

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

Band: 8 (1901)

Heft: 9

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: 14.03.2025

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

Haushälterischer Ratgeber

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumentultur, Gartenbau und Tierzucht.

Herausgegeben unter Mitwirkung tüchtiger Mitarbeiter von Frau E. Coradi-Stahl in Zürich.

Abonnementpreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Bäderstrasse 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen. — Insertionspreis: Die einspaltige Petitzeile 25 Cts., bei Wiederholungen Rabatt.

Nr. 9. VIII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
22 Nummern.

Zürich, 11. Mai 1901.

— Mut! —



Keiner kann im leichten Spiel
Dieses Lebens Preis erringen;
Fest ins Auge fall' Dein Ziel
Bis die Pulse höher schwingen,
Und sich Dir an Fuß und Hand
Wieder straff die Sehne spannt.

Und so wandre Schritt für Schritt
Den Gefahren kühn entgegen,
Hoch das Haupt und fest den Tritt
Und im Herzen Gottes Segen;
Auf der Stirn des Kampfes Schweiß,
So gewinnest Du den Preis.



Maitrank.

Prinz Waldmeister, wer kennt ihn nicht, den zierlichen Waldgejellen mit den helleuchtenden Sternenaugen. *Asperula odorata*, das wunder-same Kräutlein, das duftlos unter seinen Waldgenossen steht und erst, wenn es gebrochen, mit würzigem Geruch die Luft erfüllt, als wäre dieser Duft seine Seele, die dem welken Körper entflieht.

Im Mai, da sammeln sich die Menschen hoch-erfreut um gold'nen Weins und goldner Lieber-Sabe, Prinz Waldmeister tritt die Brautfahrt an zur Prinzessin Nebenblüt':

„Gi, welch duftig, jählich, herzig Bärchen!
Welch' womiglicher süßer Geisterbund.“

Und um die Stirne tanzt im Wirbelweh'n
Die Nebenfürstin und ihr grüner Schäfer.“

Wohl manchem, der ihn fesseln möchte, den holden Duft der Maibowle, der schnell wie der Mai entschwindet, wird es willkommen sein, wenn ich ihm die Zauberformel mitteile, mit der er den

Waldgeist in Bande schlägt, auf Flaschen zieht und ihn zwingt, zu jeder Jahreszeit dem Rheinwein den Maiblumenduft zu erteilen.

Der solche Zauberkraft vermag, ist ein Traubensohn des Südens, ein starker, feuriger Geselle, wird gewöhnlich „Madeira“ genannt, ist aber Spanier von Geburt, denn längst ist die Rebe durch den bösen Weinpilz von der schönen Insel Madeira vertrieben worden.

Ehe der Waldmeister noch seine Blütenaugen erschlossen, bringt man einen Teil (dem Gewichte nach) des frisch gepflückten Krautes in ein weites, verschließbares Glas und gießt darauf etwas mehr als noch einmal so viel Madeira, stellt dann das zugedeckte Gefäß zwei Tage lang an einen mäßig temperirten Ort — etwa in die Sonne — preßt darauf durch ein reines Leinenläppchen nicht zu stark aus und filtriert die erhaltene Maitrank-essenz.

Um mit dieser Essenz, die sich in gut verkorkten Flaschen lange Zeit hindurch gut hält, mit gesüßtem Rhein- oder Moselwein Maitrank zu bereiten, gießt man nach Maßgabe des Geschmacks geringe Quantitäten derselben zum Wein.

Doch nicht allein aus frischem Kraut läßt sich Maitrank bereiten, das ferne Indien sendet uns eine Bohne, die denselben Riechstoff wie der Waldmeister enthält. Es ist dies die allen Schnupfern wohlbekannte Tonkabohne.

Der Riechstoff in beiden ist ein eigentümlicher kampferartiger Körper, das Cumarin, in den Tonkabohnen, wenn sie nicht zu alt sind, in kleinen, schneeweißen Kriställchen sichtbar werdend, wenn man die Bohne spaltet.

Das Cumarin bildet übrigens auch im Wesentlichen den Wohlgeruch des Heu's und unter den Grasarten unserer Wiesen ist wiederum das Ruchkraut (*Antoxantum odoratum*) hauptsächlich durch einen ziemlich bedeutenden Gehalt an Cumarin ausgezeichnet.

Um aus Tonkabohnen Maitrankeßenz zu bereiten, behandelt man einen Teil der zerschnittenen Bohnen mit acht Teilen sehr reinem, fuselfreiem, 36gradigem Weingeist ganz wie oben angegeben; nur daß man es sieben Tage hindurch an einem kühlen Orte stehen läßt.

L. Marbach.



Zur Mottenplage.

Ueber Mottengefahr und ihre Vorbeugung schreibt ein bewährter Fachmann folgende Zeilen, die allen Hausfrauen willkommen sein werden: „Als Fachmann, dem vierzigjährige Erfahrungen zur Seite stehen, kann ich nur sagen, daß die Motten sich aus Tabak, der oft zu ihrer Vertreibung empfohlen wird, nichts machen. Im Vertrauen auf dieses und andere vermeintliche Schutzmittel haben viele Pelzbesitzer, die Tabak, Zuchten, Pfeffer, Kampfer, Kienholz oder Waldmeister u. a. ihrem Pelzwerk beilegen, des öftern schweres Lehrgeld zahlen müssen. Wenn, durch günstige Verhältnisse beeinflusst, Woll- und Pelzsachen unversehrte blieben, sind genannte Beilagen nicht schuld daran. Unachtsame wissen es auch oft nicht, daß Motten im Pelzwerk sind, vielmals verfilzt das abgenagte Haar sich und bleibt hängen.

Kunden, die mich baten, ihnen im Vertrauen zu sagen, welche Mittel gegen Motten ich verwende, waren ungläubig und beleidigt, wenn ich ihnen „anvertraute“, daß nur Reinlichkeit und der Klopstock die Motten im Zaum hielten. Für diese Offenheit habe ich manchen scheelen Blick, auch bissige Reden hinnehmen müssen; für geheimnisvolle Aufschneiderei aber wäre mir Dank und Handgedruck geworden. Die Menschen sind nun einmal so, ein bißchen Geheimthun muß dabei sein.

Ich behaupte: es giebt kein Schutzmittel gegen Mottenfraß, das die Schönheit und Dauerhaftigkeit des Pelzwerks nicht beeinträchtigt oder die Gesundheit, mindestens das Wohlbefinden des Trägers nicht benachteiligt, außer sorgfältige Behandlung, Reinlichkeit und sachgemäße Aufbewahrung.

Die Motte — mancherorts auch „Schabe“ genannt — ist ein Dämmerungsfalter, verschieden in Farbe und Zeichnung, jedoch immer silber- und hellgrau schillernd, 9—14 Millimeter lang. Die fliegende Motte schädigt nicht mehr; da sie aber möglicherweise noch Trägerin von Mottenbrut (Eiern) ist, so muß man auch die fliegende Motte zu vernichten suchen. Es genügt nun aber nicht, daß die halbe Familie bei Erscheinen einer Motte aufschreit: „ne Schab, 'ne Schab!“ und dann drei Paar Hände zugleich danach patzchen, denn befände die Motte sich in der Luftlinie zwischen zwei Händen, würde der Luftdruck sie sicher heraustrreiben; man neße die Hand und greife nach der Motte und sie wird fast immer leben bleiben. Dann sehe man bei der Reinigung von Kisten und Kästen, Schränken und Garderobezimmer unter die

Deckel und Decken. Die aus den Eiern entstandene Made, ein kleines, 10 Millimeter langes Würmchen mit dunkelbraunem Köpchen — der eigentliche Zerstörer des Pelzwerkes — umgiebt sich, nachdem sie sich genügend herausgefressen hat, mit einem röhrenartigen Kokon und hat alsdann das Bestreben, zur Ueberwinterung sich möglichst hoch aufzuhängen; wenn nun eine Zwischenstation Gelegenheit dazu nicht bietet, so geht die Wanderung bis unter die Zimmerdecke. In Garderoberräumen, die ja meistens unterm heißen Dach sind, kann man denn auch oft die Decken mit Mottenlarven reich behangen sehen. In den Kleiderschränken kriecht die verpuppte Made mit Vorliebe in die Wurmlöcher des wurmstichigen Holzes, so daß nur der aufmerksame Beobachter ihr Vorhandensein herausfindet. Also ihr Hausfrauen, nicht nur Boden und Schäfte gepuzt, sondern auch unter die Bretter, Deckel und Decken geguckt.

Der Frühling erweckt auch die erstarrte Mottenlarve zu neuem Leben; der fertige Schmetterling kriecht aus seiner Hülle und tummelt sich so gegen Abend im ganzen Hause herum und legt seine Eier an alles ihm Erreichbare ab. Den Eiern entschlüpfen Maden, welche ihr Zerstörungswerk sofort beginnen, aus diesen werden Larven, aus Larven wiederum Schmetterlinge und der Rundlauf ist hergestellt bis an das Ende aller Tage.

Nun einige Winke über Erhaltung und Schönhaltung des Pelzwerks: Alles „Sonnen“ ist dem Pelzwerk schädlich; man lüfte es im Schatten an trockenen bedeckten Tagen, klopfes sorgfältig aus und kämme es mit einem stumpfen Metall- oder Hornkamm, der aber ganz frei von Schmutz und Fett sein muß, packe es dann in einen gutschließenden Behälter und verwahre diesen an möglichst kühlem, trockenem und dunklem Ort. Das Beilegen von Kampfer ist zu unterlassen; derselbe nützt zu nichts, er schadet nur, indem er das Haar spröde macht und die Farbe bleicht. Wie eingangs bemerkt, sind auch alle anderen Beilagen unnötig. Die Pelzmotte frißt nicht das Haar, sie beißt es nur durch, um zu der Haarmurzel zu kommen, welche sie aus der Haut herausnagt; daher erklärt es sich, daß, wenn neues und altes Pelzwerk bei einander lag, das neue bei Mottenschaden stets mehr mitgenommen war, als das alte, ausgetrocknete und dem Kürschner dann mit Unrecht der Vorwurf gemacht wird, das Pelzwerk sei neu schon mit Motten behaftet gewesen. — Die Klage über jetzt häufigeres Vorkommen der Motten hat ihren Grund in der ununterbrochenen Warmhaltung der Wohnungen durch Dauerbrandöfen; die Motte richtet sich nicht nach dem Kalender, sondern nach dem Thermometer.

Sorgsame Hausfrauen, die nach obiger Hinweisung verfahren und in der heißen Jahreszeit alle 4 bis 6 Wochen nach dem Pelzwerk sehen, können es selbst verwahren. Oftmals aber kommen Sommerreisen, Krankheit, Besuch u. a. dazwischen und es unterbleibt das Nachsehen; oft auch müssen

die Wintersachen sich mit einem bescheidenen, ver-
geffenen Winkel begnügen und dem Sommerstaat
Platz machen; deshalb ist es immer besser, man
giebt, wo es möglich ist, einem guten Kürschner
das Pelzwerk in Verwahrung. Die verhältnismäßig
geringen Kosten werden durch sachgemäße Behand-
lung und dadurch erhaltene Schönheit und Dauer-
haftigkeit des Pelzwerks reichlich aufgewogen.

H. L.



Die Kaffeezubereitung.

Nach Dr. A. Karsten.

Man sollte meinen, daß die Einfachheit der
Kaffeebereitung von vornherein einer großen Ver-
schiedenheit darin Grenzen ziehe. Indes ist dies
nur bis zu einem gewissen Grade der Fall. Das
Kaffee-Aroma und seine nervenerregende Wirkung
ist allerdings an eine bestimmte Behandlungsweise
der Bohnen gebunden, aber schon die den verschie-
denen Völkern in ungleichem Maße inwohnende
körperliche und geistige Veranlagung bedingt Ab-
stufungen in der Bereitung, die bei derselben Kaffee-
sorte eine erstaunliche Mannigfaltigkeit im Geschmack
des Getränkes hervorzubringen vermag.

Ein minderwertiger amerikanischer Kaffee z. B.,
den 10—12 Jahre lang lagern zu lassen der
Eigentümer Geduld und Mittel genug besitzt, wird
nach Ablauf dieser Zeit dem besten arabischen an
Wohlgeschmack gleichkommen. Die rohen Bohnen
bedürfen einer gewissen Nachreife, um ihr Aroma
vollständig entwickeln zu können. In Arabien rech-
net man als Minimum drei Jahre darauf. So-
gar jede Hausfrau, sagt Dr. Boehnke-Reich, kann
Kaffeebohnen geringer Qualität durch folgendes ein-
fache Verfahren in einen trefflichen Kaffee verwan-
deln. Man setzt die Bohnen im Sommer auf
flachen Hüden mehrere Monate hindurch den Sonnen-
strahlen aus. Oder man übergießt sie mit kochen-
dem Wasser, läßt dasselbe über ihnen erkalten,
gießt es ab, wiederholt das Uebergießen noch ein-
mal und trocknet die Bohnen dann in mäßiger Hitze.
Das heiße Wasser sowohl als die Sonnenstrahlen
entfernen solche Stoffe, welche dem Kaffee sonst
einen üblen Beigeschmack geben können, ohne jedoch
von seinen wertvollen Bestandteilen etwas auf-
zulösen.

Dem Rösten muß, um unangenehmem Beige-
schmack vorzubeugen, eine gründliche Reinigung vor-
angehen. Die Bohnen werden auf einem großen
Tische ausgebreitet und von kleinen Steinen, sowie
sonstigen zufälligen Beimischungen befreit. Dann
verabreicht man ihnen in einem tiefen Gefäß ein
gehöriges kaltes Wasserbad, womit ein kräftiges
Frottieren der einzelnen Bohnen verbunden ist; in
einem Siebe müssen sie danach gut ablaufen. Dann
läßt man sie in ein großes, sauberes Tuch rinnen,
das von zwei Personen an den Zipfeln gefaßt wird.
Hier rollt man sie so lange umher, bis sie zwar

nicht alle Feuchtigkeit, aber doch den Wasserüber-
schuß los geworden sind.

Viele befürworten eine solche Reinigung der
Bohnen kurz vor dem Brennen, damit sie für diesen
Prozeß noch etwas feucht sind. Jedenfalls muß
man dabei die Vorsicht beobachten, den Kaffee nicht
zu lange dem Wasser auszusetzen, was ebenfalls
eine Beeinträchtigung des Geschmacks, seine Ver-
wässerung zur Folge haben würde. Ferner bringt
das Rösten nicht immer das volle Aroma des
Kaffees zum Vorschein. Eine große Anzahl Haus-
frauen und Köchinnen sind leider der Ansicht, daß
der Kaffee um so besser sei, eine je dunklere Farbe
durch das Brennen erzielt wird. Der Kaffeekenner
begegnet dann auch zu seinem Leidwesen häufig
genug tiefschwarzen Bohnen, die eher verkohlt als
geröstet sind und weder Aroma noch nervenerregen-
des Kaffein enthalten. Dem läßt sich nur durch
ein rasches und gleichmäßiges Brennen vorbeugen.
Allerdings darf man auch nicht in das entgegen-
gesetzte Extrem verfallen und die Bohnen zu schwach
rösten; das Kaffein kann sich dann nicht unter der
Schale entwickeln und sie behalten demzufolge einen
rohen Geschmack. Leider stellt die Form unserer
modernen Kaffeetrommel dem gleichmäßigen Brennen
ein Hindernis entgegen. Hierzu kommt noch, daß
das von den Bohnen ausgeschwitzte Fett sich an
die Wände dieses Behältnisses ansetzt. Da man
es von dort schlecht entfernen kann, nimmt es mit
der Zeit einen ranzigen Geschmack an, der sich
dann dem nachfolgenden Kaffee mitteilen muß.
Sachverständige empfehlen daher, den Kaffee lieber
in flachen Gefäßen, sogenannten Grapen, über die
sich ein fest schließender eiserner Deckel stürzen
läßt, zu brennen. Giebt man sich die Mühe, das
Feuer unter dieser Vorrichtung sorgfältig zu regu-
lieren und die Bohnen mit einem hölzernen Löffel
ständig zu rühren, so wird das Resultat ein gleich-
mäßig gerösteter, kastanienbrauner Kaffee sein.

Nach dem Rösten ist schnelle Entfernung der
Bohnen aus dem eisernen Behältnis geboten. Sie
brennen sonst infolge der ihnen inwohnenden Hitze
noch und schmecken dann bitter. Durch Schütteln
sucht man die Bohnen so rasch wie möglich abzu-
kühlen. Sobald sie lau geworden sind, verschließt
man sie in luftdichten Büchsen und bewahrt sie in
trockenen, nicht übermäßig kalten Räumen auf. Diese
Vorsichtsmaßregel ist geboten, weil der Kaffee selbst
nicht nur leicht sein Aroma verdunstet, sondern
auch äußerst empfindlich gegen fremde Gerüche ist.
Eine Eigentümlichkeit, die auch die rohen Bohnen
teilen.

Noch schwieriger läßt sich das Aroma in ge-
mahlenem Kaffee festhalten. Man mache es sich
daher zur Regel, das Geschäft der Zerkleinerung
erst kurz vor der Zubereitung des Getränkes zu
besorgen.

Hinsichtlich der Zerkleinerung giebt es zwei
Arten. Bei uns ist das Mahlen der Bohnen in
Kaffeemühlen üblich, in Arabien und in der Türkei
zerstampft man sie in einem Mörser. Bekanntlich

sind die Türken ausgezeichnete Kaffeelöcher. Um so beachtenswerter ist es daher, daß sie gerade jener Methode großen Wert beilegen. Die hölzernen Mörser und Keulen gewinnen in ihren Augen um so größeren Wert, je länger sie gedient haben.

Aus demselben Grunde sollte auch dem Grade der Zerkleinerung des Kaffees größere Beachtung geschenkt werden, als ihm in der Regel zu teil wird. Zermahlt man die Bohnen puderartig fein, so teilen sich die Partikelchen dem Getränk mit, statt sich zu Boden zu setzen. Nicht nur die Klarheit, sondern auch der Geschmack des Kaffees leidet dadurch Einbuße. Mahlt man aber die Bohnen grob, so entgeht ein Bruchteil eines jeden Kaffeekörnchens der Ausnützung; zwischen dieser Scylla und Charybdis steuert man nun am sichersten durch, wenn man den Kaffee zu der Stärke des für Jagdgewehre üblichen körnigen Schießpulvers zermahlt.

Selbst das Wasser entscheidet über die Güte des Kaffeeaufgusses. Am besten ist natürlich weiches. Aber auch bei hartem Wasser kann das Getränk noch ausgezeichnet gelingen. Man braucht ihm nur eine winzige Menge Salz und Soda zuzusetzen. Der Beschaffenheit des Wassers verdankt denn auch z. B. die Stadt Prag den Ruf ihres vorzüglichen Kaffees. Aus dem gleichen Grunde verwenden die Holländer gern Mineralwasser zum Kaffeekochen.

Den Kaffee zu kochen, ist wenig vorteilhaft. Einmal erhält er dadurch eine unangenehme Bitterkeit, andererseits büßt er dabei den größten Teil seines Aromas ein.

Es bleibt also nur der Aufguß. Eine sehr zweckmäßige Art ist folgende: Sobald das Wasser in der Kasserolle kocht, schüttet man den gemahlene Kaffee hinein, rückt das Gefäß so weit vom Feuer fort, daß er nicht mehr aufkochen kann, doch auch nicht so fern, daß nicht noch eine mäßige Erhitzung, die sich durch einen schwachen Schaum an der Oberfläche kennzeichnet, stattfinden könnte. Ist dies geschehen, so kann man ihn zum Gebrauch zurückstellen. Ein kleiner Zusatz von Zucker bewirkt, daß sich der Kaffeegrund setzt.

Andere Schädlinge des Kaffeearomas und seiner Bekömmlichkeit sind der Kaffebeutel und das Filtrierpapier. Der erstere Wissethäter hält nämlich das fette Kaffeöl in seinem Gewebe fest, wo es leicht — auch bei größter Reinlichkeit — ranzig wird; der andere hat es direkt auf unsere Gesundheit abgesehen. Denn Löss- und Filtrierpapier leiten nur zu häufig ihren Ursprung von alten Tapeten ab, die ja leider immer noch mit arsenikhaltigen Farben hergestellt werden dürfen.

Wir lassen zum Schluß einige Kaffeerezepte folgen, aus denen unsere geehrten Leserinnen das ihnen am besten zusagende entnehmen können.

Ein Kaffeerezept der Araber, die übrigens auch Moschusamen als hochgepriesene Ingredienz verwenden sollen, ist folgendes: Man mißt 60 Gr. gestoßenes Kaffeepulver für jede Tasse ab und drückt es mit Hilfe eines Löffels in einen Beutel, der in

einem Gefäß frei aufgehängt wird. Hierauf läßt man ganz allmählich klares kaltes Wasser durch das Kaffeepulver durchsickern. Die Flüssigkeit, die auf diese Weise entsteht, wird dann im Wasserbade heiß gemacht. Der also bereitete Kaffee soll sich vor dem gewöhnlichen durch seinen Mangel an Bitterkeit auszeichnen, da nur kochendes Wasser die Bitterstoffe zu lösen vermag. Im übrigen ist er reich an aromatischen und nervenerregenden Bestandteilen.

Auch die Oesterreicher rühmen sich mit Recht ihres vorzüglichen Kaffees. Das ganze Geheimnis soll darin bestehen, daß sie mit 125 Gr. Kaffeebohnen 2—3 enthülste, gebrannte Kakaobohnen vermahlen.

Justus von Liebig giebt folgende Vorschrift für die Kaffeebereitung. Dreiviertel des Kaffeepulvers lasse man mit dem nötigen heißen Wasser 10 Minuten lang kochen, worauf man das zurückbehaltene Viertel ebenfalls hinzuschüttet, den Kaffeetiegel vom Feuer zurückzieht, um seinen Inhalt etwa 5—6 Minuten lang ziehen zu lassen. Hierauf rührt man die Masse um, was zur Folge hat, daß sich das Kaffeepulver zu Boden setzt, so daß man das Getränk abgießen kann.

Ein anderes, dem vorigen in gewisser Hinsicht sich näherndes Rezept besteht darin, daß man die Hälfte des Pulvers mit kaltem Wasser aufsetzt und 5—6 Minuten lang kochen läßt und die noch siedende Masse über die andere, im einem Topfe befindliche Hälfte gießt. Gleichviel aber, nach welcher Richtung hin sich der Geschmack neigt, die Hauptsache ist, daß man den Kaffee nicht zu stark trinkt.



Gepflückte Blumen können längere Zeit in Gläsern eingestellt frisch erhalten werden, wenn man täglich das Wasser erneuert und sobald sich ein trockenes Blatt zeigt, dasselbe wegnimmt. Wechselt man aber nur jeden zweiten Tag das Wasser und thut nach jedesmaligem Wechseln eine Prise salpetersaures Natron in's Wasser, so werden die Blumen volle 14 Tage, ja noch länger, ihre völlige Frische bewahren. Natürlich darf man die Blumen dann nicht direkt den Sonnenstrahlen aussetzen. Blumen, die schon beinahe verwelkt sind, können wieder ganz aufgefrischt werden, wenn man sie in Wasser stellt, dem man bei jedesmaligem Erneuern einige Tropfen in Alkohol aufgelösten Kampfer zusetzt. Diese Auflösung muß aber tüchtig mit dem Wasser gemischt resp. geschüttelt werden. Dies einfache Mittel kann auch mit gutem Erfolg bei schon welk gewordenen Blumen- und Gemüsestücken, Pfropfreisern u. dergl. angewendet werden. Länger als 3—4 Stunden darf aber das aufzufrischende Gewächs nicht im Kampferwasser gelassen werden, da dies sonst auf die Saftzellen

desselben einen nachteiligen Reiz ausübt. Blumen und Pflanzen, die innert 3—4 Stunden nicht wieder frisch werden, sind schon ganz vertrocknet. —r.

Um Gemüse, Salat und Suppenkräuter in der Küche von Schnecken und Würmern zu reinigen, werden die Blätter statt in gewöhnliches Wasser einen Augenblick in Salzwasser gelegt und darin, wie beim Waschen, ein wenig hin und her bewegt. Alles Ungeziefer wird dadurch sofort getötet und fällt ab, was bei Anwendung von bloßem Wasser nicht der Fall ist.

Das Reinigen von Silbersachen.

Vor allem sind die Silbersachen mit Wasser gut zu reinigen und sobald sie trocken sind, mit fein pulverisiertem, mit Weingeist angefeuchtetem Hirschhorn gut einzureiben. Nachdem diese Mischung auf dem Gegenstand trocken ist, reibt man diesen mit einem feinen Leinwandläppchen ab, wodurch er eine schöne Politur erhält. Ein anderes Verfahren besteht darin, den Gegenstand in Del zu legen und denselben alsdann mit fein zerstoßener Kreide mittelst eines feinen Lappchens tüchtig abzureiben. Man kann durch dieses einfache Verfahren auch den Zinkgegenständen einen schönen Glanz geben. Bei Silber- oder Zinkgegenständen erzielt man schönen Glanz, wenn sie mit gutgesättigtem warmem Seifenwasser abgewaschen und dann mit einem Leinwandläppchen gut abgerieben werden. Haben die Silbergegenstände Belag angefaßt oder sind sie schwarz geworden, so werden sie wieder wie neu, wenn sie in 10 Teilen Wasser, dem 1 Teil Schwefelsäure beigemischt ist, gekocht werden.

Alte Delfarbe und Lackanstriche zu entfernen. Hierzu eignet sich, wenn auch die Anwendung starker Lauge ohne Erfolg blieb, eine Mischung von 2 Teilen Salmiakgeist mit 1 Teil Terpentinöl. Ehe man die Mischung auf den zu entfernenden Anstrich aufträgt, ist sie gut zu schütteln. Nach einigen Minuten kann man den Anstrich mit Holzwolle oder sonst hierzu geeignetem Materiale abreiben.

Um zu verhüten, daß die Hornfaser der **Rämme** durch die Fettsäure zerfressen werde, ist öfters eine gründliche Reinigung der Rämme notwendig; man bürstet dieselben mittelst einer zu diesem Zwecke vorhandenen scharfen Zahnbürste mit Salmiakgeist sorgfältig aus, spült dann mit schwachem Sodawasser nach und kann die Rämme sofort wieder in Gebrauch nehmen. So behandelte Rämme haben eine fast unbegrenzte Haltbarkeit.



Koch-Rezepte.

Spinat-Suppe. Einige Handvoll frischer Spinat werden gelesen, gewaschen, in siedendem Salzwasser 6—8 Minuten gekocht, abgeseigt, mit kaltem Wasser abge-

schwemmt, gut abgetropft, gröblich zerschnitten und mit ein wenig Petersilie, einer kleinen Zwiebel und etwas Butter über gelindem Feuer durchgeschwitzt, worauf man einen Löffel Mehl darüber stäubt, die nötige Fleischbrühe oder auch nur Wurzelbrühe angießt und die Suppe eine kleine halbe Stunde durchkochen läßt. Man streicht sie nun durch ein Haarsieb, kocht sie mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß mehrmals auf und richtet sie über gerösteten Semmelwürfeln an.

Milch-Koteletten. Aus rohem oder gekochtem, von Haut und Gräten befreitem und feingehacktem Fischfleisch, das mit in Butter weichgeschwitzten gehackten Zwiebeln, in Milch geweichtem und ausgebrühtem Weißbrot, einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gut vermischt ist, formt man Koteletten, die man in kochendem Salzwasser steif werden läßt, in kaltem Wasser abkühlt, in geschlagenem Ei und geriebener Semmel wendet und in Butter hellbraun brät. Auf englische Art werden sie aus rohem oder gekochtem, ausgelöstem Fisch in fingerdicke Scheiben geschnitten, dick mit in Butter geschwitzten feinen Kräutern bestrichen, die mit Pfeffer, Salz und einem Theelöffel voll Sardellen-Essenz vermischt sind, mit geriebenem Weißbrot überstreut und auf dem Rost oder in der Pfanne gebraten.

Roastbeef. Zeit der Bereitung 1¼ Stunden. Man klopft 1½ Kilogramm Roastbeef gut, salzt es, legt es in halb Rindsnierenfett, halb Butter, schiebt es in einen gut geheizten Ofen und brät es eine Stunde unter fleißigem Begießen. — Man gießt das Fett ab, gibt 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, etwas Kartoffelmehl und kochendes Wasser daran und bereitet so eine treffliche Sauce. — Das Roastbeef wird mit Mixed-pickles oder Salat serviert.

Frühe Karotten. Die Karotten werden bloß gewaschen und unzerschnitten fünf Minuten lang in kochendem Wasser gelegt, herausgenommen, abgetrocknet und mit einem groben Luche abgerieben, in Scheiben zerschnitten und mit sehr wenig Wasser, etwas Pfeffer und Salz nebst einem großen Stück Butter in ein Kasserol gethan. Dies deckt man gut zu, läßt die Karotten zwanzig Minuten lang unter öfterem Umschütteln langsam dämpfen, nimmt das Kasserol vom Feuer, quirlt zwei Eidotter mit ¼ Liter Milch und einem Löffel voll gehackter Petersilie, verrührt etwas von der Karottenbrühe damit und schüttet das Ganze nach und nach über die Karotten, die nicht wieder kochen dürfen, sondern möglichst sofort mit einer Garnierung von Lamm- oder Kalbs-Koteletten, gebackener Kalbsmilch oder dergleichen aufgegeben werden.

Bratwurst mit Senf-Sauce. Nachdem die Würste gebraten sind, zerschneidet man sie in zwei oder drei Teile und legt sie in eine Senf-Sauce, die man bereitet, indem man in 40 Gr. Butter einen Löffel voll Mehl röstet und mit zwei Eßlöffeln voll feinem Senf verrührt, dies dann mit zwei Obertassen voll kräftiger Fleischbrühe und einer Obertasse voll Weißwein auffüllt, mit etwas Zitronensaft und einer Prise gestoßenem Zucker würzt und auf dem Feuer so lange umrührt, bis die Sauce einen weißen Stand bekommt, worauf man die Würststücke hineinlegt und eine Weile damit durchziehen läßt, ohne daß sie zum Kochen kommen darf.

Rhabarberkompott. Die Rhabarber werden geschält, in 2 cm lange Stücke geschnitten, rasch gewaschen und mit so viel Wasser als daran hängen bleibt, in ein wenig steigende Butter in die Pfanne gegeben. Zucker bedarf es in der Regel halb so viel als das Gewicht der Stengel beträgt. Nach Belieben wird Zimmt beigegeben oder ein Stückchen Zitronenschale mitgekocht, dann werden die Stengel nicht zu weich gekocht und mit dem Schaumlöffel in die Kompottschale gehoben. Der dicklich eingekochte Saft wird dann darüber gegossen und das Gericht nach Belieben kalt oder warm serviert.

„Ankerume“-Brot. Der Rückstand der sich beim Ausfrieren frischer Butter ergibt, gewöhnlich „Ankerume“,

vieleorts auch „Trufe“ oder „Glüre“ genannt, kann zu verschiedenen schmackhaften Gerichten verwendet werden. Zu „Ankerume“-Brot schneidet man Brot recht fein, wie zu Suppe, gibt reichlich „Ankerume“ in die Pfanne und macht sie heiß. Man rührt nun das geschnittene Brot rasch und tüchtig darin um und ist die Speise recht warm zum Kaffee; schmeckt sehr gut.

„Ankerume“-Kuchen. Man belegt ein Kuchenblech mit Blätter- oder Halbblätterteig und bedeckt ihn mit folgender Fülle: 125 Gr. Zucker werden mit 3 Eigelb gerührt, 125 Gr. gemahlene Mandeln beigelegt, ebenso 3 Fünfer-Bröckchen, die man in siedende Milch getaucht und gut ausgedrückt hat. Zum Schlusse fügt man eine Messerspitze Salz bei, 80–100 Gr. „Ankerume“, den Schnee der drei Eiweiß und bäckt das Ganze zirka 40 Minuten im heißen Ofen. Auch dieser Kuchen muß natürlich warm gegessen werden. L. P.

Rhabarber-Marmelade mit Orangen. Nachdem man den Rhabarber geschält und in ganz kleine Stückchen geschnitten hat, mischt man dieselben und nimmt zu jedem gerüttelt vollen $\frac{1}{2}$ Liter drei süße Orangen und 375 Gr. Raffinadezucker, schält die Orangen dünn, schneidet die Hälfte der Schale in schmale Streifen, zerteilt die sorgsam von der weißen Haut befreiten Früchte in dünne Scheiben, aus denen man die Kerne entfernt, thut die Rhabarberstücke nebst dem Zucker, den Orangenscheiben und der Schale in ein Kasserol und kocht alles unter beständigem Umrühren und Abschäumen über gelindem Feuer, bis ein auf einen Teller geträufelter Tropfen der Marmelade zu Gelée erstarrt. Dann füllt man sie in Löpfe, bedeckt sie nach dem Erkalten mit Kumpapier und bindet Blase darüber.

Limonade. In einen 6 Liter haltenden Steintopf oder Glasflasche giebt 500 Gr. Stampfzucker, 1 Deziliter guten weißen Essig, 10–12 gequetschte Wachholderbeeren, 1 Hand voll getrocknete Lindenblüten, eine dünn abgeschälte Schale und Saft einer Zitrone, 6 Liter Wasser. Lasse es 4 Tage an der Wärme stehen, filtriere es und fülle es in Flaschen, die man gut verkorkt und verbindet. Nach weiteren 3 Tagen ist die Limonade fertig.



Das Schlafzimmer und die Betten.

Der Ort, wo der Mensch ein Drittel oder gar die Hälfte seiner Lebenszeit zubringt, muß vernünftig eingerichtet sein und den hygienischen Anforderungen entsprechen. Oft ist das Gegenteil der Fall und eine Menge Krankheiten und Uebel haben nur darin ihre Ursache, daß der Körper während des Schlafes, wo die Lebenskraft teilweise schlummert, für schädliche Einflüsse empfänglicher ist, als während des Wachens. Fehler, die in dieser Hinsicht begangen werden, sind: 1. Aufstellen der Betten in den feuchtesten, ungesundesten Teilen des Hauses, während man die trockensten, gesundesten zu Schlafzimmern wählen sollte, oder in einem Alkoven, wo die verdorbene Luft wenig Abzug hat und gute frische nicht hinzukommen kann. 2. Aufstellen derselben an einer steinernen Wand, was das sicherste Mittel ist, früher oder später Rheumatismus, rheumatischen Zahnschmerz, Gicht, Gliederreißer zu erhalten. 3. Zu schwere und zu warme Federbetten, welche den Körper bei Nacht zu sehr erhitzen und daher für Erkältungskrankheiten empfänglich machen,

da ein zu starker Trieb der Säfte nach der Haut erregt wird. 4. Einschließen der Betten während des Tages unter Decken oder hinter Vorhänge, wo sie nicht austrocknen und ausdünsten können. 5. Zu kurze und zu schmale Bettstellen, wo der Körper sich weder gehörig ausdehnen, noch bewegen kann und in eine sichelförmige, die Brust beengende Lage kommt. 6. Anhäufung von Kleidern, Schuhen, Stiefeln, Möbeln in den Schlafzimmern, während in denselben nur das allernotwendigste sein sollte. Alle Körper sind in beständiger Zersetzung, bei der sie kohlen saure Luft und andere Kohlenstoff-Verbindungen entwickeln. Alle verderben daher die Luft, abgesehen davon, daß der Mensch sie selbst schon durch Atmen und Ausdünstung verdirbt. 7. Anstreichen der Schlafzimmer mit giftigen Farben, z. B. grünen Kupfer- und Arsenikfarben.



Mittel gegen Flechten. Eine Abkochung der Wurzel der großen Klette, die sehr bekannt und überall erhältlich ist, leistet hier gute Dienste. Während einiger Wochen täglich als Thee genommen, hat man damit diese Krankheit mit Erfolg bekämpft. Außerdem ist reizlose Kost, Bewegung in frischer Luft, Hautpflege im allgemeinen, Dampf- und Wannebäder sehr zu empfehlen; auch örtliche Dampfbäder, einmal täglich den kranken Teilen gegeben, sind von heilsamer Wirkung, doch lasse man diese nicht zu lange einwirken, kühle dann mittelst Waschungen mit verschlagenem Wasser die erhitzten Stellen ab und bestreiche dieselben leicht mit Lanolin, lege ein Lappchen darüber und für die Nacht thut man gut, über das Ganze einen kühlen Umschlag zu geben.

Hitzschlag nennt man eine höchst gefährliche Art von Bewußtlosigkeit, welche durch Einwirkung großer Hitze bei großer körperlicher Anstrengung und Mangel an Trinkwasser zustande kommt. Als Vorboten dieses Zustandes empfindet der Kranke quälenden Durst, große Mattigkeit, Schwindel, Brustbeklemmung. Die Haut ist heiß, das Gesicht gerötet, die Zunge trocken, der Puls rasch und schwach, das Atmen mühsam. Werden diese Erscheinungen rechtzeitig bemerkt, so kann dem Hitzschlag vorgebeugt werden durch Schonung des Leidenden, Lüftung der Kleider und Verabreichung von Wasser. Dauern aber die Schädlichkeiten fort, ohne daß dem Betreffenden Hülfe geleistet wird, so stürzt er plötzlich bewußtlos zusammen. Das Gesicht ist dunkelrot, die Augen sind starr, glänzend, das Atmen ist sehr rasch, oberflächlich, bisweilen schnarchend, der Puls sehr rasch, kaum fühlbar, die Haut trocken, brennend heiß. Wenn jetzt nicht sofort richtige Hülfe geleistet wird, so stellen

sich heftige krampfartige Zuckungen des Gesichts und der Glieder ein. Bald wird der ganze Körper steif, das Gesicht blau, die Pupille weit, der Puls wird immer schwächer, das Atmen rasselnd, blutiger Schaum tritt vor den Mund und so erfolgt der Tod (durch Lähmung des Herzens und der Lunge). Derselbe kann nur durch schnelle zweckmäßige Hilfe verhütet werden. Es kommt alles darauf an, den Körper rasch abzukühlen und ihm Flüssigkeiten zuzuführen. Man trage ihn, wenn möglich, sogleich an einen kühlen Ort (unter einen schattigen Baum), lagere ihn mit erhöhtem Oberkörper, öffne und entferne sämtliche beengenden und die Wärme zurückhaltenden Kleidungsstücke, fächle ihm frische Luft zu, begieße ihn reichlich mit kaltem Wasser, mache kalte Umschläge mit nassen Tüchern über Kopf und Brust, flöße ihm möglichst viel Wasser ein. Stockt die Atmung, so mache man künstliche Atmungsbewegungen, reibe Hände und Füße und wende zuletzt Reizmittel an (Wein, Schnaps).

Nach Dr. Esmarck.

Kinderpflege und -Erziehung.

Das Baden der Neugeborenen. Zu heiße Bäder bewirken Blutandrang zum Gehirn, „Sichter“; zu kalte Bäder sind, abgesehen von der Erkältungsgefahr, eine Kräfteentziehung für das Kind. Im Sommer wie im Winter ist die normale Badwärme für das Neugeborene 28° R. In heißen Sommertagen dagegen geht man bei einige Monate alten Kindern auf 27 und 26° herunter; auch kann die Dauer des Bades, die anfänglich nur wenige Minuten betragen soll, zum Vergnügen und zur Erfrischung des Kleinen verlängert werden.

Wasche zuerst mit einem weichen Lappchen aus einem besondern Schüsselchen die Augen, dann den Mund. Dann reibe mit Schwamm und Seife das Körperchen tüchtig ab. Namentlich beachte die Kopfhaut, die sich so leicht mit Fettschuppen bedeckt; diese müssen, falls sie hartnäckig sind, abends mit Del eingerieben werden. Halte die Kopfhaut peinlich rein. Es ist thöricht, zu meinen, die Haut über den offenen Fontanellen, d. h. die Stellen, an denen die Schädelknochen anfänglich offen bleiben, vertragen ein sanftes Reiben nicht. Das Badetuch mit der Windel mußt Du, durch die Wärmflasche oder im Ofen erwärmt, bereit halten; die nasse Windel entferne rasch und reibe das Kindlein mit dem Frottiertuch tüchtig ab, während die Wärmflasche die Kleidchen im Bettchen gründlich vorwärmt. Die Schenkelhautfalten fetze mit Zinksalbe schon zur Vorbeuge ein. Dann sei flink mit dem Anziehen, damit das hungrige Kindlein bald gesättigt wird!

„Die Pflege des Kindes“ v. Dr. Marie Heim.



Arbeitskalender für den Monat Mai.

Da in diesem Monat noch Nachfröste vorkommen, sind Spaliere und Kulturen entsprechend zu schützen. Das Reinhalten und Jäten der Beete im Gemüsegarten erfordert jetzt viel Ausdauer. Mit dem Pflanzen des im Frühbeet oder Anzuchtbeet herangezogenen Blumenkohl, Kohlrabi, Salat, Sellerie und Lauch fährt man fort. In der zweiten Hälfte Mai pflanzt man die in Töpfen angezogenen Melonen, Gurken etc. Ende Mai besorgt man die Hauptsaat in Bohnen und wo es im April noch nicht geschehen, sind noch Spinat, Kohlrüben, rote Rüben, Kohl etc. auf Saatbeete zur Pflanzung im nächsten Monat anzuhäen. Kartoffeln und Erbsen werden gehäufelt, letztere mit Reifern versehen. Den raschwachsenden Kohlarten ist ein Jaucheguß bei trüber Witterung sehr dienlich. Alle Treibgemüse in Frühbeeten werden sorgfältig behandelt und das Lüften und Gießen darf nicht außer Acht gelassen werden.

Im Blumengarten werden die Zwiebeln der abgeblühten Hyazinthen, Tulpen, Krokus aus der Erde genommen, gepuht und an einem trockenen Orte aufbewahrt. Ende Mai pflanzt man die im Frühbeet gezogenen Sommerblumen, die angetriebenen Georginen, bestellt die Blattpflanzengruppen, Fuchsen, Pelargonien, Heliotrop etc. Bis Ende Mai sollten alle Pflanz- und Reinigungsarbeiten zum sommerlichen Schmuck des Gartens gemacht sein. Die Pflanzen, die im Sommer im Freien stehen, können an Ort und Stelle gebracht werden, die schon entwickelten jungen Triebe dürfen aber nicht von der heißen Mittagssonne leiden.

Empfehlenswerte Salatorten. Der „Schweiz. Obstbauer“ empfiehlt folgende Salatorten zum Anbau: Im Vorfrühling ist „Erfurter Dickkopf“ zuerst zu säen, er erträgt auch kalte, rauhe Witterung, wächst schnell und macht fette Köpfe in hellbrauner Farbe. „Rudolfs Liebling“ ist ebenfalls früh zu säen, da er die große Julihitze nicht erträgt. Die Sorte ist sehr zart und macht ebenfalls schöne Köpfe. Für den Sommer ist „Bismark“ die beste und haltbarste Sorte und für den Herbst der „Baibacher Eisalat“. Als Winteralat soll sich „Ranssen“ bewähren. „Trogkopf“ ist ferner eine der allerbesten Salatorten, die überall angebaut werden sollte.



Der Wert der Perlhühner, als Insektenvertilger wird, laut „Prakt. Wegw.“, insbesondere in Amerika mehr und mehr anerkannt.

Man hat die Erfahrung gemacht, daß dem Mangel oder der Verminderung der insektenfressenden kleineren Vögel durch Einführung der Perlhühner auf das Beste abgeholfen werden kann. Sie sind unermüdlich auf der Jagd nach allen möglichen Schädlingen, Würmern, Engerlingen, Raupen und Larven, Baumwanzen, Schnecken, Mücken, Käfern, Heuschrecken zc., und werden darin durch ihr scharfes Auge unterstützt. Selbst wo das Ungeziefer auf Aekern und Wiesen überhand genommen hat, ist eine kleine Truppe von Perlhühnern imstande, rasch damit aufzuräumen. Sie überreifen in dieser Beziehung sogar noch die Truthühner. So kommt zu ihren sonstigen Vorzügen und dem großen Gewinn, den sie einbringen, noch eine neue schätzenswerte Eigenschaft. Als Brüterinnen und Führerinnen ihrer Jungen sind sie freilich weniger zuverlässig.

Zum Schutze gegen Bienensstiche empfiehlt der „Progrès apicole“ ein neues, sehr einfaches Mittel; es besteht darin, sich vor jedem Hantieren mit Bienen, die Hände mit einigen Tropfen Petroleum zu waschen. Die Bienen schecken vor dem Geruche desselben zurück und denken nicht an das Stechen.



Antworten.

27. Ihrem dunkeln Küchenboden verhelfen Sie am einfachsten wieder zur gewünschten hellen Farbe, wenn Sie denselben tüchtig mit Seife und Soda bearbeiten. Chlor wird den Boden auch bleichen, natürlich muß aber die Lösung nicht zu scharf sein. Sie thun dabei gut, eine Bürste mit Stiel zum Aufreiben zu benutzen, damit die Hände nicht zu sehr angegriffen werden. B. F.

30. Das Gemüse *Oxalis*, resp. die Zwiebeln, sind in der Samenhandlung von François Wyß, Handlungsgärtner, Solothurn, zu beziehen. Zur Anpflanzung ist es noch nicht zu spät. Vielleicht ist Ihnen und andern noch mit dem Hinweis gedient, daß auch der Samen des Gemüsepportulak am gleichen Orte zu bekommen ist. U. P.

31. Im Sommer genügt es oft, in die Schränke, wo Ameisen haufen, frischen Haubechel zu legen, der dem feinen Geruchssinn der Tierchen unangenehm ist. Auch andere stark riechende Sachen vermögen sie oft fernzuhalten. Eine scharfe Lauge, mit gestoßenem Zucker vermengt, in einem Teller aufgestellt, soll sie auch mit ziemlicher Sicherheit vertilgen.

31. Die Ameisen habe ich auf folgende Weise vertrieben: Ein großer Schwamm wird gut ausgewaschen und getrocknet, so daß die Poren weit geöffnet sind. Man legt ihn nun, mit weißem Zucker bestreut, an den Ort, wo die Ameisen sich aufhalten. Die Tierchen quartieren sich dann in den Schwamm ein. Ist derselbe angefüllt, so legt man ihn in einen Topf mit kochendem Wasser, worin die Tierchen getötet werden. Wird die gleiche Prozedur einige Male vorgenommen, so werden sich bald keine Ameisen mehr zeigen. Hausfrau in Z.

31. Um Ameisen fern zu halten, streut man Dinge aus, deren Geruch ihnen zuwider ist, so Insektenpulver, Kampfer, Kerbelkraut, Haubechel zc. Auch ein mehrlartiges Gemisch von Zucker und Pottasche, von dem sie fressen, wirkt tödlich auf sie ein. W. B.

32. Ich lasse hier 2 Gugelhopf-Rezepte folgen die sehr zu empfehlen sind.

Gugelhopf, gewöhnlicher. Man siebt 250 Gr. Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, gießt 60 Gr. in einer Obertasse lauer Milch aufgelöste Preshefe hin ein, verrührt dieselbe mit einem Teil des Mehles, läßt das Hefenstück aufgehen, mischt dann 2 Eier, 60 Gr. zerlassene Butter, einen Eßlöffel Zucker, einen halben Kaffeelöffel Salz und $\frac{1}{8}$ Piter lauwarme Milch nebst 60 Gr. Rosinen oder Korinthen zu dem Teig, knetet denselben tüchtig durch, läßt ihn in der butterbestrichenen Form aufgehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

Gugelhopf, feiner. 250 Gr. Butter rührt man schaumig, mischt nach und nach 10 Eier und 320 Gr. feines Mehl hinzu, indem man immer abwechselnd ein Ei und einen Löffel Mehl unterrührt, fügt einen Kaffeelöffel Salz, zwei Eßlöffel Zucker, die geriebene Schale einer Zitrone und 60 Gr. aufgelöste Preshefe bei, läßt den Kuchen in der gebutterten Form aufgehen, bäckt ihn drei Viertelstunden und bestreut ihn dann mit Zucker. Für größere Verhältnisse berechnet.

Fragen.

33. Wo mag der Fehler liegen, daß meine Palme, die bis dahin so gut gedieh, an den Blattspitzen braun wird und sonst ganz unansehnlich ist. Für guten Rat, wie ich die Pflanze zu behandeln habe, damit sie sich erholt, wäre ich sehr dankbar. Emmy.

34. Wie nährt man ganz junge Hühnchen am zweckmäßigsten? Ich bin mit der Pflege der jungen Brut leider noch zu wenig vertraut und danke daher freundlich für Aufschluß. Hausmütterchen.

35. Kann bei habitueller Verstopfung, die nicht weichen will, eine ganz spezielle Diät vielleicht gut thun? Ich habe schon alle denkbaren Mixturen und Kuren durchgemacht, aber keine Erleichterung gespürt. Für guten Rat danke zum voraus. Ein Geplagter.

36. Da mein Kochbuch das Einkochen und Konfervieren der Früchte nicht sehr einläßlich behandelt, möchte ich gerne irgend eine Schrift benutzen, die mich gründlich in der Sache unterrichtet. Liebt vielleicht eine tüchtige Haushaltungslehrerin den Ratgeber und giebt mir Aufschluß? Anna.

Gerätschaften zur Frischhaltung von Nahrungsmitteln.

Gutachten erster Fachleute. Versuchstationen. Prospekte gratis.

F. J. Weck, Zürich-Wiedikon, Rabenerstr. 259. — Telephon.



Ist die beste.

(W587)



Reese's Backpulver

(Kuchen, Gugelhopf, Backwerk, etc.)
anerkannt vorzügl. Ersatz für Hefe.
in Drogen-, Delikatess- u. Spezereihandlungen.
Fabrikniederlage bei Car! F. Schmidt, Zürich.