirschwildbret vom 15. Oktober an; Wildbret von Rehgeißen; Salm. — November: Wildbret von Hirschen; Salm, Forellen, Krebse. — Dezember: Wildbret von Hirschen, Wildbret von Rehgeißen; Salm, Forellen, Krebse. — Januar: Wildbret von Rehgeißen und vom Hochwild, Rebhühner; Salm, Forellen, Krebse. Februar: Hirsch- und Rehwildbret, Hasen, Rebhühner; Forellen, Krebse.

85. Sie finden in der heutigen Nummer unter Rubrik „Rüch“ das Gewünschte.

Fragen.

86. Auf welche Weise kann man Kinder am besten vor Ansteckung hüten? Die Diphtherie herrscht leider in unserer Gegend und es ist mir schrecklich zu Mute, wenn ich denke, daß meine beiden 3- und 4-jährigen Kinder auch davon befallen werden könnten. Herzlich bittet um guten Rat

Bauersfrau in M.
87. Ist es besser, wenn eine Mutter den Kindern sagt, wie es sich mit dem Christkind verhält, oder soll sie es lieber lange in dem Glauben lassen, daß es wirklich jedes Jahr auf die Erde kommt und gute Kinder beschenkt? Mein aufgewecktes 5-jähriges Mädchen fragte mich kürzlich, warum denn die guten armen Kinder fast nichts bekommen und die reichen so viel. Das machte mich stutzig. Bitte, liebe Leser und Leserinnen, teilt mir eure Erfahrungen auf dem Gebiete mit. Junge Mutter.

88. Existiert kein erprobtes Mittel für Schwabenkäfer? Wir sind auf Oktober unglücklicherweise in ein Logis geraten, wo es von dem Ungeziefer wimmelt. Es nimmt mir der Umstand ganz die Freude an der sonst so schönen Wohnung.

89. Ich möchte gerne zu Weihnachten meiner verheirateten Schwester einen hübschen Blumentisch machen und denselben auch gerade mit Blattpflanzen besetzen. Welches sind nun die billigsten und ausdauerndsten Zimmerpflanzen? Mein Kapital reicht leider nicht weit. Bitte gebt guten Rat einem ganz unerfahrenen Jüngling.

90. Gibt es kein Mittel, um Flecken von Farbe, Tinte u. dgl. von polirten Möbeln zu entfernen? Ich habe schon manches umsonst probirt. Vielen Dank für allfällige Auskunft.

Filzfabrik Wyl A.-G., Wyl

Ot. St. Gallen.

Confectionsfilze für Regenmäntel, Pelerinen, Unter-
röcke; Filze für Gallerien, Portièren, Tischteppiche,
Wagendeckchen, zu Stickereien, Bügelteppichen etc.
Mustersendungen gerne zu Diensten. (W 505) (H-56-G)

Carpentiers Haushaltungs-

Buch (W 705)

ist wegen seiner Uebersichtlichkeit und Einfachheit das beliebteste Haushaltungsbuch. Ausgaben à Fr. 2. — und Fr. 3. —.

Zu beziehen durch die meisten Papierhandlungen. (H 5423 Z)

Verlag von

Paul Carpentier,
Bücherfabrik, Zürich.

Wo nicht erhältlich, liefere direkt.



Das beste Mittel

zur gänzlichen Ausrottung der so lästigen Schwabenkäfer und Wanzen versendet à je Fr. 2 unter Garantie vollständiger Ausrottung

Z. Urech, Buchdrucker,
Brunnegg bei Lenzburg.
— © Zeugnisse franko zu Diensten. — ©

Flu ms (St. Gallen), 12. Juli 1898.

Herr Urech, Buchdrucker!

Ich muß Ihnen die erfreuliche Mitteilung machen, daß ich jetzt von den so lästigen Schwabenkäfern gänzlich befreit bin. Ich habe schon so viele Mittel gegen diese Tiere angewandt und ich habe sie nicht gänzlich ausrotten können, aber mit Ihrem Käfermittel 2 Dosen bin ich gänzlich befreit worden, und ich werde es jedem meiner Kollegen bestens anempfehlen.

Joh. Gerle, Groß- und Kleinbäckerei.



Ist die beste.

(W 587)

Berner Halblein

stärkster naturwollener Kleiderstoff für Männer und Knaben,

Berner Leinwand

zu Frauenhemden, Leintüchern, Hand-, Tisch- und Küchentüchern zc. bemustert

Walther Gygax, Fabrik,
in Bleienbach.

50 Operetten- Potpourris

für Klavier 2händig, in eleganten Bänden, bei Einsendung von Fr. 4.— liefert franko Verlag Reinhardt, Waffenplatzstrasse 41, Zürich II.

Brillant-Seife

wird von jeder sparsamen Hausfrau gebraucht, welche darauf sieht, bei bestmöglicher Schonung eine blendend weisse Wäsche zu erhalten. Schlechte Seifen machen die Wäsche brüchig und ruinieren sie schliesslich vollständig. Verlangen Sie Gratis-Musterstücke.

(W 598) (H 1200 Q)