Conserven, namentlich säuerliche Sachen wie Früchte und dergl. können beim Genuß oft schädlich wirken, wenn die Lötung der Büchsen nicht vorsichtig ausgeführt wird d. h. giftige Beize wie Zinkchlorid dabei zur Anwendung kommt. Feinzeug soll zum Löten genommen werden (da es nur wenig Blei enthält) und Harz zum Bestreichen der Büchsenränder vor dem Löten.

Drahtkörbe, verzinkte, bewähren sich gut zum Aufbewahren kleinerer Kartoffelvorräte; die Luft kann durch die Maschen des Drahtnetzes dringen und hält somit das Modern der Kartoffeln, das ihnen einen so muffigen Geschmack gibt, ab.

Eichenmöbel, die fleckig geworden sind und ihre polituartige Glätte verloren haben, werden wie neu, wenn man sie mit warmem Bier abreibt; man verkocht in einer Tasse voll Bier ein nußgroßes Stück Wachs und einen Teelöffel voll Zucker und bringt dies mittelst wollenen Lappens auf das Holz. Mit trockenem Wollballen reibt man das Holz dann vollends blank.

Frühstücksbehälter für Schulkinder bestehen meistens in Blechschachteln; ratsam ist es, dieselben täglich feucht auszuwischen, damit nicht Brot- oder Wurstreste darin schimmelig werden — wie es oft geschieht! Sie stehen auch am besten mit geöffnetem Deckel umgestülpt an staubfreier Stelle bis zum nächsten Tage.

Glacehandschuhe, schwarze, bekommen leicht graue oder bläuliche Stellen an den Fingerspitzen; die verlorene Schwärze wieder herzustellen, macht man eine Salbe von 4 Tropfen feinem Oel und 3 Tropfen Tinte, betupft die Stellen damit und reibt sie mit Wollläppchen.

Frühstücksbehälter für Schulkinder bestehen meistens in Blechschachteln; ratsam ist es, dieselben täglich feucht auszuwischen, damit nicht Brot- oder Wurstreste darin schimmelig werden — wie es oft geschieht! Sie stehen auch am besten mit geöffnetem Deckel umgestülpt an staubfreier Stelle bis zum nächsten Tage.

Hammeltalg sollte man sich als billiges Hausmittel halten; er wird äußerlich angewandt und bewährt sich vorzüglich als lindernde Salbe auf wunden Hautstellen, namentlich bei durchgelaufenen Füßen. Man streicht ihr auf alte Leinwandstreifen und erneuert den Umschlag morgens und abends.

Irdenes Geschirr eignet sich am besten zum Aufbewahren von Speiseresten in der Speisekammer; ebenso zum Obstkochen, namentlich Birnen bleiben nur in diesem Geschirr schön weiß!

Karbolsäure in den Kleister gemischt, mit welchem Tapeten angeklebt werden, hält unfehlbar alles Ungeziefer ab; man kauft das Mittel — mit Vorschrift — in der Apotheke.

Linoleumteppiche, die ihren Glanz verloren haben, reibt man mittels wollner Lappen, die in einer Mischung von Oel und Terpentin aufgewrungen sind. Man trägt die Mischung in dieser Art auf und treibt nach ungefähr einer Stunde mit trockenen wollnem Lappen nach, bis der Glanz wieder hergestellt ist.

Nähmaschinen mit Fußbetrieb sind durch ihren lauten Gang oft störend, namentlich für Bewohner der unteren Etage; diesem abzuhelfen, legt man unter jeden Fuß ein dickes Gummiblättchen ($^1/_2$ Zentim. stark.)

Oele kann man längere Zeit vor dem Verderben bewahren, wenn man auf dieselben (in der Flasche) eine ungefähr 1 Zentim. hohe Schicht reinen Spiritus gießt, die Flasche dann gut verkorkt und an kühlem Ort aufbewahrt.

Plätteisen, die durch Rost rauh geworden sind, werden mit Oel eingeschmiert und dann ein Weilchen auf die warme Herdplatte gestellt. Dann reibt man sie mit Sandpapier ab und streicht auf die untere Fläche etwas Wachs oder Stearin.

Quittengelee erhält schönere Farbe und würzigeren Geschmack, wenn die Schalen und Kerngehäuse mitgekocht werden; dasselbe gilt bei Aepfeln — aber nicht bei Birnen!

Rohrsuhlitze, deren Geflecht schlaff geworden ist, werden wieder straff und elastisch, wenn sie, nachdem der Stand gut herausgeblättert wurde, von der unteren Seite mit heißem Wasser getränkt werden, zu welchem Zweck sie umgestülpt auf einer großen Schüssel oder Waschzuber liegen können; man hat dabei zu achten, daß kein Wasser in das Holz kommt! Nachheriges Trocknen an der Luft oder in der Sonne.

Stuhlbeine bewegen man unten mit einem Gummi- oder Korkplättchen; sie lassen sich dann geräuschlos rücken, eine Annehmlichkeit, die in Kinderstuben nicht zu unterschätzen ist!

Trinkwasser aus Brunnen hat oft gesundheitsschädliche Bestandteile, namentlich, wenn sich der Brunnen in der Nähe eines Stalles befindet. Es wird vollkommen unschädlich gemacht durch Abkochen und Filtrieren.

Unterzeug von Wolle, Strümpfe ꝛc. darf nicht in nassem Zustande (um es vielleicht schneller zu trocknen) an einen heißen Ofen gebracht werden; die Wolle wird dadurch hart und filzig.

Vaseline ist das beste Mittel für aufspringende Haut an Händen und Lippen.

Wäscheleinen darf man nicht in heißem Wasser reinigen, da sie sonst zusammenschrumpfen. Man nimmt kaltes Wasser mit Zusatz von Salmiak, läßt die Leine einige Stunden darin liegen, spült sie dann aus und spannt sie zum Trocknen auf.

Zwiebelsaft ist ein schmerzstillendes Mittel gegen Insektenstiche; auch verhindert er das Anschwellen der verletzten Stellen.

Kleine Mitteilungen.

§ **Ein praktisches Küchenschränkchen.** Aus einer alten überflüssigen Kiste, die ungefähr einen Meter hoch und 50—60 Zentimeter breit und ebenso tief ist, kann man sich ohne besondere Kosten ein recht nützliches Schränkchen selbst herstellen. Von einer kleineren alten Kiste nimmt man die Seitenbretter und schneidet zwei Querbretter daraus oder man benützt zu diesem Zweck einen Kistendeckel und legt die Bretter auf Leistchen, die an die Seitenwände der Kiste innen angenagelt werden. Der Deckel der Kiste bildet die Tür und wird durch zwei eiserne Bänder, die in jeder Eisenhandlung sehr billig zu haben sind, befestigt, ebenso kauft man einen kleinen Türverschluß. Nun bekommt man die Kiste mit Tapete, wovon ja fast in jedem Haushalte einige Reste vorhanden sind, oder man bezieht das Schränkchen mit Resten von möglichst dunklem Möbelkreton und verziert es mit einigen Schmucknägeln. Oben belegt man das Schränkchen mit Wachstuch und benützt es dann gleichzeitig als Tisch. Unten hinein stellt man z. B. das Plätteisen nebst Untersetzer, Vogelfutter und Vogelsand oder Putzkasten, Wichskasten, Flaschen mit Salmiakgeist, Terpentinöl, Fleckwasser usw.

§ **Um hartes Wasser zum Waschen brauchbar zu machen**, ist die Zugabe von etwas Aetznatron notwendig. Sollte dies nicht zu haben sein, so mische man dem Wasser etwas Waschsoda bei, wodurch die Salze des Wassers neutralisiert werden.

§ **Alle Pflanzenfarbflecke** werden aus Baumwollgeweben mittels warmen Chlorwassers vertilgt. Sind die Flecke nach dieser Anwendung noch nicht verschwunden, so gebraucht man noch schwefelige Dämpfe so lange, bis die Flecken völlig unsichtbar geworden sind.

§ **Marmorfarbe wieder herzustellen.** Man mischt Kalk mit stärkster Seifensiederlauge, macht daraus eine mitteldicke Flüssigkeit und bestreicht hiermit ziemlich dick die Marmorplatte. Nach 24 Stunden wird diese Kalkkruste abgewischt und mit Seife und Wasser nachgewaschen. Der Marmor erscheint wie neu und glänzt sehr schön.

§ **Goldene und vergoldete Uhrketten** werden gereinigt durch Eisenoxyd. Man nimmt etwas Polierrot oder Eisenoxyd in die nasse Hand, legt die zu reinigende Kette hinein und reibt sie zwischen den Händen, spült sie in reinem Wasser ab und reibt sie zwischen einem weichen alten Leinenläppchen, bis sie blank und trocken ist.

§ **Vertreibung von Schaben (Schwaben, Russen, Franzosen).** Da diese Tiere durch die Nässe herangezogen werden, vermeide man in den Räumen, wo sie sich zeigen, nasses Aufwischen. Löcher und Ritzen streicht man mit einem Kitte zu, der aus frisch gebranntem Gips und Alaunlösung bereitet wird. Vertilgen kann man dieses lästige Ungeziefer auch durch folgende Mittel: 1. Phosphorlatwerge verdünnt man mit dem gleichen Gewichtsteile Sirup und stellt sie entweder in einem Teller auf oder bestreicht mit ihr die Stellen, wo sich die Schwaben aufhalten. 2. Man bestreicht Brettchen mit Vogelleim und legt dieselben dahin, wo die Schwaben aus ihrem Versteck kommen. 3. Dickgekochte Erbsen, geriebene Möhren vermischt man mit Ofenschwärze oder Eisenteilspänen. 4. Ein für Haustiere ungefährliches Mittel gegen Schwaben ist eine Mischung von Roggen- oder Weizenmehl mit Rhabarbergrüs. Derselbe wird von den Käfern gern gefressen, wirkt aber tödlich, weil der durch die Körperfeuchtigkeit erhärtende Gips nicht mehr aus den Verdauungsorganen austreten kann.

§ **Verrostete Eisenketten werden wieder blank**, wenn man sie im Schwemfaß mit trockenen Sägespänen und etwas Leberabfällen oder trockenen Fallspänen aus Niemereien rollen läßt. An Sägespänen gibt man die dreifache Raummenge, hinzugen vom Leder nur eine die zwei Hand voll, weil sonst Schmieren statt Putzen zu erwarten ist. Nach einigen Tagen haben die Ketten durch das Trommeln ihre weiße Farbe wieder erhalten, sind aber noch ohne Glanz. Man leert deshalb die Trommel, bringt die Ketten oder Späne, nur mit Beigabe einer Hand voll Lederabfälle, wieder hinein, läßt eine halbe Stunde rollen und sehe nun nach, da man leicht zu viel tun kann. Bei stark verrosteten Ketten muß man scharfen Sand oder harte Flußkiesel nehmen und so lange rollen lassen, bis aller Rost verschwunden ist. Nichts trommelt sich leichter als Ketten, wenn es richtig angefressen wird.

§ **Wohlgerüche.** Zu allen Zeiten haben die Menschen die Wohlgerüche geliebt, stammten diese nun von den Blumen und Bäumen oder auch von Tieren her. Schon auf Mosis Gebot brachten die Kinder Israels allerlei Spezereien zu gutem Räucherwerk für die Stiftshütte herbei und der Weihrauch stieg himmelan. In Kaschmir ward von altersher das köstliche Rosenöl bereitet. Parmaveilchen liefern ein köstliches Parfüm. Ganze Ländertstrecken werden ausschließlich mit einzelnen Blumenarten bepflanzt, die zur Herstellung von wohlriechenden Essenzen dienen. Hier soll heute auf eine besondere Stadt hingewiesen werden, die mit Recht als „die Stadt der Wohlgerüche" bezeichnet wird. Es ist die rühmlich bekannte Stadt Grasse im Süden Frankreichs, welche zur Hauptsache aus Parfümfabriken besteht. Es gibt deren dort 34 Fabriken, wo der Blumenduft auf Flaschen gezogen und versandfähig gemacht wird. Ganze Blumenfelder umgeben Grasse, auf denen in reichster Fülle Zentifolien, Damaszener-Rosen, gefüllte Veilchen, spanischer Jasmin, Tuberosen, Jonquillen und Nezeden erblühen. In großer Ausdehnung erstrecken sich die Orangenwälder ringsum. Jährlich sollen davon 1 800 000 Kilogr. bittere Orangenblüten geerntet werden. Die Rosenzucht ergibt einen jährlichen Ertrag von 1 Million Kilogr. Zur Herstellung der köstlich duftenden Essenzen bedarf man aber auch einer wahren Unmenge von Blüten. So gebraucht man zu einem einzigen Liter Rosenessenz, der freilich 2000—2500 Frs. kostet, 12 000 Kg. Rosen. Zu einem Gramm Orangenessenz werden Orangenblüten bis zu einem Kilogramm gebraucht. Davon kostet dann 1 Liter 500—600 Frs., welcher Preis bereitwillig gezahlt wird, mithin entsprechend sein muß.

§ **Steinkohlenfeuerung.** Werden die Steinkohlen zum Heizen in einem angefeuchteten Zustande verwendet, so beanspruchr das Wasser zum Verdampfen eine große Menge von Wärme, die sonst nicht verwendet werden kann. Aus diesem Grunde dürfte sich das Anfeuchten der Kohle nicht empfehlen.

Druck und Verlag von W. Knapp in Halle a. S. — Verantw. Redakteur: Dr. Ludwig Stelzenheim, beide in Halle a. S.

Nr. 46 Halle a. S., den 14. November 1908

Von den bevorzugten hauswirtschaftlichen Küchen- und Gewürzkräutern.

Von **Emil Gienapp** (Hamburg.)

(Nachdruck verboten.)

Wohlriechende und angenehm schmeckende Kräuter sind seit altersher unentbehrliche Hülfsmittel für die schmackhafte, verdauliche und bekömmliche Zubereitung küchenwirtschaftlicher Erzeugnisse gewesen, und doch dürfte es eine ganze Anzahl wirtschaftlich tüchtiger Hausfrauen geben, denen zwar die nutzbringenden und wertleitenden küchenwirtschaftlicher Eigenschaften bestimmter Kräuter aus theoretischen Belehrungen der Kochbücher oder aus sonstigen gelegentlich erworbenen Küchenrezepten bekannt sind, die aber in der praktischen Verwendung über das Ausehen, bezw. über die Anpflanzung solcher Kräuter im eigenen Wirtschaftsgarten sehr im Unklaren sind. Im ländlichen und kleinstädtischen Haushalte, wo der küchenwirtschaftliche Bedarf an Gartenerzeugnissen noch vorwiegend aus den eigenen Pflanzungen entnommen wird, tritt die unliebsame Erscheinung küchenpflanzlicher Unkenntnis zwar weniger, in den großstädtischen Haushaltungen dagegen um so auffälliger hervor, da hier den Hausfrauen fast jede Gelegenheit genommen ist, sich über Wuchs und Charakter küchenwirtschaftlich wertvoller Kräuter durch örtliche Inaugenscheinnahme belehrende Auskunft zu verschaffen. Der „Gemüsemann" bezw. die „Markthalle" liefert die entsprechenden Kräuter „gebrauchsfertig" gebündelt unter dem Sammelnamen „Suppenkraut", der in seinen Bestandteilen in dem Vorhandensein von Sellerie, Petersilie, Porree und allenfalls etwas Bohnenkraut völlig erschöpft sein dürfte. Nun gibt es aber eine ganze Anzahl Gerichte des hauswirtschaftlichen Speisezettels, die erst bei Verwendung besonderer Kräuterarten den bedingten und pikanten Geschmack erhalten, wie dieses beispielsweise mit der küchenwirtschaftlich hochgeschätzten „Hamburger Aalsuppe" der Fall ist, zu deren Zubereitung etwa 10 verschiedene Kräuterarten (als Hauptzutatkräuter gelten hierfür Thymian, Majoran, Raute, Salbei, Lavendel, Estragon, Basilikum, Ysop, Melisse und Kölle) erforderlich sind und die in einer anderen Zubereitungsform für den Hamburger Tisch einfach undenkbar sein würde. — Nebenher bestehen viele für Küchenzwecke verwertete Kräuter eine vorzügliche Heilwirkung und sind es insbesondere Lavendel, Rosmarin und Salbei, die als getrocknete Kräuter sich höchster Wertschätzung in der Hausapotheke erfreuen. Für die küchentüchtige und wirtschaftlich interessierte Hausfrau dürfte es deshalb von Interesse sein, auf den vielseitigen Gebrauchswert der verschiedenen Kräuterarten aufmerksam zu machen und auf deren Kulturbedingungen hinzuweisen, zumal es bei dem Vorhandensein eines kleinen Hausgärtchens durchaus nicht schwer sein dürfte, die für die eigenen Küchenzwecke benötigten Kräuter selbst heranzuziehen. — Unter Außerachtlassung der allgemein verwendeten und allbekannten Sellerie-, Porree- und Petersilienkräuter ist es zunächst das Bohnen- oder Pfefferkraut, auch Kölle genannt (Satureja hortensis) das küchenwirtschaftlich wohl die meiste und weitgehendste Verwendung findet. Außer den großen Bohnen (Puff, Saue oder Pferdebohnen) wird es insbesondere Kohlrabispeisen in größeren Mengen beigegeben, um diesen beliebten Hausmannsgerichten einen würzigen und pikanten Geschmack zu verleihen; daneben bleibt aber seine Verwertung als „Universalsuppenkraut" ungeschwächt bestehen. Im Frühling breitwürzig und nicht zudicht auf nicht zu schwerem Gartenboden oder spätherbin im abgetragenen Mistbeete ausgesät, entwickeln sich die jungen Pflanzen bald zur schnittreifen Größe. Soweit das gewachsene Kraut für hauswirtschaftliche Zwecke im Laufe des Sommers nicht aufgebraucht werden kann, schneidet man die Pflanzen bei eintretender Verholzung kurz herunter und bindelt die Stengel zu kleinen Bunden, um diese an der Luft für den Winterbedarf trocknen zu lassen und nachdem in geschlossenen Beuteln zwecks Erhaltung des Aromas aufzubewahren. Von allen Kräutern ähnlichen Charakters besitzt das Bohnenkraut die größte Vermehrungsfähigkeit, die durch die überreiche Samenbildung bedingt ist, sodaß es sich auf dem einmal innegehabten Standplatze in der Regel wieder von selbst ansiedelt.

Sodann sind Majoran (Majoranum hortensis) und Thymian (Thymus vulgaris), zwei weitere sehr geschätzte Gewürzkräuter, die in jedem warmen Gartenboden gedeihen und sowohl im frischem als in getrocknetem Zustande die größte Verwendungsmöglichkeit zulassen. Beider Anzucht geschieht aus Samen. In der Entwickelung zunächst etwas langsam, nimmt diese mit dem späteren Wachstum und reichlicher Bewässerung nach dem erstmaligen Schneiden doch sehr bald zu, so daß schon wenige Pflanzen genügen, den Bedarf der eigenen Küche zu decken. Während nun der Majoran im allgemeinen etwas frostempfindlich ist und bei schneearmen Wintern ohne diese schützende Bodendecke sehr leicht auswintert, ist der Thymian hiergegen widerstandsfähiger und in der Regel mehrere Jahre hintereinander nutzbar. Zum Schutze gegen Frost bedeckt man deshalb den Standplatz dieser Kräuter vorbeugenderweise und nach vorherigem völligen Rückschritt ihrer Bewegung mit einer trockenen Laub- oder Düngerschicht, um sie auf diese Weise besser durch den Winter zu bringen. Für das winterliche Schlachtfest in den ländlichen und kleinstädtischen bürgerlichen Haushaltungen sind diese beiden Kräuterarten ganz besonders beliebt und als würzige Zutat zu den verschiedenen Wurstsorten sehr geschätzt, welcher Zweck schon genügen sollte, der fürsorglichen Hausfrau zu empfehlen, sich den Besitz dieser billigen und natürlichen Kräuterwürze durch Trocknen der unverholzten jungen Triebe beizeiten zu sichern.

Ein weiterer schätzenswerter Küchen- und Gewürzstrauch ist der aus dem östlichen Europa stammende und in England allgemein bekannte und hochgeschätzte Estragonstrauch (Artemisia Dracunculus) dessen junge Zweige zu Saucen und Suppen verwendet und aus deren Extrakt ein pikanter Kräuteressig bereitet wird. Die Pflanzen werden fast einen Meter hoch, lieben einen sonnigen Standort und sind sicher winterhart. Dabei sind sie ziemlich anspruchreichen Wuchses, sodaß bei guten Kulturverhältnissen ein bis zwei Pflanzen dem Küchenbedürfnisse vollauf genügen; die Vermehrung geschieht leicht durch Stockteilung und auch durch Samen, die indessen ziemlich langwierig ist. In ihrer asiatischen Heimat liefern die Blütenköpfchen sogenannten Wurm- oder Zitwersamen, der offiziell gegen Einge weidewürmer gebraucht wird. In unserem Klima blühen dagegen die Pflanzen selten und reifen Samen überhaupt nicht. — Auch Artemisia vulgaris (Gemeiner Beifuß) ist ein allbeliebtes und namentlich in der ländlichen Küche wohlbekanntes Küchengewürz, dessen Wurzeln ein wirksames Heilmittel für die häusliche Apotheke liefern, aber auch medizinisch für Apothekerzwecke weitgehendste Verwertung finden.

Des weiteren gehört hierher der Wermuth, aus dem der bekannte magenstärkende Wermuthabsinth bereitet wird, dessen Beblätterung aber auch zu Saucen zu scharfen Fleischspeisen im küchenwirtschaftlichen Haushalte sehr gerne gebraucht wird. Die Pflanze verlangt zu ihrer gedeihlichen Entwickelung sehr viel Raum und läßt sich sehr gut in der alten Besockung teilen.

Altbewährte Küchenkräuter werden im Ysop (Hysopus officinalis), Salbei (Salvia officinalis) und im Lawendel (Lavendula officinalis) geschätzt. Es sind vorwiegend sogenannten Zutatkräuter, die sowohl im trocknen als auch im getrockneten Zustande zu Heilkräftigen Suppen, zu Fleischspeisen (beispielsweise Hammelbraten) und zu Teeaufgüssen Verwendung finden. Die Pflanzen sind aus Teilung oder Samen zu ziehen, bedürfen zur kräftigen Entwickelung einer entsprechenden kulturkräftigen Unterhaltung, einen gut belichteten Standort und wiederholte durchdringende Gewässerung, da sie andernfalls sehr leicht verholzen und nur eine geringe Triebkraft zeigen, infolgedessen wenig blühen und dadurch einen wesentlichen Teiles ihrer wirtschaftlichen Nutzung verlustig gehen, weil vielerorts statt der Blätter bezw. der Zweige ausschließlich die Blüten küchenwirtschaftlichen Zwecken dienstbar gemacht werden. Aus dem Lawendel wird außerdem das für Parfümerriezwecke so sehr beliebte und hochbezahlte Lavendelöl bereitet.

Als wichtige Gewürzkräuter werden insbesondere das Dille oder Salzgurkenkraut (Anothum **graveolens**), das Aniskraut (Pimpinelle anisum) sowie der Kümmel und der Fenchel angebaut, die sowohl in der kulturellen Behandlung als auch in der vielseitigen Verwendungsmöglichkeit ziemlich gleichen Charakter besitzen. Ihre Anzucht geschieht entweder rationell in 30 bis 40 Ztm. von einander liegenden Reihenabständen oder durch breitwürfige Aussaaten auf 1 Mtr. breiten Beeten, die mit gleich gutem Erfolge im Herbste oder Frühling vorgenommen werden können. Aber auch als Reben-, bezw. Zwischenfrucht (beispielsweise bei Aussaaten von

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19081114042/fragment/page=0001

Möhren-, Pastinak- oder Petersilienwurzeln) kann man diese gewürzreichen Kräuter mühelos heranziehen. Der Gebrauchswert des Dilles liegt vorwiegend in seiner Verwendung beim Einmachen von Senf- Salz- und anderen Gurken, wobei sowohl die Stengel als auch die Blätter und die Blumen- und Samenstände verwertet werden. Dagegen wird das Aniskraut namentlich als Saucengewürze benützt und ist außerdem als aromatische Zutat zu Braten und Konfitüren sehr geschätzt; auch wird aus denselben das medizinische und auch in den Hausmitteln beliebte Anisöl (Oleum anisum) bereitet, das eine vorzügliche Wirkung bei Hustenanfällen leistet und sich, im Hause halte verspritzt, als billiges Ungeziefervertreibungsmittel bestens bewährt hat. Der Kümmel wird allgemein nur wegen der Samengewinnung angebaut, und die bekannten dünnen und langgestreckten braungrauen Scheinkörner finden wegen ihres eigenartigen Aromas zu einer großen Anzahl Gerichten des bürgerlichen Haushalts ausgiebige Verwendung. Der Wert dieses eigenen Anbaues des an sich sehr billig käuflichen Gewürzes empfiehlt sich insbesondere aus dem Grunde, weil die eigene Ernte an Frische, Reinheit und Aroma dem gekauften und in der Regel jahrelang gelagerten Produkte entschieden überlegen ist und in der Würze eine weit nachhaltigere Wirkung als dieses ausübt. Von dem Fenchel werden zwei abweichende Formen, und zwar der gewöhnliche und der bologneser oder italienische Fenchel in unseren Gärten kultiviert. Während der erstere gleich dem Dillkraute für die Küche nutzbar ist, wird der letztere nach Art des Bleichselleries zubereitet und wie dieser als beliebtes Gemüse gegessen. Statt aus direkter Aussaat, kann der italienische Fenchel auch aus Setzlingen herangezogen werden, um möglich frühzeitig schnittreife Pflanzen zu besitzen. Nächst diesen werden dann weiter der Boretsch oder das Gurkenkraut, sowie das sogenannte Hirnkraut oder Basilicum (Ocium basilicum) recht häufig als einjährige Gewürzkräuter herangezogen. Des ersteren Verwendungszweck erklärt sich durch seine volkstümliche Bezeichnung. Im Frühling direkt in kulturkräftigen Gartenboden gesät, werden die Pflanzen alsbald nach dem Aufgehen auf entsprechende Entfernungen verzogen, wobei man möglichst die kräftigst entwickelten stehen läßt. Anfangs nur die größten ausgebildeten Blätter benutzend, nimmt man späterhin die ganzen Zweige für küchenwirtschaftliche Zwecke und bewahrt diese in getrocknetem Zustande für spätere Verwendung auf. Die Pflanzen zeitigen eine ungeheure Samenmenge, sodaß ein einmal von ihnen bestandener Standort sich gewöhnlich selbsttätig wieder bestellt. Als Küchenbasilikum wird zumeist die kleinblätterige Gartenform benutzt, die sich aus an Ort und Stelle ausgelegten Samenkörnern (Pflanzenweite in etwa 20 cm Abständen) im Laufe des Sommers zu ausgiebigen Schnittpflanzen entwickeln und vor Aufkommen der Blumen geerntet werden müssen. Zu frischem Zustande zum Einmachen von Gurken und als Beigabe zu Maisspeisen verwertet, wird Basilikum auch nach Art des Majorans getrocknet und wie dieses beim Hausschlachten verwertet.

Als magenstärkendes Heilmittel gelten die jungen Blätter der Garten- oder Weinraute (Ruta graveolens). Auf Butterbrot gegessen, wirken sie außerordentlich fördernd auf die Verdauung. Daneben besitzen sie in ihrem Safte eine desinfizierende Wirkung, die selbst den scharfen Abortdünger geruchlos macht. Die Pflanze ist anbauernd, muß zur Erhaltung ihrer guten Triebkraft beziehungsweise zur dauernden Nutzung ihres jungen Blattwuchses wiederholt geschnitten und regelmäßig nach einigen Jahren verpflanzt werden; im übrigen ist die Raute hinsichtlich ihrer Kultur ziemlich anspruchslos, wenn sie nicht allzu sitesmütterlich behandelt wird. Eine andere Rautenart ist die Bergraute (Ruta montana), die einen weit schärferen Würzgeschmack als die vorgenannte besitzt, als Gartenpflanze aber doch weniger angebaut wird. Den Rauten kulturell nahe steht der Rosmarin (Rosmarinum officinalis); als altbekannte Gartenpflanze werden die Zweige durch Abkochen heilbringend verwertet und aus dem Safte ätherische Oele gewonnen. Die Pflanzen lassen sich wie Lawendel zu niedrigen Berteinfassungen verwenden, sind aber als freiwachsende Gartenpflanzen im Schnitte bedeutend ergiebiger.

Allbewährte Heil- und Gewürzpflanzen besitzen unsere Gärten in der Pfeffer- oder Krausemünze (Mentha peperita und Mentha crispa), auch Mutterkraut genannt. Wachsen diese Pflanzen auch in jeder Bodenart, so ist es doch geboten, sie zwecks ausgiebiger Nutzung wie andere Kulturpflanzen zu behandeln; auf Beeten in Reihenabständen von 50 cm aufgeschult, im Laufe des Sommers wiederholt herumtergeschnitten und alle 3—4 Jahre verpflanzt, sind im wesentlichen die zu erfüllenden Kulturbedingungen. Das Kraut dieser Gewürzpflanzen dient insbesondere zur Herstellung feinschmeckender Liköre, ist den verschiedenen Hausmannsspeisen eine willkommene Zugabe und besitzt als Teesurrogat eine oft wunderwirkende Stärkung, bezw. Auffrischung des körperlichen Organismus. Auch ätherische Oele werden vielfach aus diesen Kräutern bereitet (Pfefferminzöl, Pfefferminzkonfitüren).

In größeren Mengen wird die Coriander (Coriandum officinalis) für Gewürzzwecke feldbaumäßig angebaut. Die jungen Blätter werden gerne in Suppen und die Samen zu allerlei Salaten verbraucht, sowie im Schwarzbrot verbacken. Im Charakter einjährig, werden die Samen dieser Pflanze im Frühling in 15 bis 20 Zim. breiten Reihenabständen oder auch breitwürfig in sonniger Lage ausgesät, bei zu dichtem Bestande verzogen und je nach Bedarf geschnitten.

Zwei in England und Frankreich viel angebaute, aber auch bei uns bereits eingeführte Gewürzkräuter verkörpern der Alant (Inula Helenium) und der Meerfenchel (Crithmum maritimum). Von dem ersteren werden die fleischigen Wurzeln wie Ingwer und Calmus überzuckert und als ein vorzügliches Verdauungsmittel nach der Mahlzeit genossen, während beim Meerfenchel die Blätter und zarten Stengel als Salatwürze und in Essig eingemacht sehr geschätzt werden. Alantpflanzen vermehrt man leicht durch Teilung oder auch durch Samen bei 40 bis 50 Zim. Platzweite und nicht allzumassem Standorte, wohingegen der Meerkohl am besten auf erdgemengten Steinhaufen gedeiht und hier alljährlich neu auszusäen ist. Die Lage muß trocken und sonnig gewählt sein.

Desgleichen ist auch die Angelikapflanze (Angelica Archangelica), im Volksmunde Engel- oder Brustwurzel genannt, für den Küchengebrauch verhältnismäßig wenig in unsern Gärten angepflanzt, während sie beispielsweise in England, Schweden, Norwegen und den Niederlanden sich allgemeiner Wertschätzung erfreut. Man genießt die Blattstiele grün oder gebleicht. Die jungen, 1 Fuß hohen Stengel, werden in Zucker kandiert und so als Nachtisch gegessen, und in allen Zubereitungsformen gilt der Genuß von Teilen dieser Pflanze als ein sehr bekömmliches und magenstärkendes Nährmittel, das dem eingezuckerten Ingwer gleichsteht. Die Kultur dieser Pflanze ist zweijährig, d. h. sie wird im Herbste gesät, im kommenden Frühjahr in den Stengeln und späterhin auch in den Wurzeln verwertet. Sie kommt selbst im Schatten gut fort und entwickelt sich zu ansehnlichen Pflanzen, in der Art wie Pastinaken. Die Wurzeln werden auch medizinisch bevorzugt.

Als letzte möge nun noch die staudenartige Monarda (Monarda didyma) als küchenwirtschaftliche Nutzpflanze genannt werden, zumal auch sie es ist, die in ihrem diesbezüglichen Werte ziemlich vernachlässigt worden ist. Die Blätter dieser Staude sind aber in der Tat als Würze und als Teebereitung äußerst wohlschmeckend und bekömmlich. Zudem sind die Pflanzen ungemein raschwüchsig und ergiebig, treiben aus dem saftigen Wurzelstocke sehr viele Ausläufer und sind deshalb leicht fortzupflanzen.

Wenn ich nun noch zum Schlusse die Kresse und den Kerbel als sehr beliebte Küchenkräuter nenne, und als Hauptbedingung ihres Anbaues nur das regelmäßige Zurückschneiden ihres Blattwuchses und eine wiederholte Aussaat empfehle, im übrigen aber von der Anführung ihrer Kulturbedingungen in der Annahme als allgemein bekannt ansehe, so dürfte mit vorstehender Aufzählung wohl die Reihe der gebräuchlichsten und bevorzugten Küchen- und Gewürzkräuter erschöpft sein, da der Sauerampfer, Schnittlauch, Zwiebeln usw., obgleich auch sie die Voraussetzung als „Küchenwürze" bestens erfüllen, im allgemeinen jedoch zu den größeren Küchengemüsen gerechnet werden dürften und somit im Rahmen dieser Besprechung ausscheiden.

Unser Haus- und Zimmergarten.

** **Knotenfucht.** Eine der schlimmsten Krankheiten unserer Kohlpflanzen ist die Knotenzucht (Kropfkrankheit, Hernia), da sie oft die günstigsten Ernteaussichten vernichtet, den Anbau der Kohlpflanzen in manchen Gegenden fast unmöglich macht. Schon ziemlich vorgerückte Pflanzen werden plötzlich grün, dann trotz Gießens welk und zeigen beim Ausziehen statt der Wurzeln ein formloses Knollengebilde. Die Krankheit wird in der Hauptsache von einem Pilze verursacht. Der Pilz überwintert in den Kohlstrünken oder, werden diese untergeflügt oder untergegraben, eventl. auch in der Erde. Kohlstrünke von an der Hernia erkrankten Pflanzen sind darum sofort zu sammeln und zu verbrennen, in keinem Falle aber auf dem Acker zu belassen und nicht unterzupflügen oder unterzugraben. Auf feuchtem Boden tritt diese Erkrankung am gefährlichsten auf. Befallene Felder und Beete bepflanze man einige Jahre nicht mit Kohl und vernichte den Pilz durch energisches Düngen mit Staubkalk (per Ar 2 pfd.). Auch die Larven der Kohlfliege verursachen diese Krankheit, und auch dieser Schädling wird durch das Verbrennen der Strünke vernichtet.

** **Um die Wurzelkrankheit bei Topfpflanzen festzustellen,** muß die betreffende Pflanze ausgetopft werden, ohne den Wurzelballen zu zerreißen; dies geschieht, indem man die flache linke Hand auf den Topfrand hält, die Pflanze umkehrt und mit dem Topfe auf einen harten Gegenstand klopft. So kann man sehen, ob die Wurzeln noch ihre natürliche Farbe und Frische haben, oder ob sie infolge übermäßiger Nässe, auch durch Begießen mit zu kaltem Wasser faul geworden oder ob sie durch Einwirkung starker Sonnenstrahlen auf den Topf verbrannt, oder durch Nachlässigkeit im Gießen vertrocknet sind.

Weinbau und Kellerwirtschaft.

* **Dem Kalken der Weinbergböden** wird noch viel zu wenig Beachtung geschenkt. Ein großer Teil der deutschen Weinbergböden, namentlich die rheinischen Schieferböden, leiden an Kalkarmut. Jeder Winzer sollte über den Kalkgehalt seines Weinbergbodens im Klaren sein; er kann sich diese Erkenntnis leicht erwerben, indem er aus etwa einem Fuß Tiefe eine Hand voll Erde entnimmt und darauf einen Tropfen Salzsäure oder — sofern diese nicht zur Hand ist — scharfen Doppeleffig gießt. Sobald die Erdprobe unter Blasenbildung aufbraust, ist Kalk im Boden; wenn aber die Säure ohne jedes Aufbrausen wie Wasser in den Boden versinkt, so ist dies ein sicheres Kennzeichen der Kalkarmut des Bodens. Der Kalk soll nicht bloß eine düngende, sondern auch eine bodenverbessernde Wirkung ausüben; er soll den im Stallmist eingebrachten Stickstoff zu rascherer Wirksamkeit bringen und soll die Verwitterung der Gesteine und das Aufschließen der Nährstoffe beschleunigen. Man rechnet auf einen preußischen Morgen (25 Ar) 10 Zentner gebrannten Kalk. Es ist am einfachsten, die Kalkstücke korbweise in entsprechenden Abständen in die Weinbergszeilen zu bringen und dort leicht mit Erde zu bedecken. Der Regen löscht den Kalk langsam von selbst und beim nächsten Graben wird dann der inzwischen pulverig gewordene Kalk verzogen und untergehackt. Alle sechs Jahre ist diese Kalkung zu wiederholen.

* **Die Füllung der** Gärfässer darf nur 9 Zehntel des Fassungsraumes betragen, weil der in Gärung kommende Most sich ausdehnt und überlaufen müßte, wenn nicht genügend Raum vorhanden ist.

* **Obstwein aus Aepfel oder Birnen,** der sich mehrere Jahre halten soll, darf beim Keltern keinen Wasserzusatz bekommen; nur beim Haustrunk ist der Zusatz von Wasser gerechtfertigt, weil dieser bald getrunken wird. Die Wassermenge kann 10 bis 20 Liter auf 100 Kg. Obst betragen, unter der Bedingung, daß ca. 10—12 Kg. Hutzucker pro Hektoliter Wasser beigesetzt werden.

* **Die Fässer,** welche mit Most zur Gärung gefüllt werden, müssen zwar gut gereinigt sein, dürfen aber nicht geschwefelt werden, weil sonst die Entwickelung der Hefe unmöglich gemacht und der Wein schleimig würde, statt zu gären.

Beitrag zur Kindererziehung.

(Nachdruck verboten.)

Wie oft hört man die Klage über Gleichgültigkeit der Kinder und wie häufig hört man die Eltern sagen: „Als ich jung war, da war es anders, da nahm man nicht alles Gebotene als selbstverständlich hin, man mußte sich ein Vergnügen, eine Freude oder ein Geschenk erst verdienen." Dieser Ausruf enthält viel Wahrheit. Die raschlebige Jetztzeit hat ihren Stempel leider auch der Kinderseele aufgedrückt; sowie im unschuldigen Spielzeug alle Errungenschaften des Geistes und der Industrie reproduziert werden, sowie man in den Kindern Wünsche erweckt, deren Befriedigung sie sich oft später nicht gönnen können, legt man in ihre Herzen den Keim zur Selbstsucht, und nicht den Sinn dafür, daß der Mensch erst etwas lernen, erst arbeiten, selbst verdienen muß durch sittliches Verhalten und „geistiges Wirken und Können, ehe er die Früchte genießen darf.

Das gefährliche Prinzip, das bei so vielen Kindern angewendet wird, sich durch Geschenke Gehorsam und Liebe zu erkaufen, hat oft schlimme Folgen. Da werden die Kinder mit Gaben überschüttet, anstatt sie darauf hinzuweisen, daß sie solche erst verdienen müssen. Sie haben Reichtum und schätzen ihn nicht, sie besitzen Talente, die sie vernachlässigen. Und warum? Weil ihnen alles unverdient in den Schoß gefallen, weil sie sich nicht selbst darum bemüht, nicht selbst gearbeitet und gestrebt haben. Sie nehmen es als selbstverständlich hin und werden erst später dessen inne, wie viel ihnen in der Jugend verloren gegangen.

Macht einmal den Versuch, laßt ein Kind sich ein Vergnügen selbst erwerben, sei es durch Sparen des Taschengeldes oder durch kleine Dienstleistungen und dann beobachtet die reine, unverfälschte Freude, die sich auf den unschuldigen Zügen abspielt, seht und vergleicht sie mit der Hast der stumpfen Gleichgültigkeit, die euch oft kränkt, wenn das Kind wie gewöhnlich haben kann, was es will.

Man lehre die Kinder, sich zu fragen: Verdiene du, was du besitzest, was dir ein gütiges Geschick verliehen hat? — Sie sollen danach streben, nicht nachlassen im Eifer, sondern ihre Kräfte erproben, ihre Ehre darein setzen, das zu verdienen suchen, was ihnen ohne Mühe zugefallen, in Bescheidenheit, Demut und Gehorsam sich selbst nie genug tun. Dann erst besitzen sie.

Es ist eine Hauptaufgabe der Erziehung, früh darauf hinzuwirken, daß dem jugendlichen Gemüte nachhaltig eingeprägt werde: Verdiene was du hast, was dich umgibt, dich erfreut, verdiene dir die Liebe der Menschen, erringe die ihre Achtung und erwerbe dir mit Fleiß und Ausdauer deinen Platz unter ihnen. Nicht auf das Unbestimmte und Schwankende im Leben, sondern auf die Bervollkommnung in allem Guten soll die Erziehung gerichtet sein, ganz besonders aber auf die Ausbildung des Gemütes und Charakters, um die Jugend zu befähigen, den Wechsel des irdischen Glückes mit Mut und Ergebung später zu ertragen. H. Fischer.

Das Bürsten der Zähne.

(Nachdruck verboten.)

Trotz sorgfältiger Pflege kommt es vor, daß die Zähne doch erkranken, andererseits gibt es Leute, die verhältnismäßig wenig kranke Zähne haben, obgleich sie nie eine Zahnbürste gebrauchen. Diese beiden Tatsachen nebeneinander gestellt, beweisen scheinbar die Nutzlosigkeit der Zahnpflege — indes ist etwas anderes dabei zu berücksichtigen.

Wer trotz sorgfältiger Pflege hohle Zähne bekommt, würde ganz bestimmt viel schlimmer daran sein, wenn er die Pflege vernachlässigte, denn die Zähne sind eben nicht alle gleich. Die weißen, bläulichen und grauen Zähne zerfallen leicht; werden sie gar nicht gepflegt, so sind mit dem zwanzigsten bis dreißigsten Jahre die meisten derselben in Ruinen gewandelt worden. Mit Hilfe sorgsamer Pflege sind sie imstande, mit nur geringen Verlusten bis ins Alter brauchbar zu erhalten, denn ein Gebiß kann noch sehr gut und brauchbar sein, wenn auch in sachverständiger Weise einige Zähne davon geopfert sind.

Was die gelblichen, festen Zähne betrifft, so scheinen sie unverwüstlich zu sein und doch unterliegen sie oft der Zerstörung. Freilich halten sich solche Gebisse von selbst so gut, wie man welchere Zähne nur bei sorgsamer Pflege erhalten kann. Werden aber feste Zähne auch sauber gehalten, so werden nur ausnahmsweise Defekte daran entstehen.

Ein wichtiger Einwand gegen das Bürsten der Zähne ist der, daß das Zahnfleisch leicht blute. Wenn man täglich wenigstens einmal gehörig bürstet, so blutet es nie, unterläßt man diese Prozedur mehrere Tage, so ist das Zahnfleisch infolge des am Rande desselben angesammelten gärenden Belags bereits locker genug, daß es nun bei Berührung mit der Bürste blutet. Bleiter macht man gegen das Bürsten der Zähne geltend, es ginge der Schmelz dadurch verloren; dies ist ganz falsch. Der Schmelz kann wohl mit der Zeit etwas dünner geschliffen werden, aber ein Menschenalter reicht nicht hin, bei täglich zweimal wiederholtem Bürsten den Schmelz völlig abzubürsten. Wo sich eine Abnützung des Schmelzes zeigt, liegen ganz andere Ursachen zu Grunde. Bisweilen kommt es vor, daß quere Furchen an den Zähnern entstehen, doch diese keilförmigen Defekte entstehen nicht durch Abnützung des Schmelzes, sondern des Zementes, einer weicheren Substanz, die den Wurzelteil des Zahnes gerade so überzieht, wie der Schmelz den Kronenteil.

Der Wurzelteil steckt in der Jugend im Kiefer, im Alter aber schrumpft der Knochen ein und das Zahnfleisch zieht sich zurück. Meist ist schon vom dreißigsten Jahre an ein geringes Zurückweichen des Zahnfleisches zu bemerken und in diesen Fällen können durch vieles Bürsten in querer Richtung Rinnen in den Zähnen entstehen, man soll daher nicht nur in querer sondern vorzugsweise in der Richtung bürsten, wie die Zähne gewachsen sind. C. St.

Verstopfung.

(Nachdruck verboten.)

Die Ursachen der Verstopfung sind verschieden, oft eine durch Sorglosigkeit, zu gewissermaßen durch Trägheit in dieser Hinsicht herbeigeführte üble Gewohnheit, auch schwere Kost, Hülsenfrüchte, viel Mehlspeisen, Nüsse, Mandeln, der tägliche Genuß von herbem roten Wein, anhaltendes Sitzen, aber auch anhaltendes Fahren und Zusammenschnürung des Unterleibes können das Leiden verursachen. Bleibt ein Mensch übermäßig lange verstopft, so entstehen Kopfschmerzen, Neigung zum Brechen, Kolik und andere Unterleibsbeschwerden. Besonders nachteilig wirkt eine solche Verstopfung auf hypochondristen und nervenschwache Frauen. Zwar gibt es auch Menschen, die für den Augenblick ungeleert längere Zeit verstopft bleiben können, allein aus dieser üblen Gewohnheit entstehen oft erst nach Jahren die mannigfaltigsten Beschwerden. Um diesem so lästigen Uebel vorzubeugen, ist es gut, sich daran zu gewöhnen, regelmäßig des morgens zu einer bestimmten Zeit zu Stuhle zu gehen, selbst wenn man auf mehrere Tage vergebliche Versuche gemacht hat, so gewöhnt sich der Körper doch nach und nach, so gut wie er zu einer bestimmten Stunde an Aufnahme von Speisen mahnt, auch an die Erfüllung dieser Funktionen. Diejenigen, welche an Verstopfung leiden, müssen durch Diät diesem Uebelstande abzuhelfen suchen, sonst laufen sie Gefahr, mit der Zeit nur desto hartnäckiger daran zu leiden. Vor allem müssen sie darauf bedacht sein, öfter zu trinken, besonders Wasser, leichtes Bier, guten Apfelwein ꝛc. Die Kost muß saftreich sein, saftiges Gemüse, viel Obst, wie Aepfel, Pflaumen, Johannisbeeren, Weintrauben, sobald die Zeit ist, recht reichlich, doch auf keinen Fall die Hülsen verschlucken, auch Apfelsinen sind nicht zu vergessen; alle trocknen und schweren Nahrungsmittel müssen vermieden werden, statt des gewöhnlichen Brotes esse man das sogenannte Grahambrot, es wirkt anregend auf die peristaltische Darmbewegung und wird vom Magen leicht verdaut. Die Speisen dürfen etwas fett zubereitet sein, das Fett befördert den Stuhl. Nachteilig ist es auch, den Körper übermäßig warm zu halten, oder des Morgens sehr lange im Bett zu bleiben. Sehr gut ist ein Spaziergang. Wird man daran verhindert, so reibe man den ganzen Körper, aber namentlich den Unterleib mit Flanell und wasche ihn morgens und abends mit kaltem Wasser. Nützt dies nichts, so nehme man täglich zwei bis drei Klistiere von kaltem Wasser; diese schaden nie und befördern die Verstopfung gründlich, indem sie den Darmkanal stärken. Leicht abführende Mittel sind ferner folgender: Gleich nach dem Aufstehen nüchtern ein halbes Glas Wasser langsam trinken. Vielen Naturen hilft dies einfache Mittel nach kurzer Zeit dauernd. — Brausepulver, täglich einmal genommen, leisten ebenfalls gute Dienste. Man kauft für 20 Pfg. doppeltkohlensaures Natron und ebensoviel Weinsteinsäure, nimmt ein halbes Glas frisches Wasser, in welchem man ein wenig Zucker und knapp einen halben Teelöffel voll doppeltkohlensaures Natron durch Rühren gut auflöst, nun fügt man einen Viertelslöffel voll Weinsteinsäure hinzu, rührt schnell um und trinkt dieses sofort aus. Diese Pulver erzeugen, wenn die beiden Substanzen, aus denen das Pulver besteht, feucht in Berührung gebracht werden, eine Menge Kohlensäure und sind deshalb mit Recht beliebt bei gewissen Verdauungsstörungen. Ferner sind die Blumenschen Rhabarberpillen sehr zu empfehlen. Diese Pillen haben vor den vielen zu diesem Zwecke dienenden Mitteln den schätzbaren Vorzug, daß sie in Folge des Gehaltes an Rhabarber-Extrakt äußerst milde wirken und den Magen absolut nicht angreifen. Zwei bis drei Pillen abends vor dem Schlafengehen genommen, wirken ohne jegliche Beschwerden am anderen Morgen. Von Getränken empfehlen sich noch die verschiedensten Mineralwässer. Von dem einfachen Ofner oder Friedrichshaller Bitterwasser genügt ungefähr ein Viertelliter, um zwei Stühle täglich zu erzielen. Einen ganz besonderen Effekt erzielt man durch Karlsbader Wasser bei jenen hartnäckigen, chronischen Stuhlverstopfungen, die mit abnormen Verdauungsverhältnissen, besonders wenn sie mit Störungen in der Leber zusammenhängen, in Verbindung stehen. Ein bis drei Gläser Schloß- oder Mühlbrunnen genügen, um selbst starke Verhärtungen zu bekämpfen. Diejenigen Verhärtungen, wo der Magen mit erkrankt ist, und daher jede Verabreichung eines Medikamentes aus diesem Grunde unterbleiben muß, bekämpfe man nur durch Klistiere von Wasser. Da die Naturen so sehr verschieden sind, muß eben jeder Einzelne herausfinden suchen, was ihm am dienlichsten ist, alle angegebenen Mittel sind vollständig unschädlich und da heißt es nun „Probieren", was ja über „Studieren" gehen soll! —

Hauswirtschaftliches ABC.

Aufschriften auf Papier, für Einmachegläser bestimmt, klebt man haltbar, sodaß sie nicht abspringen, mit geschlagenem Eiweiß an.

Blechkästen mit gut schließendem Deckel halten darin aufbewahrte Backware tadellos frisch; sie müssen öfters ausgewischt und auf warmer Herdplatte oder an der Sonne ausgetrocknet werden.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:1-847518-19081114042/fragment/page=0002