

Das
Hausesen.



33

a

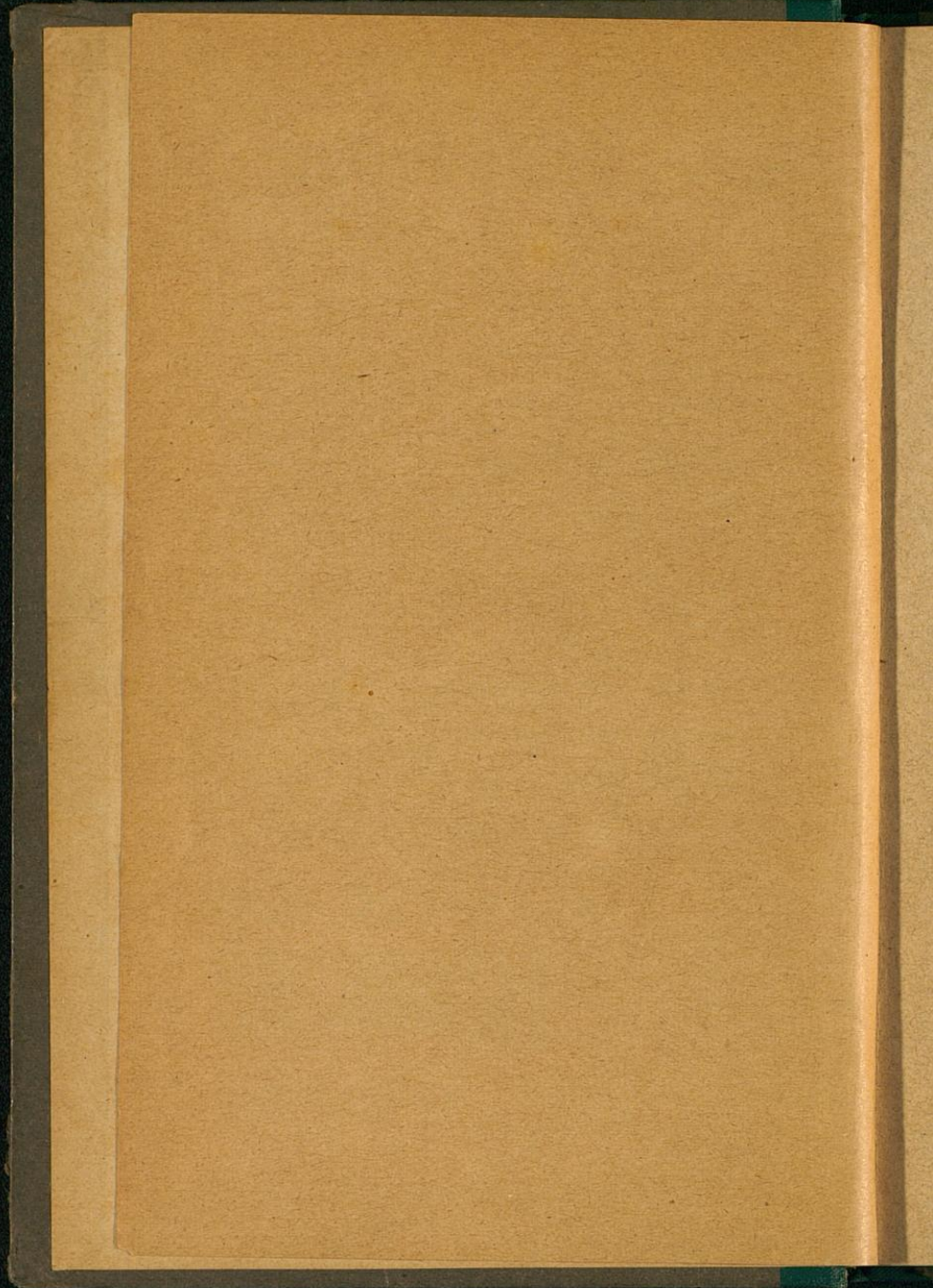
ULB Düsseldorf



+1020 888 01

Anna Müller
10.

Wess 3056



Das Hauswesen.

Guter Rat

für

junge Frauen und Mädchen

von

einer alten Hausfrau.

(L. Ellen von Pröpper.)

Übe früh dich, hauszuhalten
Und tüchtig in der Küche zu schalten.
Ein gut Gericht
Ist auch ein Gedicht!

Victor v. Scheffel.

Kalte Suppen haben schon manche
heiße Liebe abgekühlt.

Fanny Ewald.

Stereotyp-Ausgabe.

Reutlingen.

Druck und Verlag von Enßlin und Laiblin.

19
Rara

his
c 9333

HT 1328498



1020 888 01



Einleitung.

Wenn unsere Eltermütter sehen könnten, daß man die Haushaltung jetzt aus Büchern lernen soll, sie würden ihren Augen nicht trauen, und auch mir, die ich im elterlichen Hause, obwohl Köchin und Haushälterin vorhanden waren, in Küche und Haushalt von der Pike auf dienen mußte, „damit ich einst meine Leute mit Verstand regieren könne und nicht meine Mägde klüger wären als ich,“ auch mir, sage ich, kommt die heutige Erziehung so vieler jungen Mädchen sehr verkehrt vor, die da alles lernen, nur nicht haushalten und kochen und doch meistens Frauen werden wollen und Hausfrauen sein sollten, und wenn dann solche arme Pensionsdämchen später einmal thätig eingreifen wollen, so erlebt man oft wunderbare Dinge und die Witblätter wimmeln von Anekdoten darüber: die eine verlangt Seife, um den Salat zu waschen, die andere will den Hasen rupfen, eine dritte (selbst erlebt), welche saure Milch sehr liebte, aber nicht immer zu erhalten mußte, war eben so erstaunt als erfreut, zu vernehmen, daß wenn man frische Milch eine gewisse Zeitlang hinstelle, selbige sich dann in saure Milch verwandle: „Ach, geht das?“ — sagte sie ganz vergnügt. — Ueber das Examen in einer höhern Töchterschule, berichtet ein Berliner Witblatt: **T**ochter: „Papa, sieh' mein Zeugnis! Nationalökonomie, sehr gut; Astronomie, gut; Aquarellmalerei und Musik, befriedigend.“ — **P**apa: „Schön, recht schön, und wenn nun dein Zukünftiger den Haushalt versteht, kochen, nähen und flicken kann, so wird das einmal eine recht passende Ehe geben.“ —

Gleichwohl zeigen viele Beispiele, daß weder hoher Rang noch höhere Bildung die Wertschätzung, beziehungsweise Ausübung häuslicher Fertigkeiten ausschließen: Von der so früh verewigten Herzogin Sophie in Bayern wird durch Augenzeugen erzählt, daß sie, obwohl reich begabt, „eine echte Tochter ihres gelehrten Vaters“, des Königs Johann von Sachsen, so viel Sinn für häusliche Angelegenheiten besaß, daß sie für ihr einjähriges Töchterchen, schon darauf Bezug habende Spielsachen angesammelt hatte: „Die reizendste Küche im kleinen und ein „Trockenplatz für Wäsche. In der Küche das zierlichste „Kochgeschirr, ein Herd voller Töpfchen und Kasseröfchen. „Noch niedlicher war der Trockenplatz, mit Waschzubern „und Butten, wie sie in Dresden gebräuchlich sind, und „die zierlichste Puppenwäsche an den Schnüren und es „war ein ergreifendes Bild, diese einfachen Spielsachen, „welche die untergeordnetsten, aber unumgänglich nötigen „Beschäftigungen des häuslichen Lebens vor Augen führten. Man fühlte da die tiefe Bedeutung, welche die „junge Fürstin damit verbunden hatte, als sie so frühzeitig daran dachte, den Sinn ihres hochgeborenen „Kindes auch auf diese einfachen, schlichten Beschäftigungen „des Lebens zu lenken, auf denen, wie untergeordnet sie „auch sein mögen — doch einmal der Bau des deutschen Hauses mit beruht.“

Mir schrieb kürzlich eine namhafte, belletristische Schriftstellerin in Berlin, bei Gelegenheit eines Kochbuchs: „Haushalten und Kochen ist meine praktische „Seite und seit fünfundzwanzig Jahren immer mit „großer Vorliebe von mir betrieben. Es kommt auch „heute nichts auf den Tisch für meinen Gatten und mich, „was ich nicht selbst zubereite,“ und Frau Fanny „Swald läßt sich also vernehmen: „Der wahre Idealismus beruht zum großen Teil auf dem Einmaleins; „die Frau, welche nicht bedenkt, daß sie drei nicht von „zwei abziehen kann und daß sie mit $3\frac{1}{2}$ Pfennig täglich „die Jahreszinsen von 300 Mark ausgiebt, bekommt so

„viele Erden Sorgen, daß ihr kein Sinn für das Hohe
„und Himmlische bleibt.“

Frau Lina Morgenstern, welche in Berlin eine
Kochschule gegründet, sprach sich bei einer in derselben
1881 stattgehabten, vorzüglich bestandenen Prüfung der
Schülerinnen noch folgendermaßen über die Wichtigkeit
des Kochens aus: „Die Kochschule habe, außer der
„praktischen Ausübung der Kochkunst, den bestimmten
„Zweck, die Schülerinnen auf die Wichtigkeit der Er-
„nährung für die Gesundheit und Erhaltung des Kör-
„pers anzuweisen und sie mit der Lehre von den Nah-
„rungsmitteln und deren Mischung so bekannt zu machen,
„daß sie auch imstande sind, bei der Speisezubereitung,
„auf die Gesundheit und besondere Beschaffenheit ein-
„zelner Familienglieder, deren Sorge ihnen anvertraut
„ist, Rücksicht zu nehmen. Ferner wurde besonders
„Bedacht genommen, zu belehren über die Bedeutung
„der wirtschaftlichen Grundlagen: Reinlichkeit, Ordnung,
„Zeit und Arbeitsteilung, Pünktlichkeit und Berechnung
„bei Einkauf und Verbrauch, Sparsamkeit bei Verwen-
„dung der Stoffe und Reste u. s. w.“

Uebrigens aber machen sich die, eingangs scherzhaft
erwähnten Unkenntnisse und Kenntnisse in der Wirk-
lichkeit bei weitem nicht so komisch, sondern oft recht
traurig und ich habe so häufig die Klagen von jungen,
hilfslosen Frauen gehört und bin von ihnen um Rat ge-
beten worden, daß ich mir endlich dachte, es möchte
vielleicht nicht ohne Nutzen sein, wenn ich das, so un-
zählig mündlich Ungeratene, nun auch einmal niederschriebe.

Die meisten jener Klagen betrafen, daß das Haus-
haltungsgeld zu früh aufgehe und der Mann darüber
sehr unzufrieden sei; unzufrieden ferner über schlechte
Küche und über Unpünktlichkeit, denn diese Uebel-
stände pflegen den Herren der Schöpfung zumeist in die
Augen zu fallen, weil zunächst ihr eigenes Wohlbefinden
darunter leidet, doch trägt an dem ersten Punkt, dem
Haushaltungsgeld, die junge Frau selten allein die

Schuld, denn dieser doch so wichtige Punkt, an dem das Glück so vieler Ehen schon gescheitert ist, wird selten mit der gehörigen Sorgfalt und Ueberlegung behandelt. Auf's Geratewohl setzt oft der, natürlich unerfahrene, vielleicht auch geizige Mann, der häufig auch unerfahrenen Frau, und die ja auch wohl in den Flitterwochen ohnehin keine Einrede machen würde, eine Summe aus, oder sie muß das Haushaltsgeld, je nach Bedarf, von dem gebietenden Herrn verlangen, welches dann oft unliebsame Scenen veranlaßt und bei nicht ganz festem Charakter die arme junge Frau zum Vorgen oder Verheimlichen führen kann. Dazu kommt, daß die Männer, welche ja selten wissen oder wissen können, wie viel die Lebensmittel kosten, wie viel in der That „aufgezehrt“ wird (und von ihnen selbst oft das meiste) und was überhaupt ein Haushalt kostet, größere Ansprüche an „Verpflegung“ machen, als sie Mittel dazu hergeben, wenn sie sich nicht „Schwarz auf Weiß“ überzeugen können, was die Beschaffung ihrer Bedürfnisse und überhaupt ein Haushalt kostet. Ich selbst hörte einmal, daß eine, selten tüchtige und sparsame Hausfrau zu ihrem Manne sagte: „Du glaubst nicht, was eine Haushaltung kostet,“ und er kurz erwiderte: „Nein, das glaube ich auch nicht.“ — Wie gut wäre es nun da gewesen, wenn Er. Gestrengen sich „Schwarz auf Weiß“ überzeugen können, was allein die Eier, Wurst, Käse oder dergleichen kosteten, welche er schon beim ersten Frühstück verschluckte!

Deshalb möchte ich den jungen Hausfrauen dringend raten, es dem Manne gleich von Anfang an, wo alles noch so leicht geht, zur freundlich erbetenen Pflicht zu machen, daß er das, selbstredend auf das pünktlichste geführte Haushaltsgeldbuch, am Schlusse jeder Woche oder spätestens jeden Monats (sonst kommt zu viel zusammen und er wird ungeduldig) eingehend durchsehe, wie dies hier am Rhein in vielen Haushaltungen üblich und von Alters her gebräuchlich ist und nicht, wie Ottilie Wildermuth sagt: „nur so in's

allgemeine zu brutteln.“ (Aber, so sag' ihm doch, Mama, wozu wir's gebraucht haben, es ist ja natürlich, daß keins mehr da ist.“ — „Weißt wohl, daß mir der Vater keine Rechnung durchsieht, er bruttelt immer in's allgemeine.“ — „Mama, wenn ich einmal heirate, so mußt du mir einen großen Sack voll Geld mitgeben, daß ich meinem Manne keins abfordern darf, sonst heirate ich gar nicht.“)

Hierbei erinnere ich mich einer jungen Offiziersfrau in Mainz, deren Mann, trotz sehr bescheidener Verhältnisse, größere Gesellschaften geben wollte; die Frau stellte ihm vor, wie ihre Mittel dies nicht gestatteten, er aber hörte nicht darauf und meinte: „das könne doch die Welt nicht kosten.“ — „Die Welt nicht,“ sagte nun die Frau, „aber viel mehr, als unsere Einkünfte erlauben; meinst du das aber nicht, so veranstalte du die Gesellschaft und ich werde mich darauf beschränken, die freundliche Wirtin zu machen.“ — Die Gesellschaft unterblieb.

Schlechte Küche nun kommt aber, falls der Mann nicht gar zu geizig ist, allein auf Rechnung der Frau, denn selbst bei geringen Mitteln und knappem Haushaltsgelde lassen sich, wenn auch einfache, so doch schmackhafte, gesunde Mahlzeiten herstellen, und kochen ist endlich auch kein Hexenwerk und läßt sich, mit gutem Willen und einem guten Kochbuche, auch im eigenen Haushalte noch erlernen, wie viele Beispiele zeigen, aber natürlich nicht so leicht, als unter der Leitung einer erfahrenen und dabei nachsichtigen Mutter und nicht ohne verschiedene Mißgriffe und Mißerfolge, und wenn dann auch der Mann, wie häufig nicht der Fall, dabei nachsichtig und geduldig bliebe, so müßte es doch der jungen Frau recht schmerzlich sein, da Nachsicht und Geduld in Anspruch zu nehmen, wo sie ja gewiß so gern nur Freude und Zufriedenheit gesehen hätte und daher mögen die jungen Mädchen sich

„Frühe üben hauszuhalten

„Und tüchtig in der Küche zu schalten.“

Un Pünktlichkeit im Haushalte wird es natürlich wohl zu allen Zeiten nicht gefehlt und es jederzeit nur zu viele unpünktliche, unordentliche, nachlässige und vergeßliche Hausfrauen gegeben haben, allein die heutige Erziehung, der Mangel an nützlichen Kenntnissen, die Masse der Vergnügungen und der Luxus, welcher sich ja leider bis auf die untersten Klassen erstreckt, thun diesen, dem häuslichen Wohlbehagen und Frieden so verderblichen Fehlern doch besonders großen Vorschub und sind in unsern Tagen, wo sich alles überhastet und übereilt, doppelt schädlich: Der Mann muß z. B. auf's Dampfschiff oder zur Eisenbahn, die Kinder müssen in die Schule; und nun haben beide Teile ihr Frühstück oder sonstige Mahlzeit nicht zur Zeit oder mangelhaft hergestellt, oder es fehlt irgendwo an der Kleidung; ich weiß Kinder aus wohlhabender Familie, die oft ohne Frühstück in die Schule gehen müssen, weil Frau Mama sich verschlafen, die Magd vielleicht auch, oder doch nicht Sorge für die armen Kinder getragen hat.

Daher überlege sich die junge Hausfrau doch recht ernstlich und von allen Seiten die für ihren Haushalt und besonders für die Stellung ihres Mannes passende Hausordnung, gehe dann, ohne wirklichen Notfall, durchaus nicht davon ab und nehme lieber einmal eine besondere Mühehaltung auf sich selbst, indem sie etwas früher aufsteht oder sich etwas später zu Bett legt, und diese strenge Ordnung wird dann endlich für niemand erprießlicher sein, als für sie selbst, denn ein so wohl geordneter Haushalt geht hernach, wie von selbst, während man in einem unordentlichen selten zur Ruhe kommt.

Eine gute, passende Hausordnung anzugeben, ist nun wohl recht schwierig, weil ja die Verhältnisse so verschieden sind, doch glaube ich die folgende, für einen einfachen Haushalt mit einer Magd berechnet, im allgemeinen empfehlen zu können.

Man halte darauf, daß das Dienstmädchen im Winter um sechs, im Sommer um fünf Uhr pünktlich auf-

stehe und die junge Hausfrau gehe ihm darin mit gutem Beispiel voran, denn „Morgenstund hat Gold im Mund“ und wie der berühmte Amerikaner Franklin sagt:

„Frühe zu Bett und frühe heraus,
„Bringt Wohlstand, Gesundheit und Klugheit ins Haus.“

Von selbst versteht es sich, daß das Mädchen vollständig und nett angezogen und das Haar gehörig und glatt gemacht aus ihrer Kammer kommt und nicht etwa, wie man es leider in manchen Häusern findet, um ein wenig länger schlafen zu können, mit nur nachlässig umgeworfenen Kleidern und struppigem Haar, wo dann erst später Toilette gemacht werden soll und die, am Morgen so besonders kostbare Zeit vertrödelt wird; auch muß sie, ehe sie die Kammer verläßt, das Fenster öffnen und ihr Bett auslegen, s. „Schlafzimmer“, und hernach so bald als möglich machen und die Kammer in Ordnung bringen, am besten wohl, wenn die Schlafzimmer der Herrschaft geordnet sind; jedenfalls muß, der Kontrolle wegen, eine bestimmte Zeit dafür angewiesen sein, sonst wird auch da gern getrödelt und man hat schon sogar erlebt, daß ein Schläfchen gehalten wurde!

Nun macht sie vorerst Feuer in der Küche an und besorgt dann, nachdem sie das Wasser für's Frühstück aufgesetzt hat, zur Winterszeit die Defen, bereitet das Frühstück und reinigt das Wohnzimmer, wo nun die Hausfrau meistens selbst den Frühstückstisch zierlich ordnet und auch gern wieder abräumt und die Tassen und Gläser spült, welches die Mägde selten recht besorgen, dagegen häufig zerbrechen. Nach dem Frühstück werden Gänge und Treppen gefehrt, die tags vorher getragener Kleidungsstücke gereinigt, soweit es etwa nicht den Abend vorher geschehen konnte, das Schlafzimmer geordnet und jetzt an das Kochen gegangen, während dessen noch allerlei kleine Geschäfte besorgt und namentlich Lampen, Leuchter und Laternen gepußt und wieder zurecht gemacht werden können, doch übernimmt auch dies häufig die

Hausfrau, besonders die Lampen, bei denen es dieselbe genauer nimmt, als dies gewöhnlich von den Dienstmädchen geschieht.

Vor allen Dingen sehe sie aber nun darauf, daß das Kochen wohl von statten gehe und das Mädchen immer ein gutes, aber ruhiges, stetes Feuer habe, denn bei übermäßig starkem, flammendem Feuer, wie sie es so gerne machen, als sollte der Frankfurter Krönungs-ochse daran gebraten werden, ist kein ordentliches Kochen möglich und überdem die sinnloseste Verschwendung, von der niemand etwas hat, als verkochtes Fleisch und verbrannte Braten; andere lassen das Feuer alle Augenblicke abbrennen und verbrauchen unverhältnißmäßig viel Holz, um ihm wieder aufzuhelfen, wie denn eben gar viele Mägde es an der, wie Jeremias Gotthelf sagt, beim Kochen so nötigen Zuthat fehlen lassen, nämlich den „Gedanken.“ Natürlich Sorge die junge Hausfrau dann auch, daß das Essen zur rechten Zeit fertig sei und, hübsch angerichtet, auf den nett und pünktlich gedeckten Tisch komme.

Nach dem Essen und Abdecken wird rings um den Tisch aufgeföhrt, das Zimmer gelüftet und das Mädchen begiebt sich an's Spülen, kehrt und reinigt ihre Küche, bringt das nötige Wasser und Brennmaterial hinein (letzteres im Winter auch in die Zimmer) und hat nun einige Stunden Zeit zu beliebiger Handarbeit, bis das Abendessen bereitet werden muß, wonach sie wieder spült, die Bestecke, Schuhe und Stiefel reinigt, die Kleider ausbürstet und spätestens um zehn Uhr zu Bett geht, besser etwas früher, damit die Hausfrau, welche dann noch nachsehen muß, ob alles, Thür und Fenster, gehörig verschlossen und „Feuer und Licht“ bewahrt sei, auch bei Zeiten zur Ruhe komme. Gute Nacht!

Wird außer dem Küchenmädchen noch ein Stubenmädchen gehalten, so hat dieses die Zimmer, Gänge und Treppen und die Bedienung zu besorgen und im übrigen zu nähen, zu flicken, zu waschen, zu bügeln u. s. w. und

die Herrin überzeuge sich vor dem Mieten, ob das Mädchen diese Arbeiten auch wirklich versteht, denn sehr oft ist dies nicht der Fall und sie machen gleichwohl die Ansprüche geschickter Arbeiterinnen, weise ihr dann ihre Arbeiten ganz bestimmt an und dulde nicht, daß sie dem Küchenmädchen irgendwie helfe, welches sie nur zu gerathen. Kann das Küchenmädchen vielleicht ein wenig nähen, so wird der Hausfrau gewöhnlich die Bitte vorgetragen oder vielmehr der Vorschlag gemacht, denn bitten thun sie selten, beziehungsweise der Rat erteilt, das Stubenmädchen möge doch in der Küche mit Spülen, Gemüserüsten und dergleichen helfen und dann könnten sie hernach auch ruhig zusammen sitzen und nähen, worauf die junge Hausfrau sich aber unter keiner Bedingung einlassen sollte.

„Jeder bleibe bei seinem Fach,
„Dann fällt kein Schneider vom Dach.“

Dem es führt nur zur Unordnung, Nachlässigkeit und Geplauder, erschwert die so nötige Kontrolle und am Ende geschieht wenig und schlechte Arbeit. Dasselbe gilt, wo ein Kindermädchen ist, das es wohl nicht verlangt aber heimlich thut, und sich oft nichts daraus macht, das Kind schreien zu lassen, während es dem Küchenmädchen ganz unnötiger Weise hilft.

Ueberhaupt lasse sich die junge Hausfrau nicht auf etwaige Ratschläge der Dienstboten ein, selbst wenn sie sich vielleicht augenblicklich ratbedürftig fühlen sollte, denn sie verliert dadurch ihr Ansehen und gerät in die Abhängigkeit von ihren Dienstboten, die fatalste Abhängigkeit, die es nur geben kann, die verkehrte Welt! — Bedarf ihre Unerfahrenheit eines Rates, so suche sie ihn bei erfahrenen Hausfrauen, die ihre Weisheit gewöhnlich gern mitteilen, oder in einem guten Haushaltungsbuche.

Eine wichtige Sache bei der Hausordnung ist, daß man „nichts verschiebe“, worüber der Dichter *W o f f* sagte:

„Mir vertrau'n Sinnsprüche die sieben Denker
 „Griechenlands, goldblauer fürwahr und kernhaft;
 „Über: Nichts Aufschieben! den Spruch erfand ich
 „Selber, der Mächte.“

Und es mag, für das gewöhnliche Leben, dieser Spruch allerdings wohl mehr Wert haben, als die Sprüche der sieben Weisen, denn unzählig sind die Verdrießlichkeiten, welche durch das leidige „Aufschieben“ entstehen. Man verschiebt nötige Reparaturen und muß nachher dafür neues anschaffen. Man verschiebt nötige Arbeiten und sie wachsen uns hernach über den Kopf oder es verursacht sonst Schaden, indem z. B. nicht zur Zeit besorgte Vorräte verderben, nicht zur Zeit verschlossene Vorräte gestohlen werden. („Ich sitze so gut,“ sagte eine junge Frau, als ihr ein Warenvorrat gebracht wurde, verschob das Nachwiegen und Verschließen und fand nachher einen nicht unbedeutenden Abmangel.) Nicht zur Zeit verwahrte Kleidungsstücke leiden durch Herumfahren mehr als durch den Gebrauch, nicht zur Zeit begossene Blumen vertrocknen. Die Besorgung der Haustiere und namentlich der Vögel in den Käfigen zu verschieben und vielleicht hernach zu vergessen, wodurch diese armen Gefangenen oft zu Grunde gehen, ist zu traurig und zu empörend, als daß wir dabei verweilen möchten, aber man gedenke des Spruches: „Kauft man nicht zweien „Sperlinge um Einen Pfennig? Doch fällt der „selben keiner auf die Erde, ohne Euren Vater.“ Man verschiebt ferner notwendige Besuche und erregt Empfindlichkeiten, wird infolge davon vielleicht einmal nicht eingeladen oder sonst vernachlässigt und hat Verdruß; verschiebt die Beantwortung von Briefen und hat dadurch abermals oft Verdruß, Vorwürfe und Entfremdungen und manchmal großen Schaden; man verschiebt unliebame Erörterungen und es entstehen Erbitterungen und Feindschaften, die durch ein Wort zur Zeit vermieden werden konnten u. s. w. u. s. w. Daher gehe man doch immer frisch an's Werk und verschiebe, was man

Heute thun kam, nicht auf morgen. „Morgen ist ein Schelm.“

Mit dem „Aufschieben“ ist das leidige „Aus der Hand legen“ (Stationen machen), anstatt die Sache gleich an Ort und Stelle zu bringen, nahe verwandt und beinahe eben so schädlich, denn bei dieser fatalen Ungewohnheit liegt fast immer etwas herum und wird hernach immer danach gesucht, besonders nach den Schlüf-
feln! — und öfters ist sogar etwas, namentlich aus der Hand gelegte Papiere, Briefe, Rechnungen, Notizen, ganz abhanden gekommen. Man will sich einen Gang ersparen und muß statt dessen bisweilen mehrere thun, wie denn eine berühmte französische Schriftstellerin sagt, daß man sich oft mehr Mühe mache, um eine nötige Sache nicht zu thun, als man gehabt haben würde, um sie zu thun.

Das Ordnen der Schlafzimmern.

Man öffne, sowie man das Schlafzimmern verläßt, die Fenster und schlage die Decken zurück, um schon etwas verlüften zu lassen. Dann, wenn das Zimmern geordnet werden soll, wäscht das Dienstmädchen ihre Hände recht rein und zieht eine große, sehr reine, weiße Latschürze an, die nur beim Bettmachen gebraucht werden darf; noch besser ist ein ganzer Ueberwurf, mit, an der Hand zugeknöpften Aermeln. Ferner hat sie einen großen Eimer mit Deckel für das unreine Wasser und einen großen Krug mit frischem Wasser, beides am besten von Blech und angestrichen, zwei verschiedene Tücher zum Austrocknen der Geschirre, Besen, Kehrwisch, Staub-schaukel und Staubtuch und legt nun, nachdem sie die Bettvorlagen ausgeschüttelt hat, die Betten aus.

Dazu stellt sie, falls kein Bettchemel vorhanden wäre, zwei Stühle gegen einander und legt die Decken, Deckbett (wo solches üblich) und Betttücher, ordentlich ge-

faltet, darauf. Zum Auflockern der sämtlichen Kissen und Pöfle greift man bei den Ecken derselben kreuzweise einige Mal ein, lockert dann auch die untere Seite auf gleiche Weise, streicht die Federn glatt und legt die also behandelten Kissen, eins nach dem andern, ab und das gleich den Kissen aufgelockerte Unterbett zum Lüften über die Bettdecke; die Matraze wird darin aufrecht gestellt. Sollte, statt einer Springsfedermatraze, ein Strohsack vorhanden sein, so muß das Stroh jeden Morgen aufgelockert und in eine gleichmäßige Lage gebracht werden.

Beim Zulegen der Betten verfäume man nicht, die Unterlage, sei es eine Matraze oder ein Unterbett, jeden Morgen umzukehren und ist es bei letzteren eine Hauptsache, die Federn gleichmäßig zu verteilen. Das Unterbetttuch wird mit dem breiten Saum nach oben aufgelegt und von allen Seiten glatt eingesteckt; beim Kopfkissen werden die Federn größtenteils in die Höhe geschüttelt und man legt, zu gleichmäßigem Abnutzen der Ueberzüge, eine Woche den Namen nach oben und die andere Woche nach unten und wechselt eben so mit dem Unterbetttuch, daß der breite Saum abwechselnd oben und unten ist. An dem, links aufgelegten, Oberbetttuch, schlägt man den breiten Saum und die überflüssige Länge oben über die Bettdecke und steckt dieselbe nach allen Seiten hin glatt ein, bringt hierauf das Deckbett, wo es gebräuchlich, an's Fußende und endlich wird die Ueberdecke (Spreite) über das Ganze gebreitet und die Bettvorlage vorgelegt. Für das Nachtzeug hat man gewöhnlich hübsche, gehäkelte oder gestickte Täschen, auf denen man gern die Worte „Gute Nacht“ anbringt und man legt sie auf die Ueberdecke.

Nach dem Bettmachen gießt man alles unreine Wasser in den Eimer und reinigt alle Geschirre, wobei man nicht vergißt, für die Nachtgeschirre ein besonderes, merkbar bezeichnetes Tuch zu brauchen und giebt Wasch- und Trintwasser, welches letzteres abends mit frischem

gewechselt wird und sich in einer Flasche mit Stöpsel befinden muß, weil das Wasser alle Dünste aufnimmt, und wenn man sich ein Glas Wasser für die Nacht zurecht stellt, so muß auch dieses einen Deckel haben. Auf den Nachttisch gehört ein Handleuchter und eine Dose mit Streichhölzchen, diese auf eine Untertasse gestellt, um die gebrauchten Hölzchen darauf zu legen, welche sonst oft herunter fallen oder gar herunter geworfen werden und so schon großes Unglück angerichtet haben.

Praktisch ist, neben den Waschtisch ein Porzellan-Eimerchen für das tagsüber gebrauchte Wasser zu stellen.

Ist nun noch sauber gefehrt und der Staub abgewischt, so schließe man die Fenster und lasse die Rouleaux herunter, um die Sonne ab und im Sommer das Zimmer kühl zu erhalten. Ein paar Mal in der Woche wird der Boden feucht aufgenommen.

Vielfach wird jetzt empfohlen, bei offenem Fenster zu schlafen, während andere heftig dagegen protestieren und behaupten, es käme nichts dabei heraus, als Mücken, Flebermäuse und Rheumatismen.

Nicht genug ist aber zu empfehlen, daß man zum Schlafzimmer einen möglichst geräumigen, sonnigen und luftigen Raum wähle, mit nicht zu vielen Betten, denn das Schlafen in einem kleinen, dumpfigen oder überfüllten Zimmer gleicht dem Trinken unreinen Wassers, welches doch wissentlich niemand über seine Lippen bringen würde. Befindet sich im Schlafzimmer keine Ventilationsvorrichtung, so schließe man nachts nie die Ofenthür, da durch den Zug des Ofens die schlechte Luft entweicht.

Auch zu viele Möbel sollte das Schlafzimmer nicht enthalten, doch wird sich die junge Hausfrau ihren hübschen Toilettetisch nicht nehmen lassen und ich sah kürzlich bei einer jungen Engländerin einen so allerliebsten, daß ich ihn hier beschreiben will: Es war, wie gewöhnlich, ein ganz einfacher, länglich viereckiger Tisch

von Tannenholz und stand zwischen den zwei Fenstern des Zimmers, mit dem Rücken an der Wand; die drei frei stehenden Seiten waren mit einem Vorhang aus feinem, weißen Shirting umgeben und auf der Platte lag ein feines, weißes, mit einer schönen breiten gehäkelten Spitze verziertes Piquedeckchen — alles schon da gewesen — neu aber war mir der Toilettespiegel, viereckig und mit kleinen, gestickten Mullvorhängchen geschmückt, welche oben in der Mitte des Spiegels mit einer Bandrossette befestigt und an den Seiten mit langen Bandschleifen fest gehalten wurden, überaus niedlich. Dem Toilettentische gegenüber befand sich ein großer, auch sehr praktischer Schrank für Kleider und Wäsche, mit drei Thüren, deren mittlere ein großer, von oben bis zu den Füßen reichender Ankleidespiegel war.

Das Wohnzimmer.

Nicht selten wird bei Einrichtung des Haushaltes der beste und freundlichste Raum zum Gesellschaftszimmer (Salon) bestimmt und man begnügt sich für Wohn- und Schlafzimmer mit engen, der Sonne entlegenen oder gar feuchten Zimmern, ohne die traurigen Folgen und den übeln Einfluß auf körperliche und geistige Gesundheit zu bedenken, welche besonders in letzterem Falle daraus hervorgehen können. Ein hübscher Salon ist gewiß angenehm, doch kommt es dabei weniger auf eine gesunde und freundliche Lage an, die bei heiterm Gespräch und guter Bewirtung leicht vergessen wird, das Wohnzimmer aber, in welchem die Familie den größten Teil des Tages verlebt, erfordert nächst dem Schlaf- und Kinderzimmer und dem Arbeitszimmer des Hausherrn, die erste Berücksichtigung.

Die Ausstattung des Wohnzimmers nehme man dauerhaft, einfach, geschmackvoll und besonders alles zusammen passend, wenn nicht etwa alte Möbel

vorhanden wären, die als Andenken oder als Altertümer sich überall hübsch ausnehmen. Für Vorhänge und Bezug von Sopha und ein paar Sesseln würde ich Möbelfattun empfehlen, dann Rohrstühle und einen Auszugtisch in die Mitte des Zimmers, da doch wohl darin gespeist werden wird; ferner ein kleines Büffet oder ein Aufschlagekästchen für die Tischgeräthschaften und zum Servieren, den Schreibtisch der Hausfrau nebst Papierkorb und Abreißkalender, einen Bücherschrank, vielleicht ein Pianino; an einem der Fenster das Näh-tischchen der Hausfrau, mit Schlüssel- und Strickförschen, darüber ein Haussegen; der Meinige, in Perlen gestickt, lautet:

Des Hauses Zier ist Reinlichkeit,
Des Hauses Ehr' Gastfreundslichkeit,
Des Hauses Segen Frömmigkeit,
Des Hauses Glück Zufriedenheit.

Schön ist auch:

Wo Glaube — da Liebe,
Wo Liebe — da Friede,
Wo Friede — da Segen,
Wo Segen — da Gott,
Wo Gott — keine Noth.

An einem andern Fenster wird sich ein Blumentisch gut machen, denn Blumen sind immer der schönste Schmuck eines Zimmers und ich möchte sehr raten, sonst nicht zu viele Zieraten im Wohnzimmer aufzustellen, namentlich nicht sogenannte Nippes. Niehl bemerkt: „Mit jeder Nippfache, mit jedem Blumentopfe, jedem Vogel, jedem Goldfische, kommt ein, Zeit und Arbeit verzehrendes Mehr ins Haus,“ aber auch in dieser Beziehung lebt der Mensch doch nicht vom Brote allein und neben den Blumen ist ein Vögelchen oder ein Glas mit Goldfischen immerhin eine reizende Zierde, nur muß man Zeit und Willen haben, all' dies gut zu pflegen. S. „Nichts aufschieben!“

Im Verlauf dieses Werckchens werde ich einen hübv. Pröpper. Das Hauswesen. 2

schen, einfachen Blumentisch angeben, auf dem sich Blumen, Goldfische und Vögel vereinigen.

Den Spiegel hänge man stets zwischen den Fenstern auf, denn um sich ordentlich darin besehen zu können, ist es vor allen Dingen nötig, daß man selbst hell beleuchtet sei. Man pflegt dann einen hübschen kleinen Tisch oder ein zierliches Schränkchen, mit einer Uhr oder Blumenvase und ein paar Leuchtern darunter zu stellen, oder auch einen Blumentisch, der aber keine hohe Pflanzen enthalten dürfte, außer feinen Gräsern, z. B. *Panicum*, *Sipa pennata*, *Agrostis nebulosa* u. a., welche sich dann im Glase des Spiegels reizend widerspiegeln.

Den Spiegel über dem Sopha aufzuhängen, ist weder geschmackvoll noch praktisch und nur ein Schaustück, denn da vor dem Sopha immer noch ein Tisch steht, so gehören förmliche Turnübungen dazu, wenn man sich besehen will.

Auf dem Sophatisch sollten immer ein paar gute Zeitschriften liegen und um schönen und dabei nicht kostspieligen Wandschmuck braucht man heutzutage nicht verlegen zu sein, wo man Photographien und Delbruckbilder die Fülle hat. Auch Bücherbrettchen nehmen sich gut aus und sind besonders praktisch, falls nicht viel Raum oder kein Bücherschrank da wäre; ein paar hübsche Ampeln mit Schlingpflanzen nicht zu vergessen.

Noch möchte ich unmaßgeblich anraten, das Zimmer mit all' den gehäkelten oder gestrickten Lappchen, sogenannten „Schonern“ zu verschonen und dergleichen die Möbel nicht „dem kleinen Weilchen gleich, das im Verborg'nen blüht,“ unter Ueberzügen zu verstecken; es ist dies wenig geschmackvoll und macht den Eindruck von „Wollen und nicht Können.“ Lieber nehme man einen wohlfeileren Ueberzug, den man ja jetzt so hübsch hat und erneuere ihn nach Bedürfnis.

Wo kleine Kinder sind, da ist ein Kindertischchen mit Stühlchen und Spielzeug sehr anheimelnd, weil es zeigt, daß die kleinen lieben Geschöpfchen doch nicht

immer in das Kinderzimmer verbannt sind. In meinem elterlichen Hause gab es gar kein Kinderzimmer und wir sind als Kinder nie, weder aus Wohnzimmer noch Schlafzimmer der Eltern entfernt worden, bis eine Lehrerin nötig wurde, ich sage absichtlich nicht Erzieherin, denn die Erziehung hatte meine Mutter sich vorbehalten und würde nie einer fremden Person irgend eine Macht über ihre Töchter gewährt haben, wodurch selbstredend auch die jetzt so beliebten und fast für unentbehrlich gehaltenen Pensionen niemals in Frage kommen konnten.

Das Arbeitszimmer des Hausherrn.

Mit diesem ist es eigentlich eine schlimme Sache, denn das Reinigen und Ordnen darin erscheint den Männern meistens als äußerst fatal und man kann es ihnen auch wirklich kaum verdenken, wenn es nicht mit äußerster Sorgfalt und Schonung der Papiere u. s. w. und ihrer Ordnung oder „Unordnung“ geschieht und doch muß es geschehen, weil fast nichts der Gesundheit mehr schadet, besonders bei sitzender Lebensweise, als Staub und schlechte Luft und deshalb muß die Hausfrau alle Aufmerksamkeit auf diese Arbeit verwenden und sie nur in ihrer Gegenwart und, beim Abstäuben der Papiere und Bücher, selbst Hand anlegend, die Reinigung des Heiligtums vollziehen lassen, wo es dann hernach dem Herrn Gemahl selbst ganz behaglich sein wird. Ein paar Blattpflanzen, Calla, Philodendron, Farugium, Aspidistra (äußerst genügsam), verbessern die Luft auch sehr. Der Fußboden muß durchaus angestrichen oder geölt sein, damit er nur feucht aufgenommen zu werden brauche und das, den Männern so besonders verhasste Scheuern ganz vermieden werde. Im Sommer soll für Kühle, im Winter für angenehme, gleichmäßige Wärme gesorgt werden; nicht viele Teppiche.

Als Wahrzeichen hausfraulicher Rechte,

auch auf diesem Gebiete, hänge die junge Herrin an der Thür, nicht etwa einen Pantoffel (der versteht sich von selbst), sondern einen hübschen Federbesen auf.

Das Kinderzimmer.

Mehr noch, als für Schlaf- und Wohnzimmer erwachsener Personen, ist für die Kinder ein geräumiges, trockenes, sonniges Zimmer unerläßlich, welches man fleißig lüftet und im Sommer möglichst kühl, im Winter mäßig und gleichmäßig warm hält und nicht versäumt, den Ofen mit einem Geländer umgeben zu lassen, denn nur zu oft schon haben sich Kinder, die ihm zu nahe gekommen, jämmerlich und bis zum Tode verbrannt. Ebenso müssen die Fenster gut verwahrt sein, wo sonst auch so häufig Unglücksfälle vorkommen, wie ja vor nicht langer Zeit ein zweijähriges Söhnchen der Großherzogin Alice von Hessen, vor den Augen der Mutter aus dem Fenster stürzte und ihr zerschmettert zurück gebracht wurde! — Die abscheulichen Streichhölzchen, welche schon so viel Unheil durch Kinderhand verursacht haben, sollten im Kinderzimmer gar nicht geduldet werden; man hat ja andere Zündmittel, wenn sie auch nicht so wohlfeil sind.

Natürlich stattet man das Kinderzimmer auch passend und bequem aus, zum Wandschmuck eignen sich besonders die freundlichen Veldruckbilder und an die Fenster setzt man gern einige Blattpflanzen und geruchlose Blumen.

Was die Möbel anbelangt, so hüte man sich ja vor den hohen Stühlchen; vor wenig Tagen erst ist das Töchterchen einer unserer Bekannten, welches nicht gehörig fest in solchem Stühlchen saß, herausgefallen und sehr lebhafte Kinder sind auch schon mit samt dem Stühlchen umgestürzt.

Die größte Reinlichkeit und Ordnung versteht sich im Kinderzimmer von selbst und man halte auch die

Kinder an, ihre kleinen Habseligkeiten und Spielsachen in Ordnung zu halten und nicht mutwillig zu verderben; „Jung gewohnt, alt gethan!“ und es kann die Erziehung nicht früh genug beginnen. Die Frau eines der reichsten und berühmtesten Industriellen Berlins hat ihren Töchtern einmal die eigene Puppenküche zu Weihnachten beschert und ich selbst bewahre noch wohlerhaltene Spielsachen aus meiner ersten Kindheit.

Lebende Tiere sollte man Kindern nie als Spielzeug erlauben, denn meistens quälen sie dieselben, oft nur aus Unverstand und werden so Tierquäler. Kommt aber doch solche Quälerei trotz Ermahnung und Verbot vor, so gebe man ihnen tüchtig die Rute, als Illustration zu dem alten Sprüchlein:

„Quäle nie ein Tier zum Scherz,
„Denn es fühlt wie du den Schmerz.“

Das Besuchzimmer.

Für dieses gilt im allgemeinen, was für das Wohnzimmer gesagt worden, nur daß eben alles eleganter gehalten wird: meistens Polstermöbel, hübscher Teppich vor dem Sopha; auf dem Sophatisch eine Blumenvase, Photographie-Albums, illustrierte Werke, Visitenkartenschale und dergleichen; auch kann man, im Besuchzimmer eher als im Wohnzimmer, auf Tischchen oder andern kleinen Möbeln, vor dem Spiegel oder wo es sonst paßt, kleine Kunst- oder Luxusgegenstände aufstellen und zwischen den Fenstern Blumenständer, entweder mit einem Blumentopf oder den jetzt so viel gesehenen Makart-, Kamerun- oder Federgras-Bouquets; auch Pfauenfedern machen sich sehr gut, ebenso an den Wänden neben den Bildern Statuetten oder Blumen, besonders Schlingpflanzen, auf Konsolen.

Das Gastzimmer.

Man pflegt es in Art des eigenen Schlafzimmers einzurichten, doch gewöhnlich etwas zierlicher. Der Waschtisch habe Schubladen und zur Seite den Handtuchhalter; dann Mantelstock, Kofferbock, Huthalter für Damen, Stiefelknecht und Spudnapf für Herrn; auf dem Nachttisch Nachtlampe, Handleuchter, Streichhölzchen. Am Fenster Lehnfessel und Tisch, mit Schreibgeräte und einige Lektüre, die man aber auch auf einem Wand-Brettchen anbringen kann; zum Willkommen einen Blumenstrauß.

Dem Bette kann man, mit geringer Mühe und geringen Kosten, ein gar freundliches, einladendes Aussehen durch einen zeltähnlichen Umhang geben, für den man über dem Bett, in der Mitte und an den Seiten, je eine Stange mit hübschem Knopf befestigt, den in der Mitte mit einer breiten Schabe versehenen Vorhang, meistens von dichtem weißem Zeug, in die mittelste Stange schiebt und die Enden, welche bis zum Boden hängen müssen, über die beiden andern legt.

Die Diensthofenstube.

Wo man nur ein Dienstmädchen hält, da spart man gewöhnlich auch am Raum der Wohnung und es wird wohl selten ein Wohnstübchen für das Mädchen übrig sein, aber eine ordentliche, reinliche, gesunde Schlafstätte muß man ihr geben und es ist geradezu himmelschreiend, was man oft von den Schlafstätten, namentlich in großen Städten, zu hören bekommt: offen, unter der Treppe, offen, unter dem Dache! — und das übrige dem entsprechend, während sonst vielleicht überall Luxus und Ueberfluß herrscht.

Die junge Hausfrau forge also, daß das Dienstmädchen eine nette Kammer habe, mit gutem Bett,

Kasten für Kleider und Wäsche, Tisch, ein paar Stühle, Spiegel, Wasch- und anderes Geschirr, ein Glas, Handtuch und Seife. Aber sie, die Hausfrau, halte dann auch streng darauf, daß all' dies, welches so viele Dienstmädchen nicht haben, ordentlich und reinlich gehalten werde, gut gelüftet, gekehrt und aufgenommen, das Bett pünktlich gemacht sei und nichts herum liege. Der nöthigen Reinlichkeit wegen ist es gut, wenn man den Dienstmädchen auch Waschschwamm, Zahnbürste und Käämme giebt, denn sie haben das selten, wohl aber elegante Aufsteckkäämme und schöne Haarnadeln.

Hält man mehr als ein Dienstmädchen, so muß jede ihr eigenes Bett haben, denn es wäre ja doch eigentlich eine wahre Grausamkeit, ihnen dies zu versagen und ganz fremde, vielleicht nicht gesunde Personen zusammen zu sperren. Zwar sind sie meistens gewöhnt zusammen zu schlafen, aber ihre Gewohnheiten dürfen nicht maßgebend für die Herrschaft sein und man spare lieber an anderem und dafür dann auch ein wenig an eigenem Luxus. Es brauchen ja keine Springfedermatrakzen und Federbetten zu sein; Strohsack und Seegrasmatrake, Rissen und Deckbett von Flocken und einfache Decke genügen vollkommen und wer jung und gesund ist und seine Arbeit gut verrichtet hat, schläft darauf oft viel besser, als mancher Reiche, der, wie es in einem alten Volksliede heißt:

„Aus lauter Ueberfluß,
„Sich gar noch müde ruht.“

Reinigen und Ordnen der Zimmer.

Man hat jetzt, namentlich in den Städten, fast überall geölte oder angestrichene Fußböden, welches auch sehr zu empfehlen und nicht kostspielig ist, die dann nur aufgewischt zu werden brauchen, wodurch das so lästige und ungesunde Schrubben (Scheuern) vermieden wird. Man

kehrt dann zuerst gründlich und wischt hierauf mit einem reinen, in klarem Wasser stark ausgerungenen Aufnehmer (Scheuertuch) derb auf, so daß der Fußboden nicht naß wird.

Beim Kehren wird der Borstenbesen sehr langsam in die Höhe gehoben und jeder Borstenstrich auf der nämlichen Stelle zweimal hintereinander gemacht, denn hebt man den Besen schnell auf, so entsteht Staub und kehrt man nur einmal über dieselbe Stelle, so wird sie nicht rein. — Vor dem Kehren werden die Leisten, welche rings um das Zimmer gehen, mit einem feuchten Tuche abgewischt und man halte darauf, daß die Ecken berücksichtigt und unter den feststehenden Möbeln der Staub entfernt werde.

Nicht angestrichene Fußböden werden täglich sauber gefehrt und wöchentlich einmal geschrubbt (gescheuert), wobei man nicht das ganze Zimmer auf einmal in Arbeit nimmt, sondern immer nur einige Dielen und diese nicht etwa, wie dies viele Dienstmädchen gern thun, mit Wasser überschüttet, sondern durch das, in Wasser getauchte und um den Schrubber gelegte Schrubbtuch benezt. Besonders schön wird der Boden, wenn man etwas Seife und Sand verwendet, welches bei sehr schmutzigem Boden ohnehin notwendig ist und man verfährt dabei, wie folgt: Nachdem die Dielen der Länge nach geschrubbt und mit reinem Wasser aus einem zweiten Eimer aufgenommen sind, so werden sie nochmals mit warmem Wasser, in welchem etwas weiße Seife (30 Gr. für ein großes Zimmer), aufgelöst worden, erst der Quere und dann der Länge nach, tüchtig geschrubbt, indem weißer Sand übergestreut wird. Das Aufnehmen geschieht mit einem reinen Schrubbtuch, welches im Eimer so oft ausgewaschen und das Wasser gewechselt wird, bis dasselbe ziemlich klar bleibt. Nach dem Schrubben werden die, vorher schon gereinigten Fußleisten mit einem ausgewaschenen Schwamm nochmals überwischt, da sie meistens etwas angespritzt sein werden.

Etwaige Flecken in den Fußböden müssen selbstverständlich vor dem Schrubben ausgemacht werden und man gießt auf Fettflecken etwas Terpentinöl, wodurch das Fett sich sofort auf die Oberfläche zieht, schabt es dann mit einem Messer ab und wäscht die Stelle rasch (sonst entsteht ein neuer Fleck) mit Wasser, welches man bei alten Fettflecken wiederholen muß. Sind die Flecken in hartem Holz, so bestreiche man sie abends vorher dick mit Delseife und streue Sand darüber, scheuere am andern Morgen die Stellen mit heißem Wasser und wiederhole dies, wenn beim ersten Mal der Fleck noch nicht verschwunden ist.

Dintenflecken muß man so schnell wie möglich mit kaltem Wasser übergießen, die Stelle abwaschen und so oft mit neuem frischem Wasser nachwaschen, bis der Fleck verschwunden ist, kann, wenn der Fußboden nicht gestrichen ist, den Fleck auch mit Salzsäure überstreichen und augenblicklich mit Wasser nachwaschen, man hat sich aber, weil sie sehr giftig ist, damit sehr in acht zu nehmen und darf auch nichts davon an Kleider oder Finger bringen.

Kalkflecken müssen mit einem groben Lappen trocken abgerieben werden, und wenn sie darnach nicht ganz weichen, so wende man etwas Essig an; durch Abwaschen mit Wasser kommen sie immer wieder hervor.

Abstäuben der Wände und Vorhänge.
Zum Abstäuben der erstern und der Decken (Plafonds), welches man bei einer Hauptreinigung der Zimmer vorzunehmen pflegt, gehört ein Wandbesen mit langem Stiel, mittelst dessen man, strichweise herunter, darüber fegt, während die Fenster geöffnet und die Thüren geschlossen sind.

Um bisweilen aus den Vorhängen den Staub zu entfernen, nehme man sie aus den Haltern, fasse sie unten glatt an und wehe den Staub heraus, bringe sie dann wieder in ihre vorigen Falten, nehme die beiden Ecken der Säume zusammen und stecke sie mit einer

Nadel glatt an die Vorhänge in die Höhe, damit sie beim Reinigen des Fußbodens nicht beschmutzt werden.

Gute Tapeten, an welchen die Farben nicht abgewischt werden können, pflegt man alljährlich einmal von oben nach unten abzureiben und dazu dicke Scheiben von zwei Tage altem Grau- oder Weißbrot zu benutzen, welches man, so oft es schmutzig wird, wegwirft und durchaus nicht weiter, etwa als Futter für Tiere, gebrauchen darf. Gute Tapeten werden darnach wie neu und ich will dabei bemerken, daß man in eigener Wohnung keine von den jetzt üblichen, überaus wohlfeilen Tapeten nehmen solle, die nur kurze Zeit halten. Die Zimmerdecke (Plafond) wird in ähnlicher Weise abgerieben.

Reinigen des Delanstrichs. Man bediene sich dazu nur warmen Regenwassers und eines reinen wollenen Lappens, womit man ihn kräftig abwascht, mit einem Schwamm und Regenwasser klar nachwascht und mit einem sehr reinen, stark ausgerungenen Tuche abtrocknet. Ist der Anstrich sehr schmutzig, so nehme man unter das Regenwasser den zehnten Teil an Salmiakgeist; Seife ist nicht gut.

Fensterputzen. Man stäube die Fensterscheiben zuerst ab, wasche sie dann mit klarem Wasser und einem Schwamm rein und reibe sie hierauf mit dem Fensterleder, welches man in andern, reinem Wasser stark ausgerungen hat, kam aber auch, anstatt Schwamm und Fensterleder, den Schmutz mit einigen Stücken angefeuchteten Zeitungspapiers wegnehmen und mit trockenem Papier nachreiben. Kalkspritzen entfernt man mit sehr scharfem Essig. Bei Sonnenschein dürfen Fenster nie geputzt werden, weil das Glas dadurch blind und fleckig würde. Ganz besonders schön und klar wird das Glas durch Putzen mit Kreide. S. „Putzen der Spiegel.“ Um die Fensterscheiben länger rein zu erhalten, wische man jeden Morgen mit einem weichen Tuche den Schweiß ab, und um gefrorene Fensterscheiben rasch aufzutauen, tauche man einen Schwamm in ein

wenig gefalzenes Wasser und überstreiche damit die gefrorenen Stellen, welche in wenig Minuten ganz frei von Eis sein werden.

Spiegel zu putzen. Man nehme ein wenig von der besten pulverisirten Kreide, zerrühre sie mit etwas Wasser und gieße sie langsam vom Bodensatz ab, weil Sandkörnchen darin enthalten sein könnten, die das Glas beschädigen würden. Hiemit feuchte man ein reines weiches Lappchen an, wische damit über das ganze Spiegelglas, lasse es trocknen und reibe es mit einem andern Lappchen klar, muß aber zu viel Nässe sorgfältig vermeiden, damit nichts hinter das Glas fließe. Für gewöhnlich genügt es, den Spiegel mit Hauch und einem weichen Leder zu putzen. Vergoldete Spiegelrahmen werden mit einem weichen, trocknenen Tuche leicht abgeputzt, nicht abgerieben; FliegenSchmutz wird behutsam, ohne Reiben, mit etwas Salmiakgeist weggetupft.

Ausklopfen und Putzen der gepolsterten Möbel. Zum Ausklopfen nehme man ein glattes, dünnes Röhrchen und klopfе mäsig damit; nehme dann mit einem Handstäuber oder einer Bürste den Staub ab, besonders aus den Ecken der Sopha's und Lehnstessel und wiederhole dies noch einmal.

Teppiche werden beim Aufnehmen niemals zusammengelegt, sondern aufgerollt, zum Ausklopfen im Freien über eine reine trockene Stange oder über eine Waschleine gehängt und auf beiden Seiten geklopft und gebürstet. Auch kann man, wenn das Ausklopfen nicht paßt, den Teppich mit feinsten, in der Theekanne zurückgebliebenen Theeblättern, die man zu diesem Zwecke sammelt, oder mit fein geschnittenen Grashalmen bestreuen und mit dem Reisbesen sachte abkehren; kleinere Teppiche werden nach dem Ausklopfen sehr erfrischt, wenn man sie über einen kurz geschorenen, feuchten Rasenplatz zieht.

Die Vorrichtungen zum Heizen der Zimmer sind

heutzutage so verschiedener Art, daß man hier unmöglich darauf eingehen kann und es sei nur bemerkt, daß man lackirte Mantelöfen ohne weiteres mittelst eines Handstäubers jeden Morgen vom Staub reinigt und sollte derselbe durch Veräummis aus den durchbrochenen Verzierungen nicht weichen, so nehme man eine reine, weiche Bürste und Regenwasser und reibe mit einem reinen, trockenen Tuche nach.

Die Treppen zu reinigen. Die Stufen müssen jeden Morgen mit einem Handstäuber abgekehrt werden, wobei man die Staubschaukel unter den Handstäuber hält und besonders die Ecken gehörig ausfegt, das Treppengeländer ebenfalls abstäubt, mit einem Putztuch abreibt und wöchentlich mit Schwamm und Regenwasser abwäscht und abtrocknet. Die Treppe selbst wird, außer dem täglichen Kehren, je nach Bedürfnis ein- bis zweimal die Woche gereinigt, entweder, wenn sie gestrichen ist, aufgenommen oder, wenn nicht gestrichen, so wischt man auf verschiedene Stellen ein wenig Seife, streut etwas Sand darüber und feuchtet es an, indem man jedesmal nicht mehr als drei Stufen vornimmt, reinigt die Ecken mit einem feuchten Messer und fegt mit der Seifenbürste kräftig hin und her, wäscht den Schmutz mit Wasser weg und nimmt in einem zweiten Eimer mit frischem Wasser auf.

Das Ordnen der Zimmer. Große Mühe hat man gewöhnlich mit den Dienstmädchen, daß sie nach dem Reinigen der Zimmer diese wieder in die bestimmte Ordnung bringen, obwohl dies ja alle Tage vorkommt, die Schuld aber auch oft an der jungen Hausfrau liegt, die es vielleicht nicht gehörig anordnet, oder nicht gehörig überwacht.

Besonders ist da zu erinnern: Stühle und andere bewegliche Möbel nicht zu nahe oder gar auf die Fußleisten oder in die Vorhänge zu stellen, auf Tischen und Kommoden nichts zu nahe an die Tapete oder an den Rand, nichts auf die Stühle oder zwischen die aufge-

stellten Nippes, keine Blumentöpfe oder dergleichen und nichts Feuchtes oder Heißes auf die Tische; die Möbel nicht über den Boden rutschen, sondern sachte wegsetzen, die Schubläden und Thüren der Kästen nicht aufstehen lassen, nichts auf den Boden stellen, was nicht dahingehört, die Fenster nicht öffnen, ohne sie zu sperren und die Vorhänge zurück zu ziehen. Manche Dienstmädchen belieben auch mit dem Staubtuch den Staub von den Möbeln herunter zu schlagen, statt ihn vorsichtig abzuwischen und mit dem Borstenbesen über Gemälde zu fahren und was sie manchmal anstellen, um sich ein paar Schritte zu ersparen, ist geradezu fabelhaft: bei einer meiner Bekannten leerte beim Abräumen des Frühstücktisches das Dienstmädchen die Staubschaufel auf das Tablet, zwischen ein antikes Silberservice mit offener Zuckerschale und Rahmkanne!

Die Küche.

Dieser so wichtige Raum sollte möglichst geräumig sein, viel Licht und wenig Sonne haben. Dann ist zunächst für einen guten Herd zu sorgen, und kann ich aus eigener Erfahrung die in Rheinland üblichen Spring- und Tafelherde empfehlen; man hat da, bei richtiger Behandlung, immer ein gutes, gleichmäßiges, sparsam brennendes Feuer, stets heißes Wasser und in den Backöfen (Röhren) kann man sogar Brot backen.

Je nachdem man nun den Herd gewählt hat, muß man auch die dafür passenden Koch- und Bratgeschirre anschaffen und wir wollen deshalb hier angeben, was sowohl dafür, als sonst in einer wohl ausgestatteten Küche nicht fehlen sollte.

Wenn also Suppentopf, Töpfe zum Abkochen und Zubereiten der Gemüse, Backkasserolen u. dergleichen, zu dem Herde passend, vorhanden sind, so bedarf man

dann noch eine Pfannkuchenpfanne und, da diese durchaus zu nichts anderm benützt werden darf, eine kleinere Pfanne zum Zwiebelbraten u. s. w., eine Eierpfanne mit Vertiefungen, welche aber auch zu kleinen Kuchen und Pastetchen benützt werden kann, ein Waffeleisen, einen Kof, ein paar Dreifüße verschiedener Höhe, Mörser, Fleischsäge, Fleischbeil, Hack- und Wiegemesser, Zuckermesser, Zuckerzange (nebst Hammer), Kaffeebrenner, Kaffeemühle, eine Messingkasserole zum Einmachen der Früchte, welche dazu unbedingt am besten ist (meine Confituren sind berühmt) und zwar muß sie einen langen Stiel, keine Ohren, haben.

An irdenem Geschirr: einen hohen Topf zum Sauerkrautkochen, Kasserolen verschiedener Größe, flache und tiefe Schüsseln, Teller und kleine Geschirre, letztere besonders von Steingut; von Steingut auch große Töpfe, um Butter und Gemüse einzumachen, welch' letzteres, besonders Sauerkraut, darin viel besser wird als in Tonnen; große Wasserkrüge.

An Holzwaren: Einen Fleischkloß, Hackbrett mit rundem Klopsholz, Backbrett mit Kollholz, Schneidebrettchen, Salzfaß, Salzmörser, Schneerute und Quirle, Rührlöffel, Kochlöffel und kleine Löffel, kleine Handschabe für Gurken und Rettich, größere für roten und weißen Kappus, Mehlbesen, Haarsiebe, Messerbrett, Messer- und Gabelkästchen, Gewürzkästchen, Kaffeemühle, zwei Wassereimer, wenn man nicht kupferne vorzieht, zwei Spülkübel, zwei Gefäße zum Tassen- und Gläser-spülen, Fässer zum Gemüse-Einmachen, Fleischfässer, Abfallkasten, Sandbehälter.

Korbwaren: Zwei angestrichene Marktkörbe, ein Tassenkörbchen, ein paar Unterleger zum Auskühlen der Kuchen.

Bürstenwerk: Für's allgemeine verschiedene Bürsten zum Putzen und Abschuern, Tassenbürstchen, Rehrbesen, Rehrwisch, Spinnenjäger.

Blechgeräte: Pudding- und Auflaufform, For-

men für kalte, süße Speisen und Sülzen, Tortenformen, Tortenförmchen, Ausstechförmchen, Spritze für Spritzkuchen, Backbleche, Seiher, Trichter, Reibeisen, Kaffeedose, Kaffeemäpchen, Liter-, Halbliter-, Viertelliter-Maß, verschiedene Deckel, Küchenlampe, Laterne.

Verzinnete Geräte sind nicht zu empfehlen.

Zunächst des Herdes steht natürlich das Feuerungs-material, Kohlen, Holz oder wie es denn verwendet wird und hängen Kohlschaufel, Feuerzange, Schüreisen und ein paar kleine, zusammengenähte, derbe Tücher mit Anhängsel, zum Anfassen heißer Töpfe. Auch befindet sich dort, an die Wand gehängt, das hölzerne Salzfaß mit Aufschlagdeckel und auf einem Brettchen die Küchenlampe, Handleuchter, Streichhölzchen und Fidibus und auf einem andern Brettchen der Theekessel.

Die stets recht weiß geschuerte Anrichte stelle man möglichst nahe an ein Fenster; unter derselben ist ein Schrank mit zwei Thüren zum Hineinstellen der Koch- und Bratgeschirre, des Fleischbeils, der Fleischsäge, Hack- und Wiegemesser, Haarsiebe, Backbleche.

Darüber sind zwei Schubladen, die eine für, in flachen Kästchen befindliche Küchengeräthe, Messer und Löffel, Quirle, Schneerute, Mehlbesen, Reibeisen, Backrädchen, Pinsel, Spicknadel, Dressiernadel, Bindfaden und Holzspeilchen zum Aufbinden (Dressieren) des Geflügels, Korkzieher und Halter zum Herausziehen von Korken aus leeren Flaschen, etwas Papier zum Auswischen der Pfannen.

Ueber der Anrichte hängt die Fleischwage und eine kleinere Wage und seitwärts, auf einem Brettchen, befindet sich das nötige Gewicht und Maß; daneben ein paar Brettchen zum Schneiden von Kräutern, Speck und dergleichen.

Das Gestell (Regal) für die blanken Küchengeräte, s. „Blechgeräte“ und dergl., lasse man der Kochdünste wegen, möglichst weit vom Herde anbringen. An den Haken des Regals hängen Schöpf- und Schaumlöffel,

Bouillonsiebchen, Pfannkuchennmesser, Schäufelchen zum Umwenden von Dampfnudeln, Beefsteaks, Koteletten, Bürstchen zum Tassenspülen u. dgl. Für's Einmachen von Früchten muß man einen eigenen Schaumlöffel haben und wohl verschlossen halten.

Für irdenes und hölzernes Geschirr habe man ein eigenes Gestell oder noch besser einen Schrank, etwa Eckschrank, welches sich meistens leicht einrichten läßt.

Auch der Spülstein sollte eine helle Lage haben, er muß geräumig, nicht zu flach, mit einem festen, nicht zu engen Messingplättchen zum Ablaufen des Wassers, einen kleinen Heidebesen zum Reinhalten und zwei Kübeln zum Spülen versehen sein; daneben die Ablaufbank und wo keine Wasserleitung ist, eine Wasserbank mit Eimern, Krügen und Wasserschöpfer. Zur Seite des Spülsteins hängen an einem kleinen Mantelstöckchen die nötigen Abwaschtücher, eins für das Geschirr, eins für Tisch und Urichte, ein feines, weiches Tuch zum Abtrocknen von Gläsern, Tassen und Silber, ein gröberes für gröberes Geschirr, ein kleines, starkes für Messer und Gabeln, wenn letztere nicht von Silber sind und, am besten ein blaueinernes für die Kochtöpfe, dann ein Handtuch zum Händewaschen. Auf dem Brett des Mantelstöckchens steht noch eine kleine Waschschüssel nebst Seifennäpfchen und es wird beim Spülen die Lampe darauf gestellt. Unter dem Spülstein befindet sich gewöhnlich ein Schrank für Eimer, Abfallkasten, Sandbehälter, Putzzeug u. s. w.

Außer der Urichte muß jedenfalls noch ein Tisch in der Küche sein, besonders wenn dieselbe auch zum Aufenthalt des Dienstmädchens dienen muß, und dann auch ein paar Stühle enthalten, sonst genügt ein Küchenstuhl, der zugleich Trittleiter ist, denn in der Küche hat sich niemand aufzuhalten und häuslich niederzulassen. Die Schublade des Tisches gehört dann dem Mädchen für ihr Tischtuch und in einer Abteilung für ihr Strick- und Nähzeug und, hoffen wir, für ihr Gebetbuch.

Der Küchenschrank hat oben meistens Glasthüren

und auf einer Seite, in zwei Abtheilungen, das Porzellan nebst Trinkgläsern, Wasserflaschen, Kaffee- und Theeservice, Tassenkörbchen, Brotkörbchen u. dgl., zum gewöhnlichen Gebrauch: auf der andern Seite die bessern Sachen dieser Art. Dann folgt eine Reihe von Schubladen, welche, durch eine darüber laufende Leiste, zusammen verschlossen werden können, zu Reis, Gerste, Hafergrütze, Suppenstoffen, namentlich Sago, Reismehl, Kartoffelmehl, Grünformmehl, Sparsuppenmehl (die Suppenstoffe verschiedener Art, von H. Knorr in Heilbronn am Neckar, kann ich besonders empfehlen), Nudeln, getrocknetes Obst, Kaffee u. s. w. Darunter sind dann wieder zwei Schränke, mit je zwei Abtheilungen, von denen der eine, für den täglichen Gebrauch, in Steintöpfen Mehl, Butter, Fett, ferner Senf, Essig, Salatöl, feines Salz, Pfeffer enthält: die andere Abtheilung den Brotkorb mit Brotmesser und die Tischgeräthschaften des Dienstmädchens, Teller, Besteck, Trinkglas, Kaffee- und Milchkanne, Tasse, kleine Schale für Butter oder was ihr sonst zum Kaffee bewilligt ist. In dem andern, jedenfalls verschließbaren Schranke hat man die feineren Vorräte, Rosinen, Korinthen, Mandeln, Stärke, Zucker (gerieben und in großen und kleinen Stücken), gebrannten Kaffee, Schokolade, Thee (in wohl verschlossenen Kistchen), gestoßenes und ganzes Gewürz. — Das Gewürz habe man in einem flachen Kästchen und in kleinen, mit hölzernen Stopfen versehenen Gläsern, wie man sie in den Apotheken bekommen kann, wenn man so glücklich ist, sie nicht ohnehin mit Medicamenten erhalten zu haben, die Muskatreibe in der Mitte, wobei zu bemerken ist, daß man die Muskatnuß von oben an reiben muß, denn reibt man sie vom Stiel an, so fällt ein Teil des Innern, welches nur an dem Stiel hält, heraus und es entsteht eine unmäßliche Höhlung; Zimmt und Vanille müssen besonders aufbewahrt werden, letztere in der Verpackung, worin man sie erhält. Man hüte sich, gestoßenes Ge-

v. Pröpper, Das Hauswesen. 3

würz zu kaufen, besonders Zimmt, der sehr häufig aus Cigarrenstüben bestehen soll und brauche überhaupt nicht viel ausländisches Gewürz, welches, wenn auch selbst echt, doch stets erhitend und namentlich für Frauen schädlich ist; ein altes Sprichwort sagt:

„Pfeffer hilft dem Mann auf's Pferd
„Und der Frau in die Erd.“

Das Spülen und das Reinigen in der Küche.

Man hört so oft die Klagen, daß trotz der besten Rezepte, der vorzüglichsten Zuthaten und der größten Sorgfalt die Gerichte mißraten; hier hat die feine Speise einen unangenehmen Beigeschmack, der Blumenkohl sieht grau, der Spargel bräunlich aus; dort ist die Milch oder der Rahm geronnen, von noch schlimmeren Sachen zu schweigen und dies liegt häufig, ja meistens an ungenügender Reinlichkeit der Küchengeräthschaften und hat die sorgsame Hausfrau daher die größte Aufmerksamkeit auf diesen Punkt zu richten, denn die Gesundheit und selbst das Leben der Ihrigen hängt oft davon ab und es sollte jede Hausfrau immer und immer wieder nachsehen, ob beim Spülen nicht gegen die Reinlichkeit gesündigt wird, und kommt sie einmal unerwartet dazu, so kann sie Wunderbares erleben. Aus Faulheit wird statt des reinen Spülgefäßes ein Kochtopf — man sollte es kaum glauben — benützt; in einem Wasser wird jetzt eine Schüssel, dann ein Topf, nun ein Teller gespült; das Geschirr, woran das meiste Fett sitzt, wird zuerst gewaschen und in dieser Brühe liegen die silbernen Löffel, die Gabeln und werden — ich sah dies in verschiedenen Häusern — zuletzt heraus gespült. Manche meiner Leserinnen wissen, daß ich nicht übertreibe.

Zum täglichen Spülen nun reinige man, sowie die Speisen angerichtet sind, einen verhältnißmäßig großen Topf mit einem kurzen Besen und etwas Wasser, und

bringe ihn, mit frischem Wasser gefüllt, auf's Feuer, damit er während des Essens heiß werde. Nach dem Abnehmen des Tisches reinigt man zuerst die sämtlichen Töpfe mit einem Besen, spült sie dann mit kaltem, klarem Wasser, trocknet sie mit dem reinen, ausgerungenen Spültuche, welches nur zum Spülen gebraucht werden darf, aus und setzt sie auf ihren Platz.

Ruchenpfannen, Waffel- und Hohlhippen-Eisen, Puddingformen u. dgl. reinige man mit Papier und, wenn nötig, mit Salz. Ist in einer Kasserole etwas angebrannt gewesen, so lasse man dies nicht etwa auskratzen, sondern einen Eßlöffel Soda und etwas mehr gesiebte Holzkohle mit Wasser eine Weile darin kochen, bis das Angebrannte sich löst. Auch ist es gut, feine Kasserolen bisweilen mit Kleienwasser auszukochen und neue Kasserolen müssen mit Wasser und ein paar Händen voll Weizenkleie ausgekocht werden, ehe man sie in Gebrauch nimmt.

Alles, was vom Tisch kommt, muß man gleich ordentlich zusammen stellen und die Reste sofort auf die dazu bestimmten Teller thun und in die Speisekammer bringen. — Nun setzt man die zwei Spülkübel auf den Spülstein, gießt in einen derselben, welcher zum Vorwaschen bestimmt ist, einen Teil des heißen Wassers, worin zuerst die silbernen Löffel gewaschen, in reinem Wasser ab gespült und abgetrocknet werden; dann folgen Messer und Gabeln, deren Hefte aber nicht in das heiße Wasser kommen dürfen, weil sie sonst losgehen; man wäscht sie also einzeln, spült sie hernach, zusammen gefaßt, in reinem Wasser ab und trocknet sie dann, und zwar die Gabeln besonders zwischen den Zinken, mit dem stark ausgerungenen Spültuch und hierauf mit dem, für die Bestecke bestimmten Gabel- und Messertuche, denn es ist ein wahrer Mißbrauch, dieselben an Tellertüchern abzutrocknen, wo dadurch häufig Rostflecken oder wohl gar Schnitte entstehen.

Zum Putzen von Messer und Gabeln habe man ein

langes, schmales, mit Leder überzogenes Brett, streue ein wenig gesiebten Hammerschlag darauf und wege die Messer einige Male darauf hin und her, wodurch sie sehr blank und zugleich scharf werden und wische sie dann mit einem reinen Tuche ab; die Gabeln werden mit einem, in den Hammerschlag getauchten Korfstopfen über dem Brette abgerieben.

Jetzt wird das etwa auf Tellern und Schüsseln Zurückgebliebene in ein dafür bestimmtes Geschirr mit etwas Wasser zusammen gespült, welches mit Brotresten oder Weizenkleie vermischt, zum Rästen von Geflügel großen Wert hat und man spült nun Schüsseln und Teller im ersten Wasser rein, legt sie in den zweiten, reinen Kübel, gießt reichlich heißes Wasser darüber und wäscht die fettigen Hände mit Seife rein, welches sowohl zur Reinlichkeit des Geschirrs, als zum längeren Reinhalten des Tellertuchs durchaus notwendig ist. Dann nehme man jedesmal einige Teller aus dem heißen Wasser, lasse sie etwas ablaufen, trockne sie noch heiß ab, wodurch die Arbeit rascher vor sich geht und stelle sie so lange auf die Anrichte, bis man mit dem Ganzen fertig ist. Hierauf werden die übrigen gebrauchten irdenen und hölzernen Küchengeräte eben so behandelt, doch nehme man dazu, zum Vortrocknen, das stark in heißem Wasser ausgerungene Spültuch, dann erst das dazu bestimmte Trockentuch. Ersteres wird nun in heißem Wasser ausgewaschen und nebst den beiden Tellerlättern aufgehängt, alles an seinen Ort gebracht, Anrichte und Spülstein abgeseuert und der Herd gereinigt, der Theekessel ausgespült und die Küche gefehrt.

Hierbei ist zu bemerken, daß das Dienstmädchen Kaffee- oder Theewasser nie zu früh auf's Feuer stelle, sondern erst unmittelbar vor dem Gebrauche und auf ein gutes Feuer, weil durch langes oder langsame Kochen das Wasser seine Kraft und das Getränk sehr an Geschmack verliert. Es giebt sogar faule Mägde, die das Kaffeewasser schon abends aufsetzen, doch ver-

rät sie dann gewöhnlich der giftige Geschmack. Allwöchentlich muß der Theekessel mit einem kleinen Besen gründlich gereinigt werden, damit sich keine Kalktheile (Kesselsteine) ansetzen.

Hat man einen Sprung- oder Tafelherd, so wird die blanke Platte jeden Mittag abgewaschen, abgetrocknet und täglich einmal, abends oder morgens, vor dem Anlegen mit Sand abgeseuert und mit trockener Asche nachgerieben, dann wöchentlich die übrigen blanken Teile trocken gepußt und ringsum, wie ein Ofen, mit Eisen- schwärze, die glänzend und fettig sein muß, blank gebürstet. — Gläser müssen kalt oder doch nur lauwarm gespült werden und auch Tassen, Teller und dgl. mit Vergoldung dürfen ja nicht in heißes Wasser kommen. Zum Spülen dieser feinen Sachen ist ein Schwamm sehr zu empfehlen, mit dem man viel leichter spült als mit der Hand; dann stülpt man sie zum Ablaufen auf ein Tuch und sie sind dann auch schon halb trocken und die Tellertücher werden sehr geschont.

Man halte darauf, daß leere Flaschen und Krüge gleich mit kaltem Wasser zwei Mal ausgespült und umgekehrt hingestellt werden, bis sie vollkommen ausgelaufen sind, wonach man sie an die dafür bestimmte Stelle bringt und hinlegt. Viele Dienstmädchen unterlassen diese kleine Arbeit und es bleiben Flaschen und Krüge tagelang stehen, werden sauer und stickig und müssen hernach mit Mühe und Zeitverlust wieder in Stand gesetzt werden.

Ebenfalls wird oft unterlassen, die Etiketten von den Flaschen zu entfernen und es sind dadurch manche komische (s. Delpunsch, in Ottilien Wildermuth's vor- trefflicher Erzählung „der erste Chezwiß“), aber auch manche lebensgefährliche, ja tödliche Verwechslungen vorgekommen. Einer unserer Bekannten starb jammer- voll, weil er Salzsäure statt Sodawasser getrunken hatte. — Ferner versäume man nicht, Stopfen, welche öfters in Flaschen und Krügen stecken und von faulen

Dienstmädchen gern darin gelassen werden, immer gleich beim Spülen herausnehmen zu lassen, wozu man sich eines Stopfeneisens bedient, welches aus einem schmalen, dünnen, glatten Eisen besteht, dessen Ende hakenförmig gebogen ist.

Ein vortreffliches Mittel, angelaufene Kasserolen und schmierige Flaschen zu reinigen, ist Sägemehl, das man mit etwas warmem Wasser hinein bringt, kräftig schüttelt und klar nachspült. Bei sehr schmutzigen Flaschen ist dies zu wiederholen.

Die noch guten und festen Stopfen bewahre man sorgfältig in einem Körbchen, und wenn man sie wieder brauchen will, so stelle man sie mit kaltem Wasser auf ein rasches Feuer und lasse sie etwa zehn Minuten kochen, während dessen man sie mit einem kleinen Besen schlägt und unter dem Wasser hält, dasselbe dann abgießt, die Stopfen auf gleiche Weise noch einmal behandelt, und sind sie nun so gut wie neu.

Endlich ist aber beim Spülen noch eins recht sehr und ganz besonders zu berücksichtigen, nämlich daß die Dienstmädchen nicht rauh mit den Sachen umgehen, wie sie so gern thun und wodurch so viel zu Schaden kommt. Man unterrichte sie daher auch hierüber genau und sehe öfters nach. S. „Zerbrechen.“

Alle Wochen, und man wählt dazu gewöhnlich den Freitag, müssen sämtliche Küchengeräthschaften gescheuert werden, die eisernen Töpfe und messingnen Kasserolen von außen mit Sand, von innen mit Holzaschenlauge. Emailliertes Kochgeschirr wird von innen und außen mit Aschenlauge behandelt.

Hölzerne Geräthschaften, Bretter, Teller, Schalen, Löffel u. s. w. werden mit Sand gescheuert; Soda oder gar Seife machen gelb. Man übergieße die zu reinigenden Gegenstände erst mit lauwarmem Wasser und scheure sie dann mit weißem Sand und einer Wurzelbürste recht kräftig; schwenke sie hierauf noch in kaltem Wasser und reibe sie mit einem trockenen Tuch wie-

der ab. Auch Treppen, Tische, Bänke werden auf diese Art schneeweiß.

Metallgeräte werden behandelt wie folgt: Messing mittelst eines Leders, mit fein geschabtem Trippel und Baumöl abgerieben.

Kupfer mit Essig und Salz blank geschleuert, mit Wasser abgespült und trocken gerieben.

Feines Zinn, mit pulverisierter Kreide und Branntwein geschleuert und mit trockener Kreide blank gerieben. Gröberes oder etwas verbrauchtes Zinn mit starker Sodalauge blank geschleuert, einige Mal mit Regenwasser abgewaschen und zum Trocknen an einem warmen Ort aufrecht hingestellt.

Feine Blechwaren mit ein wenig flüssigem Terpentin abgerieben, nachher mit pulverisierter Kreide poliert und mit weicher Leinwand nachgerieben. Gewöhnliche Blechgeräte wie gröberes Zinn gepulzt.

Lackierte Blechwaren mit einem Schwamm und lauwarmem Seifenwasser gereinigt.

Um Silber zu putzen, drücke man ein Stück feines Leder, etwa von einem Handschuh, in gebranntes, pulverisiertes Hirschhorn, reibe den Gegenstand kräftig damit und wische ihn dann mit einem reinen Tuch ab. Vermischt man das Hirschhorn mit Weingeist, so nimmt es auch alle Flecken weg und giebt dem Silber eine hübsche Politur. Bei getriebener Arbeit muß man sich eines Bürstchens bedienen.

Rostflecken aus eisernen Töpfen entfernt man am besten durch Einreiben mit Baumöl oder Talg und ebenso aus den Herdplatten.

Alles, was man zum Putzen bedarf, habe man möglichst beisammen in einem Kistchen und eben so das zum Lampenputzen Erforderliche, auch immer ein paar Cylinder und Dochte im Vorrat.

Die Speisekammer.

Diese muß frostfrei, lustig, kühl und trocken und sollte möglichst nahe bei der Küche sein, mit vielen Brettern versehen, sowie mit Latten, um geräuchertes Fleisch, Schinken, Würste u. dgl. daran aufzuhängen. Hier ordnet man nun hübsch alle Vorräte und halte auf größte Ordnung und Reinlichkeit, so daß auch alles hübsch geordnet bleibe und nicht das geringste unkomme oder benachst werde.

Bei größerer Haushaltung ist ein eigenes Brett für die Reste sehr zweckmäßig und eigene Gefäße dafür, am besten von Steingut, worin man die Reste nach Bedarf, auch ohne weiteres und ohne sie umzuleeren, wodurch immer Verlust entsteht, aufwärmen kann; nie aber dulde man, daß Reste in gutem Porzellan hingestellt werden oder gar in zerbrochenem Geschirr; einige Steingutkümpchen oder auch nur irdene Teller sind ja so leicht zu beschaffen und sollen dann auch zu nichts anderm benutzt, sondern wenn leer, auf das Restebrett, und zwar gespült, was nicht immer vorkommt, gestellt werden.

Wenn der Raum es erlaubt, so kann verschiedenes, welches sonst in der Küche Platz finden muß, in der Speisekammer untergebracht werden: die blanken Küchengeräte, Fleischloz, Hack- und Backbrett, Wage und Gewicht. Wo Hühner und viele Eier sind, da ist ein kleines Gestell mit Löchern für je ein Ei zu empfehlen.

Hat man, wie ja leider in vielen Mietwohnungen, keine Speisekammer, sondern nur Verschläge im Keller und auf dem Speicher, so muß man sich dem eben zu behelfen suchen, aber zunächst sorgen, daß die Latten des Verschlags von innen festgenagelt seien und nicht zu weit auseinander, auch stark genug, weil andernfalls große Mißbräuche entstehen können und eben so, wenn kein gutes Schloß an der Thüre ist. Selbstredend muß

jeder Verschlag mehrere Bretter und der im Keller einen verschlossenen Schrank für Wein u. dgl. haben.

Doch kann man sich auch mit wenigen Kosten ein ganz praktisches Speisekammerchen in irgend einer Ecke des Ganges einrichten, indem man diese Ecke in beliebiger Größe und Höhe mit Brettern leicht abschlagen läßt, oben bedeckt und mit einer verschließbaren Thüre versehen, welche, um Luft einzulassen, ein paar Drahtfenster hat. Ringsum werden dann Bretter (Regale) angebracht, man stellt einen kleinen Schrank oder einen Tisch in die Mitte und hängt die Wage darüber auf.

Der Keller.

Wie schon bemerkt, müssen in vielen Wohnungen ein Verschlag im Keller und ein Verschlag auf dem Speicher zur Aufbewahrung der Vorräte genügen und man muß sich dann so gut wie möglich danach einrichten und den Verschlag im Keller mit den nötigen Brettern und Behältern für Kartoffeln u. dergl., niedrigen Lagern für Fässer mit eingemachten Gemüsen, welche nicht unmittelbar auf dem Boden stehen sollen u. s. w., versehen und beachte, was bei „Speisekammer“ über die Vorsichtsmaßregeln gesagt worden ist.

Die Kartoffeln lasse man nach dem Einerten oder dem Einkaufe gehörig aussuchen, die frankten entfernen, die beschädigten zusammen legen, um sie zuerst zu verbrauchen, und die übrigen in drei Größen sortieren: die größten eignen sich dann am besten zu Speisen, wo sie klein gemacht werden, die Mittelsorte für Salz- und Speckkartoffeln, gedämpfte und gebackene Kartoffeln, die kleinsten zum Braten und, mit der Schale gekocht und geschält, zu Kartoffelsalat. Gegen Ende Februar müssen die Kartoffeln umgelegt und dies von da ab alle vierzehn Tage wiederholt werden, wodurch sie sich länger halten und wohlschmeckender bleiben.

Für die verschiedenen Wurzelgemüse, als: Möhren, rote Rüben, Kohlrabi, Schwarzwurzeln, Sellerie, Porree (Breitlauch), Meerrettich, Rettich u. dgl., lege man in einer Ecke des Kellers ein Sandbeet an, in welches man sie eingräbt und dieses mäßig feucht hält. Rotkohl, Weißkohl und Savoyerkohl wird am besten auf Bretter nicht zu nahe aneinander gestellt.

Äpfel und Birnen stellt man ebenfalls auf, mit Roggenstroh belegte Bretter, die Äpfel auf den Stiel, die Birnen auf die Blume, doch halten sich Äpfel auch ganz gut in wohlverschlossenen Kästen, und für kleine Haushaltungen empfiehlt sich ein in Frankreich patentierter Obstbehälter, zu dem man sich Kästen aus weißem Holz machen läßt, beliebig groß, aber nur 10 Centimeter hoch und genau auf einander passend, da einer dem andern zum Deckel dienen muß und blos der oberste einen Deckel erhält. In jeden Kasten darf nur eine Lage Obst, Äpfel oder Birnen kommen und man setzt die Kästen mit dem spät reisenden Obst zu unterst und schreibt auf jeden Kasten, was er enthält, damit man sie nicht unnötigerweise öffnen müsse, denn Luft und öfteres Berühren ist ein Hauptverderb für das Obst; natürlich müssen die Kästen an einem frostfreien Orte stehen, übrigens aber nicht zu warm, sondern kühl und trocken.

Bei diesem Einlegen von Gemüse und Obst für den Winter ist nun nach den bestehenden Verhältnissen zu erwägen, ob es rätlich sei, viel davon zu nehmen; in Städten, wo der Markt immer reichlich versehen ist, möchte man es verneinen, weil, wenn die Sachen auch im Herbst billiger sind als später, doch selbst bei aller Sorgfalt im Laufe der Zeit so manches verdirbt und besonders wo die junge Hausfrau sich nicht scheut, selbst einzukaufen, dürfte es sich empfehlen, diese Einkäufe, Kartoffeln und Möhren etwa abgerechnet, wöchentlich zu machen.

Petersilie und den so angenehmen und gesunden Sichorienalat kann man im Winter mit leichter Mühe

ziehen, wenn man Löcher in ein Fäßchen bohren läßt, die Wurzeln so einlegt, daß sie aus den Löchern herauswachsen können und das Fäßchen, wenn Peterfülie darin ist, frostfrei und hell hinstellt, bisweilen dem Lichte nach dreht und beim Abschneiden die Herzblätter schont; oben auf das Fäßchen kann man Kresse säen und dies alle vierzehn Tage wiederholen. Sichorien gedeihen am besten ohne Licht, und Wärme schadet denselben nicht.

Der Keller muß bisweilen gelüftet und bei starkem Froste gegen Eindringen der Kälte durch Vorsetzen von Stroh an die Oeffnungen geschützt werden; auch muß man natürlich häufig nachsehen und alles, etwa Angefaulte entfernen.

Eine besondere Aufmerksamkeit erfordert das eingemachte Gemüse und man mache es zur Regel, daß vor dem Ausnehmen die Hände rein gewaschen sind; dann wird die etwa darauf befindliche Haut mit der Hand entfernt und man faßt das Tuch von allen Seiten so zusammen, daß von dem Schleim durchaus nichts an die Brühe kommt. Hierauf wird das Gemüse über dem Faß ausgedrückt, gleichmäßig abgenommen, daß nicht etwa eine Vertiefung entstehe und der leer gewordene Raum des Faßes abgewaschen, gleichermaßen Tuch und Stein und diese wieder aufgelegt.

Befinden sich Getränke im Keller, so müssen diese in einem besondern Behälter und wohl verschlossen sein, und wird Bier eingelegt, so sorge die Hausfrau für, dem Bedarf und Belieben angemessene, aber jedenfalls ganz gleiche Krüglein, anstatt, wie oft geschieht, Mineralwasserkrüge verschiedener Größe zu nehmen, wo dann — es tröpfelt zusammen und ein Pfennig täglich macht fast vier Mark im Jahr — im Lauf der Zeit beträchtlich mehr gebraucht werden kann, als man es beim Genuße oft nur bemerkt, und bei größeren Krügen bleibt auch leichter etwas übrig, wird schal oder verkümmert.

Die Vorräte.

„Provision, Profusion!“ (Vorrat, Verschwendung), sagt ein französisches Sprichwort und demgemäß werden von manchen größere Vorräte nicht für hausälterisch gehalten, weil man behauptet, sie verleiteten zu einem reichlicheren Verbräuche, wodurch mehr verloren gehe, als durch den billigen Ankauf gewonnen worden und bei einer unkundigen, nachlässigen oder gar verschwenderischen Hausfrau ist dies allerdings nur zu wahr.

Wenn die junge Hausfrau aber den Wert ihrer Vorräte achtet (ein wohl ausgestattetes Vorratskammerchen ist etwas so anmutendes), sie selbst einkauft oder wenigstens nachwiegt, gut verschließt, Sorge für die Erhaltung trägt, stets selbst ausgiebt und stets gleichmäßig davon verbraucht, da kann man zur Anschaffung verschiedener Vorräte unbedingt nur raten, denn bei größeren Mengen erhält man die Waren nicht allein billiger und oft auch besser und vermeidet Unterschleife, sondern man spart auch an der wertvollen Zeit, die so häufig durch einzelnes Herbeiholen von Waren verloren wird und es zeigt die Anschaffung von Vorräten eine gewisse Wohlhabenheit, die den Eindruck nicht verfehlt.

Seife und Lichter, die, frisch verbraucht, so viel rascher aufgehen, müssen jedenfalls in Vorrat eingekauft werden; es brennen abgelagerte Kerzen auch weit heller und man sollte davon, je nach Bedarf, aber mindestens sechs Kilo auf einmal nehmen.

Indessen ist bei der Anschaffung von Vorräten auch, je nach den Verhältnissen, die goldene Mittelstraße zu empfehlen. Wer z. B. nicht fern von allem städtischen Verkehr wohnt, sollte sich keine gar große Vorräte an Kolonialwaren, Mehl u. dgl. halten, denn wenn sie auch bei der guten Hausfrau nicht zu sorglosem Verbräuche führen, so ist ihre zweckmäßige Aufbewahrung doch oft schwierig. Zu letzterem hat der Kaufmann einestheils mehr Mittel und Wege, andernteils ist bei raschem Ab-

faße seiner Vorräte stets wieder frische Ware bei ihm zu erhalten. Eben so thut, wie schon bemerkt, die Städterin gut, ihr Gemüse und Obst nur für ein- oder zweiwöchentlichen Bedarf einzukaufen, da frische Gemüse leicht vergelben und das Obst fault.

Die Einkäufe.

Diese sollte die junge Hausfrau möglichst selbst besorgen, auch, wo es die herrschende Sitte erlaubt, sogar auf dem öffentlichen Markte; doch ist dieser, allerdings nicht sehr angenehme Besuch sehr oft zu umgehen, wenn man sich mit einer zuverlässigen Marktfrau aus der Nachbarschaft in Verbindung setzt, die dann alle ländlichen Produkte, Gemüse, Obst, Butter, Milch, Eier, Geflügel u. s. w. in's Haus bringt und meistens viel besser und frischer, als man es auf dem Markte erhält. Brot und Fleisch bringen ohnehin Bäcker und Metzger und die andern Einkäufe in den Kolonialwarenhandlungen sind ja so leicht gemacht, falls man, wie sehr anzuraten, in Vorrat kauft.

Aber auch, wenn man auf dem Lande lebt, sollte man seine Einkäufe, insofern man die ländlichen Produkte nicht selbst hat oder von den Nachbarn erhalten kann, in der nächsten Stadt möglichst selbst machen, und bei den jetzigen Verkehrsmitteln wird sich hin und wieder eine kleine Reise dorthin sehr lohnen, wenn man bedenkt, welchen Aerger und welchen Schaden man oft durch die Boten hat: da wird etwas zerbrochen, etwas verloren, etwas vergessen, etwas beschmutzt, eine größere Portion, als bestellt gewesen, gebracht und dgl. mehr.

Ueberhaupt sei man bei Einkäufen nicht zu nachsichtig, sondern verlange für sein gutes Geld auch gute Ware und lasse sich, wie namentlich bei frischem Fleisch so gern geschieht, nicht mehr aufdringen, als man gerade haben will und bedarf, denn hier ein halbes Pfund

mehr und dort ein halbes Pfund mehr, welches dann gleichwohl mit verbraucht wird, macht, wie meine alte Haushälterin zu sagen pflegt, wenn sie die ihr übergebenen Dienstmädchen zur Sparsamkeit anhält, „im Jahr etwas aus“, und am Ende wird man zum Dank für solche Nachsicht nur schlecht bedient und es ist „für so gute Leute“ hernach alles „gut genug“.

Was man beim Einkaufe der Nahrungsmittel zu beobachten hat.

Rindfleisch habe frische, rote Farbe, feine Fasern, weißes, kerniges Fett.

Kalbfleisch sei weiß und fett; setzt sich während der Zubereitung ein schwärzlicher Dampf an den Deckel der Kasserole, so ist das Kalb anstatt mit Milch, mit Wasser getränkt. Am Kalbschlegel muß das Bein, die sogenannte Hacke oder Hesse geblieben sein, welche, abgekocht, eine gute Speise und zugleich gute Suppe giebt.

Lammfleisch soll nicht gar zu fett, aber fest sein.

Schweinefleisch. Junges Schweinefleisch ist feinfaserig und hat eine frische Farbe und feine Schwarte. Die besten Schinken sind die dicken, nicht beschnittenen mit dünnem, kurzem Bein. Es ist die englische und amerikanische Sorte.

Würste müssen frisch sein, sonst entwickelt sich leicht das so gefährliche Wurstgift; auch werden Leber- und Blutwürste trotz der darauf stehenden Strafen sehr häufig mit Mehl vermischt, wodurch sie noch eher verderben und es ist eben heutzutage auch bei den Fleischankäufen gar keine Garantie, als daß man sie in einem Geschäfte erster Klasse und regelmäßig mache.

Zahmes Geflügel. Alte Hühner und Tauben haben einen gedrungenen, stärkeren Körperbau, härtere Brustknochen, sprödere, dickere, sogenannte Hühnerhaut und stumpfere, etwas abgenützte Klauen; Gänse und Enten stärkere Fußballen, härtere Schnäbel und dickere Schwimm- und Hühnerhaut; Gänseriche und

Enteriche, die nicht zu empfehlen sind, erkennt man an ihrem Schreien, den sehr langen Halsen und hohen Beinen; Puter an ihren roten Beinen und dem stärkeren, schwammigen Fleischlappen auf dem Kopfe und unter der Kehle.

Wildes Geflügel ist nach den vorgemeldeten Kennzeichen auch einigermaßen zu beurteilen. Junge Feldhühner haben gelbe Beine und einen grauen Kopf; die Beine alter Feldhühner sind schmutzig grau; der Kopf ist, besonders beim Hahn, rot und er hat einen Schild von roten Federn vor der Brust. Ueber die Frische des Geflügels muß hauptsächlich der Geruch entscheiden.

Ist gelb das Bein des Huhns, gleich der Citrone,
So ist's von diesem Jahre zweifelsohne,
Doch rechne zwei davon auf jeden Kopf —
Sie werden dir gar sehr gering im Topf!
Das Huhn, mit Beinen gelb wie Apfelsine,
Vor allen dir zum saft'gen Braten diene.
Beim hellen, grauen Beine laß dir raten,
Ein halbes Stündchen länger es zu braten.
Scheint dunkel schon des Hühnerbeines Grau,
So kocht's vorm Braten erst die kluge Frau.
Blaugraue Beine, Schnabel beinah weiß,
Rings um die Augen ein hellroter Kreis —
Laß ab! Umsonst sind Speck und Fett und Butter,
Derart'ge Hühner schenk — der Schwiegermutter.

A n t w o r t.

Besteht du Hühner, die zum Braten nicht mehr taugen,
Weil blau die Tritte, rotbetränzt die Augen,
Der Schnabel weiß und graumeliert der Kopf,
So mach' davon doch einen „Hühnertopf“.

Kennst du den nicht? Wohl, ich bin zu Nutz und Frommen,
Der sämtlichen Gourmands zu dem Entschluß gekommen,
Guch ein Geheimnis jetzt zu entdecken,
Danach Ihr Eure Finger werdet lecken!

Die alten Hühner, welche du bislang verachtetest,
So sehr, daß du der Schwiegermutter sie vermachtest,
Die laß von deiner Köchin so dressieren,
Genau, als wollt' als Braten sie servieren.

Sie nimmt nun einen Topf von irden Gut,
In den zuvor genügend Salz sie thut,
Und packt die Hühner Schicht auf Schicht hinein;
Gießt darauf dann ein Drittel Essig und zwei Drittel Wein.

Und nochmals Salz und schwarzen Pfeffer dran gethan,
Auch eine Scheibe guten Speckes opfre man,
Und lege Porree (Breitlauch), Sellerie, Zwiebeln, Wurzeln,
dünn geschnitten, oben drauf,
Dann passe man dem Topf genau den Deckel auf.

Damit derselbe aber luftdicht schließt,
Und von der Sauce gar nichts überfließt,
Deckt man zuletzt das ganze noch in Ruh
Mit einem Ueberzug von Brodteig zu.

Wenn nun der Bäcker backt, so gehe hin und bitte,
Daß er den Topf postiere in der Brote Mitte,
Der Topf, der vier, fünf Stunden in dem Ofen war,
Ist nun zugleich auch mit dem Brote gar.

Kalt wird er dann zu jeder Tageszeit gegessen,
Doch darfst du Memoladesauce nicht vergessen;
Dann ist es aber ein vorzüglich Futter,
Und viel zu gut für deine Schwiegermutter!

Hasen. Das sicherste Merkmal, um junge Hasen, wenn sie auch die Größe eines alten erreicht haben, zu erkennen, ist, daß das Ohr eingerissen werden kann und die Haut hinter den Ohren sich leicht hin und her schieben läßt. Zum Braten sind die nicht ganz ausgewachsenen Hasen, sogenannte Dreiviertel-Hasen, am besten.

Speck. Geräucherter Speck muß dick und fest sein und eine rötlich weiße Farbe haben; gelblicher Speck ist ranzig.

Schweinefett. Das Nierenfett ist weiß und fest, von frischem Fettgeruch; Darmsfett ist locker, mit rötlichem Geäder durchzogen und hat einen weniger frischen Geruch. Sehr ratsam ist es, das Fett selbst auszubraten, weil man dann sicher ist, es rein zu bekommen, und die ausgebratenen Grieben in Gemüsen und Suppen gut verwenden kann.

Rinds- oder Nierenfett muß hart, dicht, von gelblich-weißer Farbe fein und reinen Fettgeruch haben. Schlechtes Fett ist weiß und geädert, oft weich, fahl, rötlich oder grünlich. Auch hier empfiehlt es sich, es selbst auszubraten.

Gute Butter muß dicht, geschmeidig, rein, von gleichmäßig gelblicher Farbe, angenehmem Geruch und nicht zu stark gesalzen sein. Mit Kartoffeln gefälschte Butter erkennt man an ihrem magern, bröcklichen Aussehen und am starken Niederschlag beim Schmelzen.

Sogenannte Kunstbutter sollte durchaus nicht gekauft und gebraucht werden, weil sie unangenehm von Geschmack (bisweilen wirklich nicht zu genießen) und der Gesundheit schädlich ist.

Gutes Salatöl ist klar, fett und ohne Geschmack.

Fische.

Alle frischen Fische müssen rote Kiemen, weißes Fleisch und keinen üblen Geruch haben. Augen und Schuppen sollen glänzend und der ganze Fisch steif sein.

Seefische. Je röter die Kiemen und je weißer und fester das Fleisch, desto frischer ist der Fisch.

Häringe. Frischer Hering ist zartfleischig, nicht stark gesalzen und hat weder einen Thran- noch Fischgeruch; die Augen liegen flach und das Fleisch ist weiß. Alte Häringe haben tiefliegende Augen, hartes, gelbliches Fleisch und einen salzigen, thranigen Geruch und Geschmack.

Büclinge müssen fest sein und einen frischen Geruch haben; weiche oder übel riechende sind nicht zu gebrauchen.

Stoßfisch muß frisch sein und ist dann schwer, gelblich und glatt; leichter, bräunlicher und krümmlicher Stoßfisch ist alt und schlecht.

Gemüse.

Kartoffeln. Da diese, ich sage leider, denn sie sollten viel öfters, als es geschieht, durch Hülsenfrüchte, v. Pröpper. Das Hauswesen.

Reis, Maismehl ersetzt werden, fast täglich bei den Mahlzeiten vorkommen, so ist sorgsam darauf zu achten, daß nur gesunde und gute gekauft werden. Gute Kartoffeln sind mehlig, nicht seifenartig, dürfen nicht süß oder moderig riechen und nicht viel Zeit zum Kochen brauchen. Die Schale muß dünn und gleichmäßig gefärbt sein, kleine, nicht zu tiefe Grübchen (Keimstellen) als Zeichen der Reife haben und, roh durchgeschnitten, darf man keine braune Flecken oder etwas Schwammiges wahrnehmen. Zu Kartoffelsalat oder zu den so beliebten Kartoffeln à la Maitre d'hotel sind die sogenannten „Rote Mäuse“, welche geschält ein feines rotes Rändchen haben, die besten, jedenfalls aber lange, nicht zu dicke Kartoffeln und zu, in der Schale gebratenen die „Ananaskartoffeln“ oder wie man sie auch nennt „Tannenzapfen“, mit kleinen Erhöhungen oder auch sonst lange, dünne Kartoffeln.

Weißkohl (weißer Kappus). Mittelgroße, fest geschlossene Köpfe, mit feinen Rippen und von einer Sommerpflanzung, sind zum Einmachen und auch zum Frischessen am besten. Winterkappus taugt nicht zum Einmachen, sondern nur zum Kochen.

Rotkohl (roter Kappus), von frischer, blutroter Farbe und mittelgroß ist der beste, der blaßrote dagegen ausgeartet und der schwarzrote hat starken Geschmack. Rotkohl leidet leicht vom Frost und ist dann oft inwendig angefault, während er von außen noch frisch erscheint; man sehe daher nach dem Stengel, der weiß sein muß, sonst ist auf innere Fäulnis zu schließen.

Savoyer Kohl (Wirsing). Der frühe, gelbe ist zum sofortigen Gebrauche am besten, der grüne besser zum Aufbewahren und bei allen Kopfkohlarten ist auf feste Köpfe zu sehen.

Grüner und brauner Winterkohl (Krauskohl) muß einen Frost gehabt haben.

Blumenkohl soll feinzweigig, in stark beisammen

gewachsenen Büscheln fein und große, festgeschlossene, schneeweiße Blumen haben.

Rosenkohl kauft man nur in schönen, grünen, fest geschlossenen Köpfchen, keine fahle, aufgeblätterte Köschchen.

Möhren. Die beste frühe Sorte ist die holländische, kurze, glatte, frisch rote; die beste Wintermöhre die Saalfelder; angenehm von Geschmack, erreicht sie eine bedeutende Größe und erhält sich saftig bis zum Mai.

Kohlrabi muß ein frisches Ansehen haben und inwendig weiß und zartfleischig sein, denn alte Kohlrabi gehören, wie ein englischer Koch sagt, in den Holzstall und nicht in die Küche. Am feinsten sind sie in der Größe eines mittelgroßen Apfels und man nehme zum frühzeitigen Gebrauch den weißen Glaskohlrabi, zum spätern den blauen und zum Winterbedarf nur spätgezogene.

Schwarzwurzeln. Sehr feines, gesundes Gemüse, im zweiten Jahr am besten und muß die Wurzel glatt, stark fingerdick sein und sich brechen lassen.

Spargel sei weiß, zart und dick (nicht zu dick), weil dann meistens durch übermäßiges Düngen aufgeschwemmt und nicht schmackhaft.

Gute Rettiche, die zum Bier so beliebt sind und auch so gesund sein sollen, erkennt man daran, daß die Herzblättchen oben noch fest auf der Frucht sitzen und noch keinen Stengel gebildet haben; sie müssen sich fest anfühlen und beim Anschnitt nichts Belziges zeigen, sonst sind sie ungenießbar. Besonders zu empfehlen ist unter den Sommerrettichen, der halblange „Münchener Bierrettich“ und unter den Winterrettichen der „rosenrote, chinesische Rettich“, der feinste von allen.

Beim Meerrettich ist auf Wurzeln zu sehen, welche einen geraden, cylinderartigen, nicht zu dünnen Stengel, ohne viel Nebenwurzeln und Auswüchse bilden und keine rötlichen Flecken haben.

Weißer Rüben. Sie müssen glatt, saftig, feinschalig, zartfleischig und ohne bitteren Geschmack sein, weshalb man sie versuchen muß; sie sind Ende Dezember nicht mehr schmackhaft. Sehr zu empfehlen sind die Maïrüben, besonders für größere Haushaltungen, da sie gerade in die Zeit kommen, wo die alten Kartoffeln nachlassen und die neuen noch nicht reif sind, sie sind nächst den Teltower- und Kerbelrübchen die feinste Sorte.

Rote Rüben müssen ganz dunkelrot, fleischig, saftig und von süßem Geschmack sein, was sich beim Durchschneiden einer Rotrübe zeigt; blaßrote sind ausgeartet.

Gurken. Sowohl zu Salat als zum Einmachen sollen die Gurken eine fleckenlose, grüne Schale, festes, weißes, durchsichtiges Fleisch und keinen bitteren Geschmack haben und so frisch und spröde sein, daß sie bei einer leichten Biegung brechen. Bei bitteren Gurken schneide man, da das Bittere nur in der Spitze sitzt, die Spitze nicht zu kurz ab und schäle die Gurken, von da ab nach dem Stiele zu.

Zwiebeln. Die weißen, runden, holländischen, aus Samen gezogenen Zwiebeln und die Birnzwiebel sind die feinsten und zartesten. Haltbarer als erstere ist die runde, blaßrote holländische; sehr zu empfehlen ist die große, einträgliche Schalottenzwiebel und am haltbarsten und stärksten die gröbere russische, welche eine Brut von sechs bis acht Zwiebeln hervorbringt, die weder dem Auslaufen noch dem Frost unterworfen sind.

Kopfsalat muß fest geschlossen, frisch und zart sein und Endivien Salat ebenfalls zart und schön gebleicht. Von Feldsalat ist die beste Sorte der holländische mit kleinen rund geformten Blättern.

Löwenzahnsalat (*Leontodon Taxaracum*), ist nicht auf allen Märkten zu haben, aber sehr gut und gesund und der erste Salat, den man hat, bei milder Bitterung schon im Winter, wo man ihn auf dem Lande selbst suchen lassen kann, denn es ist die überall wild

wachsende, gelbblühende Pflanze, deren weiße Samenköpfe die Kinder gern abblasen und auch Kettenblume genannt wird; sie muß aber ganz jung sein und man mengt den Salat mit Essig, Del, Salz und Pfeffer an und pflegt ihn mit frischen, halbweich gekochten Eiern zu unlegen.

Noch anderer Gemüse des Wurzelwerks und dergl. hier zu erwähnen, würde zu weit führen und ich will nur noch bemerken, daß man bei Bohnen, dicken Bohnen, grünen Erbsen, Spinat und überhaupt bei allen, für die Küche bestimmten frischen Gemüßen auf größte Frische sehe und namentlich die grünen Erbsen, wenn irgend thunlich, nur in den Schoten kaufe, denn ausgeschotet ist der feine Geschmack verloren und häufig auch die Farbe; die Schoten geben eine gute Suppe. Grüne Bohnen müssen gerade sein.

Einkäufe in der Mehlhandlung.

Gutes Weizenmehl hat ein feines Aussehen, fühlt sich mild und fettig an und ballt sich beim Zusammendrücken; man presse eine Handvoll Mehl fest zusammen und lege es auf einen Tisch; hält es zusammen, so ist es unversälfcht, fällt es aber sofort auseinander, so ist es mit fremden Bestandteilen vermischt.

Buchweizenmehl muß weiß, frisch von Geruch und angenehm von Geschmack sein. Schlechtes Buchweizenmehl ist grau und oft bitter und stickig.

Griesmehl wird sehr häufig mit Knochenmehl und Kalk versälfcht; ersteres ist, wenn man das Griesmehl mit kaltem Wasser hinstellt, am Niederschlag, letzteres beim Aufkochen am starken Schäumen zu erkennen.

Hafermehl muß körnig und von bräunlich grauer Farbe sein, nicht zu viele mehligte Bestandteile haben und sich leicht schleimig kochen.

Reismehl soll weiß sein und sich knarrend anfühlen.

Hafergrütze sei frisch und weiß und von angenehmem, süßlichem Geschmack. Flach gewalzte oder

grobe ist vorzuziehen; erstere kocht rascher gar und kann nur aus gutem Hafer bereitet werden.

Gerste (Graupen) ist am besten, wenn die Körner, seien sie grob oder fein, von möglichst gleichmäßiger Dicke sind; sie darf nicht stückig riechen und nicht mehlig aussehen, d. h. nicht mit Mehl untermischt sein.

Reis von der besten Sorte (Karolina-Reis), hat große und klare Körner; doch sind auch die wohlfeileren Sorten zu empfehlen, nur dürfen sie nicht gelblich, nicht bröcklich und nicht stückig sein. Der italienische Reis ist auch recht gut.

Sirse muß völlig reif, von gleichmäßiger Farbe, rein, schwer und trocken sein.

Kolonialwaren.

Kaffee. Wer einen feinen Geruch hat, wird, wenn er in jeder Hand eine verschiedene Sorte Kaffee hält, das feinere Aroma zu entdecken wissen und in Bezug auf Gestalt und Farbe sind die Kennzeichen eines echten, guten Kaffee's, daß die Bohnen ziemlich gleichmäßig in Größe und Farbe sind und daß sie im Wasser unter-sinken. Dagegen sollen sie beim bloßen Waschen im Wasser dieses nicht färben und auch beim Reiben zwischen den Händen diese nicht schmutzig machen, sonst darf man sicher sein, daß der Kaffee künstlich gefärbt ist. Durchschnittlich dürfte wohl der braune Java am meisten zu empfehlen sein.

Thee. Man hat dabei hauptsächlich darauf zu achten, daß die Blätter ganz, nicht sehr groß, trocken, leicht zu zerreiben und nicht mit Staub und Unreinigkeiten vermischt seien, einen angenehmen Geruch und bitterlichen, doch guten Geschmack haben. Beim grünen Thee sieht man auf eine schöne, grünblaue, beim schwarzen auf gleichförmige, bräunliche Blätter und beide Sorten dürfen ihre Farbe dem Wasser nicht so schnell mitteilen. Die Sorten, von denen das Wasser dunkelgelb oder schwärzlich wird, sind schlecht.

Man unterscheidet im allgemeinen zwei Hauptsorten von Thee, den schwarzen Pecco, welcher der beste ist, und den grünen, besonders Hayfan und Perlthee. Der schwarze Thee enthält weniger aufregende Eigenschaften als der grüne und wird daher von nervösen Personen vorgezogen, doch pflegt man beide Sorten wohl zu mischen, wo dann ein Drittel Pecco, ein Drittel Souchong (beide schwarz) und ein Drittel Hayfan (grün), eine sehr gute und beliebte Mischung ist. Eine sehr wichtige Sache beim Thee ist die Aufbewahrung desselben, daß er vor Licht, Luft und Feuchtigkeit geschützt sei, in Blech- oder Zinkdosen oder auch in, mit Zinn ausgelegten Holzkästchen, Glas- oder Porzellandosen.

Schokolade. Gute Schokolade soll blank und auch beim Bruch gleichmäßig dunkelbraun sein; und je mehr Kakao sie enthält, um so feiner, fettiger und dunkler ist sie; zeigt sie sich im Innern heller oder streifig und sehr trocken, so deutet das auf Mehlezusatz, und auffallend billige Schokolade ist meistens verfälscht. Weltberühmt und weltverbreitet ist die Schokolade der Stollwerk'schen Schokoladefabrik in Köln.

Von Kakao ist besonders der lösliche, in Pulverform zu empfehlen, den ich seit Jahren mit bestem Erfolg zum Frühstück nehme (aus dem Hause C. T. van Houten und Zoon, Weesp, Holland, welches fast überall Niederlagen hat). $\frac{1}{2}$ Kilo kostet $3\frac{1}{2}$ Mark und liefert hundert Tassen. Man thut einen Theelöffel Kakao und eben so viel gestoßenen Zucker in eine Frühstückstasse (etwa $\frac{1}{6}$ Liter haltend), füllt sie ganz mit kochendem Wasser, rührt ein wenig und das sehr wohlschmeckende, nahrhafte und leichtverdauliche Getränk ist fertig. Auch kann man die Tasse halbvoll mit Wasser und nachdem man gerührt hat, mit kalter oder warmer, jedoch nicht kochender Milch füllen und diese letztere Zubereitung ist auch eine vortreffliche Nahrung für Kinder.

Zucker. Raffinade ist oft verfälscht und im allgemeinen daher beste Sorte Melis vorzuziehen. Rübenzucker

nehme ich mit Wissen nicht und besonders nicht zum Einmachen, obwohl viele versichern, er sei auch dazu ganz gut, aber ich traue ihm doch den feinen Geschmack nicht zu, der zu guten eingemachten Früchten unerläßlich ist.

Gute Mandeln sind groß, dick, glatt und hellbraun, im Bruche weiß und glänzend und haben einen milchigen, süßen, etwas gewürzhaften Geschmack. Runzliche, zerstückelte oder ranzige Mandeln, in welch' letzterem Falle der Kern im Innern gelb ist, muß man nicht nehmen.

Rosinen sind frisch von fast durchsichtig heller Farbe, glatt, länglich rund, fleischig und sehr süß. Am besten sind die kleinen ohne Kerne, die Sultanini.

Bei Korinthen sehe man vorzüglich darauf, daß sie nicht zu viele Unreinigkeiten wie Sand und Steinchen enthalten; die kleinere Sorte ist vorzuziehen, weil süßer. Gute Korinthen sind schwarz-bläulich und von rein süßem, angenehmem Geschmack. Die rötlichen, fade oder säuerlich schmeckenden, dumpf riechenden sind schlecht und, wie man sagt, schon zur Weinfabrikation benützt worden.

Getrocknete Zwetschgen sollen ziemlich groß, fleischig, weder zu hart, noch zu weich getrocknet sein, frisch, schwärzlich-glänzend, süß und ohne allen Rauchgeschmack; alte erkennt man an einem weißlichen Ueberzug.

Unter den Citronen wähle man, wenn sie gleich gebraucht werden sollen, die starkgelben, dünnschaligen, welche sich weich anfühlen, sonst nehme man harte und blaßgelbe, die aber weder so saftreich noch so fein sind.

Sago. Von echtem Sago hat man weißen und braunen; von ersterem ist Tapioca der feinste und weiß, hart und geruchlos; geringere Sorten sind grauweiß; der braune Siam-Sago ist besonders kräftig und ganz vortrefflich für Suppen. Echter Sago bildet gekocht eine gallertartige Masse und ist in kaltem Wasser unauflöslich, während er durch Anbrühen mit heißem

Wasser aufquillt, ohne seine Gestalt und Durchsichtigkeit zu verlieren. Kartoffelsago hingegen quillt in kaltem Wasser nicht auf, sondern wird breiig und zercocht in siedendem Wasser vollständig.

Zimmet. Die feinsten Zimmetarten, die von Ceylon und Java, bestehen aus ganz dünnen Blättchen, die flach ineinander gelegt, zusammen von beiden Seiten nach der Mitte zu ungerollt sind und lange, leicht zerbrechliche Röhren bilden. Zimmet mit harter, dicker, bräunlicher Rinde, die in geringer Zahl, immer eine um die andere gerollt ist, so daß eine in der andern steckt, ist von geringer Sorte und man thut wohl, nur vom besten Zimmet zu nehmen, da eine Messerspitze davon mehr wirkt, als die dreifache Portion von anderem. Besonders hüte man sich vor pulverisiertem Zimmet, der Cigarrenkistchenholz, Mandelschalen und dergl. häufig enthalten soll.

Gute Vanille hat federfelddicke, etwas plattgedrückte, schwarzbraune und fettige Schoten und einen lieblich gewürzhaften Wohlgeruch und Geschmack; sie muß an trockenem Orte und möglichst luftdicht verschlossen aufbewahrt werden.

Die besten Muskatnüsse sind die runden und sie dürfen nur einen leichten Anflug von weißem Staub haben, sonst sind sie mit zu viel Kalk behandelt, um einen Mangel zu verdecken und haben bedeutend an ihrem Aroma verloren.

Muskatblüten müssen blank, goldgelb, blättrig und durchsichtig sein.

Gewürznelken sollen dunkelbraun, groß und fleischig, oben noch mit den Blütenköpfen versehen und leicht zerbrechlich sein.

Schwarzer Pfeffer soll harte, runzelige, graue Körner, von der Größe einer kleinen Erbse, haben und so schwer sein, daß er in Wasser untersinkt. Weißer Pfeffer ist unreifer, schwarzer Pfeffer, und sowohl schwächer als weniger erhitend, wird er in

der feinen Küche vorgezogen und meistens, grob gestoßen, unter dem Namen „Concassé“ gebraucht und gegeben.

Kelkenpfeffer (Piment), nehme man nur in mittelgroßen, runden, dunkelbraunen Körnern.

Salpeter muß ganz trocken sein, sonst färbt er nicht schön rot, und man kaufe ihn daher nur in einer Apotheke.

Verfälschung der Nahrungsmittel.

Hier kommen wir auf ein sehr unliebsames Kapitel, nämlich auf die ganz ungläublichen Verfälschungen, womit uns der vielbelobte „Fortschritt“ beglückt hat und gegen die es kaum ein Mittel giebt, als daß man seine Einkäufe nur in bedeutenden, lang bestehenden und stark besuchten Häusern macht und sich an diese hält, wo dann ein treuer Kunde und wenn man auch nicht gerade große Einkäufe macht, immer besser bedient wird, als wenn man nur hie und da etwas entnimmt.

Man hat ja Kennzeichen für gute Waren und ich habe sie auch im vorigen Abschnitt nach bestem Wissen und Gewissen mitgeteilt, aber bei der heutigen „Falschheit und Hinterlist“ geht damit auch die erfahrenste Hausfrau nicht mehr sicher und nun gar eine junge, unerfahrene Hausfrau! — Werden doch die Kaffeebohnen durch Kupfer gefärbt, um ihnen die grünliche Farbe des guten Kaffees zu geben, ein „purer Word“, wie ein Chemiker es nennt und dringend anrät, die Bohnen vor dem Brennen erst zu waschen, s. „Gemeinnütziges“. Ueber gemahlene Kaffee sagt derselbe: „Der Spezereihändler verfälscht seinen Kaffee mit Cichorie, der Cichorienfabrikant verfälscht sein Produkt mit venetianischem Bolus, um das Auge des Spezereihändlers zu täuschen und endlich mischt der Bolusgräber seine rote Siegelerde mit Ziegelmehl, weil dieses viel billiger ist.“

Aber auch bei nicht gemahlenem und bei selbst ge-

branntem Kaffee ist keine Sicherheit, denn es werden künstliche Bohnen verfertigt, sowie künstliche Muskatnüsse, künstliche Gewürznelken u. s. w. u. s. w.

Ganz besonders soll der Essig, und namentlich der klare, Verfälschung erleiden und man nehme daher zum Küchengebrauche Bier- oder Fruchtessig, welcher der Gesundheit nicht schadet und zu jenem Gebrauche in den meisten Fällen auch sonst den Vorzug verdient. Um zu erkennen, ob der Essig etwa mit Schwefelsäure! — gefälscht sei, koche man ihn eine halbe Stunde mit etwas Stärke; bleibt diese weiß, so ist der Essig unverfälscht, sonst wird sie bläulich.

Besonders traurig ist, daß auch eins der gewöhnlichsten und unentbehrlichsten Nahrungsmittel, das Mehl, so großer Verfälschung unterliegt:

„Wer nie sein Brot mit Gipsmehl aß,
 „Wer nie vor schwerspatvollen Klößen
 „Und kreidenschweren Nudeln saß,
 „Vor dem will ich mein Haupt entblößen
 „Und fragen, fröhlich im Gemüth,
 „Woher sein Weib das Mehl bezieht.“

Nach über andere Verfälschungen machte ein berühmtes Witzeblatt seine humoristischen Bemerkungen und erzählte: Die kluge Fliege. Einst zogen vier Fliegen über Land und gelangten in ein üppiges Küchengefüßle. Da sah die erste einen Kuchenteig, flog auf ihn und naschte; da sie aber keinen Alaun vertragen konnte, so bekam sie die Dünndarm-Entzündung, stochte dahin und starb. Die zweite Fliege, hierdurch vorsichtig gemacht, mied den Kuchenteig und versuchte sich an einer Tasse mit Kaffee-Inhalt; aber des Eisenoxyds war zu viel, es untergrub ihre Gesundheit, sie legte sich hin und segnete das Zeitliche. Die dritte Fliege dachte bei sich: Sind die Süßigkeiten hier alle vergiftet, so werden es wohl hoffentlich die Fleischwaren nicht sein, flog auf eine Würstcheibe und hieb wacker ein. Aber welche Fliege könnte Arsenik vertragen? auch sie versammelte sich bald zu ihren Vätern. Die vierte Fliege aber war

eine kluge Fliege, sie ließ alles unberührt, bis sie ein angefeuchtetes Blatt Papier entdeckte, darauf ein Totenkopf gemalt und „Fliegengift“ aufgedrückt war. Da ging sie getrost heran und aß und trank und blieb gesund und guter Dinge, denn das Fliegenpapier war — auch verfälst.

Ferner wird erzählt: Ein Milchmann wurde in der Nacht von einem Spatzvogel mit der Nachricht aufgeweckt, daß seine beste Milchkuh ersticken wolle. Er sprang sofort aus dem Bett, um dem Tier zu helfen, fand es jedoch ganz gesund; in der „Brunnenröhre“ aber steckte eine Rübe.

Nährwert der Nahrungsmittel.

Es bestanden früher dafür keine Regeln, wie sie jetzt von Gelehrten aufgestellt werden. Man wußte durch tägliche Erfahrung in der Mutter Küche, wo für Gesunde und Kranke in und außer dem Hause gekocht und gesorgt wurde, was verdaulich und was unverdaulich, was kräftigend und was erfrischend war, und, sowohl für die Gesundheit als für sparsamen Haushalt so vorteilhafte Mannigfaltigkeit der Speisen ergab sich durch sorgfältige Benützung der verschiedenen Reste fast von selbst. Daher kann ich aus eigener Erfahrung kein Urteil fällen, will aber doch hier in Kürze mitteilen, wie die verschiedenen Nahrungsmittel, im Nährwert in Prozenten ausgedrückt, nach den neuesten Untersuchungen sich zu einander verhalten.

Viel Nahrungsstoffe sollen enthalten:

a) Feste Nahrungsmittel: Magerkäse 40,0; Fettkäse 33,4; Bohnen 28,0; Linsen 26,7; Erbsen 25,5; mageres Fleisch 19,0; Hühnereier 15,7; Roggenmehl 12,0; Weizenmehl 11,5; fettes Fleisch 10,5; Weißbrot 8,8; Reisgruppen 7,9; Pilze 3,7; Blumenkohl 3,5; Rahm 3,0; Kartoffeln 2,7; Butter 2,3; Möhren 2,2; Kohlrüben 2,0; Weißkohl 1,7; Äpfel, Birnen, Erdbeeren 1,0; Kürbis, Gurken 0,7; Stärkemehl 0,6; Schmalz, Zucker 0,0.

b) Flüssige Nahrungsmittel: Büchsenmilch 11,0; Kuhmilch, Magermilch, Buttermilch 4,0; Molken 1,0; Bockbier 1,0; Lagerbier 0,7; Wein- und Branntwein 0,0.

Die Nahrungsmittel sind bestimmt, um aus ihnen durch den Verdauungs- und Ernährungsprozeß Erhaltungsmittel für die im Stoffwechsel verbrauchten Körperbestandteile zu gewinnen.

Speck, Fett und Butter enthalten zwar wenig Nahrungstoff, sie führen aber dem Körper die nötige Wärme zu und in dieser Richtung sind auch die andern minderprozentigen Nahrungsmittel nicht überflüssig, sondern nützlich und zum Teil sogar nötig.

Aus eigener Erfahrung möchte ich hier noch als vortreffliche und dabei wohlfeile Nahrungsmittel, Hafermehl, Maismehl und selbst Reis nennen, von denen ja viele Völker, und oft bei schwerer Arbeit vorzugsweise leben und sich besser befinden als wir.

Die Waschküche.

Dieselbe sei möglichst hell und mit einem Waschofen oder eingemauerten Waschkessel, einem Tisch zum Einseifen, Waschkäffern nebst Schragen, Kübeln, Eimern und Schöpfeimerchen versehen. Waschkäffer von Zink sind vorzuziehen und hölzerne müssen jedenfalls eiserne Reifen haben, sonst hat man immer zu flicken. Auch werden jetzt häufig Waschkäffer aus Petroleumfässern gemacht, die man in der Mitte durchteilt.

Wo die Verhältnisse es irgend gestatten, da sollte man eine Wasch- und Wringmaschine haben, welche sich schon der Zeitersparnis wegen bald bezahlt machen.

Erforderlich sind ferner: ein großes Tuch von grober Leinwand, die Waschkörbe mit dazu gehörigen Tüchern, um sie auszulegen, ehe die nasse Wäsche hinein kommt und die, am besten hänfene, pünktlich aufgewickelte Waschleine. Wäscheklammern sind hier am Nieder-

rhein nicht üblich, doch sollen die amerikanischen, weil etwas elastisch, besser als andere sein.

Daß alles, was zur Wäsche dienen soll, äußerst rein gehalten werden muß, versteht sich wohl von selbst.

Läßt sich in die Waschküche eine Dachrinne ziehen und in eine große Tonne leiten, so veräume man das ja nicht, da Regenwasser unvergleichlich das beste zur Wäsche ist und bei anhaltendem Regenwetter Sorge man auch, daß sie nicht etwa überlaufe, sondern lasse das Wasser in die Waschkücher bringen.

Ist die Waschküche geräumig und trocken, so bewahrt man auch wohl die übrigen zum Waschen und Bügeln nötigen Sachen in verschließbarem Schranke darin: Seife, Soda, Stärke, Bläue, die drei letztern in netten Steintöpfchen mit Deckeln, Schale und Besen zum Einsprengen, Bügeleisen, Tollscheren, Bügeldecke u. s. w.

Wünschenswert wäre auch eine kleine Mangel mit zwei Rollen übereinander, und ein Bügelöfchen, dessen Eisen, wenn man das Deschen, welches übrigens wenig verzehrt, nicht annachen wollte, auch auf der Herdplatte heiß gemacht werden können.

Ganz kürzlich ist nun auch, s. die Zeitschrift „Vom Fels zum Meer“, zwölftes Heft 1866, noch ein Bügelapparat aufgefunden, welcher, wie eine Pfanne auf das Herdloch gesetzt wird und binnen 10 bis 14 Minuten vier Plätteisen erhitzt; Abzugsröhren fallen natürlich weg und das Feuer brennt sehr sparsam. Bei Karl Hirsch u. Comp., Berlin W., Leipziger Straße 2; Preis 20 Mark.

Die Wäsche selbst wird auf so verschiedene Arten behandelt, daß ich nur ein paar der gewöhnlichsten hier angeben will und kann.

Vor allem sucht man die Wäsche aus, sortiert sie, schreibt sie genau auf und macht alle Flecken pünktlich aus, welche sonst durch das Waschen förmlich eingebrannt werden. Ist die Wäsche nicht gar zu schmutzig, so wäre es auch wohl am besten, das Schadhafte vor dem Wa-

ſchen auszubessern oder wenigstens die kleinen Schäden; wo dies aber aus irgend einem Grunde nicht angeht, da besorge man es doch jedenfalls vor dem Bügeln und Mangeln und verschiebe dieses dann lieber um ein paar Tage, denn sonst wird das ohnehin nicht sehr beliebte Ausbessern, wohl bis zur nächsten Woche verschoben u. u.

Besonders aber untersuche die junge Hausfrau recht genau, ob an den Herrenhemden oder sonstigen Gegenständen der männlichen Toilette nicht etwa ein Knopfloch aufgeklüft sei oder ein Knöpfchen oder Band fehle, welches allerdings recht unangenehm sein kann, aber denn doch der Jeremiaden nicht wert ist, welche die verzogenen Herren der Schöpfung über solch' Mißgeschick anzustellen pflegen und selbst die sonst so milde und verfühnlische Frau Scherr (Marianne Susanne Kübler) in ihrem „Hauswesen“ zu der Bemerkung veranlaßt: „Ist es doch, als hätte der gute Hiob für die Söhne „aller Zeiten den Born der Geduld ausgetrunken!“

Wenn man nun einen großen Waschkorb voll Wäsche hat, etwa zehn Duzend Stück, so nehme man dafür zunächst $\frac{1}{2}$ Kilo gute Seife, am besten Delseife und stelle sie mit 15 Liter Wasser in einem großen Topfe warm, löse in einem andern kleinen Topfe 250 Gr. Soda mit Wasser auf und schütte nun beides mit noch so viel Wasser, als man zum Einweichen der Wäsche zu brauchen gedenkt, in das Waschfaß, befeuchte mit diesem Wasser, welches einen Wärmegrad von 20 bis 23% R. haben darf, jedes einzelne Stück durch und durch, und wenn das letzte Stück naß ist, so wird das erste genommen und der Schmutz ausgewaschen; thue nun die Wäsche Stück für Stück in den Waschkessel, werfe $\frac{1}{2}$ Kilo fein geschnittene weiße Seife dazwischen und gieße so viel kaltes, mit 250 Gr. Soda vermishtes Wasser hinzu, als die Wäsche bedarf, um im Kessel zu schwimmen, bringe jetzt Feuer unter den Kessel, koche die Wäsche eine Stunde, nehme sie heraus und nachdem sie etwas abgekühlt ist, wird sie ausgewaschen, hierauf abermals

mit 250 Gr. fein geschnittener Seife eine Stunde gekocht, dann herausgenommen, ausgespült, in das Brühfaß geschüttet und mit kochend heißem Wasser bis zum Ueberstehen begossen, worin sie etwa 12 Stunden bleibt und man sie nun auswringt, bläut und trocknet.

Eine in Frankreich sehr gebräuchliche und von dem altberühmten Journal des Demoiselles mitgetheilte Methode ist folgende: Man bringe 50 Liter Wasser mit 1 Kilo zu kleinen Stückchen geschnittener Seife auf's Feuer und schütte es, wenn es zu kochen beginnt, in das Waschfaß, füge 15 Gr. Terpentin und 30 Gr. Salmiak hinzu und schlage das Ganze 4 Minuten lang mit einem kleinen Besen; thue so viel Wäsche hinein, als das Faß aufnehmen kann und lasse 4 Stunden weichen, wonach man nun ohne weiteres zu waschen anfängt und besonders bedacht ist, etwaige Flecken auszuwaschen; spüle dann in reinem Wasser gut aus, hänge zum Trocknen auf (nicht bleichen), wodurch sowohl grobe wie feine Wäsche schneeweiß wird; doch soll bei längerer Behandlung auf diese Art die Wäsche endlich einen gelblichen Schein bekommen; ich lasse daher nur die Küchenwäsche und die Diensthöten-Bettwäsche so reinigen und bediene mich im übrigen seit Jahren einer Wiegemaschine von Zink und einer Wringmaschine zur größten Zufriedenheit.

Beim Waschen mit dieser Maschine verfährt man wie folgt: Die schmutzigen Stellen werden mit etwas Schmierseife stark eingerieben und dann wird jedes Stück zusammen gerollt, in ein Faß gelegt und das Ganze in lauwarmem Wasser bis zum nächsten Morgen eingeweicht. Am Waschtage müssen zwei Kessel oder große Töpfe zur Hand sein, einer zum Heißmachen des Wassers, der andere zum Heißmachen der Lauge und man bringt beide mit Wasser zum Feuer. Unterdessen wird das Zeug, ohne es auszuwaschen, ausgedrückt und in die Maschine gelegt, welches sehr sorgfältig geschehen muß, da nichts aufeinander geworfen werden darf, man lege vielmehr jedes Stück doppelt und glatt hinein. Zu

einer Maschine, welche etwa 100 Liter enthält, können 6 bis 8 gröbere oder feinere Betttücher, oder 10 bis 12 Hemden, oder 18 bis 20 Servietten zusammen gewaschen werden. Dann legt man etwa 150 Gr. Seife hinein und gießt so viel heißes, nicht kochendes Wasser auf das Zeug, daß man es in reichlicher Lauge schleudern kann, macht nun die Maschine zu und läßt durch zwei Personen die Flügel gleichmäßig drehen und zwar hin und her, von der rechten nach der linken und von der linken nach der rechten Seite, unausgesetzt und pünktlich 10 Minuten lang, genau nach der Uhr. Nun wird das Zeug heraus genommen und zum Ablaufen in ein großes, hölzernes, über ein Faß gestelltes Sieb gelegt, wodurch man das stets schädliche Ausringen der Wäsche vermeidet. Die Lauge gießt man aus der Maschine, macht sie heiß und verfährt mit einer zweiten Partie Wäsche, wie mit der ersten und so weiter, bis alles gewaschen ist, giebt der Lauge aber jedesmal eine Kleinigkeit an Seife zu, denn beim ersten Waschen muß das Zeug rein werden, beim zweiten erhält es den reinen Grund. Sehr schmutzige Wäsche muß noch zum drittenmal hinein, während etwa einmal gebrauchtes Tischzeug nur einer Lauge bedarf.

Ist nun alles weiße Zeug auf diese Weise einmal gewaschen, so wird es nachgesehen, um schmutzige Stellen, wie man sie namentlich bei Krügen und Manschetten der Herrenhemden findet, nochmals mit Seife einzureiben und bringt es jetzt zum zweiten Mal mit frischer Lauge in die Maschine. Hat man die Bleiche in der Nähe, so kann die reine Wäsche schon nach und nach gelegt werden. Nach dem weißen Zeuge können farbige Bettüberzüge, wattierte Unterröcke und wollene Strümpfe in der Maschine gewaschen werden, wozu man das Wasser mäßig warm nimmt und zuletzt kann man das Zeug der Diensthoten vornehmen. Das Ausspülen der Wäsche geschieht auch in der Maschine, indem sie auch partienweise eingelegt und mit kochendem Wasser noch

v. Pröpper. Das Hauswesen.

6 bis 8 Minuten gewiegt, dann ausgerungen oder durch die Bringmaschine gezogen und hierauf gebläut wird.

Damit feine Wäsche nicht leide, thut man wohl, sie, in einen weißen Kissenüberzug gebunden, in die Maschine zu legen, doch muß sie in dem Ueberzug Raum genug haben, um gut durch einander geschleudert zu werden.

Ist die Wäsche beendigt, so wird die Maschine mit reinem, heißem Wasser ausgespült, damit der sich absetzende Schmutz nicht darin anhängen könne, dann mit einem reinen Tuche ausgetrocknet und in einem trockenen, nicht sonnigen Raum aufbewahrt.

Bei der Waschmaschine ist eine Bringmaschine sehr zweckmäßig angebracht, die übrigens auch an jedem Waschfaße angeschraubt werden kann, durch welche die Wäsche, anstatt daß man sie mit den Händen austringt, ausgepreßt und sehr geschont wird.

Noch ist folgende, sehr sparsame Methode in Rheinland sehr gebräuchlich: Man setzt die weiße gute Wäsche am Samstag Abend in kaltem Wasser ein und läßt sie bis Montag morgens stehen, wodurch sich der Schmutz schon sehr löst, wäscht sie dann leicht heraus, indem man bei kalter Witterung etwas heißes Wasser zugießt und ringt sie aus; legt sie nun auf einen Tisch, bestreicht Schmutz und Flecken mit Schmierseife, thut sie Stück für Stück in das Waschfaß und ein grobes, aber nicht zu schweres Tuch darüber, kocht eine Lauge von Schmierseife und etwas Soda und gießt sie lauwarm über die Wäsche, zapft sie hierauf ab, bringt sie wieder zu Feuer und gießt sie, diesmal etwas wärmer, wieder über die Wäsche, setzt den Deckel des Waschfaßes auf und läßt es so bis den andern Morgen stehen. Dienstag früh wird sie aus der Lauge gewaschen, diese wieder erwärmt und übergegossen, darnach eine frische Lauge aus Bleichseife heiß übergeschüttet und damit bis Mittwoch morgens stehen gelassen, herausgewaschen und auf die Bleiche gelegt, abends ge-

dreht, Donnerstag morgens aufgewaschen und gleich gebläut und aufgehangen. Uebrigens ist bei dem Gebrauche von Bleichseife das Bleichen nicht nötig, indessen ist es, wo man es bequem haben kann, immerhin anzuraten.

Die Küchenwäsche wird Montag nachmittags kalt eingesetzt, Dienstag morgens mit der aufbewahrten Lauge der weißen Wäsche gekocht und nachmittags darin gewaschen; in der zweiten Lauge (von Bleichseife) nochmals gewaschen; Mittwoch morgens auf die Bleiche gebracht und wie die weiße Wäsche gedreht und aufgewaschen.

Die Diensthötenwäsche weicht man Montag morgens ein, kocht sie mit der übrig gebliebenen Lauge, seift sie ein, wäscht sie am Dienstag, setzt sie nachmittags in eine frische Lauge und bringt sie Mittwoch morgens auf die Bleiche; Drehen und Aufwaschen, wie bei der weißen Wäsche.

Diensthöten-Bettwäsche und Handtücher, Dienstag nachmittags in übrig gebliebene Lauge eingesetzt, Mittwoch nachmittags in der zweiten Lauge der Diensthötenwäsche heiß gemacht, gewaschen, nur eine Lauge; dann auf die Bleiche; Donnerstag gedreht und aufgewaschen.

Bunte Wäsche, Dienstag nachmittags kalt eingesetzt, übrig gebliebene, etwas aufgefrischte Lauge heiß gemacht, gewaschen, aufgewaschen.

Vorstehende Methode erscheint sehr umständlich, bei der Ausführung aber greift alles so hübsch ineinander, daß es sich ganz einfach macht und viel Seife erspart.

Bleichen, Spülen, Bläuen und Aufhängen der Wäsche. Das Gras einer Bleiche darf weder zu hoch, noch der Rasen zu kahl sein und es ist am besten, wenn derselbe nötigenfalls 10 bis 12 Tage vor dem Bleichen gemäht und scharf abgeharkt worden. Bäume sind sehr hinderlich, des Schattens und besonders der abfallenden Blätter und Blüten wegen, die oft unvertilgbare Flecken machen. Das Weißzeug

bleicht am schönsten über Nacht, bei stark zunehmendem Monde und während des Vollmonds; doch ist auch der Morgentau sehr nützlich.

Das Legen geschehe reihenweise und jede Sorte muß zu einander gelegt werden und zwar die Namensseite nach oben; zwischen je zwei Reihen wird ein Weg zum Begießen gelassen, damit man nicht auf die Wäsche tritt; feine Stücke, Kragen, Aermel, Häubchen u. dgl. legt man auf ein grobes Betttuch und begießt die Wäsche fleißig mit klarem Wasser, denn sie darf nie trocken liegen und jedes zusammen gewehrte Stück muß gleich wieder gerade gelegt und nach der Hälfte der Bleichzeit die Wäsche umgedreht werden. Zu langes Bleichen ist nicht ratsam; ein Tag und eine Nacht und falls man das Nachtbleichen zu vermeiden wünscht, im Sommer auch nur ein Tag genügt, wenn man die Wäsche früh morgens auslegt. Feine Bügelwäsche wird bei hellem Sonnenschein in einem halben Tage sehr weiß.

Beim **A u f n e h m e n** der Wäsche muß das Durcheinanderwerfen vermieden werden und man lege jede Sorte nacheinander in die, mit grober Leinwand ausgelegten Körbe und die feine Wäsche noch in eine alte Serviette. Die Bügelwäsche wird allein gelegt und alles Zeug in klarem Wasser gespült, wobei man etwas Seife zum Auswaschen angeschmutzter Stellen zur Hand haben muß. Das Ausringen derselben vor dem Bläuen ist überflüssig und man kann jedes Stück ohne weiteres aus dem Wasser in die Körbe thun.

Zum Bläuen nehme man Ultramarin, 30—40 Gr. in ein Beutelchen gebunden, und mache die Wäsche nicht zu blau und da das Bläuen von Leib- und Bettwäsche nachtheilig auf die Gesundheit wirken soll, so bläue man diese lieber nicht. Das Zusammengehörende, Tischtuch und Servietten, Strümpfe u. s. w., werden zugleich in's Bläuwasser, welches man vorher gut durchrührt, gelegt, einige Mal darin umgewendet und die Wäsche mehr ausgedrückt als ausgerungen, besonders feinere oder

ältere Stücke. Ich empfehle hier nochmals die Wringmaschine, welche das Zeug viel stärker ausdrückt, als man es mit der Hand vermag und es doch weniger beschädigt.

Beim Aufhängen der Wäsche veräume man nicht, die Leine oder die Latten vorher mit einem reinen Tuche abzureiben. Dann werden die Tisch- und Betttücher ausgeschlagen, wobei man nicht an die Zipfel fasse, sondern mehr nach der Mitte hin und lege sie gerade über die Leine oder die Latten. Die Hemden werden ebenfalls von zwei Personen ausgeschlagen und überhaupt alles glatt und wie es zusammen gehört, aufgehängt und hernach eben so abgenommen und alles Zusammengehörige, nett gefaltet, in die Körbe gelegt, nicht, wie leider sehr häufig geschieht, nur so herunter gerissen und alles untereinander eingeworfen. Nach dem Aufhängen der Wäsche werden die leeren Körbe umgekehrt zum Trocknen hingestellt.

Stärken und Bügeln. Man stärkt am besten gleich nach dem Aufwaschen, rechnet auf hundert Stück Wäsche etwa 150 Gr. Stärke und nimmt stets die feinste Sorte; setzt $1\frac{1}{2}$ Liter reines Wasser mit 8 Gr. Borax und 5 Gr. Wachs zu Feuer, gießt nach 10 Minuten die in kaltem Wasser sorgfältig aufgelöste Stärke nach und nach hinzu und läßt die Masse auf ruhigem Feuer, etwa 10 Minuten unter beständigem Umrühren kochen, stellt sie ab und drückt sie, wenn sie etwas abgekühlt ist, durch ein reines Tuch. Je frischer die Stärke gebraucht wird, je besser wirkt sie und man sollte sie daher nie einen Tag alt werden lassen und überhaupt empfiehlt es sich, wie oben schon bemerkt, die zu stärkende Wäsche, so wie sie das letzte Wasser passiert hat, gleich vorzunehmen.

Das erste, welches gestärkt werden muß, sind die Herrenhemden, weil sie die dickste Stärke erfordern. Man nimmt den untern Teil der Brust, etwa 5 Centimeter hoch, in die linke Hand, damit solcher weich

bleibt und das Hemd besser sitzt, reibt dann den fächerartig ausgebreiteten Einsatz auf der Rückseite mit der warmen Stärke gut ein und ebenso Krägen und Manschetten, wenn sie am Hemde fest sind, ringt die gestärkten Teile nun kräftig aus und klopft sie so lange mit den Händen, bis sie sich nicht mehr klebrig anfühlen; lose Krägen und Manschetten werden ebenso behandelt und hernach die übrigen Sachen, in der nach Bedürfnis verdünnten Stärke gestärkt und schließlich wird alles aufgehangen.

Bisweilen, und zwar besonders für die Brustteile der Herrenhemden, nimmt man auch wohl kalte Stärke, zu welchem Behufe man an eine Handvoll Stärke etwas kaltes Wasser gießt, sie mit der Hand zu einem Brei verdrückt und denselben, wenn er ganz glatt ist, mit 1 Liter kaltem Wasser verdünnt. Der Brustteil der Hemden wird dann gut in diese Stärke gedrückt, stark ausgerungen und glatt gestrichen und ebenso Manschetten und Krägen, das Hemd nun eingesprengt und mit eingeschlagenem Krage fest zusammen gerollt. Man rührt die Stärke immer fleißig auf, ersetzt das aufgebrauchte Wasser durch frisches, und wenn etwas übrig bleibt, so gießt man das Wasser ab, läßt das Uebrige trocknen, und kann diese Stärke dann später wieder gebrauchen.

Vor dem Bügeln wird die Wäsche, am besten abends vorher, eingesprengt, wozu man sich gewöhnlich eines kleinen, weißen Reiserbesens, der nur dazu gebraucht werden darf, bedient; dann breitet man ein reines Tuch über einen Tisch, legt von den kleinen Stücken eins nach dem andern glatt darauf, größere ein- bis zweimal doppelt genommen, und sprengt jedesmal etwas Wasser darüber, rolle das Zeug zusammen und lege es so in einen Korb, daß jede Partie beisammen und nicht etwa alles kraus und bunt durcheinander liege; gestärkte Wäsche muß etwas mehr angefeuchtet werden. Man sprengt aber nicht mehr ein,

als folgenden Tages gebügelt werden kann, da in heißer Jahreszeit oft schon nach zwei Tagen Stockflecken entstehen; kommt irgend ein Hindernis dazwischen, so muß die Wäsche wieder getrocknet werden.

Sobald dieselbe nun gut durchgezogen ist, ziehe man jedes Stück vorsichtig glatt und falte die Tücher zusammen, die Webekanten seitwärts und die Säume gerade aufeinander; Unterröcke werden von zwei Personen, deren eine den Bord, die andere den Saum hält, einige Mal behutsam ausgeschlagen und dann glatt zusammen gelegt, und gleichermaßen verfähre man mit den Kleiderröcken und lasse, wenn thunlich, die Wäsche so einige Stunden liegen, welches das Bügeln sehr erleichtert.

Zum Bügeln bedarf man eines Bügeltisches, eines Bügelbretts für Kleider und Unterröcke, eines Ärmelbrettchens und, wo kein Bügellöfchen ist, die nötigen Bügeleisen nebst Rost. Der Bügeltisch wird mit einer wollenen Decke versehen und diese mit einem reinen Bügeltuche bedeckt, welches man an den vier Ecken zusammensteckt; die Bretter sind ebenfalls mit wollenem Zeug bespannt und mit weißem Zeug überzogen.

Das Bügeln selbst muß durch Zusehen und Uebung erlernt werden, doch lege man das bestimmte Stück stets in gerader Richtung vor sich hin und habe klares Wasser und ein Schwämmchen zur Hand, um eine zu trockene Stelle oder entstandene Falte etwas anzufeuchten; sollte eine Stelle gelb geworden sein, so stecke man das Stück sofort in kaltes Wasser. Bunte Wäsche bügelt man am besten auf der linken Seite, weiße Wäsche, mit Ausnahme von Stickereien und Spitzen stets auf der rechten. Spitzen lege man ganz gerade und glatt hin und bügle sie mit einem nicht sehr heißen Eisen der Breite nach, wodurch die Zäckchen besser erhalten werden.

Bei dem so schwierigen Bügeln der Herrenhemden ist es für noch ungeübte Hände eine Erleichterung, das Gend, wenn Kragen und Ärmel fertig sind, wie einen

Rock auf das Bügelbrett zu streifen, erst den Rücken und dann das Vorderer zu nehmen, um die Rückenfalt fest zu bügeln und wieder abzustreifen.

Das Mangeln. Für den häuslichen Gebrauch hat man jetzt wohl meistens die kleinen Mangeln mit zwei übereinander liegenden Rollen, durch welche die Wäsche nur hin und her gezogen wird, statt daß man sie sonst sehr mühsam auf die Rollen wickeln, diese herein und heraus legen und wieder abwickeln mußte. S. Seite 62.

Gemangelt werden meistens: Tisch- und Bettwäsche, Handtücher, Taschentücher, Frauenhemden, Unterhosen, Strümpfe; alles wird recht gerade gezogen (die großen Stücke von zwei Personen) und recht sorgsam, daß die Ecken überall aufeinander passen, zusammen gelegt, die kleineren Stücke in zwei, die größeren in vier Teile und von den kleineren: Servietten, Handtüchern, Kissenüberzügen, Frauenhemden, Unterhosen zwei Stück zusammen, von Taschentüchern etwa sechs Stück, Tischtücher und Betttücher je einzeln. Die Hemden faltet man der Länge nach doppelt, den Kragen nach außen und legt sie dann so übereinander, daß sich an beiden Seiten Aermel befinden, welche man auch doppelt gelegt hat. Strümpfe werden so gezogen, daß die Fußseite oben, die Ferse unten liegt, das Nätchen genau in der Mitte. In dieser Weise vorbereitet, ist es gut, wenn die Mangelwäsche über Nacht ruhen kann, ehe man sie mangelt und sie wird am schönsten, wenn man sie nicht vollständig trocken werden läßt, denn beim Einsprengen erhält sie leicht zu viel Feuchtigkeit und hernach weder die gehörige Glätte noch Glanz und eben so, wenn sie zu trocken ist; Übung macht auch da den Meister. Tischwäsche und sonst die feinere Wäsche läßt man zwei Mal hin und her durch die Mangel gehen, gewöhnliche nur ein Mal hin und her; Dienstoffwäsche und Küchenwäsche ein Mal.

Nach dem Mangeln muß gleich alles pünktlich ge-

faltet werden, wobei die Webefanten nicht sichtbar sein dürfen und die feine Tischwäsche wird dann noch überbügelt. Damit die Servietten in den Falten weniger leiden, kann man sie abwechselnd, alle drei oder vier Jahre, ein Mal in vier, das andere Mal in drei Teile legen. Die Tischtücher werden, der Breite nach, vierfach gefaltet und der Länge nach verhältnißmäßig ein- oder zwei Mal doppelt genommen, je nach dem Plaze, den sie in Wäscheschrank einnehmen sollen; Betttücher nimmt man der Breite nach, zwei Mal doppelt und legt sie, die Mitte durch eine Falte bemerkend, der Länge nach zu; Kissenüberzüge faltet man wie Servietten und schiebt, wenn sie Bänder haben, diese glatt hinein; schmale Handtücher faltet man der Breite nach ein Mal, die breitere Form zwei Mal, legt sie der Länge nach doppelt, streicht sie glatt, nimmt erstere noch ein Mal zusammen und legt bei letzteren die Säume zu zwei Drittel herein und das andere Stück darüber. Für Leibwäsche ist keine Regel, als das eigene Belieben.

Ehe man die Wäsche einräumt, ist es ratsam, sie zum Ausdünsten und Nachtrocknen, jedes Stück einzeln, in einen warmen oder wenigstens trockenen Raum zu legen, aber leicht zu bedecken, um sie vor Staub und Fliegenschmutz zu schützen; ich bediene mich dazu alter, aber recht rein gewaschener Vorhänge und natürlich muß alles genau nachgezählt werden.

Ist die Wäsche nun glücklich beendet und die Waschküche hübsch in Ordnung, so schließe man sie sorgfältig ab, sonst wird heimlich darin gewaschen oder dieselbe zum Abstellen von allerlei Sachen benutzt und ebenso halte man die nicht im täglichen Gebrauche befindlichen Räume verschlossen, z. B. das Gastzimmer; bei einer unserer Bekannten hatte sich die Gouvernante heimlich Kopfkissen und Decken aus den neuen Gastbetten geholt und ganz unverfroren in Gebrauch genommen.

Beim Aufwickeln der Wäscheleine achte man darauf, daß man sie zu sich heran, nicht von sich ab wickle,

wodurch man die so lästige Schleifenbildung vermeidet. — Wie oft man eine Wäsche anstellen soll, ist so ganz von den betreffenden Verhältnissen abhängig, daß da wohl kein bestimmter Rat erteilt werden kann, nur sollte man es, selbst bei reichlichem Vorrathe, nicht zu lange anstehen lassen, zumal bei Leib- und Bettwäsche, welche bei längerem Liegen sehr leidet. Bei der mir genau bekannten Familie eines Regierungssekretärs, Mann, Frau, sieben Kinder, worunter nur eine erwachsene Tochter, wurde mit Hilfe einer Wäschfrau jeden **M o n t a g** gewaschen, während Frau und Tochter die Küche und leichtere Hausarbeit besorgten und **F r e i t a g** abends lag alles in schönster Ordnung da. — Mit gutem Willen und guter Ueberlegung wird eben viel möglich, welches von andern für unmöglich gehalten wird und ich will hier noch etwas von dieser, bei aller Beschränktheit ihrer Mittel, doch so glücklichen Familie mittheilen, daß es nämlich Regel der Hausfrau war, gleich Licht bringen zu lassen, so wie es zum Arbeiten nicht mehr vollkommen hell war, wodurch eine bedeutende, sonst nutzlos „verdämmerte“ Arbeitszeit gewonnen wurde. „**Z u r R u h e i s t d e r S o n n t a g.**“

Die schmutzige Wäsche wird am besten in einem besonders dazu bestimmten, wohl verschlossenen und vor Mäusen behüteten Raum, auf Latten hängend, aufbewahrt, doch sind heutzutage, besonders in Mietwohnungen, solche Räume selten und man muß sich dann eben mit großen, verschließbaren Körben, und für feine Sachen mit filtierten Wäschebeuteln zu helfen suchen, aber ja Sorge tragen, daß nichts feucht hinein komme, wie es z. B. bei Handtüchern sonst leicht geschieht.

Der Wäschschrank.

„Und sammelt im reinlich geglätteten Schrein,
 „Die schimmernde Wolle, den schneeigten Lein.“

Auch mein altererbter Wäschschrank hat „reinlich geglättete“ Bretter, doch zieht man jetzt vor, sie mit Papier oder Baumwollenzug (Satin), meistens hellblau, ausschlagen zu lassen, welches sich allerdings sehr freundlich macht und die Wäsche besonders schön und weiß erscheinen läßt. Auch sonst verziert man diesen geliebten Schrank, den Stolz der Hausfrau, mit Spitzen, Rosetten, gestickten Wäschebändern (mit Strophen aus der „Glocke“) u. dgl., doch würde ich raten, darin nicht zu weit zu gehen, denn die Hauptsache ist doch die schöne, tadellos gewaschene und gebügelte oder gemangelte Wäsche und daß sie mit größter Pünktlichkeit eingeräumt sei. Zum Zubinden, entweder kreuzweise oder zweimal der Quere nach, finde ich schmale Batistbändchen, auch meistens blau, am besten und sie machen einen bessern Eindruck, als die oft bunten Wäschebänder.

In diesen Wäschschrank wird gewöhnlich nur die feine Hauswäsche gelegt, nämlich Tischwäsche, Bettwäsche und Handtücher; die, ebenfalls zur Hauswäsche gehörigen Küchenhandtücher, Spültücher, Abwischtücher, Diensthöten-, Bett- und Tischwäsche kommen in einen andern Schrank und eben so oder in Kommoden die Leibwäsche und die Kinderwäsche, welche letztere, nach alter Sitte, gewöhnlich mit roten Bändchen zugebunden wird, wenn für einen Sohn, mit blauen Bändchen, wenn für eine Tochter bestimmt.

Von den größern Stücken der Leibwäsche, Hemden, Unterröcke, Nachtsäckchen u. dgl., pflegt jedes Paket ein halbes Duzend zu enthalten, von den kleineren ein Duzend.

Es ist eine alte Regel, daß man die frische Wäsche stets unter die ältere legen solle, damit alle Stücke derselben Sorte der Reihe nach und gleich oft gebraucht werden; in neuerer Zeit will man aber und es scheint

mir praktisch, daß frische Wäsche auf die ältere gelegt werde; sie verliere dadurch eher ihre Feuchtigkeith und packe sich schneller fort, als wenn man erst jedes Paket in die Höhe nehmen müsse. Beim Ausgeben der Wäsche hält man dann mit der linken Hand das Paket fest und zieht mit der rechten Hand das unterste Stück heraus. „Prüfet Alles und das Beste behaltet.“

Von sämtlicher Wäsche muß die sorgsame Hausfrau ein genaues Verzeichniß haben und Abgang und Zugang stets genau aufzeichnen, und es ist empfehlenswert, daß an der innern Thür der Wäschekränke eine hübsch geschriebene Liste des Inhaltes befestigt sei.

Große Sorge trage man für das Bewahren von alter Leinwand, die in so vielen Fällen und besonders zu Kriegszeiten! — trotz aller neuen Erfindungen jedoch wohl nie ganz ersetzt werden kann.

Gardinen zu waschen und aufzuhängen.

Es müssen diese immer allein gewaschen werden und nachdem man behutsam den Staub heraus geschüttelt hat, so faßt man jede Gardine der Breite nach zusammen, legt sie hin und her aufeinander in ein verhältnißmäßig großes Waschfaß und bedeckt sie reichlich mit einer fetten, lauwarmen Lauge von geschlagener weißer Seife, in die etwas aufgelöste Soda (15 Gr. auf den Kübel Wasser) gerührt worden.

Am andern Tage drücke man die Gardinen im Waschfaße nach einer Seite hin sanft zusammen und gieße von der entgegengesetzten Seite so viel kochendes Regenwasser in die Lauge, daß sie gut lauwarm wird, spüle oder schleudere dann jede Gardine der Länge nach so lange, bis sie rein ist, und füge, wenn die Lauge zu kalt wird, etwas heißes Wasser hinzu, drücke sie nun sanft aus (ja nicht ausringen) und lege sie vorsichtig und eine nach der andern, in ein zweites, ganz reines

Faß. Sind alle so vorgenommen, so wird eine frische, fette und reichliche Lauge von weißer Seife kochend darüber gegossen und jede Gardine an einer Seite des Fasses, gerade so wie zum ersten Male behandelt und sie werden dann nichts zu wünschen übrig lassen; sie zu bleichen ist überflüssig, sondern sie werden, nachdem sie behutsam gespült worden, durch dünnes, stark gebläutes Stärkewasser (denn ein bläulicher Schein macht sich hübsch und erhält die Gardinen länger frisch), gezogen, sanft ausgedrückt (ja nicht ausgeschlagen) und über einer sehr reinen Leine getrocknet, wo man sie, um Risse zu verhüten, nicht glatt ziehen darf, sondern etwas heben muß.

Zum Aufmachen der Gardinen ist, zumal für Waschgardinen, der jetzt allgemein übliche Zug am zweckmäßigsten, weil man dadurch die Gardinen, ohne sie zu beschädigen, ganz zurückziehen und die Fenster gehörig öffnen kann; wollte man das jedoch nicht, so werden an die Gardinen eben kleine Ringe genäht und diese an eine dünne Eisenstange geschoben, welche unter einer kleinen Galerie oder einem Stoffüberhang eingehängt wird; es ist dies auch für andere als Waschgardinen sehr praktisch.

Weißwollene Rouleaux zu waschen.

Man behandelt sie in der Wäsche gerade wie die Gardinen, nur werden sie nicht gestärkt und man vermischt das letzte Spülwasser mit etwas Bläue. Beim Bügeln achte man darauf, daß die Webefanten der Breite und nicht der Länge nach gebügelt werden, denn das geringste Ausweiten der Webefanten verhindert das gerade Aufziehen der Rouleaux.

Weißwollene Sachen zu waschen.

Man wasche solche, als Strümpfe, Jacken, Unterrocke u. dgl., nicht kalt oder lauwarm, wie sonst wohl

angeraten wird, sondern recht heiß, denn das Einlaufen kommt nicht vom heißen Wasser, sondern wenn die Sachen im Wasser liegen bleiben. Es ist am besten, die Stücke einzeln vorzunehmen, mit reichlich weißer Seife ein Stück nach dem andern aus heißem Wasser, wie es die Hände eben ertragen können, zu waschen, fest ausgedrückt bei Seite zu legen und wenn alle Stücke fertig sind, ebenso aus heißem Wasser zu spülen, gleich aufzuhängen und rasch zu trocknen, womöglich in der Luft, sonst in der Wärme. So bleibt die Wolle weiß und weich und geht sehr wenig ein.

Weißes wollene gehäkelte oder gestrickte Tücher u. dergl., welche durch das Waschen Weißes und Elasticität verlieren würden, reinige man mit trockenem Mehl und nehme man zu einem großen Tuch $\frac{1}{2}$ Kilo gewöhnliches Mehl, von dem die Hälfte in eine Schüssel genommen und das Tuch so lange darin durchgearbeitet wird, bis es alles Mehl aufgenommen hat, welches man dann rein ausschüttelt und nun mit der andern Hälfte Mehl, nachdem ihm etwas Blaupulver beigelegt worden, eben so verfährt.

Das Sonnen der Betten.

Man lasse dies jedes Jahr an einem schönen, sonnigen Sommertage vornehmen und lege die Betten auf Brettern oder auf einem trockenen Hofe, über grobes Packtuch aus, schüttele sie stündlich einmal auf beiden Seiten und wende sie jedes Mal um. Zum Schütteln der größern Bettstücke sind zwei Personen erforderlich, welche die Ecken, um sie nicht zu beschmutzen, mit reinen weißen Lappen anfassen müssen. Je kräftiger die Betten geschüttelt werden, um so mehr quellen sie auf und um so besser werden sie vom Staub befreit. Ein bloßes Ausklopfen mit Stäbchen ist bei Federbetten durchaus nicht hinreichend, wenn die Federn wieder recht locker

werden sollen. Zugleich werden die Betten untersucht, Schadhaftes daran ausgebessert und, bei bemerkbarem Abgang der Federn, nachgefüllt.

An demselben Tage werden auch die Matratzen an die Sonne gelegt und mit schwanken, glatten Stöckchen, auf allen Seiten wohl ausgeklopft und in den Kanten und den, durch das Abnähen entstandenen Vertiefungen gut ausgebürstet, dabei, gleich den Federbetten, jedesmal umgewendet. Matratzen, welche sehr zusammen gefallen sind, müssen aufgetrennt, das Kofshaar gezupft, allfälliger Abgang ersetzt und dann wieder frisch gefüllt werden.

Die gesteppten Bettdecken hängt man in die Luft und klopft sie sorgfältig aus; sind sie schmutzig, so werden sie abends zuvor gewaschen, in kaltes Wasser gelegt und morgens recht früh ausgerungen und aufgehängt, wobei man aber die Ecken und Enden derselben, in welche sich das Wasser hinzieht, häufig ausringt, die Decken öfters mit glatten Stäbchen klopft, wodurch die Matte aufquillt und sie im Laufe des Tages mehrmals umdreht. Auf diese Weise erhält man bis abends vollkommen trockene Decken und vermeidet die sonst leicht entstehenden, gelben Wasserstreifen. Bevor die Betten wieder in die Zimmer gebracht werden, muß man die Springfeder-Matratzen, Strohsäcke oder welche Unterlagen vorhanden sind, herausheben, kräftig abkehren und ausklopfen und auch die Bettstellen gründlich reinigen lassen.

Der Nähtisch und die Handarbeiten.

Man kann gar nicht berechnen, was eine Hausfrau durch fleißiges Nähen und zeitiges Flicken und Stopfen gewinnen und ersparen kann. Eine kleine Beschädigung wird sonst bald zu einer großen, wogegen, wenn zum Ausbessern gleich Hand angelegt wird, ein solches Stück noch lange vorhält und so ist dann ein praktisch einge-

richteter Nähtisch ein unentbehrliches Hausgerät, am besten mit zwei verschließbaren Schubladen, eine für das Nähmaterial, reichlich und hübsch geordnet und darunter eine für kleinere Arbeiten; für die größern hat man ein zierliches Schließkörbchen unter dem Tisch stehen. An eine Seite, wohin das Auge nicht fällt, kann man einen kleinen Wandkorb hängen, in den man Abschnitzel u. dergl. wirft.

Das nötige Material zum Nähen, Flickern, Stopfen, Stricken hat eine sorgsame Hausfrau stets vorrätig, es kaufen sich Faden, Seide, Litzen, Bänder, Knöpfe, Haken, Desen, Nadeln u. s. w., auch viel besser in größerer Menge, und wenn sie auf Ausbessern hält, so lasse sie ein Kästchen mit sortierten Stopfnäueln nicht fehlen.

Solche Stopfnäuel-Baumwolle oder Sticbaumwolle ist auch am passendsten zum Stopfen der Strümpfe, welches, wenn sie gestrickt sind, nur mit dem Waschenstich (Strammnadeln sind dazu die besten) geschehen darf und mit dieser überzieht man auch die dünnen Stellen, daß nicht erst Löcher daraus entstehen. Gewebte Strümpfe, die überdem nie gut sitzen, sollte eine rechte, tüchtige Hausfrau gar nicht haben und wenn man seine Zeit recht benützt, so ist ein Paar Strümpfe rasch fertig. In meiner Jugend strickte ich immer beim Lesen und auf dem Lande selbst beim Spaziergehen. Sind aber doch gewebte Strümpfe vorhanden und zerrissen, so stopfe man sie mit dem Gitterstich, der aber nicht zu dicht ausgeführt werden darf.

Wollene Stoffe stopft man gewöhnlich mit Mooswolle; noch besser ist, von etwaigen Resten des Stoffes Fäden ausziehen und sich derselben zum Stopfen zu bedienen. Zu Seide ist oft gespaltene Florettseide recht gut; zu Musselin und Batist nehme man die Ausfasern eben dieses Stoffes.

Zum Stricken der Strümpfe wähle man nur beste Baumwolle; sechs- bis achtdrätige, ungebleichte ist am stärksten. Wolle muß man, des Einlaufens wegen, mit

heißem Wasser überbrühen oder noch besser, mit kaltem Wasser auf's Feuer bringen und etwa zehn Minuten kochen, worauf man sie in kaltes Wasser wirft und nach einiger Zeit zum Trocknen aufhängt. Bei Ferse und Fußspitze legt man gern noch einen feineren oder gespaltenen Faden mit ein.

Zum guten Stopfen der Leinwand ist eine lange, möglichst feine Nadel und ein ungedrehter Faden von verhältnismäßiger Stärke erforderlich. Jeder Stopfen wird am schönsten, wenn man ihn auf der linken Seite macht, weil dann auf der rechten Seite Anfang und Ende einer jeden Reihe nicht zu bemerken ist; derselbe soll an allen vier Enden ein Stückchen über die Beschädigung hinausgehen und die Reihen müssen, eine dicht neben die andere, in gerader Richtung und oben und unten in ganz gerader Linie gemacht werden. Das Durchstopfen geschehe pünktlich und man nehme jedesmal nur einen Faden auf die Nadel und lasse den zweiten darunter, welches bei der nächsten Reihe regelmäßig wechselt; der Faden darf nicht zu stark angezogen werden, damit der Stopfen auch nach dem Waschen glatt erscheint.

Sind Stücke einzusehen, so darf dazu nur gewaschene, bei alten Sachen überhaupt nur ältere Leinwand genommen werden.

„Niemand flickt einen Lappen von neuem Tuch an ein altes
Kleid;

„Denn der neue Lappen reißt doch vom alten und der Riß
wird ärger.“

Jeder Flicker muß bei Leinwand und einfarbigen Zeugen auf dem Faden eingeseht werden, und man sehe hauptsächlich darauf, die Ecken ganz glatt zu halten, so daß sich nicht das geringste Fältchen bildet.

Da jetzt die jungen Mädchen sehr häufig eher sticken als nähen lernen, so ist zu empfehlen, die Stücke statt einzunähen, einzufestonnieren, welches nicht langsamer geht, als eine feine Naht, viel feiner aussieht und wobei
v. Pröpper. Das Hauswejen. 6

die Ecken-Schwierigkeit wegfällt. Das einzusetzende Stück wird dem Faden nach genau so groß geschnitten, als es sein soll, auf die schadhafte Stelle lose, aber faden-gerade angeheftet, dann ringsum so vorgezogen, wie zu jedem andern Feston, einige Faden vom Rand, daß derselbe eben zu fassen ist und erst nach beendigtem Festonnieren wird nun das alte Stück darunter weg-geschnitten.

Sind Stücke in bunte Stoffe einzusetzen, so geschieht dies genau nach dem Muster, wobei man am besten den Stoff einkneift oder heftet und beide Teile mit einem feinen Ueberhandnähtchen zusammenfügt, wenn es nicht etwa auch einzufestonnieren ist. Seide darf bei Nähten nur ganz lose genäht werden.

Man sorge auch für ein nettes, verschließbares Lap-penkästchen, zum Aufbewahren der Reste von sämtlichen Kleidungsstücken, jede Sorte glatt gelegt, aufge-rollet und zugebunden, oder bestimme eine besondere Schublade dazu.

Für alte Leinwand habe man einen eigenen Behälter und umgebe sie, wenn sie sehr rein gewaschen und ja nicht gebläut ist, noch mit weißem, sehr reinem Papier, denn wenn sie vielleicht bei Verwundungen ge-braucht werden sollte, so würde der geringste Schmutz oder die Bläue sehr schädlich wirken.

Für schadhafte Strümpfe habe man einen be-sondern Korb und darin noch ein Körbchen mit dem Stopfmateriel und Stopfnadeln.

Das Z e i c h n e n der feinen Wäsche und der Tafel-wäsche (Gebild) geschieht am besten mittelst Schablonen und dem Schrägstich oder auch Plattstich; Küchenwäsche, Dienstbotenwäsche und dergl. wird mit dem Kreuzstich und rotem Zeichngarn gezeichnet und ebenso gewöhnliches Gebild, dieses über feinen Stramin, dessen Fäden man hernach auszieht.

Zum Z e i c h n e n von feinen gewebten Strümpfen können ebenfalls Schablonen und Schrägstich benützt

werden; gestricke Strümpfe und Herrensocken zeichnet man mit Kreuzstich oder strickt das Zeichen mit Nächstchen ein.

Das S p i n n e n ist hier zu Lande leider fast ganz abgekommen und doch eine ebenso angenehme als nützliche Beschäftigung für jung und alt und besonders, wo das Alter oder schwache Augen andere Arbeiten nicht mehr gestatten. Man sagt wohl, die Leinwand sei jetzt so wohlfeil zu kaufen, daß es sich nicht verlohne, selbst zu spinnen oder die Mägde spinnen zu lassen, aber sie ist dann auch danach, weil jetzt die Fasern von Flachs und Hanf, um sie spinnfähiger zu machen, zerschnitten werden und das Gesponnene mit ätzenden Laugen gebleicht wird, während man beim Spinnen mit der Hand ja besonders auf recht langen Flachs und beim Bleichen auf Rasenbleiche sieht.

In Ostpreußen und Schweden spinnen nicht nur die Damen, sondern sie weben auch und in Frankreich und Italien spinnen die Frauen sogar im Gehen und so sieht man sie, oft mit einem schweren Korb auf dem Kopfe, den Rocken im Gürtel und die Spindel nebenher tanzend. Die Königin Bertha von Burgund, gestorben 970, spann selbst zu Pferde, wenn sie in Abwesenheit ihres Gemahls, das Land durchritt und überall nach dem Rechten sah und war eine so vortreffliche Regentin, daß ihr Andenken noch heute im Volke lebt und, wenn man von der „guten alten Zeit“ redet, heißt es: „Zur Zeit, da Bertha spann,“ heute noch wird ihr Sattel aufbewahrt, worin sie den Rocken stecken hatte.

In meiner Heimat Schwaben hielt man früher sehr darauf, daß mit sieben Jahren ein Mädchen schon ein Stück Leinwand gesponnen habe, weil dies einen besondern Segen über das Haus bringe und Otilie Wildermuth erwähnt dies auch in einer ihrer Erzählungen: „Mädchenbriefe“, wo eine Hausfrau ihre Vorratskammern ordnet und da unter anderm „eine Leinwand entdeckt, die ihre Muhme als siebenjähriges Kind „gesponnen.“

Die Kleidung.

Ein hochberühmter Kanzelredner des vorigen Jahrhunderts sagt über Kleider und Schmuck:

„Die Weiber sollen sich in anständiger Kleidung mit
„Schamhaftigkeit und Bescheidenheit schmücken.

1 Tim. 2, 9.“

„Die Kleider haben eine dreifache Bestimmung: er-
„stens zur sorgfältigen Bewahrung der Sittsamkeit;
„zweitens, um uns zu schützen gegen den Einfluß der
„Jahreszeiten; drittens, um uns, wie der heilige Paulus
„sich ausdrückt, 1 Tim. 2, 9. bescheiden und ehrbar
„zu schmücken.

„Der Schmuck muß den Standesverhältnissen ange-
„messen sein und alsdann, sagt der heilige Thomas,
„stimmt er zur Tugend der Wahrheit, insofern durch
„die äußere Tracht sich der Stand der Person kund giebt.

„Man vermeide also die beiden Extreme, übermäßi-
„gen Putz und allzu große Vernachlässigung des An-
„zugs. Die Putzsucht widerspricht der christlichen Be-
„scheidenheit und die Nachlässigkeit widerstrebt der Ord-
„nung, welche von einem jeden verlangt, daß er nach
„seinem Grade lebe und sich kleide.

„Ungeschämige Kleidung ist den ehrlosen Frauen und
„feilen Dirnen eigen. Ich nehme also gar nicht an,
„daß Frauen von Anstand und Ehre, für die ich allein
„schreibe, solche wählen könnten. Aber, weil der Miß-
„brauch gerade in dieser Beziehung so groß ist und
„zuweilen das Licht des Blickes mit dem Sonnenlicht
„verwechselft, so merket Euch folgende Betrachtung, welche
„Euch zur Vorsicht und beständiger Arznei dienen werden!

„Kein entgegenstehender Gebrauch kann die Natur
„der Dinge umwandeln und erlaubt machen, was an
„und für sich selbst gegen die Sittsamkeit und deshalb
„wesentlich sündhaft ist; denn sonst ließe sich jede Sünde
„entschuldigen, weil es Sünden aller Art giebt, die ge-
„wöhnlich sind. Die Sünde anderer kann eure Sünde

„nicht entschuldigen, und wenn es gewöhnlich ist, zu sündigen, so ist es auch gewöhnlich zur Hölle zu fahren.“

So weit der fromme Mann. — Aber ach, wie ist es in dieser Beziehung jetzt mit uns bestellt, wer, außer den höchsten Ständen, denkt noch daran, sich nach seinem Stande, nach seinen Verhältnissen zu kleiden, wie kleidet sich selbst die Stallmagd! — In Düsseldorf sah ich einmal eine plumpe Küchenmagd, welche an einem Arm einen großen Korb mit Gemüse (es war Rotkohl), in der einen Hand zwei Hühner und auf dem Hute zwei Federn hatte! — Was sieht man für schamlose, für lächerliche Anzüge, wie viele Familien werden durch die Putzsucht der Frauen ruiniert! — Man hat wirklich kaum den Mut, etwas gegen diese allgemeine Verirrung unserer Tage zu sagen und doch gerade in unsern Tagen, wo so viel für die Industrie geschieht und man die hübschesten Stoffe zu billigen Preisen haben kann und billige Zeitungen, die Anleitung zur Selbstanfertigung der Kleider geben, könnte man sich, der Mode mäßig folgend, mit wenig Kosten ganz geschmackvoll kleiden. Ganz kürzlich war in einer Modezeitung eine Toilette der achtzehnjährigen Erzherzogin Valerie, Tochter des Kaisers von Oestreich, beschrieben: Glatter weißer Surah-Rock, ohne Trouffierung, nur aus drei breiten, wenig gezogenen Volants gebildet und Leibchen à la Vierge, eben genug ausgeschnitten, um einem schwarzen Sammetbande mit goldenem Kreuz Platz zu gönnen.

Zur Herrichtung eines passenden Anzuges in bescheidenen Verhältnissen, ist natürlich die richtige Wahl des Stoffes eine Hauptsache, und gute Zeuge erweisen sich in der Folge meistens als das wohlfeilste; sie tragen sich lange und können hernach gewendet und gefärbt werden und man nehme Rücksicht auf letzteres, weil nicht alle Stoffe sich gleich gut färben. Zugleich ist, ebenfalls in Bezug auf das Färben, anzurathen, Gesellschaftskleider in hellen Farben zu wählen und sie später dunkel färben zu lassen und von allen bessern Stoffen,

beim Ankaufe ein Meter mehr zu nehmen, welches häufig sehr erwünscht kommt, wenn das Kleid einmal geändert und modernisiert werden soll. Ferner vermeide man alles, in Farbe, Muster oder Form irgendwie Auffallende oder was sehr verschnitten ist, weil man sich bald müde daran sieht, ändern dadurch auffällt und am Ende nichts damit anfangen kann. Auch sehe man darauf, Stoffe zu wählen, auf welchen Schmutz und Staub nicht so sehr sichtbar sind, welches z. B. dem sonst so gern getragenen schwarzen Kaschmir leider sehr eigen ist. Für gewöhnliche Kleider ist wohl nichts mehr zu empfehlen, als Lüster und Baumwollentoffe, die sich lange rein erhalten und gut waschen und für besseres Sommerkleid die reizenden, rohseidenen Bastkleider, wovon bei G. Henneberg in Zürich die vollständige, nadelfertige Robe, zum Preise von 16 bis 47 Mark zu haben ist; sie sind unverwüßlich und man wäscht sie, wenn sie unrein geworden, ganz einfach in lauwarmem Seifenwasser, windet sie aus, zieht sie durch Zuckewasser, windet sie wieder aus und bügelt sie feucht. Ein gutes schwarzes Kleid, oder wo es die Verhältnisse erlauben, auch zwei (ein seidenes und ein wollenes) wäre als Grundstock des Kleiderschranks zu empfehlen, sonst aber kaufe man ja nicht zu viele Kleider auf einmal, besonders in unsern Zeiten, wo die Mode so oft und so abspringend wechselt, achte aber darauf, daß die Kleider modern seien und tadellos sitzen.

Zum Besetzen und Verzieren der Kleider und Umhänge zerschneide man nicht zu viel Stoff und nehme nicht zu viele, der Mode unterworfenen, sogenannten Kinderlitzchen, z. B. Posamenterien, Schmelz, Perlen und dergleichen, mit denen man hernach gar nichts anfangen kann, sondern für bessere Sachen lieber einige Meter echte, schwarze Spitzen, die immer schön und elegant, sich auch immer, in verschiedenster Weise, wieder benutzen lassen, sehr dauerhaft sind, und wie neu, gereinigt und gefärbt werden können.

Eine Hauptsache aber bei „alledem und alledem“ ist, daß die junge Hausfrau immer und zu jeder Zeit, sich nie anders als nett und ordentlich zeige, welches ja weder große Mühe, noch große Auslagen macht. Eine bedeutende Autorität in Haushaltungsangelegenheiten, Frau Scherr, geb. Kübler, verlangt zwar, die Hausfrau solle morgens gleich ganz angekleidet erscheinen, aber ich glaube, daß in bescheidenen Verhältnissen und besonders wenn erst einmal Kinder da sind, dies sich schwer durchführen lassen möchte und eine andere Autorität, Henriette Davidis („Hausfrau“), gestattet dagegen „einen Morgenrock, zum Waschen eingerichtet, einfach und nett um die Taille anschließend, mit einem schlichten, weißen Krägelchen und da, wegen der übrigen Beforgungen zu zeitraubend, das Haar nicht geordnet werden kann, ein einfaches, kleidsames „Morgenhäubchen.“

Was von den Kleidern, das gilt auch von den Mänteln, Umhängen und Hüten, guter Stoff und einfache, möglichst geschmackvolle und möglichst wenig auffallende Form und möglichst wenig verschnitten.

Schuhe und Handschuhe sind in Beziehung auf Sparsamkeit auch sehr zu berücksichtigen, doch übertreibe man sie, wenn man für eine gebildete Frau gelten will, besonders bei letzteren nicht, und unbegreiflich ist, wie man sonst sehr geputzte Personen ohne Handschuhe sehen kann! — — Indessen läßt sich, bei guter Ueberlegung, auch dabei viel ersparen. Zuerst nehme man von Handschuhen nur feine Sorten, die lange halten und hernach noch immer gereinigt und gefärbt werden können, schwedische oder dänische; helle Glacés nur zur ganz feinen Toilette; schwarze Glacés sind dagegen sehr haltbar und zum gewöhnlichen Gebrauche die besten, auch Triothandschuhe manchmal passend, und für den Markt oder sonstige Einkäufe im Sommer, Halbschuhe sehr praktisch. Neue Handschuhe ziehe man

niemals an, wenn man sie gerade brauchen will; man hauche in dieselben, bringe zuerst die vier Finger hinein und streiche von den Fingerspitzen nach der Hand hin, bis sie gut sitzen, lasse dann den Daumen folgen und nach jedem Gebrauche lege man sie, glatt gezogen, nicht aufgerollt, in ein Handschuhkästchen.

Auch an Schuhen und Stiefeln kann viel erspart werden: zunächst muß man sich natürlich einer guten Schuhhandlung oder eines guten Schuhmachers versichern, wo auch gut und gern, selbst das kleinste geflickt wird, damit keine größeren Schäden entstehen; ferner muß man alle Tage mit dem Schuhwerk wechseln, wodurch es viel länger hält, und neues Schuhwerk nicht gleich in Gebrauch nehmen, sondern nur ein paar Tage tragen, daß es sich nach dem Fuße setze, und dann eine gute Weile wegstellen. Ziemlich abgenutzte Schuhe kann man im Winter noch in Gummischuhen abtragen.

Strümpfe sollten ebenfalls alle Tage gewechselt werden und sie halten dann wohl noch einmal so lange und das Wechseln ist auch der Gesundheit sehr zuträglich.

Zur Schonung der Kleider, Umhänge, Hüte u. dgl., sei man vor allem bedacht, nie gute Sachen zu gebrauchen, wo geringere genügen würden und gleich nach dem Gebrauche alles, wohl gereinigt, an seinen Ort zu bringen und nicht, wie leider so oft geschieht, Tage lang herum fahren zu lassen, wo es in mannigfacher Weise zu Schaden kommen kann, jedenfalls aber durch Staub und Sonne leidet. Eine junge Frau legte ihren Hut, anstatt ihn auf seinen Ständer zu stellen, auf das Sopha, ihr Mann setzte sich darauf und machte dann auch noch das Räthsel:

„Man setzt es auf — Und setzt sich drauf — Was ist das?“

Um Kleider aus leichten Stoffen zu reinigen, schüttele man den Staub aus, schaffe etwaige Schmutzflecken weg und hänge das Kleid sofort in den Schrank, die

linke Seite nach außen, wenn es kein Stoff ist, der gewendet werden kann.

Aus wollenen Kleidern wird auf einem rein abgeputzten Tische Staub und Schmutz am Stoß mit einer Kleiderbürste entfernt und derselbe, nachdem die erste Hälfte des Kleides gebürstet worden, nochmals abgeputzt, damit der durchgedrungene Staub sich der reinen Seite des Kleides nicht mittheile.

An seidene Kleider darf keine Bürste kommen, sondern sie werden, nach leichtem Aus schlagen, mit einem Stück weichen, weißen, glatt gefaßten Flanells, strichweise sanft abgerieben. Strassenschmutz entfernt man, wie folgt: Man lege die schmutzige Stelle auf ein reines Tuch, nehme einen kleinen, sehr reinen Schwamm und kaltes, mit einem Drittel gewöhnlichem Spiritus vermishtes Wasser und reibe damit den Schmutz weg, wobei man den schmutzig gewordenen Teil der Unterlage bisweilen wegzieht und eine reine Stelle unter schiebt. Dann lege man ein reines Tuch darüber, drücke es an, um die Masse zu entfernen und bügle die noch feuchte Stelle auf der linken Seite mit einem nicht zu heißen, doch auch nicht zu kalten Bügeleisen und zwar sogleich, sonst leidet die Farbe, weshalb man das heiße Eisen auch bereits zur Hand haben muß; außer, um solche Flecken auszumachen, darf Seide nicht gebügelt werden.

U m h ä n g e, besonders wenn sie aus Sammet sind, hänge man nicht auf, sondern lege sie lose und nicht mehrere aufeinander, in eine Schublade; man reinigt sie wie seidene Kleider, den Sammet mit einer Sammetbürste.

S h a w l s werden, nachdem der Staub ausgeschüttelt worden, glatt in ihre ursprünglichen Falten gelegt und, wenn kostbar, mit einem weißen Tuche umwickelt.

An Pelzwerk wird nach dem Gebrauche ebenfalls der Staub ausgeschüttelt, dasselbe, dem Laufe der Haare nach, gleich gestrichen und in die eigens dazu bestimmten Schachteln gebracht, da es keinen Druck erträgt. Um es vor Motten zu schützen, s. „Vertreibung des Ungeziefers“.

Hüte bringe man nach dem Ablegen gleich auf ihre Ständer und, mit einem alten Schleier oder dgl. bedeckt, an ihre Stelle. Ueber weißseidene Hüte breite man, um sie einigermaßen vor dem Vergelben zu schützen, ein stark gebläutes Tuch aus und befestige es genau, aber ziemlich lose, mit einigen Stechnadeln darum; sind sie staubig, so reinige man sie mit einem Federbesen oder, wo dies nicht hinreicht, die seidene Hüte mit Flanell, die Strohhüte mit einer weichen Bürste, die Sammethüte mit einer Sammetbürste.

Regenschirm und Sonnenschirm müssen immer in nicht zu engen Ueberzügen bewahrt werden; nasse Regenschirme spanne man nicht auf, sondern stelle sie, nur eben zusammen genommen, in eine Ecke; sie reißen dann weit weniger.

Die Dienstboten.

Ein' fromme Magd von gutem Stand,
Geht ihrer Frauen fein zur Hand,
Hält Schlüssel, Tisch und Teller weiß,
Zu ihrer und der Frauen Preis;
Sie trägt und bringt kein' neue Mähr,
Geht still zu ihrer Arbeit her,
Ist treu und eines keuschen Muts
Und thut den Kindern alles Guts.
Sie ist auch munter, hurtig, frisch,
Vollbringet ihr Geschäfte rich.
Und hält' der Frauen wohl zu gut,
Wenn sie im Schaden reden thut.
Sie hat dazu ein fein Gebärd',
Hält alles sauber an dem Herd,
Bewahrt das Feuer und das Licht
Und schlummert in der Kirchen nicht.

Paul Flemming (1640).

Was ich den jungen Hausfrauen über die Dienstboten, dieser wichtigen, stets brennenden Frage, hier sagen werde, beruht gänzlich auf eigener Erfahrung und ist bewährt, denn sowohl in meinem Hause als in dem

meiner Eltern und noch viel weiter zurück in der Familie war und ist Dienstbotenwechsel nur selten. Meine alte treue Wärterin, war zwanzig Jahre bei uns und ist in unserm Hause gestorben und ebenso ein Kutscher, der uns fast ein halbes Jahrhundert lang diente.

„Mögest du Dienstboten halten!“ — soll einst eine erzürnte Mutter ihrer Tochter als schwersten Fluch zugerufen haben, aber gleichwie es, nach der Aeußerung einer Stiefmutter, nicht blos Stiefeltern, sondern auch Stieffinder giebt, so giebt es auch nicht nur Dienstboten, sondern auch Dienstherrschaften und meistens tragen diese sehr viel Schuld an den Fehlern ihres Gesindes.

Wie oft spricht man, auch in dieser Beziehung, von der „guten alten Zeit“ und wie so ganz anders in dieser „guten alten Zeit“ die Dienstboten gewesen, bedenkt aber nicht, wie so ganz anders damals auch die Herrschaften waren, häuslicher, fleißiger, einfacher, gottesfürchtiger zc. — Wie der Herr, so der Knecht.

Ein großer Fehler wird häufig schon beim Mieten der Dienstboten begangen, indem man sich nicht gehörig nach ihnen erkundigt, da man sich auf die gewöhnlichen Zeugnisse ja leider oft so wenig verlassen kann. Auch bekümmert man sich wohl zu wenig um die Angehörigen, welche, wenn sie arm oder leichtsinnig sind, die dienenden Töchter und Söhne oft ganz ausziehen oder sie wohl gar zu Unredlichkeiten verführen.

Beim Mieten ist auch genau zu bestimmen, womit die Dienstmädchen an Kleidung versehen sein müssen, besonders an Hemden, Schürzen, Strümpfen und Schuhen, woran heutzutage sehr gespart zu werden pflegt, während sie Kostüms, elegante Unterröcke, Paletots, Hüte mit Federn und Blumen (oft beides zusammen), Sonnenschirme, feine Stiefelchen mit Absätzen und allerlei Krimskrams haben und dann ihre paar Hemden, Schürzen und Strümpfe heimlich zu waschen suchen oder sie den andern, besser versehenen Dienstmädchen

heimlich ableihen, bisweilen sogar aus der schmutzigen Wäsche heraus, wenn sie an die reine nicht kommen können. Ja „es giebt mehr Dinge im Himmel und auf Erden“, als die jungen Hausfrauen sich träumen lassen.

Ein ordentliches Dienstmädchen muß wenigstens haben: 6 gute Hemden, 6 bis 12 nette Schürzen, 6 bis 12 Arbeitschürzen von blauer Leinwand, 6 Paar dunkelfarbige Strümpfe, nicht die abscheulichen bunten, zwei gewöhnliche Anzüge, am besten starker Blandruck, ein bis zwei gute Anzüge von gutem, nicht zu hellem Wollstoff oder dergl., ein Paar gute Unterröcke, wattiert oder gestrikt, ein Paar schwarze, leichte Hausschuhe (keine bunten) für's Haus, 1 bis 2 Paar starke Lederschuhe zum Ausgehen; für Arbeiten, wo das Mädchen in der Kasse stehen muß, gestatten die Herrschaften wohl den Gebrauch von Holzschuhen (Pantinen), doch ist dann streng darauf zu halten, daß sie auch nur bei solchen Gelegenheiten benutzt werden, sonst versuchen die Mädchen nur zu gern, sie auch für gewöhnlich zu tragen, laufen dazwischen auf den Strümpfen herum, — erfrieren die Füße und schaden überhaupt ihrer Gesundheit oft auf das empfindlichste.

Gegen oben erwähnten Luxus kann die Herrschaft wohl wenig thun, denn gegen den Zeitgeist vermag der einzelne nicht anzukommen, aber sie sollte ihn wenigstens nicht dadurch begünstigen, daß sie den Dienstmädchen abgelegten Fuß schenkt und, wie Marie Nathusius in der Erzählung „Das Baregekleid“ sagt: „ihn einem „armen Dienstmädchen oder Nähmädchen, als einen rechten Fallstrich oder Fußschlinge, in den Lebensweg schiebt. „Wie manches Baregekleid, wie manches vertragene „Ballkleid, könnte einst vor dem Herrn der Ankläger „sein, daß eine Seele verloren gegangen; wie manche „Dienstboten werden eben erst durch ihre Herrschaft eitel „und vergnügungsfüchtig und endlich oft sehr unglücklich, denn es ist gar nicht zu sagen, was oft durch „diesen Luxus entsteht und wie allen Lastern, besonders

„aber dem Diebstahl und der Unfittlichkeit, dadurch
„Thor und Thür geöffnet werden.“

Wenn die Herrschaft also im allgemeinen nicht gegen jenen Luxus einschreiten kann, so doch, wenn derselbe ihrer Hausordnung zu nahe tritt, wie es sehr häufig mit der Luxuswäsche geschieht, wo, je nach der herrschenden und streng befolgten Mode, der Krägen, Manschetten, Shlips u. s. w. kein Ende ist und sie mehr gebrauchen möchten, als die Herrschaft selbst. Ich hatte ein Stallmädchen, welches täglich lange weiße Shlipse zu tragen versuchte, kokett in eine große Schleife gebunden und mit langen Enden daran, nur dauerte die Freude natürlich nicht lange.

Dagegen ist streng darauf zu sehen, daß die Dienstmädchen, besonders wo nur ein Mädchen gehalten wird, immer nett und rein angezogen seien und namentlich reine Schürzen vor haben; bei schmutziger Arbeit binden sie dann die Arbeitsschürze darüber und legen diese, wenn sie bei der Herrschaft eintreten oder die Hausthüre öffnen müssen, rasch ab; sollen mitunter weiße Schürzen getragen werden, welches immer einen besondern Eindruck von Reinlichkeit und Nettigkeit macht und daher sehr zu empfehlen ist, so giebt sie die Herrschaft.

Ueberhaupt ist nicht genug anzuraten, das einmal Bestimmte, im großen wie im kleinen, unwiderruflich fest zu halten, denn auch von unserm kleinen Staate gilt der Ausspruch Friedrichs des Großen: „Ein zurückgenommenes Gesetz ist schlimmer, als eine verlorene Schlacht,“ und wenn ein Dienstbote ein einziges Mal seinen Willen gegen den Willen der Herrschaft durchgesetzt hat (ich rede nicht von Nachlässigkeiten oder Bergeßlichkeiten) oder wenn die Herrschaft selbst, ohne triftigen Grund, eine Anordnung zurück nimmt, so ist die Sache schon verfehlt und der Kampf beginnt, welcher selten zum Vorteil der Herrschaft ausschlägt, schon deshalb nicht, weil die Dienstboten dies alles wichtiger nehmen und hartnäckiger an ihren wenigen Ideen fest-

halten, als die Herrschaft, welche so mancherlei zu bedenken hat und es geht dann auch noch das Ansehen der Herrschaft verloren, das Einzige, womit heutzutage noch einigermaßen zu herrschen ist. Man bedenke dabei, wie viele Gegenstände es auch im einfachsten Haushalte giebt, woran der Ungehorsam sich versuchen kann, wenn er nicht von Anfang an kräftig niedergehalten wird. Das beste Mittel ist dann immer, alles, nicht nach Befehl ausgeführte, augenblicklich ändern zu lassen, ohne viele Worte zu machen, die zu gar nichts nützen, als etwa wieder Worte hervorzurufen.

„Ein Knecht läffet sich mit Worten nicht züchtigen, denn „ob er's gleich versteht, nimmt er sich's doch nicht an,“ sagt der weise Salomo.

Am meisten aber hüte sich die Herrschaft vor verlegenden Worten gegen ihre Dienstboten, die nur unnötiger Weise erbittern und so durchaus gegen die Würde einer Herrschaft sind und beherzige das Wort des Apostels Paulus an die Eltern, welches sich auch auf die Herrschaften anwenden läßt:

„Und ihr Väter, reizet eure Kinder nicht zum Zorne, sondern ziehet sie auf in der Zucht und Vermahnung des Herrn.“

Ferner: „Ihr Knechte seid gehorsam euren leiblichen Herren, mit Furcht und Zittern, in Einfältigkeit eures Herzens, als Christo. — Nicht mit Dienst vor Augen, als den Menschen zu gefallen, sondern als die Knechte Christi, daß ihr solchen Willen Gottes thut von Herzen mit gutem Willen.“

„Lasset euch dünken, daß ihr dem Herrn dient und nicht den Menschen.“

„Und wisset, was ein jeglicher Gutes thun wird, das wird er von dem Herrn empfahn, er sei ein Knecht oder ein Freier.“

„Und ihr Herren, thut auch dasselbige gegen ihnen und lasset das Dräuen: und wisset, daß auch euer Herr im Himmel ist und ist bei ihm kein Ansehen der Person.“

Ebenso hüte man sich vor leeren Drohungen, Androhung von Strafen, die nachher nicht vollzogen werden und denke an Geibel's Worte:

Leeres Drohen, schlechter Brauch,
Wird des Feindes Hohn nur schärfer,
Kannst du keine Blitze werfen,
Freund, so laß das Donnern auch.

Ein weiterer Fehler beim Mieten der Dienstmädchen ist, daß man sich nicht genau überzeugt, ob sie die für ihre Stelle nötigen Fähigkeiten haben, denn sehr oft geben sie dieselben vor, gründen darauf ihre, ohnehin meistens sehr hohe Ansprüche und verstehen ihre Sache dann doch nicht; besonders gilt dies vom Nähen und dem so nötigen, aber höchst unbeliebten Flicken; häfeln können sie fast immer!

Eine sehr tüchtige Hausfrau sagte mir einmal, nach den von ihr gemachten Erfahrungen sei es nicht gut, ein ganz junges Mädchen zu nehmen, welches nicht allein aus Unerfahrenheit manches zerbreche und verderbe, sondern daß auch der starke Appetit, den solche im Wachstum begriffene Mädchen entwickeln, schwer in's Gewicht falle und sie habe mehrmals mit solchem Mädchen wöchentlich drei Brote mehr verbraucht, als bei einem ältern, demnach in einem Jahr für 78 Mark Mehrkosten, an Brot allein, während der Unterschied im Lohn nur 30 Mark betrug.

Geradezu unverantwortlich und dennoch so häufig vorkommend ist es aber, wenn man solche junge, oft eben aus der Schule entlassene Mädchen, als Kindermädchen anstellt — und ihnen die armen, hilflosen Würmchen noch wohl gar zum Spazierengehen anvertraut, wo dann das große wie das kleine Kind, Gefahren ausgesetzt sind.

In Bezug auf den Lohn herrscht in verschiedenen Häusern der Brauch, den Lohn mit jedem Jahr etwas zu erhöhen und man wehrt, wenn dies beim Mieten vereinbart wird, damit wenigstens dem so widerwärtigen und oft empörenden Steigern des Lohnes, welches die Dienstboten so oft, ohne alle Veranlassung, versuchen und sehr häufig auch durchsetzen, wenn man sonst mit ihnen zufrieden ist und nicht gern wechselt.

Vor einiger Zeit ging, unter der Ueberschrift: „Das hat man davon!“ — folgende Geschichte durch die Blätter: Ein Dienstmädchen läßt sich also vernehmen:

„Gnädige Frau, wie ich bei Ihnen eingetreten bin, hab' ich gar nix gekonnt. Sie hab'n sich so viel Müh' mit mir geb'n und hab'n mir alles g'lernt. Jezt kann ich koch'n, wasch'n, bügel'n — kurz alles, was ein geschickter Diensthote braucht. Das werd' ich Ihnen nie vergessen und ewig dafür dankbar sein.“ — „Ist gern geschehen, Lisette, sei Sie nur fernerhin so brav, ich bin sehr zufrieden.“ — „Na, sehn's gnä' Frau, das freut mich, daß Sie das sag'n: und so wollt' ich halt bitten, daß Sie mir vom nächsten Monat an um sechs Mark mehr geb'n, da ein Diensthote, der so viel leistet wie ich, nicht um so geringen Lohn bleiben kann.“

Ganz Ähnliches ist Schreiberin dieses selbst begegnet, nur daß ich die Mutter des Mädchens, bei verführter Lohnsteigerung, darauf aufmerksam machte, wie ihre Tochter ja alles in meinem Hause erst erlernt habe und erhielt zur Antwort: „Sie kann et ävver“ (sie kann es aber), worauf ich dann natürlich eine andere mietete, die es auch konnte, ohne daß ich mir die Mühe zu geben brauchte, sie anzulernen. In England kamen sonst solche Diensthoten in die Tretmühle.

Man mache auch bestimmt aus, wann der Lohn der Diensthoten ausbezahlt werden soll, am besten alle Monate, denn die meisten können nicht lange darauf warten und kommen dann zu unbestimmten Zeiten, um sich Geld geben zu lassen, welches die Herrschaft belästigt und außerdem das Unangenehme hat, daß die Diensthoten bei der Abrechnung oft meinen, weniger erhalten zu haben, als angeschrieben ist.

Was Geschenke an Diensthoten betrifft, zu Weihnachten, Neujahr oder wie es die Ortssitte mit sich bringt, da halte man sich möglichst, jedoch selbstredend stets nach den eigenen Verhältnissen, an diese Ortssitte, aber, wenn man meiner alten Erfahrung glauben will, so gebe man nur Geld; zufrieden sind die Beschenkten fast nie, sagt doch Göthe:

„Ist dein Geschenk wohl angekommen?“

„Sie haben es eben nicht übel genommen.“

aber sie wissen dann doch, was sie haben und können wenigstens nicht an der Qualität mäkeln, welches sonst sicher geschieht.

In einem Wigblatt wird erzählt, daß eine arme Frau zu Weihnachten ein Kleid erhält und es etwas mißfällig besichtigt. „Gefällt Ihnen das Kleid nicht?“ — „O ja, es ist ganz nett, aber in einem Hause, wo ich nun schon so lange das Essen bekomme, hätte ich doch ein besseres erwartet,“ und dieser Wig ist oft nicht weit von der Wahrheit entfernt. Eine meiner Bekannten hatte ihrem Mädchen sehr hübschen Kleiderstoff gegeben und es entstand ein heftiger Zank unter ihnen, weil die Köchin sich beschwerte, daß sie denselben Stoff wie die Stallcomteß (Stallmagd) erhalten habe.

Abgelegte Sachen soll man an Dienstboten nie geben; gewöhnliches, ihnen dienendes, wird nicht geachtet und ist ja überhaupt bei dem jetzt herrschenden Luxus kaum mehr anzubringen und über das Verschenken von Putzjachen haben wir schon gesprochen und davor gewarnt.

Ferner liegt ein großer, selten wieder gut zu machender Fehler vieler Hausfrauen darin, daß die Dienstmädchen nicht gleich vom Eintritt an gehörig angeleitet, nicht streng genug an die Hausordnung gebunden und nicht unablässig zu Ordnung, Reinlichkeit, Thätigkeit, Sparsamkeit angehalten werden. Es ist dies allerdings eine lästige Sache, aber doch bei weitem nicht so lästig, als ein unbrauchbares Dienstmädchen und man muß sich mit Geduld und Nachsicht wappnen und bedenken, daß, was die Mädchen leisten sollen, ihnen doch mehr oder weniger fremd ist und namentlich gilt dies beim Anleiten zum Kochen, denn wenn man da bei den Fehlern, welche ja sicher vorkommen und vorkommen müssen, gleich streng oder gar heftig auftritt, so verlieren anständige Mädchen den Mut und werden erst recht ungeschickt und andere werden wohl gar frech.

Ueber Frechheit der Dienstboten wird jetzt so viel geklagt und ich kann, trotz meiner langen Erfahrungen, v. Pröpper. Das Hauswesen.

nichts darüber sagen, denn mir ist, weder im eigenen, noch im Haushalte meiner Eltern, je dergleichen vorgekommen, obgleich wir auch Dienstboten hatten, die wegen Frechheit übel berufen waren, so einen Kutscher, der, wie man natürlich erst später erfahren, auf seinen früheren Herrn mit dem Messer losgegangen war. Doch glaube ich, daß hier, wie so oft, die Herrschaften diesen Fehler ihrer Dienstboten selbst hervorgerufen haben, entweder durch Vertraulichkeit oder durch Heftigkeit, die wohl gar bis zu Schimpfreden geht, oder auch durch Launenhaftigkeit, wo die armen Dienstboten bei den verschiedenen, sich widersprechenden Anforderungen den Kopf verlieren und wenn die Herrschaft, die doch meistens eine bessere Erziehung erhalten hat (nicht immer, denn es giebt auch sehr unerzogene, ungezogene Herrschaften), sich in solcher Weise vergift und nicht beherrschen kann, was will man dann von den Dienstboten erwarten?!

„Wenn sie nur nicht so r e i z e n d (reizbar) wäre,“ sagte einmal ein alter Diener von seiner Herrin.

Ebenso ist es, wenn man sich mit den Dienstboten in Plaudereien einläßt, sich Neuigkeiten zutragen läßt, oder gar mit ihnen scherzt und lacht, kurz, sich mit ihnen gemein macht, wodurch ja Achtung und Ansehen verloren gehen m ü s s e n, denn wo kann man solcher Taktlosigkeit gegenüber von den Dienstboten so viel Takt erwarten, daß sie nun nicht auch ihre Stellung vergessen, worüber dann gewöhnlich die Herrschaft ärgerlich wird und es eine unliebsame Scene giebt. Marie Nathusius schildert dies sehr ergötzlich in einem Gespräch zwischen einer reichen Bürgersfrau und ihrer Magd; erstere erzählt: „Gestern war die Frau Postmeisterin im Weingarten, aufgespreizt wie ein Puter, und ihre drei jungen Puten hippelten um sie herum, als ob sie seelenvergnügt wären; der neue Sekretär trug der Frau Postmeisterin den Pompadur und die Theresje soll ihn schon wieder zu Gnaden angenommen haben.“

„Das ist nun der neunnte Sekretär, mit dem sie verlobt ist,“ lachte Sophie.

„Ich kann's den Burschen nicht verdenken,“ versetzte Frau Stohmann wieder, „sie haben wenigstens gut Futter auf die Weise, und wer weiß, am Ende bleibt einer doch mal feste.“

Wenn nun Sophie, sicher gemacht durch solche Vertraulichkeiten, mit ihrer gutherzigen Plumpheit lachend dazwischen gepoltert kam: „Ja, es kann doch mal glücken! Denn Sie sollen auch erst lange geangelt haben, ehe Sie den reichen Fisch gefangen!“ — Da fuhr aber Frau Stohmann auf: „Impertinente Person! Du weißt wohl nicht, mit wem du redest? Wie kannst du dich das unterstehen? Weißt du, wer ich bin? Ich bin nicht auf der Straße gefunden, ich könnte wohl mit Bieren fahren, wenn es mir Spaß machte, du dummes Bettelmädchen! —“

Ogleich, wie die böse Welt sagt, die Unterredung über die Diensthoten, eine Lieblings-Unterhaltung der Hausfrauen sein soll, so sagt doch meine alte Erfahrung, daß die Herrschaften sehr wohl thun, wenn sie von ihren Diensthoten ohne Not gar nicht sprechen, am wenigsten aber mit den andern Diensthoten und weder in Lob noch in Tadel. Im Evangelium Lukas wird zu den Knechten gesagt:

„Danket er (der Dienstherr nämlich) auch demselbigen Knecht, daß er gethan hat, was ihm befohlen war? Ich meine es nicht.“

„Also auch ihr, wenn ihr alles gethan habt, was euch befohlen war, so sprecht: Wir sind unnütze Knechte; wir haben gethan, das wir zu thun schuldig waren.“

Dann muß man bedenken, daß fast alles wieder gesagt und dabei meistens noch übertrieben wird, und da ist denn des Geklatsches und des Mergers, oder hat man Lob gespendet, der Ueberhebung, des Uebermutes und des Neides kein Ende, oft auch des Hohns, wenn, wie sehr häufig, das Lob nicht verdient ist. Eine eben verheiratete junge Frau pflegte von ihrer Magd zu

sagen: „Ach, die Trutta ist so lieb und süß,“ und die liebe, süße Trutta betrog und bestahl sie auf das unverfälschteste, hatte einen förmlichen Butter- und Weinhandel, und war so träge und nachlässig, daß die arme junge Frau, welche bis dahin in höheren Regionen, in Künstlerkreisen gelebt hatte, bisweilen selbst die Messer putzen mußte, wenn sie ein reines Besteck auf dem Tisch haben wollte.

Ueberhaupt trete man allem Geklatsch, Gezänk und unnützem Zutragen, als einer wahren Pest im Hause, kräftig entgegen. Bedeutende Verfehlungen der Mitedienstboten sollen allerdings der Herrschaft, aber frei und offen, angezeigt werden und man verpflichte die Dienstboten gleich beim Mieten, unter Androhung der Dienstentlassung darauf, aber nicht soll, wie doch so häufig geschieht, jedes oft unbedachte Wort wieder gesagt werden; spricht man doch selbst manches Unbedachte, welches beim Widersagen übel klingen würde.

„Nimm auch nicht zu Herzen alles, was man sagt, daß du nicht hören müßest, deinen Knecht dir fluchen.

„Denn dein Herz weiß, daß du andern auch oft gefluchet hast.“
Sprüche Salomonis.

Eine andere, noch schlimmere Pest, sind die unsittlichen Reden, welche oft mit der größten Unbefangenheit geführt werden und ein sicheres Zeichen großer sittlicher Verderbnis sind. Unser alter würdiger Pastor sagte einst in einer Predigt, man könne in einem unglücklichen Augenblick das sechste Gebot schwer übertreten und im Inneren doch nicht verdorben und unrein sein, wer sich aber an unsittlichen Reden ergöße, der sei verdorben und unrein. Der alte Ernst Moriz Arndt sagt:

Ein Wort der Lehre — nimm es hin
In's Leben: Halt' die Zunge fest,
Denn ungewog'ne Rede fliegt,
Unflügler Vogel aus dem Nest.

Doch noch ein zweites, bess'res Wort:
Halt' deine Seele fromm und rein,
So wird, was deinem Mund entfliegt,
Nie ein unflügler Vogel sein.

Ein wichtiger Punkt bei der Dienstbotenfrage ist Nachtruhe und Sonntagrube. Meine selige Mutter pflegte zu sagen: Nachtruhe, Menschenrecht, Sonntagrube, Gottesrecht; im gewöhnlichen Leben mußte um zehn Uhr alles zu Bett sein und noch in ihrem hohen Alter überzeugte sie sich selbst davon und daß auch sonst in dem weiten Hause alles in Ordnung war, denn sagte sie, das sei der Hausfrau Recht.

Gleichermaßen suchte sie ihren Dienstboten möglichst die Sonntagrube zu erhalten und, da sie Herumstreifen natürlich nicht duldet, zu erheitern, indem sie an Sonn- und Feiertagen passende Bücher und Zeitschriften in die Gesindestube gab und ich es nun eben so fortsetze.

Wo nur ein Dienstmädchen ist, da wird, oft wohl nur aus Unkenntnis der jungen Hausfrau, manchmal sehr gegen die Gewährung der nötigen Nachtruhe gesündigt und es muß, namentlich am Samstag, bis in die Nacht hinein putzen und scheuern, während Madame vielleicht der süßen Ruhe pflegt oder in Gesellschaft ist und das Haus dem Mädchen preisgegeben, welches, wenn katholisch und daher, unter schwerer Sünde, verpflichtet, Sonntags die G. Messe zu hören, wieder ganz früh, zur ersten Messe heraus muß, denn später hat sie keine Zeit.

Auch die Kost der Dienstboten wird häufig nicht genug beachtet; sie muß reichlich, kräftig und sorgfältig bereitet, aber einfach sein. Bekommt, wie es bei nur einem Dienstmädchen wohl üblich ist, dieses das Essen vom Herrschaftstische, so muß Sorge getragen werden, daß sie es warm und appetitlich, nicht etwa bloß den Abhub auf gebrauchtem Teller erhalte und die nötige Zeit, um es ruhig zu verzehren. Noch verwerflicher ist, wenn man schon halb verdorbene Speisen, welche man selbst nicht mehr essen würde, noch gut genug für die Dienstboten hält und König Friedrich Wilhelm III. von Preußen hat da einmal ein schönes Beispiel

gegeben: Es war ihm ein so besonders schönes Stück Elchwild zugeschiekt worden, daß er selbst in den Hof vor der Küche hinab kam, um es anzusehen; die Witterung war aber sehr warm und einer der Küchenbeamten bemerkte, daß das Wild für die königliche Tafel nicht mehr tauglich sein werde und man es daher für die Armen bestimmen möge, worauf der König aber entrüstet antwortete: „Ist es für die Armen gut, so ist „es auch für mich gut und ist es für mich zu schlecht, „so ist es auch für die Armen zu schlecht.“

Uebrigens verwöhne man die Dienstmädchen auch nicht an feine Speisen, wie sie auf den Herrschaftstisch kommen, daß sie hernach meinen, sie müßten von allem haben, lasse sie aber, besonders bei festlichen Gelegenheiten und an den hohen Feiertagen, nicht leer ausgehen, halte dies jedoch von Anfang fest. Wo mehrere Diensthoten sind, fällt dies natürlich weg und sie bekommen gewöhnliche und bessere Mahlzeiten, nach Landesbrauch. Meine selige Mutter ging jeden Tag in die Küche, um das Essen der Diensthoten zu versuchen und hielt strenge darauf, daß es zur rechten Zeit fertig und der Tisch reinlich und pünktlich gedeckt war und die müden und hungrigen Leute nicht etwa warten und hernach in Eile essen mußten.

Ferner muß man den Dienstmädchen die nötige Zeit vergönnen, um ihre Sachen in Ordnung zu halten, welches sie sonst an Sonn- und Feiertagen verrichteten, aber dazu haben sie jetzt, wenigstens in hiesigen Landen, den allerdings sehr üppigen Rheinlanden, selten Lust und man weist ihnen daher häufig die Zeit nach dem Nachteffen dazu an, doch hat dies den Uebelstand, daß sie dann gern die Hausarbeit übereilen oder liegen lassen oder, wenn keine strenge Aufsicht ist, über die Zeit aufbleiben oder wohl gar einschlafen, weshalb vielleicht am besten sein möchte, ihnen jede Woche ein paar Nachmittagstunden dafür einzuräumen.

Selbstredend ist es bei einer rechtschaffenen, christ-

lichen Herrschaft, daß sie auch ernstliche Sorge für die Gesundheit der Dienstboten trage, welche ja für diese ein ganz besonders großes Gut und so oft ihr einziges Besitztum ist und man lasse daher, namentlich bei *Husten*, zeitlich passende Hausmittel anwenden oder in ernstern Fällen den Arzt rufen und Sorge darn für gute Pflege, welche freilich in vielen beschränkten Wohnungen sehr beschwerlich und manchmal unmöglich sein würde; wo daher Krankenhäuser sind, da veräume man nicht, seine Dienstboten jedes Jahr einzukaufen.

Gleiche Sorge, wie für den Körper, muß man auch für die Seele seiner Dienstboten haben und ihnen nicht nur die Zeit zur Erfüllung ihrer kirchlichen Pflichten bewilligen, sondern sie auch dazu anhalten, aber alle Uebertreibungen verhüten, welches man beim Mieten zu bemerken hat.

Eine sehr schwierige, weil auch eine Gewissensfrage, ist in unsern vergnügungsfüchtigen Tagen, welche Vergnügungen man seinen Dienstboten gestatten und wie man die Mädchen vor leichtsinnigen Liebchaften bewahren soll und dies gilt besonders von den Städten, wo die Vergnügungen sich häufen und die Mädchen bei ihren Ausgängen zu Besorgungen und Spaziergängen mit den Kindern und durch das liebe Militär, so viele Gelegenheit zu Liebeleien haben. Wurde doch kürzlich erzählt, ein Russe und ein Berliner hätten sich über die Vorzüge ihrer nationalen Küche gestritten und der Russe dabei hervorgehoben, daß in Rußland jede Familie ihren Koch habe, worauf der Berliner erwiderte: „Da sind wir Deutsche schon längst über, denn bei uns hat jeder Soldat seine Köchin.“

In meinem Hause besteht die Regel, daß die männlichen Dienstboten kein Wirtshaus besuchen dürfen, außer bei besonderen Gelegenheiten: Kirchweih, Schützenfest, Sedanfeier, die Dienstmädchen keinen Tanz, außer mit ihren Eltern; dagegen werden ihnen Ausgänge nach Hause, wie es der Dienst gestattet und Besuche der

Jhriren, gern erlaubt. Leichtsinrige Liebschaften sind streng verpönt und werden energisch unterdrückt und die Mädchen dürfen, ohne Erlaubnis, durchaus nicht ausgehen; findet sich aber eine ernstliche, anständige, nicht zu weit aussehende Bewerbung, so habe ich, wie früher meine Mutter und Großmutter, den Besuch des Freiers an bestimmten Tagen immer bewilligt und gottlob nie Ausschreitungen zu beklagen gehabt.

Zum Schlusse dieses, für den Haushalt so wichtigen Abschnittes, will ich noch einige Worte beifügen, welche ich in dem Notizbuche meiner Urältermutter, von deren vortrefflichem Haushalte noch heute die Sage in der Familie geht, über die Dienstboten gefunden habe und wahrscheinlich für ihre Töchter bestimmt waren und einige, noch ältere Worte über denselben Gegenstand.

„Man spreche mit seinen Dienstboten nicht mehr „als notwendig ist, um sie zu unterrichten und seine „Befehle zu geben; höre keine Neuigkeiten, kein Geschwätz „an und dulde keine Einmischung in die eigenen Angelegenheiten. Uebrigens sei man zuweilen milde und „nachsichtig bei geringen Versehen.

„Man sei gerecht. Ueberbürde sie nicht mit mehr „Arbeit, als sie zu leisten vermögen und helfe bei dringender Arbeit entweder selbst, oder hat man die Mittel, „so lasse man helfen.

„Man zahle pünktlich den Lohn und mache ihnen „zuweilen Geschenke, halte sie auch im Essen nicht knapp, „aber ganz einfach.

„Man sehe, daß Dienstleute ihren Religionsübungen „nachgehen, allein dulde keine Uebertreibung darin und „gönne ihnen an den bestimmten Tagen Vergnügen.

„Man gebe täglich morgens die nötigen Lebensmittel zum Kochen vor und verlange genaue Rechnung „über das Eingekaufte, besichtige das vom Markte gebrachte und wäge alles, was nach dem Gewichte verkauft wird.

„Dies sind Hauptregeln, um Dienstleute zu erziehen

„und man gehe über ihre Grenzen nicht hinaus. Milder und anders zu sein, ist Schwäche, die in kürzester Frist ausgebeutet wird; strenger zu sein, ist Härte, die man gegen seinen Mitmenschen, der in die unverschuldete Lage des Dienens gekommen ist, niemals anwenden darf. Bei Erziehung der Kinder und Dienstleute bedarf es Beharrlichkeit, Ernst und Gerechtigkeit. Hat man ein braves Dienstmädchen erprobt, so lohne man ihre Treue mit Güte, habe aber wohl Achtung, daß sie die Grenze nicht überschreite, welche zwischen Herrin und Dienerin gezogen sein muß, denn im Hause hat nur Eines zu befehlen, das ist die Frau und die Untergebenen müssen gehorchen.“

„Es ist nur Eine, die da will

„Die andern alle sollen.“

So meine Urältermutter, Mitte des vorigen Jahrhunderts, und ich lasse nun folgen, was Theano, griechische Philosophin, Gemahlin des Pythagoras, ein halbes Jahrtausend vor Christus, geschrieben hat:

„Das Erste, was eine Frau in ihrem Hause zu regieren hat, sind ihre Mägde — die Herzen unserer Dienerinnen werden nicht zugleich mit ihrer Person gewonnen, sondern jene muß sich eine verständige Herrschaft erst durch ihr Betragen zu eigen machen, und dies geschieht, indem man ihnen nicht mehr zumutet, als recht ist, denn sie sind Menschen wie wir.

„Oft ist Nachsicht und Verzeihung die vernünftigste Maßregel, welche eine Frau treffen kann, um Schaden zu verhüten und sich ihr Ansehen, auf das im Hauswesen so viel ankommt, zu erhalten. Erwinnere dich der Saiten auf einem Instrumente: Spannt man sie zu wenig, so geben sie keinen Ton von sich; spannt man sie zu viel, so springen sie: Gerade so verhält es sich zwischen einer Frau und ihrem Gesinde.“

Zu Nutz und Frommen und Erbauung des Hausherrn will ich hier auch noch mitteilen, daß, als Theano

einst gefragt wurde, was einer edlen Frau gezieme, sie antwortete: „Ganz für ihren Mann zu leben.“

Gute Manieren der Dienstboten. Das Zerbrechen.

Es müssen die Dienstboten stets ehrerbietig gegen ihre Herrschaft und höflich gegen jedermann sein und sich durchweg eines ruhigen, anständigen Benehmens befleißigen. Die Herrschaft und alle Standespersonen werden immer in der dritten Person angeredet: „Haben die Frau“ — „Wollen der Herr“ — und dann immer der Titel dabei, wie es in dem Hause üblich ist. Hat die Herrschaft einen Auftrag gegeben, so sagen sie „Zu Befehl!“, oder wo dies vielleicht zu höfisch klingen sollte „Ja wohl!“, und werden sie gerufen oder haben etwas nicht recht verstanden „Wie befehlen?“ oder „Was gefällig?“ — „Wie beliebt?“

Kommen Besuche, so führt man sie in das dafür angewiesene Zimmer, bietet aber keinen Sitz an und hütet sich besonders, es sei, wer es sei, vor irgend einer Unrede oder Frage, außer nach dem Namen, wenn die Personen unbekannt sind und sagt dann: „Ich bitte um den Namen,“ wo dann meistens eine Karte gegeben wird, die man der Herrschaft überbringt.

Haben bei Besuchen die Dienstboten im Zimmer zu thun, so dürfen sie nicht grüßen und sich überhaupt um nichts bekümmern, nichts hören und sehen, als was ihren Dienst betrifft, den sie so ruhig, still und aufmerksam verrichten, als ihnen nur möglich ist.

Uebrigens darf man in einem anständigen Hause nicht singen, nicht zu laut sprechen oder lachen, nicht laufen, daß man ein Unglück vermuten solle, die Thüren weder zuschlagen noch auflassen, die männlichen Dienstboten müssen beim Eintritt in's Haus die Mütze abnehmen und dürfen nicht rauchen, als in der Gesindestube.

Da auch von manchen andern Personen, welche im Hause zu thun haben, gegen anständige Manier gesündigt wird, so sieht, wie es in alten Zeiten üblich war, auch an meiner Hausthür der Spruch:

Wer hier in dieses Haus tritt ein,
 Der nehme ab die Mütze sein,
 Putz' ab die Schuh',
 Die Thür mach' zu.
 Thu' aus dem Mund Pfeif' und Cigarr',
 Enthalt' sich Pfeifens und Singens gar,
 Kurzum, bedenk' zu jeder Frist,
 Daß er in einer Kneip' nicht ist.

Hier läßt sich wohl ganz passend das leidige „Zerbrechen“ in Erwägung ziehen, welches auch fast immer durch schlechte Manieren entsteht, daß zu rauh und hastig mit den Sachen umgegangen wird, oder, um sich einen Gang zu sparen, zu viel aufgepackt, oder im Dunkeln gegangen u. s. w., und es ist denn auch hierüber eine eingehende Belehrung notwendig.

Henriette Davidis sagt darüber: „Hinsichtlich des Zerbrechens von Geschirren, wodurch namentlich bei flatterhaften Dienstmädchen stets Verdruß und großer Schaden für die Hausfrau entstehen kann, möchte es zweckmäßig sein, daß die Hausfrau beim Mieten ein Gewisses für's Zerbrechen bestimme, das in glücklichen Fällen in die Kasse des Dienstmädchens flösse, ginge aber der Wert der zerbrochenen Gegenstände darüber hinaus, so würde das Fehlende vom Lohn zurückbehalten. Es wird solche Einrichtung von seiten der Dienstmädchen zu größerer Vorsicht führen und die Hausfrau manchen Verdruß weniger haben.“ — Aber ich möchte dem nicht beistimmen und könnte es nicht für gut halten, in dieser Weise das Interesse an Stelle der Pflicht zu setzen, sondern (und dabei habe ich mich immer gut befunden und wir haben Tassen im täglichen Gebrauche, die weit über hundert Jahre alt sind), wenn man die Dienstboten zum vorsichtigen Behandeln der Sachen gehörig unterrichtet

und ermahnt hat („Vorsichtigkeit ist die Mutter vom Porzellankasten,“ sagen die Holländer), so sehe man bisweilen nach, besonders beim Spülen, wo sie so häufig rauh mit dem Geschirr umgehen und nur, wenn gar zu viel oder aus grober Nachlässigkeit zerbrochen wird, ziehe man es ihnen am Lohn ab, eiere sich aber nicht unmäßig über jeden zerbrochenen Teller; dadurch bringt man die Dienstboten nur zum Verheimlichen und Lügen, welches durchaus vermieden und nicht geduldet werden muß, im Gegenteil müssen sie es gleich anzeigen, wenn etwas zerbrochen worden ist oder, jeder in seinem Bereiche, i. „Inventar“, dafür aufkommen und sie werden diese Anzeige bei einer vernünftigen Herrschaft, die bedenkt, daß sie selbst auch schon manches zerbrochen hat, nicht unterlassen, aber leider ist Vernunft und Billigkeit bei vielen Herrschaften nicht zu finden.

Hierbei möchte ich noch anraten, nicht zu dulden, daß zerbrochene Teller oder Schüsseln weiter benutzt werden, um etwa in der Speisekammer etwas zu verwahren; es sieht gar zu häßlich und unmordentlich aus, man bestimme lieber die geringsten irdenen Teller dazu.

Die Mahlzeiten.

Was die Mahlzeiten und die Bestimmung der Stunden anbelangt, so richtet sich das natürlich nach Landesbrauch und den Geschäften des Hausherrn, doch würde ich jedenfalls raten, nur drei Mahlzeiten zu halten, wie, sehr zweckmäßig, in Frankreich und England im Brauche, für uns in Deutschland also Frühstück, Mittagessen und Abendessen. Früher scheint man, einem alten Spruch zufolge, in Frankreich nur zwei Mahlzeiten gehalten zu haben.

Steh' auf um Sechs, Dinier' um Zehn,
 Soupier' um Sechs, Schlaf' ein um Zehn,
 So wirst du leben Zehn mal Zehn.

Das Abendessen verlegt man gern auf sieben Uhr; es unterbricht im Winter die langen Abende und man gewinnt nach dem Essen ein paar ruhige Stunden. Wo Nachmittagskaffee beliebt ist, da empfiehlt es sich, ihn gleich nach dem Mittagessen, noch auf dem Tischtuch zu trinken, welches besonders von den Herren, als angenehm anregend, geschätzt wird, und nicht, wie z. B. in Rheinland, um vier Uhr eine förmliche Mahlzeit daraus zu machen, wodurch die Nachmittagsarbeiten unterbrochen und gestört werden. Auch behaupten ja die Herren Ärzte, es sei ungesund, so oft zu essen, weil der Magen dadurch zu einer Thätigkeit gezwungen würde, ehe er die vorige Mahlzeit ganz bewältigt habe.

Kinder können nun wohl nicht so lange warten und man gebe ihnen daher, etwa um zehn Uhr morgens und vier Uhr nachmittags, etwas gutes Brot ohne Butter, überhaupt so wenig Butter wie möglich, welche ja auch, wie namhafte Ärzte behaupten, die schreckliche Diphtheritis befördern soll, und frisches Obst dazu, oder rheinische Apfelgelee, süddeutsches Gefälz, Pflaummemus oder Honig, aber immer zur bestimmten Zeit und nie zu viel oder gar Leckereien, damit für die Hauptmahlzeiten der gesunde Appetit nicht verdorben werde. Nach einer berühmten Kochausstellung und Prämiiung erschien einst folgender Vers:

Prämiiert sind der Kollegen viel,
Manch' alter und manch' junger,
Allein wo bleibt der beste Koch,
Hochachtungsvoll — der Hunger.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich, zum Besten vielleicht mancher Kinder und Eltern, noch erwähnen, wie meine Mutter es mit uns Kindern zu halten pflegte, wenn wir irgend eine Speise nicht gern essen wollten; manche Eltern zwingen dann die Kinder dazu, welches manchmal eine Härte sein kann, falls wirklicher Widerwille vorhanden wäre; meistens aber ist es Leckerhaftigkeit, Laune oder Eigensinn; doch wurde das bei uns

nicht untersucht, sondern wenn wir eine Speise verschmähten, so bekamen wir einfach nichts anderes als Brot, so viel uns beliebte und das half.

In vielen Familien wird gar nicht zu Nacht gegessen, sondern Thee getrunken, wozu in der Schale gebratene Kartoffeln mit frischer Butter oder Eier, beliebt sind, oder man begnügt sich, um Zeit und Feuerung zu ersparen, wenigstens in der schönen Jahreszeit, mit kalter Küche. Bekannte von uns, sehr wohlhabende Leute, die aber des Dienstbotenjammers wegen nur ein Dienstmädchen halten wollten, tranken auch gleich nach dem Mittagessen ihren Kaffee und nahmen abends nur Salat mit Eiern, die morgens schon gekocht worden, und kaltes Fleisch oder einen Häringssalat mit Butterbrot. Auch läßt sich durch die Petroleum-Öfen viele Feuerung ersparen.

Decken und Servieren des Tisches.

Ordnen wir nun mit der jungen Hausfrau zuerst ein kleines Diner an; das einfache, häusliche Mittagsmahl wird sich dann später darnach ergeben.

Eine, oft übersehene Hauptsache ist, daß der Tisch groß genug sei, denn die beste Mahlzeit mundet nicht, wenn man gedrängt und unbequem sitzt (60 Centimeter Raum kann jeder Tischgenosse beanspruchen), und man hat auch sonst nicht Platz genug zu hübscher Aufstellung der Speisen oder, wie jetzt fast allgemein üblich, des Desserts, welches von Anfang an mit Blumenvasen, Obstkörbchen, auch wohl Kompots und feinen Pickles dazwischen, auf die Tafel gesetzt wird. Die Speisen werden dann einzeln präsentiert und die größeren Fleischspeisen in der Küche oder auch von dem Hausherrn auf der Tafel zerlegt.

Das Decken der Tafel muß mit größter Pünktlichkeit geschehen und alles recht gleichmäßig und ordentlich

gestellt und gelegt werden: die Teller nicht zu nahe an den Rand des Tisches, das Messer rechts, die Gabel links, den Löffel quer vor den Teller, die Serviette ganz einfach und nicht zu groß gefaltet, damit das Besteck sichtbar bleibt und auf jeden Teller, unter die Serviette, ein Weißbrötchen; die Gläser am besten vor den Teller, doch können sie, nach Belieben, auch rechts oder links stehen. Es ist aber besser, nicht zu viele Gläser auf die Tafel zu stellen, sondern wo feinere Weine gegeben werden sollen, diese auf einem Nebentische einschicken und auf einem Tablet präsentieren zu lassen, moussierenden Champagner natürlich ausgenommen, welcher des Schäumens wegen auf der Tafel selbst eingeschenkt werden muß. Roter und weißer Tischwein, Wasser, Pfeffer, Salz, Senf seien in genügender Zahl so aufgestellt, daß die Gäste sich bequem damit bedienen können; das Wasser, in Deutschland nicht sehr beliebt, wird auch wohl, nebst einem Körbchen mit Brot, Süssig und Öl, auf den Nebentisch gestellt und letztere beide zu den betreffenden Speisen präsentiert.

Auf diesem Nebentische befinden sich dann auch die für den spätern Gebrauch nötigen Teller, Löffel und Bestecke, Transchier- und Salatbestecke, Dessertteller und Dessertbestecke.

Alles, was beim Servieren gereicht wird, muß mit der rechten Hand, an der linken Seite der Personen, hingehalten werden; an der rechten Seite nimmt man mit der linken Hand die Teller und mit der rechten Hand nimmt man die Bestecke ab, d. h. wenn letztere an dieser Seite liegen, denn wenn etwa ein Teil an der andern Seite liegen sollte, so muß man herum gehen und darf nie an einer Person vorüber greifen oder gar die Bestecke auf den Teller legen und diesen dann erst wegnehmen; überhaupt darf man durchaus nichts auf der Tafel selbst ordnen oder ineinander stellen, sondern man muß stets die Teller und Schüsseln in die Hand fassen, ehe man vom Tische weg etwas darauf

legt oder ineinander stellt und alles, was etwa außer den Speisen zu reichen wäre, darf nie bloß mit der Hand, sondern soll auf einem Teller oder einem Tablet dargeboten werden, das Brot meistens in einem Körbchen.

Wird Gemüse und Beilage gegeben, so reicht man mit einer Hand zuerst das Gemüse und mit der andern dann die Beilage, bei Braten mit Salat oder Kompot aber zuerst den Braten. Man gebe nicht zu viel Suppe und schenke die Gläser nicht zu voll und niemals, ehe vollständig ausgetrunken ist.

Was zu einem Auftrag gehört, muß zusammen gebracht werden und namentlich dürfen die Saucen nicht hinterher kommen, denn es giebt Köchinnen, welche die Saucen zum Braten erst fertig machen, wenn der Braten schon auf dem Tische ist und man bedient sich zum Auftragen daher am besten eines Tablets, auf welchem das Ganze Platz findet. Auch muß man sorgen, daß die Speisen sich rasch folgen und lieber mit dem Beginne des Essens etwas zögern, als daß es zwischen den verschiedenen Gängen immer Pausen gebe.

Beim Wechseln der Speisen werden die Schüsseln entfernt, dann die Teller gewechselt und hierauf erst die neuen Speisen aufgetragen. Läßt ein Gast das Besteck auf dem Teller liegen, so muß es mit diesem weggenommen und ein reines (auf dem Teller liegend, nicht auf den Tisch gelegt), gebracht werden. Nach Fisch sind immer reine Bestecke erforderlich. Auch die Dessertmesser oder Dessertbestecke werden auf dem Teller hingestellt und zwar auf der Dessertserviette. Werden keine Dessertservietten gegeben, so kann man den Stoß Teller in den Arm fassen, die Dessertbestecke oben darauf legen und dann immer von unten her einen Teller nehmen, ein Besteck darauf legen und so hinstellen.

Bei Tellerwechseln werden zuerst die gebrauchten hintereinander abgenommen und dann die reinen, deren man einen Stoß in den Arm faßt, hingesezt. Beim Abnehmen vor dem Dessert nimmt man erst den Teller,

legt das Besteck darauf und fährt so fort, indem man die folgenden Teller unter den ersten schiebt, die Bestecke aber immer auf den obersten Teller legt, und zwar mit den Gabeln in den Teller, da sie sonst leicht hinunter fallen. Beim Abnehmen der Suppenteller muß man, da der nasse Löffel, um Flecken zu verhüten, nicht herausgenommen werden darf, den ersten Teller in den linken Arm nehmen und den zweiten mit der rechten Hand in die linke geben, nun dessen Löffel zu dem ersten legen und den Teller unter den ersten schieben u. s. w. und man halte diese ausführliche Angabe nicht für überflüssig oder übertrieben, denn fast unglaublich sind oft die Verstöße und die daraus entstehende Unannehmlichkeit und Verwirrung, welche beim Servieren vorkommen.

Ehe man das Dessert aufsetzt oder falls das Dessert schon von Anfang an da gestanden, nach Abnahme der Teller und Bestecke, nehme man auch das etwa noch auf dem Tisch liegende Brot und die Brotkrumen mittelst einer Serviette und eines Tellers weg.

Unmittelbar nach dem Diner folgt ein sehr guter Kaffee mit kaltem Rahm, ein starker und ein süßer Biqueur und Zigarren.

Für kleine freundschaftliche Mahlzeiten wäre die, bei solchen in Rheinland übliche Art anzuraten. Es werden unter Serviette und Brötchen gleich ein paar Teller hingestellt, Löffel, Gabel und Messer rechts daneben gelegt und quer vor die Teller, gekreuzt Theelöffel und Dessertmesser für Kompot und Dessert, und für erstern steht auch meistens ein kleiner Teller oder eine Untertasse, rechts von den großen Tellern bereit und diese Anordnung dürfte sich mit einigen Aenderungen im allgemeinen auch wohl für die gewöhnlichen Familien-Mahlzeiten eignen.

Unerwartete Gäste.

„Zwölfe bis Eins, da ergehen des Nachts sich die Geister —
 „Doch ärger schrecken Besuchende mich, mittags von Zwölfe
 bis Eins.“

Und solchen Schrecken können der Hausfrau selbst sehr liebe Gäste bereiten, denn gerade liebe Gäste möchte man ja so gern bestens bewirten, und besonders auf dem Lande kommt man oft in große Verlegenheit, während man sich in der Stadt schon eher helfen kann: Eine Suppe ist leicht hergestellt, Gemüse, dank den Büchsenkonserven und den stets hilfsbereiten Kartoffeln auch; dann läßt man beim Metzger schnell Würstchen, Koteletten, Steaks oder Aufschnitt holen, macht eine Omelette, einen Auflauf oder eine Crème, giebt zum Dessert Butter und Käse, Obst oder etwas Eingemachtes, und ich möchte wissen, wer da nicht zufrieden sein wollte.

Anders auf dem Lande, wo man häufig nicht einmal frisches Weißbrot haben kann und Fleisch nur an bestimmten Tagen und selbst die eigensten Erzeugnisse des Landes, Milch, Rahm, Butter, Eier, Obst oft nur mit Mühe zu erhalten sind und man muß daher immer besorgt sein, die nötigen Vorräte und darunter etwas haltbares, als Beilagen passendes, zu haben: Schinken, Rauchfleisch, Cervelatwurst, dann Sülze, welch' letztere sich sehr lang in ihrer Form hält, die dann aber natürlich nicht von Metall sein darf, wenn man etwas Öl darüber gießt, eingelegte Hasen und Karinen, eingelegte Häringe, eine einfache Pastete, ein haltbarer Kuchen, kleines, haltbares Backwerk, Zwieback.

Auch sorge man, welches sich übrigens in einem geordneten Haushalt ohnehin versteht, daß immer alles, zum Kochen erforderliche ebenfalls vorrätig und zur Hand sei: Milch, Butter, Eier, feines Mehl, Kartoffelmehl, Griesmehl, Reis, Nudeln, Macaroni, Zucker (gerieben, in großen und kleinen Stücken), gebrannten Kaffee, Thee, Schokolade (besonders die vortreffliche

„Löslische“, in Büchsen, aus welcher, wenn man nur kochendes Wasser hat, die Schokolade gleich fertig ist), gestoßenes Weißbrot, Rosinen, Korinthen, Citronen, Apfelsinen, ganzes und gestoßenes Gewürz, feines Salz, Senf, Käse, Salatöl, Essig.

Sehr zu empfehlen ist ferner ein kleiner Vorrat von den jetzt so beliebten, mehllartigen feinen Suppenstoffen, Grünern, Tapioca, Sago, Reismehl, Kartoffelmehl, Hafermehl, Sparsuppenmehl u. s. w., aus welchen sich schnell die besten Suppen und Mehlspeisen bereiten lassen und die sich an einem trockenen Orte sehr lange halten. Mein Lieferant für solche Dinge bezieht sie in vorzüglicher Güte, in 250 Gr. schweren, zierlichen Packeten und mit Rezepten dabei, aus der H. Knorr'schen Fabrik zu Heilbronn a./N., welche übrigens in fast allen bedeutenderen Städten mehrere Niederlagen hat.

Dann versäume die junge Hausfrau ja nicht, Gemüse und Obst in Büchsen und Flaschen einzumachen, welches weder besonders mühsam, noch besonders kostspielig, aber ein wahrer kleiner Schatz im Haushalte ist, namentlich wenn die Besuchenden „mittags von Zwölfe bis Eins“ erscheinen.

Die Reste und ihre Benutzung.

„Sammelt die übrigen Brocken, auf daß nichts umfomme.“

Mit den Resten sieht es in vielen Haushaltungen leider oft übel aus: sie werden von den Dienstboten benachst oder nicht gehörig bewahrt, verderben, oder Hund und Katz ergötzen sich daran; auch wissen viele, besonders junge Hausfrauen, meistens nicht, was sie eigentlich mit den oft winzigen Überresten anfangen sollen und doch kann auch der kleinste Rest und besonders in kleiner Haushaltung, noch nützlich verwendet werden und, je nach den Verhältnissen, ist es auch anzuraten, hin und wieder für Reste zu sorgen, indem

man größere Portionen, als für eine Mahlzeit nötig wären, bereitet und diese für eine andere Mahlzeit benutzt, wodurch bei richtiger Verwendung, eine ganz bedeutende Ersparnis an Zeit und Feuerung, ja selbst an Zuthaten erzielt werden kann. Suppen und viele Gemüse gewinnen oft durch Aufwärmen und hat man dann zum Gemüse etwas kaltes Fleisch und je nach Tischordnung eine schnell bereitete Mehlspeise, so ist nach der Frühstückbereitung, die ja aber auch auf einer Maschine gemacht werden könnte, fast keine Feuerung nötig.

Fleisch- und Fischreste geben gefüllte Gemüse, gefüllte Pfannkuchen, Mayonnaisen, Salate und Ragouts, wo man die Portionen leicht noch vergrößern kann, wenn man den Ragouts einige Klöschen beifügt und sie mit verlorenen Eiern und Kroutons, Kartoffelpüree oder Reis umlegt oder sie in einem Reisring giebt.

Fleischsalat garniert man mit frischem Salat und Eiern, oder mit Salzgurken oder roten Rüben, und Mayonnaise wird ja ohnehin immer mit Salat und Eiern verziert.

Kleine Stücken Fleisch, die man anders nicht verwenden kann, werfe man nach und nach in ein Gefäß mit Essig, der es bedecken muß und mache, wenn sich genug angesammelt hat, ein braunes Ragout daraus, (nebenbei gesagt, von einer der reichsten Frauen des reichen Elberfelds gelernt) oder man dämpfe solche kleine Stücke, nach und nach, in ein wenig Butter oder gutem Fett und bereite dann einen Fleischkuchen oder Fleischbrötchen daraus.

Reste, die nur aufgewärmt werden sollen, bewahre man in kleinen Steintöpfen und wärme sie darin auf, ohne sie umzuleeren, wodurch zuviel verloren gehen würde. Fleisch- und Fischspeisen dürfen nicht ohne weiteres auf's Feuer gebracht, sondern müssen in heißes Wasser (Bain-Marie) gestellt werden.

Reste von Pfannkuchen, Bratwurst, geräucherter Wurst und Schweinefleisch geben,

in passende Stückchen geschnitten, angenehme Einlagen in Suppen und ebenso kleine Reste von Gemüse, Blumenkohl, Spargeln, grünen Erbsen, Möhrchen und Schwarzwurzeln.

Reste von Geflügel, Wild (besonders Hasegerippe) und Fischen, geben sehr gute Suppen.

Brühe von Schinken, Pökelfleisch und Pökeltzunge, von Nudeln, Spargeln, Blumenkohl und Kartoffeln, auch von Karpfen und Aal, lasse man stets bewahren, weil sie sehr gute Suppen geben und Kartoffelbrühe, die auch zu Saucen und Gemüse, wegen des Kartoffel- und Salzgehaltes, so viel besser ist, als bloßes Wasser.

Reste von Käse werden gerieben und zu Speisen benutzt oder zu Fleischsuppe gereicht.

Eiweiß, welches so oft verschleudert wird, ist gleichwohl, auch ohne Gelb, sehr brauchbar zum Panieren von Koteletten, Croquetten, Fischen u. dgl.; dann, vorwiegend, nur mit wenig Gelb dabei, zu Pfannkuchen, Kartoffelpfannkuchen, Reibkuchen, Spätzlen, Einlaufsuppe u. a. m. Auch dient Eiweiß zum Klären von Gelee's, und zu manchen Speisen, namentlich zu verschiedenem feinem Backwerk, wird ja nur Eiweiß gebraucht.

Reste von Kuchen, Pudding und Auflauf können zu sehr guten und hübschen Speisen, z. B. Rabinetspudding, benutzt werden.

Sparfamkeit.

Bei dieser großen häuslichen Tugend, welche sogar unser Heiland geheiligt hat: „Sammelt die übrigen Brocken, auf daß nichts umkomme,“ ist es aber doch recht notwendig, je nach den Verhältnissen, der goldenen Mittelstraße zu folgen, denn, wie Franklin sagt: „Mancher sucht einen Pfennig und verbrennt drei Lichter dabei,“ und andererseits macht ein

Pfennig täglich im Jahr schon 3 Mark, und 10 Pfennig täglich jährlich sechsunddreißig Mark, und wie leicht läßt sich oft, ohne alle Entbehrung und ohne Mühe, dieses ersparen, indem man, um nur eins zu nennen, die Feuerung überwacht, s. Hausordnung „das Kochen“, wo schon beim Anmachen eine kleine Ersparnis eintreten kann. Eine sehr wohlhabende Bürgersfrau sagte mir, daß sie zum Herd- und Ofen-Anmachen nie etwas anders nehmen lasse als Kartoffelschalen, welche jedesmal gleich in den Backofen (Röhre) gelegt würden, und wenn alles überflüssige Papier sorgfältig verwahrt wird, so kann auch dies, zumal in noch kleinem Haushalte, manches ersparen.

Zunächst ist dann, nachdem man sein Budget festgestellt hat, eine genaue Aufsicht und Uebersicht nötig, ohne welche ja ohnehin nichts gedeihen kann. „Das Auge des Herrn macht das Vieh fett,“ und nun gar das frische, klare Auge der jungen Hausfrau, wenn sie in ihrem kleinen Reiche „läßt ihre Neugelein um und um geh'n.“ —

Allbekannt, aber immer noch nicht genug beherzigt, ist das alte Märchen, wo eine junge Frau, wegen des übergroßen Verbrauchs in ihrem Haushalte, den Rat einer Fee nachsucht und von dieser ein Zauberkästchen empfängt, welches sie mehrmals, bei Tag und bei Nacht, in Hause herum tragen muß, und da findet sie dann den Keller offen und viel Wein ausgetrunken und auf dem Speicher das Getreide von den Ratten angefressen; in der Küche war eine kostbare Speise mißrathen und die Köchin schüttete sie eben weg; im Bügelzimmer liegt die nicht gehörig trockene Wäsche und ist voll Stockflecken; in der Vorratskammer verderben die Vorräte, im Garten verfault Obst und Gemüse; im Stalle hungern die Pferde und der Kutscher trägt gerade einen Sack mit Hafer weg; die Herrschaft begnügt sich oben mit einem einfachen Thee und die Kammerjungfer hat unten eine feine Soiree! — Dergleichen kommt aber

nicht allein in Märchen vor, ähnliches habe ich viel und oft mit erlebt und so auch den Thee und die Soiree, und es giebt auch kein Mittel dagegen, als das im Märchen angegebene, mit oder ohne Zauberkräftchen, und viele Hausfrauen würden daselbe aus Aberglauben sehr gern und sehr eifrig herumtragen, anstatt sich durch gesunde Vernunft und Erfahrung bewegen zu lassen, in ihrem Hause gehörig nachzusehen.

Hierbei ist denn auch ein scharfes Auge auf die so nützlichen „Speiserezepte“ zu halten, welche sonst aus Unkenntnis oder Nachlässigkeit nur zu leicht verkommen, verderben oder benachtheiligt werden und gleichwohl nicht nur vieles auch an Zeit und Feuerung ersparen, sondern durch Abwechslung in den Speisen, angenehm und der Gesundheit zuträglich sind. S. „Rezepte.“

Ganz besonders aber ist darauf zu halten, daß die Zeit, die kostbare, unersehbare Zeit, welche der Reichste nicht erkaufen und der Armste so nützlich verwerten kann, gespart werde. „Zeit ist Geld,“ sagt der praktische Engländer, und Franklin, dem wir so viele kernhafte Aussprüche verdanken, sagt: „Wenn du das Leben liebst, so verdirb die Zeit nicht, denn daraus ist das Leben gemacht.“

Und wie wird doch diese unwiederbringliche Zeit so oft und so kopflos verschwendet durch langen Morgenschlaf, wohl gar Mittagsschlafchen! — Lesen einfältiger (hoffen wir, nicht schlechter) Romane, durch Kaffeetische und Theevisten, unnützes Geplauder — dies auch hauptsächlich der Dienstboten, von denen die junge Frau öfters hören kann, sie hätten zu diesem und jenem keine Zeit gehabt, während man hernach vielleicht hört, wie sie einen langen, gemüthlichen Klatsch gehalten haben.

Ferner habe man stets das Augenmerk auf alle kleinen Schäden im Hause und lasse sie sofort ausbessern, ehe sie zu großen werden, desgleichen auf das Ungeziefer, im übrigen verweise ich auf den Abschnitt „Einnahme und Ausgabe“ und den Abschnitt „Kleidung.“

Einnahme und Ausgabe.

„Mit vielem hält man Haus,
 „Mit wenigem kommt man auch aus.“

Wenn die Summe bestimmt ist, welche die junge Hausfrau für ihren Haushalt zu verwenden hat, so richte sie sich ein Schreibbuch ein, verseehe jede Blattseite links seitwärts mit einer Linie für das Datum, rechts mit zwei Linien für Mark und Pfennig und bemerke in der Mitte den Monat. Da hinein schreibe sie alle Ausgaben für Lebensmittel, welche im Laufe des Tages in ein Notizbüchlein oder auf eine Schreibrtafel bemerkt werden können, welche Tafel dann auch noch nebenbei benutzt werden kann, um darauf vorzumerken, was den Tag über besonders zu verrichten oder einzukaufen wäre, wodurch manche Vergesslichkeit verhindert und mancher Gang erspart würde.

Am Ende jeder Seite rechne sie die Ausgaben zusammen, bemerke auf der nächsten Seite den Uebertrag und fahre so fort. Am Schlusse des Monats hat die Hausfrau dann nicht nur die Summe vor Augen, welche zum Haushalte verwendet worden ist, sondern sie kann auch immer die Preise nachsehen und sich von geleisteter Zahlung überzeugen. Nebenbei wird das etwa unnötig Ausgegebene zu größerer Sparsamkeit auffordern und sie hat einen Ueberblick, was an Wintervorräten, Kartoffeln, Gemüsen, Butter und dergl. vielleicht zu viel oder zu wenig eingekauft worden und sie gewinnt für das folgende Jahr eine richtigere Maßgabe.

In Fällen, wo man sich eine Rechnung geben läßt und das Geld dafür schießt, versäume man nicht, dieselbe bescheinigen zu lassen und sorgfältig aufzubewahren, denn nicht selten wird eine längst bezahlte Rechnung nochmals ausgeschrieben, weil in manchen Fällen das Ausstreichen vergessen worden, wie das in einem lebhaften Ladengeschäft so leicht geschehen kann. Zu rascherem Auffinden der Rechnungen falte man sie dann der Breite nach,

zweimal zusammen, schreibe oben am Rande Namen und Jahreszahl hin, binde sie von jedem Jahrgang zusammen und bewahre sie in einer dazu bestimmten Schublade.

Die junge Hausfrau meine aber nun nicht, mit dem pünktlichen Einschreiben sei es gethan, sondern sie muß vor der Ausgabe reiflich überlegen, ob die Anschaffung sich mit der Einnahme verträgt und, in beschränkter Lage, ob sie nicht entbehrt werden könne, welch' letzteres man besonders bei *Kleinigkeiten* beachten wolle, denn gerade die „*Kleinigkeiten*“ wachsen oft zu ungeahnten großen Summen an.

Auf gleiche Weise wie die Ausgabe wird auch die Einnahme, mit Bezeichnung des Datums, in das Buch geschrieben und am Ende des Monats mit der Ausgabe verglichen.

Weiterhin im Buche, oder in ein zweites Buch, schreibe die Hausfrau alle anderen Ausgaben, für Möbel, Hausgeräte, Kleidungsstücke, Dienstbotenlöhne, Reparaturen, Porto, Schreibmaterialien, wohlthätige Zwecke u. s. w. u. s. w.

Vor allen Dingen aber nehme die junge Hausfrau nicht das *allergeringste* auf Rechnung. Neujahrsrechnungen eignen sich nur für reiche Verhältnisse; in gewöhnlichen Lagen sind sie ein wahrer Ruin und führen Sorgen und Rückgang mit sich. Auch wird man bei barem Bezahlen meistens nur mit Ueberlegung das Nötige anschaffen und anderes weglassen, wo hingegen der Gedanke: „Es braucht nicht gleich bezahlt zu werden und zur Zeit werden die Mittel sich schon finden,“ manchmal zu Ausgaben verleitet, welche eine Masse von Sorgen nach sich ziehen. Der berühmte Franklin sagt darüber: „Sorgen folgt auf Sorgen. Geh' lieber „ohne Abendbrot zu Bett, als daß du mit Schulden „aufstehst. Kaufe, was du nicht nötig hast und du mußt „bald das Nötige verkaufen. Wer um Ostern eine „Schuld bezahlen muß, hat kurze Fasten.“

Nebenbei kam bei barem Bezahlen kein Irrtum

in den Rechnungen und von seiten des Käufers kein Mißtrauen entstehen. Auch verkaufen jetzt viele der bedeutendsten Geschäfte nur gegen bar und können, da ihnen dadurch große Kosten und Verluste erspart werden, um so viel billiger verkaufen, so daß man also doppelten Nutzen hat, wenn man sich an solche Käufer wendet.

Am Ende des Jahres mache die junge Hausfrau den Hauptabchluß, indem sie die einzelnen Monatsbezüge untereinander stellt und zusammenzählt.

Wohlthätigkeit.

„Was ihr gethan habt, einem unter diesen meinen geringsten Brüdern, das habt ihr mir gethan.“

Auch in bescheidenen Verhältnissen lassen sich viele Wohlthaten erweisen, besonders an armen Kranken, denen ein Teller gute Suppe oder sonst passende Speise viel besser kommt, als sonst ein reichliches Almosen. „Ich will lieber einen Thaler geben, als mich mit Speisefischen bemühen,“ sagte eine reiche Frau, aber den Thaler kann der Kranke nicht essen oder trinken und hat, auf dem Lande wenigstens, auch meistens niemand, der dafür etwas passendes anschaffen oder zureichten könnte und überdem ist es ja heutzutage so leicht, mit Hilfe des Liebig'schen Fleischextractes oder der Suppenstoffe, rasch eine gute Suppe zu bereiten.

Will man bloß eine klare Suppe, so löse man 4 bis 5 Gr. Extract in einer Tasse kochenden Wassers auf und füge sehr wenig Salz und, nach Befinden, ein wenig Rotwein hinzu.

Häufig giebt man ihn auch mit Eigelb, wo man dann 6 Gr. Extract in eine gewöhnliche Tasse, deren etwa acht auf das Liter gehen, mit kochendem Wasser kräftig anrührt, in einer andern Tasse ein halbes Eigelb mit etwas Wasser verrührt und unter Rühren zu

dem aufgelösten Extrakt giebt, so daß mit dem Ganzen die Tasse gefüllt ist.

H a f e r m e h l s u p p e. Man rühre einen Theelöffel Hafermehl kalt in eine große Tasse Wasser, füge einige Körnchen Salz hinzu, bringe die aufgelöste Masse auf's Feuer und koche sie, unter beständigem Rühren, fünf Minuten, gebe 3 Gramm Extrakt und ein erbsengroßes Stückchen gute Butter daran und lasse, fortwährend rührend, noch fünf Minuten kochen. Diese sehr wohlschmeckende Suppe, welche auch häufig als Frühstück oder Abendsuppe genommen wird, ist besonders bei Typhus, Cholera und Diphtheritis zu empfehlen.

K a r t o f f e l m e h l s u p p e. Man verrühre zwei Eßlöffel Kartoffelmehl und ein wenig Salz mit etwas kaltem Wasser und gieße dann 1 Liter heißes Wasser daran, koche es unter beständigem Rühren zehn Minuten lang und füge zuletzt ein wallnuß-großes Stückchen frische Butter und, nach Belieben, ein wenig Zucker hinzu.

R e i s m e h l s u p p e. Man rühre einen Eßlöffel feines Reismehl mit einem Eßlöffel kaltem Wasser an, gieße es in $\frac{1}{4}$ Liter kochendes, mit 4 Gr. Fleischextrakt vermischtes Wasser und lasse es, unter beständigem Rühren, acht Minuten kochen.

B r a u n e M e h l s u p p e (gebrannte Suppe). Man lasse einen Eßlöffel Butter oder reines Suppenfett heiß werden und rühre dann vier Eßlöffel Mehl so lange darin, bis es schön braun ist, gieße 1 Liter kaltes Wasser dazu, und wenn es gehörig aufgeköcht hat, so richte man gleich an und gebe in Butter geröstete Weißbrotwürfelchen hinein, kann auch etwas Kümmel mitkochen oder einige Eßlöffel Rotwein beifügen, wodurch diese sehr gesunde und magenstärkende Suppe noch kräftiger wird.

R a h m s u p p e. Man schneide ein bis zwei Weißbrötchen zu Scheiben, röste sie auf dem Roste oder im Backofen (Röhre) gelb und lege sie in die Suppen-

schüssel; koche dann $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit etwas Salz, vermische es mit $\frac{1}{16}$ Liter saurem Rahm, gieße es über das Brot und gebe es gleich zu Tisch. Besonders für **W ö c h n e r i n n e n**.

Sind die armen Kranken in der Genesung begriffen und dürfen kräftigere Speisen genießen, so wird sich, auch selbst in sparfamem Haushalt, ein Schüsselchen Gemüse und ein Stückchen Fleisch finden, aber die Hausfrau muß sich auch überzeugen, daß die Armen die ihnen zugedachten Speisen auch richtig erhalten, denn die Dienstmädchen, welche sonst mit dem Eigentum der Herrschaft oft so gern freigebig sind, wenn es ihnen keine Mühe macht, drücken sich oft möglichst, wenn sie einige Schritte thun sollen, um einem Kranken eine Labung zu bringen und bedenken nicht, daß sie, die doch anders nicht viele Wohlthaten ausüben können, auch wohlthätig sind, wenn sie diese ihnen übertragene kleine Dienstleistung („s. Motto“) gern und freundlich besorgen.

Ferner können die geschickte, fleißige Hand und das gute Herz der Hausfrau große Wohlthaten, ohne große Unkosten, erweisen, wenn sie hin und wieder, besonders vor Weihnachten, ein paar Stunden anwendet, um aus abgelegten Sachen oder Resten Kleidungsstücke für arme Kinder zu verfertigen, Strümpfe für sie zu stricken und dergl. mehr, und sehr arm müßte doch die Frau sein, welche diesen nützlichen Sachen zum Heil. Abend nicht noch einen Pfefferkuchen, einige Äpfel und Nüsse, ein Bilderbuch, einen Bilderbogen, ein Püppchen oder ähnliches beifügen könnte.

Wo größere Kinder im Hause sind, da wird es bei den meisten nur einer Anregung bedürfen, daß sie selbst zur Bescherung für arme Kinder mithelfen, von den eigenen Sachen etwas beisteuern und so schon früh lernen, wie „Geben seliger sei, denn Nehmen.“

Wenn ich nun hier, eben in Bezug auf „Geben und Nehmen“, noch ein allerliebstes Weihnachtsmärchen des berühmter russischen Dichters, Turgeniew, mitteile, so

will ich damit ja gewiß nicht von der Wohlthätigkeit zurückschrecken, sondern im Gegenteil auch dadurch erinnern, daß von jeher „Undank der Welt Lohn“ war, und man sich also nicht wundern muß, wenn uns dies auch begegnet, wie es sicher schon oft geschehen ist und auch noch oft geschehen wird:

„Thue das Gute, wirf es in's Meer,
„Sieht es der Fisch nicht, sieht es der Herr.“

Turgenien aber erzählt: Einige Tage vor Weihnachten gab der liebe Gott ein Fest in seinem Azurpalaste. Sämtliche Tugenden waren dazu eingeladen, aber nur die Tugenden. Keine Herren, lauter Damen. Da sah man denn auch viele Tugenden bei einander, große und kleine. Die kleinen waren gefälliger und hübscher als die großen, aber alle schienen mit einander wohl bekannt und befreundet zu sein. Plötzlich sah der liebe Gott zwei schöne Damen, die dem Anschein nach einander gar nicht kannten. Der Hausherr nahm nun die Eine derselben bei der Hand, um sie der andern vorzustellen. Die „Wohlthätigkeit“, sagte er, mit einem Blick auf die erstere — die „Dankbarkeit“, fügte er hinzu, indem er auf die andere zeigte. Die beiden Tugenden waren höchst erstaunt — seit Erschaffung der Welt, begegneten sie sich hier zum ersten Male!

Das Verleihen.

Gefälligkeit und Hilfsbereitschaft sind gewiß recht schöne Tugenden, haben aber, was den Erfolg anbelangt, viele Aehnlichkeit mit der Wohlthätigkeit und man muß sie, wie denn Uebermaß stets schädlich ist, nicht übertreiben, welches besonders von dem leidigen „Verleihen“ gilt, wo nur zu oft der größte Mißbrauch getrieben wird und man halte sich darin also, Notfälle natürlich ausgenommen, sehr zurück und kann, wie meine

alte Haushälterin zu sagen pflegt, so gut den Namen haben, daß man nicht verleihet, als daß man verleihet, muß dann aber freilich so eingerichtet sein, daß man selbst nichts zu leihen brauche, welches ohnehin, Notfälle stets ausgenommen, immer etwas Unangenehmes, Unselbständiges hat.

Vor allem aber untersage man es den Diensthoten ernstlich, das geringste ohne Wissen der Herrschaft auszuliehen (eine Stallmagd verlieh sogar einmal eine Bruthenne)! — Hat man aber doch verliehen, so bemerke man es sich wenigstens genau, denn sehr häufig wird das Zurückgeben vergessen und in welchem Zustande verliehene Bücher und Zeitschriften oft zurückkehren, das haben wohl die meisten Verleiher schon bestens erfahren!

Das Inventar.

Beim Beginne ihres Haushaltes fertige die junge Hausfrau sogleich ein genaues Verzeichnis sämtlicher Sachen an, mache die Diensthoten, insofern sie damit zu thun haben, genau bekannt damit und dafür verantwortlich und sehe fleißig nach, denn sonst verschwinden oft die Sachen, seien sie nun zerbrochen, gestohlen, verliehen oder verkommen, und natürlich weiß hernach kein Mensch, wo sie geblieben sind.

Außer dem allgemeinen Inventar, welches am besten in ein Buch eingetragen wird, ist es gut, von den im täglichen Gebrauche befindlichen Gegenständen, ein besonderes Verzeichnis zu machen und dasselbe in den Schrank, worin sie aufbewahrt werden, zu hängen. Die Person, welcher sie anvertraut sind, muß dafür aufkommen und wenn etwas fehlt, nachweisen, wo es geblieben ist, oder es ersetzen.

Gemeinnütziges.

Das Kalbsgelünge. Es ist dies ein, im Allgemeinen viel zu wenig geschätztes und doch so gesundes, wohlschmeckendes und dabei wohlfeiles Nahrungsmittel, nur muß man das ganze Gelünge, nämlich Kopf, Leber, Herz und Lunge nehmen, denn die Leber allein kostet fast eben so viel, als das ganze Gelünge, welches viele gute Speisen liefert und ich verweise, da es mich hier zu weit führen würde, wenn ich Rezepte dazu mitteilen wollte, für solche auf mein Schriftchen: „Gute und billige Volksküche.“ Neue Stereotyp-Ausgabe. Reutlingen, Enßlin und Laiblin.

Schweinsfüße, Ohren und Rüssel, die man, zumal auf dem Lande, billig kaufen kann, sind ebenfalls sehr zu empfehlen und, eingesalzen, besonders gut zu Sauerkraut und gelben Erbsen, und die Füße, kalt, mit Kartoffeln (in der Schale gebraten), Salzgurken und harter Butter geben ein, namentlich bei Herrn sehr beliebtes Abendessen oder auch Gabelfrühstück.

Wie Kaffee zum Nahrungsmittel wird. Folgender kleine Aufsatz wurde von mehreren namhaften Zeitungen gebracht und da ich aus Erfahrung weiß, wie nützlich doppeltkohlenfaures Natron in der Küche ist, so wollte ich nicht verfehlen, ihn hier mitzuteilen:

„Während Millionen Menschen hungern, ja häufig „halb langsam, bald schnell verhungern, werden täglich „durch Unwissenheit viel mehr Nährstoffe fortgeworfen, „als erforderlich sind, um den Hunger jener Millionen „zu stillen. In erster Linie denken wir hierbei an das „Beuteln des Mehls, wodurch die besten, nämlich gerade „die blutbildenden Kleberbestandteile des Getreides den „Menschen geraubt und in der Kleie den Tieren zuge- „wendet werden. Derselbe Raub an der Menschheit „wird dadurch begangen, daß der große Klebergehalt „des Kaffees, in ungelöstem Zustande, mit dem Kaffee- „sage weggeworfen wird, also nicht einmal den Tieren

„zu gut kommt. Der Klebergehalt des Kaffee's ist
 „nämlich sehr groß; er beträgt 13—14 Prozent, wäh-
 „rend er z. B. im Reis nur 2—3 Procent beträgt.
 „Dieses Klebergehaltes wegen ist der Kaffee nicht nur
 „ein Lurusgetränk, er könnte ganz hervorragend ein
 „blutbildendes Nahrungsmittel sein, wenn man es nur
 „verstände, den Kleber zur Auflösung zu bringen. In
 „der Regel bleibt dieser im Kaffeesatz zurück und wird
 „fortgeworfen, und doch giebt es ein sehr einfaches
 „Mittel, diesen Verlust zu vermeiden. Man hat dem
 „gemahlenen Kaffee nur eine Messerspitze voll doppelt-
 „kohlen-sauren Natron beizufügen und dann das kochende
 „Wasser darüber zu gießen. Das wegen seiner großen
 „Wohlfeilheit und der geringfügigen Quantität halber
 „den Kaffee nicht verteuernde Natron, welches in jeder
 „Apothek zu haben ist, löst den Kleber auf und macht
 „den Kaffee zu einem wirklichen Nahrungsmittel, so
 „daß diese Zubereitungsmethode gewiß für arm und
 „reich von Bedeutung ist. Namentlich aber gewinnt die
 „Sache für die arbeitenden Klassen, welche in schlechten
 „Zeiten und armen Gegenden fast nur von Kaffee und
 „Kartoffeln oder von Kaffee und Brot leben, die Wich-
 „tigkeit einer Existenzfrage.“

Der Kaffeesatz. Übrigens wird der Kaffeesatz
 nicht überall ohne weiteres weggeworfen, denn in vielen
 Haushaltungen bedient man sich an Stelle reinen Was-
 sers des mit kochendem Wasser überbrühten oder auch
 damit eben aufgekochten, durchgeseihten Kaffeesatzes (auf
 60 Gr. Satz 1 Liter Wasser) und kann dann den vierten
 Teil weniger Kaffee nehmen. Auch hier soll Natron sehr
 am Platze sein: Man begieße den dicken Satz von abge-
 gossenem Kaffee nochmals mit kochendem Wasser und nehme
 eine halbe Tasse mehr, als man braucht; lasse dies fünf
 Minuten, mit Hinzufügung von einer starken Messerspitze
 doppeltkohlen-saurem Natron kochen, setze es dann ab und
 gieße zum Klären eine halbe Tasse kaltes Wasser dazu, fil-
 triere es hierauf in einen Topf, decke es zu und stelle es kalt.

Noch will ich bemerken, daß hier am Niederrhein in sparjamen Haushaltungen statt Sichorie, die viele nicht vertragen können, sehr häufig gebrannte Gerste gebraucht wird, welche zu 17 Pfennig die 500 Gramm, in allen Spezereiläden zu haben ist, und man nimmt dann halb Kaffee, halb Gerste.

Das Natron in der Küche. Wie oben schon gesagt, ist das doppeltkohlenfaure Natron auch sonst in der Küche oft recht nützlich, um Fleisch und Gemüse, besonders Hülsenfrüchte, schnell weich zu bekommen und man gebe auf eine Portion für 3—4 Personen, in das zum Abkochen bestimmte Wasser, eine starke Messerspitze von dem Natron und zu Fleischspeisen wird beim Aufsetzen, auch eine starke Messerspitze davon, darüber gestreut, wodurch es wohl eine Stunde früher gar wird.

Waschen des Kaffee's. Sowohl wegen der oft sehr gefährlichen Verfälschung des Kaffee's, s. den Abschnitt „Verfälschung der Lebensmittel“, als aus Reinlichkeitsrückichten, weil die Neger bei der Bearbeitung des Kaffee's sehr unreinlich verfahren solten, ist dringend anzuraten, denselben vor dem Brennen zu waschen; hat man das Waschen einmal in seinem Weisem vornehmen lassen, so kann man sich schon durch den Geruch überzeugen, daß es keineswegs überflüssig war, und taucht man eine blanke Messerklinge in das Wasser und sie läuft rötlich an, so waren die Bohnen mit Kupfer gefärbt, der „pure Mord“, wie in erwähntem Abschnitt ein Chemiker es nennt.

Um den Kaffee nun zu waschen, so reibe man ihn, nachdem er auf das sorgfältigste verlesen worden, daß ja keine falsche (schwarze, faulige) Bohne darin sei, in kaltem oder lauwarmem Wasser, mit den Händen gehörig durch, schütte ihn auf einen Seiber und gieße Wasser nach; reibe ihn dann in einem groben, sehr reinen, leinenen Tuche wohl ab, breite ihn auf starkem Papier aus und lasse ihn an der Sonne oder an einem warmen Orte recht trocken werden.

v. Bröpper. Das Hauswesen.

Verfälschte Speisen. Man stecke ein Stückchen neuen, rein ausgewaschenen Badeschwamm an eine Gabel und halte es eine Weile in die kochende Speise, wo dann der Schwamm das überflüssige Salz an sich ziehen wird.

Ungebrannte Speisen. Man hüte sich vor dem Umrühren, sondern schütte die Speise möglichst rasch in einen andern Topf, und ist's Gemüse, so füge man dann das nötige kochende Wasser, welches in der Küche stets vorrätig sein muß, hinzu, thue auch etwas Mehl, Butter oder Fett und das etwa fehlende Salz hinzu und rühre es stark durch. Das Anbrennen sollte jedoch in einer ordentlichen Küche nicht vorkommen und wird auch schwerlich vorkommen, wenn man nur, wie schon früher empfohlen, für gleichmäßige Feuerung sorgt.

Verderbendes Fleisch. Man lege solches fünf Minuten in frisches Wasser, wasche es sorgfältig ab und übergieße es nochmals mit Wasser; bringe es dann gleich mit so viel Wasser, daß es reichlich bedeckt ist, zum Feuer, und werfe, so wie es zu kochen beginnt, 6—8 rotglühende, aber ja nicht mehr rauchende Holzkohlen hinein und lasse sie eine halbe Stunde mitkochen; hebe sie mit einem Schaumlöffel heraus, thue neue Kohlen hinein, die man ebenfalls mitkochen läßt und wiederhole dies noch zwei bis drei Mal und man wird weder an Fleisch noch an der Bouillon das geringste schmecken. Auch bei Braten anwendbar, doch da nicht so wirksam, weil das Braten kürzere Zeit dauert.

Sollte die Verderbenheit schon einen höhern Grad erreicht haben, so ist dies Mittel nicht hinreichend, sondern man nehme dann für 30 Pfennig übermangansaures Kali, thue es in eine kleine Sodaflasche, fülle diese mit kaltem, frischem Wasser und löse das Kali darin auf; gebe so viel Wasser in eine Schüssel, als nötig ist, das übelriechende Fleisch zu bedecken, gieße von der Kali-Auflösung so viel dazu, bis das Wasser dunkelrosa wird, lege das Fleisch hinein und lasse es

eine halbe Stunde darin liegen; wasche es nun recht gut im Wasser ab und spüle es hierauf noch mehrere Mal in anderem frischen Wasser und es wird wieder ganz brauchbar sein. Das übrig gebliebene Kali kann man an einem kühlen Orte bewahren.

Verschiedene Nahrungsmittel zu bewahren.

Wild. Man kommt im allgemeinen immer mehr davon zurück, das Wild in Essig zu legen, weil es dadurch seinen eigentümlichen Geschmack verliert und, wenn es gar zu lang darin bleibt, sogar sehr schädlich werden kann, aber in saurer Milch läßt sich alles Haarwild, Hirsch, Reh, Gase, monatelang auf's beste bewahren, falls man die Milch so oft erneuert, als sie blutig wird, etwa nach 3—4 Tagen, und das Fleisch jedesmal mit frischem Wasser leicht abwäscht, ehe man es wieder in die neue Milch legt, und selbst, wenn das Wild, sei es durch Nachlässigkeit, sei es durch den Transport, schon wirklich gelitten hätte, so erholt es sich in der Milch wieder. Wild, welches zu Ragout benutzt werden soll, z. B. zu Gasepfeffer, darf aber nicht in Milch, sondern muß in eine Essigbeize gelegt werden.

Im Winter hält sich sowohl Haarwild als Federwild sehr lange, wenn man es, nachdem es ausgenommen worden, in Fell oder Federn aufhängt und gefrieren läßt; so wie aber Tauwetter eintritt, muß man es gleich gebrauchen.

Schinken. Man mache so viele baumwollene Säckchen, als man Schinken hat, jedoch ein wenig größer als diese und stecke die Schinken hinein; schneide gutes, wohlriechendes, trockenes Heu fingerlang und presse dieses mit der Hand in die Säckchen, rings um die Schinken, so daß sie von allen Seiten mit Heu umgeben sind, knüpfe die Säckchen mit einer starken Schnur gut zu und hänge sie an einem trockenen Orte auf. Auf diese,

in Westphalen übliche Art, erhalten die Schinken sich jahrelang.

Ebenso Rauchfleisch.

Sülzen halten sich in ihrer Form, die dann aber natürlich nicht von Metall sein darf, sehr lange, wenn man etwas gutes Salatöl darüber gießt.

Säringe. Um sie länger zu bewahren, müssen sie mit einem Salzpökel ganz bedeckt sein, zu dem in kaltem Wasser so viel Salz aufgelöst wird, daß eine rohe Kartoffel darauf schwimmen kann.

Käse. Man lege ihn, wenn er anfängt trocken zu werden, in einem, mit weißem Wein angefeuchteten Tuch, an einen kühlen Ort, wo er dann sehr frisch und fastig bleibt.

Weizenmehl. Sehr gut erhält sich das Mehl, wenn man es in einen, mit Papier ausgeklebten Kasten thut, mit einem weißen Tuche zudeckt, an einen luftigen, trockenen Ort stellt und es, während zwei bis drei Wochen, mit einem ganz trockenen Holzlöffel vom Boden aufrührt, wodurch es dann völlig trocken und vollkommen haltbar werden wird.

Bäckwerk hält sich am besten in einem irdenen oder Porzellangefäß mit Deckel, an einem luftigen, trockenen Orte oder unter Glasglocke; in Blech bekommt es leicht einen Beigeschmack.

Eier. Man lege sie, mit dem spitzen Ende nach unten, in Häckerling ein, so daß sie sich nicht berühren und bewahre sie an einem trockenen, kühlen, frostfreien Orte. Von August an kann man sie einlegen und damit so lange fortfahren, als frische Eier zu erhalten sind, doch hält man die, zwischen den beiden Marienfesten, 15. August und 8. September, gelegten Eier, für die besten zum Einlegen. Heute, den 25. März, ist das letzte der, im vorigen Jahr auf diese Art eingelegten Eier, in meiner Küche verbraucht worden, das vollkommen gut und frisch war.

Citronen und Apfelsinen. Man lasse feinen Sand an der Wärme durch und durch trocken werden und wenn er gänzlich erkaltet ist, so schütte man davon in ein passendes Gefäß, wickle jede Frucht in Papier, lege sie neben einander, daß keine die andere berühre und gebe 5 Centimer hoch Sand darüber. So kann man mehrere Lagen machen, doch muß die letzte Lage Sand dicker als die andern, etwa 10 Centimeter dick sein und man stellt das Gefäß nun an einen kühlen, trockenen Ort, wo die Früchte sich mehrere Monate halten.

Hat man nur wenige Früchte, so kann man sie, in dünnes, weiches Papier gewickelt, in einen neuen Besen von Birkenreis stecken und diesen aufrecht hinstellen.

Angeschnittene Citronen lege man mit der Schnittseite auf eine Untertasse und gieße ein wenig Weinessig darum, so halten sie sich lange in gleicher Güte.

Spargeln sind natürlich ganz frisch am besten, will man sie aber doch bewahren, so muß man sie, wenigstens 30 Centimeter tief, in die Erde graben, ja nicht etwa in Wasser legen.

Die Salicylsäure.

Weil dieselbe jetzt so vielfach, und von bedeutenden Autoritäten eifrig angeraten, zum Konservieren von Lebensmitteln benützt wird, so will ich hier doch daran erinnern, daß sie zu diesem Zwecke in Frankreich verboten ist.

Vor längerer Zeit schon hatte die Academie de médecine in Paris, einen Ausschuß zur Prüfung der Wirkung von Salicylsäure auf Lebensmittel eingesetzt, welcher in der jüngsten Sitzung zunächst über zahlreiche Fälle berichtete, in denen die Aufbewahrung von Lebensmitteln durch Salicylsäure sich als der menschlichen Gesundheit gefährlich erwiesen

hat und dann das Gutachten des Ausschusses in folgende Sätze zusammenfaßte:

1. Es ist durch ärztliche Beobachtung festgestellt, daß schwache, aber anhaltend wiederholte Gaben von Salicylsäure bei gewissen Personen, namentlich älteren und solchen, deren Nierenapparat oder Verdauung nicht regelmäßig thätig ist, bemerkenswerte Gesundheitsstörungen herbeiführen können.

2. Folglich kann die Beimischung von Salicylsäure zu festen oder flüssigen Nahrungsmitteln, selbst in schwachen Dosen, nicht gestattet werden.

Vertilgung des Ungeziefers.

Katten und Mäuse. Zunächst giebt es dafür nichts besseres als eine oder je nach Bedarf, ein paar gute, kräftige und, dies ist eine Hauptsache, stets wohl gefütterte Katzen, oder aber Fallen, wobei man jedoch ja nur solche nehme, welche die Tiere gleich töten und sie nicht oft lange Zeit in der Todesangst lassen. Phosphor und vergifteter Weizen versagen häufig den Dienst, des danach folgenden Nasgeruchs nicht zu gedenken, und eben so manche andere angeratene Mittel, doch sei hier eines der gepriesensten erwähnt, Hundszunge (*Cynoglossum officinale*), welches ich aber auch nicht versucht habe, da Fallen und zwei prachtvolle Rater mein großes Haus stets rein erhalten.

Hundszunge also, soll im Anfang des Sommers, wenn die Pflanze die größte Kraft besitzt, gesammelt und die Blätter und zerquetschten Stengel an die betreffenden Orte gelegt werden, wonach Ratten und Mäuse spätestens in einem Tage abziehen sollen.

Ferner, wenn man den Nasgeruch nicht scheut, ist Meerzwiebel (*Scilla maritima*), die man in der Apotheke erhält, wirklich erprobt: Man läßt etwas Mehl in Fett

oder Speck aufgehen und vermische es in einem Schüsselchen mit der fein zerschnittenen (giftigen) Meerzwiebel.

Motten. Auch gegen diese garstigen, verderblichen Tiere helfen die meisten alten und neuen Mittel wenig und ich habe von Sachverständigen gehört, daß ein untrügliches Mittel gegen Motten nicht existiere, denn nur die größte, unausgesetzte Sorgfalt, wozu aber gewöhnlich Zeit und Lust fehle, könne vor Mottenschaden schützen und man thut bei wertvollen Sachen immer am besten, sie gegen ja geringes Entgelt, einer Pelzhandlung zu übergeben.

Außerdem habe ich mich, für geringere Sachen, sehr gut dabei befunden, zusammen gebundene frische Wallnußblätter, dazwischen zu hängen oder zu legen (dann zwischen Papier) und ebenfalls Blätter von dem sogenannten Mottenkönig (*Plecthrantus fructicosus*), den man aber auch lebend in Töpfen in die Zimmer stellen kann; es ist eine hübsche, ausdauernde Pflanze, mit schönem Blatt und blauer Blütentraube, die, aus Stecklingen gezogen, wie Unkraut wächst.

Wanzen sind schwer zu vertreiben, in Bettstellen noch am ehesten, wenn man diese bisweilen auseinander nehmen und die Fugen mehrmals mit kochendem Wasser auswaschen läßt; haben sie sich aber in den Wänden eingeknistet, so bleibt nichts übrig, als diese neu weißer oder tapezieren zu lassen, nachdem die Wände mit einer Lösung russischen Terpentins und einer Chlorlösung bestrichen worden und man sich überzeugt hat, daß das Ungeziefer gründlich vertilgt sei.

Flöhe. Diese können in einem geregelten Hause gar nicht vorkommen, sollten sie sich aber etwa in einer Mietwohnung vorfinden, so bediene man sich dagegen des persischen Insektenpulvers.

Ameisen. Wenn solche sich in den Speisefammern einfinden, so thun sie den dort bewahrten Süßigkeiten großen Schaden, dem man am sichersten begegnet, indem man stärkste Zeuglauge (Meisterlauge der

Seifensieder) mit gestoßenem Zucker vermischt und auf einem flachen Teller in die Nähe des Aufenthaltes der Ameisen stellt; nach kurzer Zeit wird der Boden ringsumher mit toten Ameisen übersät und die noch gefundenen gestücht sein.

Fliegen. Man vertreibt sie am besten durch Zugluft, welche sie nicht vertragen können und öffne daher morgens, wenn möglich bei Sonnenschein, Thüren und Fenster; sehr verwerflich aber und unbegreiflich ist, wiewohl in einem berühmten Haushaltungsbuche angeraten, wenn man Leinruten aufstellt, woran die armen Tiere festkleben und eines langsamen, qualvollen Todes sterben; solche, überdem äußerst ekelhafte Marterssäulen kann man in den Schaufenstern erster Konditoreien sehen und angesichts derselben machen Damen ihre Einkäufe oder nehmen behaglich ein kleines Frühstück!

Als ein untrügliches Mittel gegen die Fliegen war mehrfach die Pflanze „Ricinus“ empfohlen worden, scheint sich aber nicht bewährt zu haben, und die Frauendorfer Blätter für Gartenkunde brachten darüber ein komisches, sehr nettes Gedicht:

Der famose Ricinus.

Wenn die Fliegen dich genieren, mußt du deine Wohnung zieren,
Diesen Nackern zum Verdruß, mit der Pflanze Ricinus!

Also stund's zu lesen neulich in der Zeitung, deshalb eilig
Wandt' zum Gärtner ich den Fuß, wegen eines Ricinus.

Hab' auch glücklich nach zwei Stunden, einen Krauter aufgefunden,
Der zugleich Botanikus, kultivierte Ricinus.

Eifrig pries er seine Ware, als höchst felt'ne Exemplare,
Mangel sei an Ueberfluß, von so schönem Ricinus.

Solle d'rum nicht lange handeln und des Geizes Bahn nicht
wandeln,

Fester Preis sei Hochgenuß, bei so felt'nem Ricinus.

Und so kauft ich, kurz entschlossen, weil mich dieser Wink ver-
droffen,

Unbekümmert um das Plus, g'rad den teu'rsten Ricinus.

Seine Wirkung zu probieren und viel Zeit nicht zu verlieren,
Gilt ich d'rauf per Dunitus, heim mit meinem Ricinus.

Ha! wie wollt ich nun die Fliegen schnell aus meiner Wohnung
kriegen,

Denn entweichen müssen sie, vor dem Dufte Ricini.

Nach die Fenster aufgerissen, daß die Viecher Nat sich wissen,
Wenn bald alles flüchten muß, vor dem schlimmen Ricinus.

Mich ein wenig zu erfrischen, ging ich kneiben nun inzwischen;
War ja alles jetzt im Schuß, mit bewußtem Ricinus.

Bei der Rückkehr — welch' Vergnügen! fand ich sicher frei von
Fliegen,

Mein geliebtes Tusculum, durch besagten Ricinum.

Doch mit des Geschickes Mächten, ist kein Fliegenbunz zu flechten;
Das erfuhr ich leider, oh! heut noch mit dem Ricino.

Bei der Heimkehr, welch' Gesumme! welch' entsetzliches Ge-
brumme!

Welch' ein Leben, sum, sum, sum, um den Ricinus herum!

Fünfmahlhunderttausend Fliegen, die denselben freich bestiegen,
Senkten gierig ihre Rüssel in den Saft der Ricinrüffel!

Eine halbe Viertelstunde stand ich da mit off'nem Munde;
Luft wie ein Mirakulum, starrt ich an den Ricinum.

Endlich hat es mir gedämmert, daß ich gräulich war belämmert,
Und gelangte zu dem Schluß: Hocus pocus — Ricinus.

Flecken auszumachen.

Fettflecken aller Art, aus Stoffen jeder Gat-
tung von Del, Delfarbe, Talg, Wachs, Wagenschmiere,
Teer, Siegellack u. s. w., entfernt man am besten
durch Brönner's Fleckwasser, benezt damit ein zu-
sammengerolltes wollenes Läppchen, reibt den befleckten,
über ein reines, leinenes Tüchlein gelegten Stoff, vom
Mittelpunkt des Flecks nach außen hin und trocknet
hernach die gereinigte Stelle mit einem reinen Stückchen
Leinwand ab. Bei Flecken von Delfarben bringt man
zuerst etwas gewöhnliches Del auf die Stelle, um die
Farbe aufzulösen, indem man den Stoff in den Händen

reibt und bringt dann das Fleckwasser, wie oben bemerkt, in Anwendung. Statt des Fleckwassers wird auch häufig Benzin gebraucht, aber ich habe es nicht so gut und sicher gefunden.

Auch mit Kartoffelmehl lassen sich Fettflecken ausmachen. Ist der Flecken in Seide, so taucht man Watte in das Mehl und reibt damit den Flecken aus; bei Wolle streut man es auf den Flecken und läßt es etwas liegen, ehe man ihn ausreibt.

Weiße Flecken auf Tischen. Man bestreiche den Flecken mit Del, gieße von der, in jeder Apotheke erhältlichen *Mixtura balsamica oliosa*, einige Tropfen auf ein weiches Lämpchen und reibe darüber, worauf derselbe sofort verschwindet.

Obstflecken. Sind die Zeuge weiß, so feuchte man die Flecken an und halte sie über einen angezündeten Schwefelspan, wodurch sie gleich verschwinden. Bei farbigen Zeugen, welche dadurch die Farbe verlieren würden, stecke man die befleckte Stelle in süße Milch; es hilft bisweilen.

Flecken in der Wäsche.

Rotweinflecken. Ist man unter sich, so schiebe man auf frischer That einen Teller unter den Flecken und gieße kaltes Wasser darauf, wasche ihn nachher aus und hänge das Tischtuch zum Trocknen auf; sonst muß man auf der Bleiche Citronensaft darüber träufeln, wo sie dann, besonders bei Sonnenschein, auch bald verschwinden.

Hat man Wein- und Obstflecken nicht gleich ausgemacht, so reibe man sie vor dem Einlegen zur Wäsche mit Butter ein und überstreiche sie dann dünn mit grüner Seife.

Tintenflecken. Wie Obstflecken.

Rostflecken. Man breite die befleckten Stellen auf einem Teller aus, am besten auf einem Zinnteller,

Befeuchte und bestreue sie mit pulverisiertem Sauerfleesalz; habe dann in einer niedern Schüssel sehr heißes Wasser, in welches man die Griffe einiger größern Schlüssel steckt und mit diesen heißen Griffen die besleckten Stellen so lange reibt, bis die Flecken verschwunden sind. Bei sehr feinen Sachen muß man natürlich mit dem Reiben sehr vorsichtig sein.

Sto ck fle cken. Man vermische einen Eßlöffel voll zerstoßenes Kochsalz mit einem Theelöffel voll Salmiak und gieße das nötige Wasser daran, um es aufzulösen, bestreiche die Flecken damit, setze sie einige Stunden der Luft aus und wasche sie dann in frischem Wasser.

Brandflecken. Versengtes Weißzeug herzustellen, lasse man 60 Gr. Walkerde in $\frac{3}{16}$ Liter Wasser aufkochen und füge dann 30 Gr. Hühnermist, 15 Gr. Seife und den Saft von zwei Zwiebeln hinzu, so daß es eine feste Masse giebt, von der man etwas auf die beschädigten Stellen gießt, welche dadurch wieder ganz weiß werden, wenn sie nur versengt, nicht verbrannt und die Fäden zerstört waren.

Verschiedenes.

Ein praktischer, einfacher Blumentisch. Es ist ein länglich viereckiger Kasten, mit einer leichten, oben in Zacken auslaufenden Verzierung von Weidenzweigen, den man aber auch bloß oben in Zacken ausschneiden lassen kann, 70 Centimeter lang, 50 Centimeter breit, 12 Centimeter hoch und mit einem, 8 Centimeter hohen Zinkeinsatz; er steht auf vier, 60 Centimeter hohen Füßen, an denen, 18 Centimeter vom Fußboden ab, ein Kreuz von runden Stäben angebracht ist, mit einem runden Brettchen in der Mitte, für die Gießkanne. Dann gehen an den Ecken der einen Längseite runde, 10 Centimeter hohe Stäbe in die Höhe, oben mit einem

runden Querholz, um einen Vogelfäfig daran aufzuhängen und welche, so wie das Querholz, mit Schlingpflanzen bezogen werden. Zwischen die Blumen stellt man ein Glas mit Goldfischen oder man setzt auch den Käfig in die Blumen und hängt die Fischchen in einer Glasampel, wie man sie zu Hauslampen hat, auf, was sich besonders gut ausnimmt. Das Ganze ist aus gewöhnlichem Holz gemacht, mit brauner Delfarbe angestrichen und kostet nur wenige Mark, ist aber so hübsch, daß mein Tisch sehr oft nachgeahmt wurde.

Einen Blumenstrauß lange frisch zu erhalten. Man gieße Wasser in eine flache Schüssel, stelle eine Vase mit Blumen hinein (natürlich mit Wasser), und bedecke sie dergestalt mit einer Glasglocke, daß deren Rand in das Wasser taucht. Das Wasser verdunstet unter der Glasglocke fortwährend, und die aufsteigenden Wasserdünste erhalten die Luft unter der Glocke immer feucht und fließen, wenn sie sich verdichten, als Wasser an den Wänden der Glocke herab. Auf diese Weise halten die Blumen sich ungewöhnlich lange und das Ganze bildet eine hübsche, aparte Zimmerzierde. Das außerhalb der Glocke verdunstende Wasser muß von Zeit zu Zeit erneuert werden.

Blumenkranz. Man lasse eine rundlaufende Rinne von Blech machen, in Größe etwa, daß sie in eine kleine Schüssel paßt, und des Kostens wegen, braun anstreichen, stelle sie auf eine Schüssel, fülle sie mit Wasser und lege nun von Blumen und Grün, einen reichen Kranz hinein. Sehr hübsch ist er von Ephemere und Rosen und im Winter kann man selbstgemachte Rosen aus Seidenpapier (sogenante *Roses à la Minute*) dazu benutzen und man verschenkt diese Kränze auch wohl anstatt Bouquets.

Obstbouquet. Man habe zu dieser sehr hübschen Tafelzierde eine mit Spitzenpapier umgebene Hülle, wie für ein Blumenbouquet, nur ist die Hülle von Draht und mit steifem Papier überzogen, und man ordnet

nun darin, in Bouquetform, alle möglichen Früchte, wie die Saison sie bietet; im Winter hat man dann, neben den Dauerfrüchten (Äpfeln, Birnen, Trauben), Datteln, Feigen, Rosinen (in Trauben), Mandeln, Nüsse, Apfelsinen (mit Orangeblättern), besonders Mandarinen und candierte Früchte.

Apfelsinenkörbchen. Man schneide schöne, große Apfelsinen mit einem scharfen Messer in der Mitte glatt durch und nehme mit einem silbernen Löffel das Innere heraus, durchschneide dann an der Schnittseite die Schale, so daß ein strohhalmbreites Rändchen entsteht, welches aber, ebenfalls in Strohhalmbreite, an beiden Seiten der Apfelsine fest bleiben muß, fasse diese Rändchen nun zusammen, und vereinige sie oben mit einem ganz schmalen, grünseidenen Bändchen, in einer zierlichen Schleife.

Das Innere der Apfelsinen schneide man klein, vermische es mit Zucker und eingemachten Johannisbeeren oder Kirschen, welch' Letztere dann natürlich auch klein geschnitten werden müssen, fülle die Körbchen gehäuft damit und serviere sie, über eine achteckig gefaltete Serviette gestellt.

Ganz besonders hübsch sind aber diese einfachen Körbchen für den Christbaum, wo man sie an verschiedenfarbigen Bändchen aufhängt und meistens mit kleinem Zuckerwerk füllt.

Trauben aus Kirschen. Man nehme einen großen, nicht zu spitzen Trichter und fülle ihn ganz mit Kirschen, dicht aneinander gelegt, die Stiele nach innen verchränkt, um die Kirschen besser zu halten, nach außen aber nicht sichtbar; belege dann einen Teller oder eine Schüssel mit Weinlaub, stürze die Kirschen vorsichtig darauf und stecke oben eine kleine Weinranke hinein. Besonders hübsch macht es sich, wenn man mehrere solcher Trauben auf eine Schüssel thut, jede von einer andern Sorte Kirschen, schwarze, rote, gelbe.

Röschen aus Radieschen. Man hält das

Radieschen, welches rund und recht frisch sein muß, schält mit einem kleinen scharfen Messer die Schale von der Wurzel nach den Blättern, in gleichen Streifen herunter, jedoch nicht ab und legt sie dann ein paar Stunden in frisches Wasser, wonach die Streifen ein wenig abstehen und, besonders wenn man die Spitzen noch ein wenig abrundet, die Radieschen wie Köschen aussehen.

Verzierte Butter. Man forme recht feine frische Butter mit einem Messer, welches man öfters in heißes Wasser taucht, zu einem kleinen Berg, steche dann mit der Messerspitze rund herum, in kleinen Zwischenräumen ein und ziehe es etwas an sich; fahre so reihenweise fort, daß es wie eine Ananas erscheint und stecke oben ein Petersiliensträußchen hinein. Man giebt sie gern mit Radieschen, umlegt oder serviert sie zu neuen Häringen mit neuen Kartoffeln.

Erprobte Hausmittel.

Das Wunderpflaster. Ich behalte bei diesem und dem folgenden Heilmittel, welche beide seit unvor-denklichen Jahren unter diesem Namen in unserer Familie vererbt und erprobt sind, eben deswegen diese etwas markt-schreierische Benennung bei, sonst heißt es jetzt meistens „Pröpper'sches Rosenpflaster“, oder, wie unser alter Hausarzt es getauft hat, „Emplastrum Rosatum a Pröpper“, ist in vielen Apotheken stets vor-rätig und wird selbst von Ärzten vielfach verordnet.

Um es zu bereiten, nimmt man, wenn die Rosen recht in der Blüte sind, drei Handvoll ganz frische Rosenblätter, läßt sie in 500 Gr. ganz unverfälschtem Baumöl ein wenig aufkochen und dann etwas abkühlen, wonach man das ganze in ein Glas gießt, eine Blase darüber bindet, und in diese mit einer Stecknadel einige Löcherlein sticht, es nun an die Sonne stellt und der

ganzen Sommer so stehen läßt. Die Rosenblätter müssen von der gefüllten roten Gartenrose (*Rosa centifolia*) sein und sorgfältig abgezapft werden, daß nichts von Blättchen oder Samen darunter komme.

Im Herbste oder wenn die weißen Rüben erwachsen sind, wird das Pflaster gekocht: Man schält vier starke weiße Rüben oder, wenn sie kleiner sind, auch mehr, reibt sie auf einem Reibeisen zu Brei und preßt sie durch ein Tuch; bringt jetzt das Baumöl mit den Rosenblättern in einem irdenen Topfe zu Feuer und gießt, wenn es kocht, den Rübenfaß daran, läßt es, unter beständigem Umrühren, eine Viertelstunde lang kochen und setzt es ab. Ist es etwas abgekühlt, so werden 250 Gr. ganz fein gestoßener oder geriebener roter Mennig hinein gethan, der Topf wieder auf das Feuer gestellt und die Masse, bei fortwährendem Umrühren gekocht, bis sie braun wird und, wenn man einen Tropfen davon auf einen Zinnteller fallen läßt, dieser sich vom Teller abschält oder mit den Fingern abgenommen werden kann, ohne sie schmierig zu machen. Man nimmt es dann vom Feuer und wenn es abermals etwas abgekühlt ist, so rührt man noch drei Eßlöffel voll Baumöl, 45 Gr. klein gestoßenen Kampfer und 15 Gr. peruwianischen Balsam darunter und gießt es, vermittelst eines Löffels, gleich in kleine Schachteln, denn sowie es erkaltet und nicht mehr recht flüssig ist, geht das Ausleeren nicht mehr gut und es bleibt zu viel in dem Topfe hängen. Die Schachteln lasse man einige Tage ohne Deckel stehen, damit das Pflaster recht abtrockne.

Der Topf, worin das Pflaster gekocht wird, muß innen glasiert und, für's erste Mal, neu sein; dann kann man ihn zu diesem Gebrauche aufbewahren und viele Jahre benutzen, da er durch das Del sehr dauerhaft wird; auch muß er mehr breit als hoch und nicht zu klein sein, so daß er von der Masse nur halb voll wird, denn wenn der Mennig hinein kommt, so steigt

sie sehr und spritzt auch, weshalb man sich zum Rühren eines Kochlöffels mit langem Stiel bedienen und sich überhaupt in acht nehmen muß, besonders die Augen. Ferner darf das Feuer nicht zu stark sein, weil das Pflaster sonst leicht anbrennt und statt dunkelbraun, wie es sein soll, schwarz wird; man thut daher am besten, dasselbe, wenn der Mennig darin ist, auf Holzkohlen fertig zu kochen.

Beim *Rampfer* ist noch zu bemerken, daß, wenn man ihn selbst stoßen will, einige Tropfen starken Branntweins oder Spiritus zugesetzt werden müssen, sonst ballt er sich und ist schwer klein zu bringen.

Dies Pflaster wird, je älter, je besser und bleibt fünfzig Jahre lang brauchbar, nur streicht es sich, wenn alt, dann nicht so gut und man muß es vorher etwas erwärmen.

Gebrauch des Wunderpflasters.

Nach dem uralten Originalrezept, jedoch ohne die fast unverständliche Orthographie.

„Vor alle *Wunden*, wie sie nur Namen haben;
 „auch zerteilt solches alle *Geschwulst* und *Kotlauf*;
 „vor alles *Salzwehe*, aus- und inwendig, wenn es
 „auch selbst die *Bräune* oder die *Pestwäre*, auf-
 „gelegt etwas größer als die *Geschwulst* ist; für allen
 „*Brand*; vor *Stechen* und *Seitenwehe*:
 „alsdann alle vierundzwanzig *Stunden* erfrischt; wenn
 „es ein *Geschwür* ist, so eröffnet es sich inwendig,
 „so daß die *Materie* durch *S. V.* den *Stuhlgang* fort-
 „getrieben wird, ohne einige andere *Arznei*. Desgleichen
 „in *Aposthem* (*Abscess*), legt man es ziemlich groß
 „über die *schmerzende Stelle* und wenn es darauf mehr
 „schmerzt oder auswendig *Geschwulst* verursacht, so ist
 „es schon halb geholfen, nur muß der *Patient* alsdann
 „nicht ängstlich sein. Vor böse *Brüste* der *Frauen*,
 „es sei was es wolle, wenn der kalte *Brand* zu besorgen
 „wäre, so muß man es auf ein *Papier*, so groß die

„Brust ist, gestrichen, auflegen, in dessen Mitte ein Loch
 „für die Warze gemacht worden; sind aber Löcher in
 „der Brust, so streicht man das Pflaster auf ein Tuch
 „und schneidet davon ab, um es auf alle Löcher zu legen
 „und muß alle acht Stunden erneuert werden, das Pa-
 „pier aber kann man zwei Tage liegen lassen. Es hat
 „auch oft gegen den Krebs geholfen, so man in
 „Zeiten dieses Pflaster gebraucht.“

Mit diesen, vorstehend erwähnten Wirkungen des Wunderpflasters stimmen unsere eigenen, langjährigen Erfahrungen ganz überein, mit Ausnahme einiger Fälle, wo wir nicht Gelegenheit hatten, es anzuwenden, so Bräune und Pest. Dagegen haben wir in Bezug auf die Heilkraft des Pflasters gegen den Krebs ein paar Fälle erlebt, die wirklich darzuthun scheinen, daß es dies entsefliche, für unheilbar gehaltene Uebel heilen kann, wenn man es, wie ja auch das alte Rezept verlangt „in Zeiten gebraucht“, bei dem ersten Verdacht.

Auch in Fällen, wo geschickte Aerzte eine Amputation für nötig erachtet hatten, bewährte sich das Wunderpflaster und ein Mann, dem das Bein abgenommen werden sollte, aber durch das Pflaster geheilt wurde, dankte meinem Vater kniefällig dafür.

Im allgemeinen soll das Pflaster täglich zweimal aufgelegt werden, ist jedoch eine Wunde, namentlich Schnitt- oder Hiebwunde, sehr tief und noch kein Eiter da, so thut man wohl, das zuerst aufgelegte Pflaster ein paar Tage ruhig liegen zu lassen, um die Wunde nicht zu reizen und dann ist zu bemerken, daß man beim Abnehmen des Pflasters, der Länge der Wunde nach, abziehe, um die Ränder (die Lippen) der Wunde nicht auseinander zu ziehen.

Bei allen Wunden, welche eitern, müssen mit einer Schere kleine Schnitte in das Pflaster gemacht werden und in allen Fällen muß man das Pflaster immer so dünn und so gleichmäßig wie nur möglich, aufstreichen, meistens, wo es nicht anders angegeben, auf v. Pröpper. Das Hauswesen.

weiche, sehr reine Leinwand; es wird darin, dem Aufstreichen nämlich, oft sehr gefehlt, weil viele meinen, auch da müsse gelten „je mehr, je besser.“

Sollte sich wildes Fleisch zeigen, welches aber bei diesem Pflaster selten aufkommt, so muß man gebrannten Alaun auflegen und dann erst das Pflaster.

Die Wunder-Essenz. Man nehme für 30 Pfennig Aloe und eben so viel Myrrhen und für 10 Pfennig venetianische Seife, stoße die beiden ersten gröblich und schabe die Seife mit einem Messer fein; thue dann alles zusammen mit $\frac{1}{4}$ Liter Hefenbranntwein oder in dessen Ermangelung, Kornbranntwein (keinen andern), in eine sehr reine, trockene Flasche, die man nicht ganz voll machen darf, binde sie mit Schweinsblase fest zu, steche in diese mit einer Nadel kleine Löcher und stelle die Flasche an die Sonne oder falls sie zum Destillieren nicht heiß genug wäre, in einem, mit weißem Sand gefüllten neuen irdenen Teller, auf einen mäßig heißen Ofen und schüttele es des Tages mehrmals langsam um, bis alles aufgelöst ist, wonach man es vorsichtig durch ein sehr reines Tuch in eine andere Flasche abgießt, sie fest zupropft und die Essenz so bewahrt, welche ebenfalls je älter, je besser wird.

Gebrauch der Wunder-Essenz nach dem Original-Rezepte. „Erstlich kann man dieselbe gebrauchen „zum Einnehmen, nämlich vor Magenschmerzen, dann „vor Kolik, wie auch in Zeiten der Dysenterie, jedesmal „einen Eßlöffel voll; wenn der Schmerz aber auf das „erstemal nicht vergeht, so nimmt man über eine Weile „noch einen und es wird helfen.

„Nun zum auswendigen Gebrauch vor Brand vorzuzüglich und ausnehmend gut; wenn man sich nun verbrannt hat, so muß man diese Essenz gleich auf den verbrannten Teil thun; man kann denselben mit etlichen zusammengebundenen Federn überstreichen; es muß aber nie trocken werden, bis der Brand vorbei ist, welches in einigen Stunden geschehen und auch keine

„Blase giebt; es muß aber gleich auf den Brand ge-
 „than werden. Man kann auch ein leinenes Tuch, vier
 „oder sechsmal doppelt machen, selbiges mit der Essenz
 „netzen und auf den verbrannten Ort schlagen, so kühlt
 „es gleich; wenn es aber wiederum brennt, so wird
 „selbiges Tuch nur umgewendet, nämlich das oberste
 „unten, und also immer fortgeföhren, bis das Tuch
 „trocken; alsdann wiederum übergeschlagen wie vorhin,
 „aber wiederum angefeuchtet.

„Es ist auch vor alle Wunden zu gebrauchen und
 „wenn die Wunde frisch ist und es gleich aufgelegt
 „wird, so heilt selbige ganz geschwind.“

Wir selbst haben bisher die Essenz nur äußerlich
 und meistens bei Verbrennungen angewendet, aber stets
 mit dem besten, oft überraschenden Erfolge, und außer
 dem, in der alten Gebrauchsanweisung angegebenen
 Vorzuge des schnellen Heilens, ohne je Blase oder
 Narbe entstehen zu lassen, ist noch hervor zu heben,
 daß sie den Schmerz augenblicklich lindert, welches ja
 wohl für jedermann angenehm, aber besonders bei
 Kindern so wertvoll ist.

Wir lassen die verbrannte Stelle ganz einfach, ent-
 weder mittelst eines Federchens, mit der Essenz bestrei-
 chen oder eine mit denselben getränkte und stets feucht
 erhaltene Kompresse, aus mehrfach zusammengelegter,
 weicher Leinwand, auflegen, das eine wie das andere
 muß so lange wiederholt werden, bis der Schmerz auf-
 hört, der aber, wie oben bemerkt, schon gleich nach An-
 wendung des Mittels nachläßt.

Das Pröpper'sche Augenwasser: Aqua Rosar
 gr. 30. Aqua Vuln. Thed. gr. 15. Fl. Zinc. gr. 2,5.
 M. d. ad vitr. s. Zum äußerlichen Gebrauche.

Wenn die Augen stark entzündet sind, so wird vor
 Schlafengehen, ein mehrmals zusammengeschlagenes Stück-
 chen feiner, abgetragener Leinwand mit dem Augen-
 wasser befeuchtet, über die Augen gelegt und mit einer
 leichten Binde festgehalten; sodann werden die Augen

den Tag über einigemal mittelst eines solchen Stückchens Leinwand, mit dem Wasser gelinde betupft und letzteres ist bei einem geringen Augenübel allein schon hinreichend. Für kleine Kinder vermischt man das Augewasser mit etwas gewöhnlichem Wasser.

Es ist ganz vortrefflich und sowohl in hiesiger Gegend, als in Schwaben, dem frühern Aufenthalt meines Vaters, unter dem Namen „Pröpper'sches Augewasser“, bekannt und berühmt, in den Apotheken vorrätig und von Ärzten häufig angeraten.

Sicht-Balsam. Spiritus Lavendulae 100 gr.

Spiritus Sapon. 30 gr. Balsam vitae Hofmann 10 gr.

Man reibe davon alle vier bis fünf Stunden einen etwas warm gemachten Eßlöffel voll davon, in die schmerzhafteste Stelle, entweder mit einem flannelnen Lappen oder noch besser mit der flachen Hand.

Das Pechpflaster, sehr wirksames Mittel zum Ableiten. Man schneide aus Handschuhleder oder sonst feinem Leder ein Stück, 15—18 Centimeter lang und 10 Centimeter breit, welches mit Pech, wie man es bei jedem Schuhmacher findet (doch soll Burgundisches Pech am besten sein), bestrichen wird, indem man das Pech erwärmt, dann in kleine Stückchen schneidet, diese auf die rauhe Seite des Leders verteilt und mit dem Daumen, den man mit Unschlitt bestrichen hat, so gleichförmig wie möglich und in der Dicke eines Kartenblattes, verstreicht, doch läßt man sich das Pflaster, meistens schon gestrichen, aus einer Apotheke kommen. Es werden nun rund um das Pflaster etwa $1\frac{1}{2}$ Centimeter lange Einschnitte gemacht, damit es sich gut anlege und dann wird es, der Länge nach herunter, vom Halswirbelknochen an, zwischen die Schultern gelegt. Wenn es Feuchtigkeit zieht (es zieht durchaus nicht auf), oder Jucken erregt, welches gewöhnlich jeden zweiten oder dritten Tag erfolgt, so wird es abgenommen und die feuchte und juckende Stelle mit einem Tuche abgetrocknet und etwas gerieben, das Pflaster ebenfalls

abgetrocknet, etwas erwärmt und wieder aufgelegt; man kann es aber auch jeden Abend abnehmen und es bleibt in der Regel zehn bis vierzehn Tage brauchbar, wo man es dann durch ein neues ersetzt.

Es ist sehr wohlthätig bei allen Affektionen der Brust, besonders bei solchen, die nach Masern und Scharlachfieber so leicht zurück bleiben, sowie Affektionen des Halses, des Kopfes, auch bei Auschlag und bösen Augen und überhaupt, wo auf gelinde Weise abgeleitet werden soll. Personen, die Anlage zu Schlagfluß haben, pflegen es beständig zu tragen. Mir hat man es, als einem Kinde von wenig Monaten, welches bei einer starken Brustaffektion vom Arzte bereits aufgegeben war, auflegen lassen.

Um die Wäsche nicht zu beschmutzen, trägt man über dem Pflaster ein doppelt genommenes Stück Leinwand oder Flanell, welches am Halse und über dem Leib durch Bänder befestigt wird.

Gegen Flechten. Man koche gute Weizenkleie in Wasser, wo möglich Regenwasser, eine Viertelstunde, seihe es durch und bade, wenn es lauwarm geworden ist, morgens und abends die leidenden Teile eine Viertelstunde lang darin und wenn man sie nicht in das Wasser stellen oder stecken könnte, so muß man zusammengelegte Leinwand damit befeuchten und eine Viertelstunde lang fortwährend lauwarm auflegen.

Dies einfache Mittel hat meinem Vater, nachdem er viele Jahre lang an Flechten gelitten und die berühmtesten Aerzte und Wiesbaden ohne durchschlagenden Erfolg gebraucht hatte, endlich geholfen und so noch vielen andern.

Gegen Brust- und Lungenleiden. Man nehme eine ganz frische, schöne Kalbslunge, schneide sie, ungewaschen, in Stücke und thue sie mit 250 Gr. gestoßenem braunem Kandiszucker und einer Handvoll Rosinen in einen ganz neuen, irdenen, unglasierten Topf, setze den Deckel auf, streiche ihn mit Schwarz-

brotteig ganz zu, stelle den Topf nun in Wasser und lasse die Masse vier bis fünf Stunden lang kochen, worauf man sie durch ein Tuch preßt und einen braunen dicken Syrup erhält, von dem der Leidende, morgens nüchtern und abends vor dem Schlafengehen, einen Eßlöffel voll nimmt; wenn so vier bis fünf Lungen verbraucht sind, ist der Kranke meistens geheilt.

Gegen Husten. Außer den allbekanntem Thee's von Lindenblüte, schwarzen Malven, Wollblumen und Fliederblumen, ist noch sehr zu empfehlen, Salbeithée, Zuckerwasser und eingemaishtes Malz.

Salbeithée. Man bereite einen starken Thee von Salbei, vermische ihn mit Honig und etwas Eßig und nehme täglich sechs bis zwölf Mal warm einen starken Eßlöffel voll.

Zuckerwasser. Man löse drei bis vier Kaffeestückchen Zucker in einem großen Glase heißen Wassers auf und trinke es so heiß wie möglich, am besten abends vor dem Schlafengehen, kann es zwar auch am Tage trinken, muß sich dann aber im Zimmer halten, weil es meistens eine gelinde Ausdünstung und fast immer augenblickliche Erleichterung bewirkt.

Eingemaishtes Malz bekommt man bei den Bierbrauern und trinkt morgens und abends von diesem Malzabjud ein großes Glas voll. Außerordentlich heilsam, aber sehr übel-schmeckend.

Gegen Schnupfen. Man nehme unmittelbar vor dem Schlafengehen ein Fußbad, trinke im Bett ein paar Tassen Lindenblüten-Thee und decke sich warm zu. Auch der Salbei-Thee, wie beim Husten angewendet, ist oft nützlich.

Gegen Keuchhusten. Man schneide schwarzen Rettich in ganz feine Scheiben, lege sie, immer mit gestoßenem Kandiszucker dazwischen, in ein großes, etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter haltendes Bierglas, decke es zu und lasse es vierundzwanzig Stunden lang stehen; drücke

dann etwas darauf, lasse den Saft, der sich gebildet hat, ablaufen und gebe ihn theelöffelvollweise, etwa vier Mal den Tag über.

Gegen Blutspeien. Man reibe von Quitten das Wollige ab, mache das Kernhaus heraus, schneide sie in dünne Stücke und blanschiere sie, jedoch nicht zu weich, gieße das Wasser ab und decke die Quitten zu, damit sie möglichst warm bleiben; presse sie dann durch ein Tuch und nehme zu je $\frac{1}{2}$ Kilo Saft $\frac{1}{2}$ Kilo klein geschlagenen, feinsten Zucker, lasse es einige Mal zusammen aufkochen und schäume es wohl ab, fülle es in erwärmte Flaschen und bewahre es wie andere Säfte.

Beim Gebrauche mischt man ein Viertel davon mit drei Viertel Wasser; es ist ein sehr angenehmes Getränk und stillt das Blutspeien sofort.

Auch Salz ist heilsam; man löst einen Eßlöffel voll davon in einem Wasserglase mit warmem Wasser auf und läßt es lauwarm trinken.

Gegen Halsweh. Man bringe schwarze Johannisbeeren mit etwas Wasser zu Feuer, lasse sie einige Mal aufkochen, bis sie aufgesprungen sind und thue sie dann auf ein Sieb, wo man sie ein wenig pressen kann, damit der Saft besser abfließe; koche nun auf 500 Gr. Saft, 500 Gr. Zucker, nach kurzer Fäden Art (zweiter Grad) und gebe den Saft dazu, koche ihn fünf Minuten lang, während dessen man ihn abschäumt und gieße die Gelee in nicht zu große Gläser, weil sie sich, angebrochen, nicht gut hält.

Bei Halsweh verrührt man einen Eßlöffel dieser Gelee (Kassisegelee) mit $\frac{1}{4}$ Liter kochenden Wassers und trinkt davon den Tag über, $\frac{1}{2}$ Liter etwa für den ganzen Tag, stets warm.

Auch der bei „Husten“ angegebene Salbei-Thee ist bei Halsweh sehr zu empfehlen, um sich damit zu gurgeln, wohl zwanzig Mal den Tag.

Oder man bereibe ein Stück Flanell auf beiden Seiten stark mit einem Stück Kampfer und binde es wäh-

rend der Nacht um den Hals, und wenn man überhaupt zu Halschmerzen neigt, so ist ein gutes Vorbeugungsmittel, beständig ein wollenes Bändchen um den Hals zu tragen; auch Thee von Wollenblumen (*Verbascum thapsus*), als tägliches Frühstück, ist dann heilsam.

Gegen Kolik und Magenbeschwerden. Man nehme zwei Duzend grüne Baumnüsse, die noch keine innere Schale haben und wie sie gegen Ende Juni zu sein pflegen, schneide sie in dünne Scheibchen und gebe sie mit 15 Gr. feinem Zimmt, 8 Gr. Gewürznelken und 4 Gr. Muskatblüte in eine Flasche, gieße dann 1 Liter Kornbrauntwein oder Cognac darüber, stelle es vierzehn Tage lang an die Sonne und schüttle es öfters um. Nach Verlauf der vierzehn Tage wird es durch ein Tuch gepreßt und in Flaschen bewahrt, und man nimmt bei Kolikanfällen oder Magenbeschwerden, ein bis zwei Liqueurgläschen davon, aber auch für Gesunde ist es ein angenehmes Bitter und wenn man es mit Zucker vermischt, ein feiner, kräftiger Liqueur. Man kocht dann für obige Portion $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit etwas Wasser, schäumt es ab, und wenn es etwas abgekühlt ist, gießt man den Nusliquour langsam daran und verrührt ihn gut damit.

Gegen Durchfall. Man nehme 60 Gr. getrocknete Heidelbeeren, $\frac{1}{4}$ Liter guten roten Wein und 100 Gr. Kandiszucker und koche dies zu einem dünnen Brei, den man durch ein Sieb gießt und alle Stunde zwei Eßlöffel voll nehmen läßt. Dies allbewährte Mittel hat noch den Vorzug, daß es nicht stopft, sondern Magen und Eingeweide stärkt und sogar Säuglingen ($\frac{1}{2}$ bis 1 Theelöffel voll) gegeben werden darf.

Sehr wirksam sind auch getrocknete Birnen, welche aber trocken, nicht gekocht, genossen werden.

Gegen Verstopfung. Man übergieße einen Eßlöffel getrocknete und zerschnittene Rinde vom Faulbaum (*Rhamnus frangula*), mit anderthalb Tassen kochendem Wasser und lasse es, zugedeckt, an einer war-

men Stelle des Herdes bis den Abend ziehen, wo es dann nur eine Tasse voll sein wird, die man abgießt und trinkt und so fortfährt, bis es hilft.

Es soll dies das einzige Abführungsmittel sein, welches man, ohne ärztlichen Rat, bei Verstopfung, gebrauchen darf.

Gegen Zahnweh. Man träufle auf etwas Wolle oder Watte, einen bis zwei Tropfen (nicht mehr) Chloroform, stecke dies an der leidenden Seite in das Ohr und es wird, mögen die Zahnschmerzen rheumatischer Natur sein oder von hohlen Zähnen herrühren, fast immer helfen. Von Dr. von Rußbaum in München.

Bei rheumatischem Zahnweh, dem sogen. Fluß an den Zähnen, wonach oft Geschwüre oder gar Fisteln entstehen, erweist es sich als sehr heilsam, wenn man mit lauwarmem Thee von Kamillen- oder Fliederblumen den Mund so lange bährt, bis Linderung eintritt. Hat sich nach außen Geschwulst gebildet (dicker Backen), so bestreiche man doppelt gefaltete Leinwand mit einem Stück Kampfer, bis sie recht damit durchdrungen ist und lege dies auf; es kühlt und lindert und hilft bald.

Bisweilen entsteht ein sehr hartnäckiges Zahnweh, auch aus Verstopfung und da ist nichts besser, als daß man ein paar Flaschen Saidschitzer Bitterwasser trinke, selbst im Winter, wie ich selbst gethan habe, als alle andern Mittel, welche man sonst gegen Verstopfung anzuwenden pflegt, sich als unzulänglich erwiesen hatten.

Als Präservativ gegen Zahnweh und zur Erhaltung der Zähne ist nicht genug zu empfehlen, sich alle Tage mit kaltem Wasser hinter den Ohren zu waschen; mein seliger Vater, der dies immer that, hatte alle seine Zähne bis in's hohe Alter von 83 Jahren erhalten und nie Zahnweh gehabt. — Auch dient es sehr zur Erhaltung der Zähne, wenn man alle Tage den Mund mit Wasser auspült, dem man etwas Quajaktinktur (einen Eßlöffel davon auf $\frac{1}{8}$ Liter Wasser) beigelegt hat.

Gegen Ohrenweh tauche man Baumwolle in Eigelb, lege solches in das leidende Ohr und feuchte die

Baumwolle, sowie sie trocken wird, immer wieder mit dem Eigelb an, bis der Schmerz aufhört.

Auch Mandelöl, vermittelst Baumwolle in das Ohr gesteckt, ist heilsam.

Gegen Nasenbluten lege man einige Schlüssel in den Nacken und auch bei Krampf im Fuß und der Hand, oder dem sogenannten Einschlafen der Glieder, erweisen sich Schlüssel oder sonst Eisen, als rasch helfend, wenn man sie in den Schuh steckt oder fest in der Hand hält.

Gegen den Schluchzer. Man trinke in kurzen Abfällen sieben Schluck Wasser.

Gegen Frostbeulen. Man nehme Leim, wie ihn die Schreiner brauchen und kann sich ohne weiteres den Leintopf eines Schreiners kommen lassen, doch muß der Leim, wenn nötig, so verdünnt werden, daß man Leinwandlappen gut eintauchen kann und sie sich auch ausdrücken lassen. Der Leim wird dann heiß gemacht, Leinwand eingetaucht, ein wenig ausgedrückt und so heiß, als man es nur leiden kann, auf die leidenden Stellen gelegt; so wie der Leim anfängt zu trocknen, taucht man die Lappen wieder ein und legt sie wieder auf und so fünf bis sechsmal, worauf man die Hände oder Füße oder welche Stelle erfroren war (denn das Mittel hat auch bei erfrorenen Nasen und Ohren schon vortreffliche Dienste geleistet), mit warmem Wasser abwascht und meistens auf immer von dieser so großen Plage befreit ist und die Kur nur selten noch einmal erneuert werden mußte. — Unzählige Laden- und Dienstmädchen, bei denen die erfrorenen Hände und Füße ja so häufig sind, haben diesem einfachen Mittel ihre Heilung verdankt, wiewohl bisweilen schon Löcher vorhanden waren.

Gegen aufgesprungene Lippen und Hände, auch gegen Durchliegen der Kranken gebe man im Herbst viele Quittenkerne in eine Flasche und gieße guten Brantwein darüber; lasse es lange stehen, ehe man es gebraucht und bestreiche

mit diesem Branntwein, der wie Del geworden ist, die leidenden Stellen. Es hält sich bis zum letzten Tropfen.

Junge emsige Hausfrauen, die bisweilen selbst kräftig Hand anlegen und doch, wie ja natürlich, ihre hübschen Hände fein zu erhalten wünschen, sollten dieselben täglich mehrmals in Honigwasser waschen, wozu man einen Eßlöffel Honig auf ein Liter Wasser nimmt.

Gegen Stich von giftigen Insekten. Man reibe die verletzte Stelle sofort mit Salmiakgeist ein und wer viel und entfernt von seiner Wohnung im Freien lebt, wird wohl thun, immer etwas Salmiakgeist, in einem Taschenfläschchen, bei sich zu tragen.

Gegen Vergiftung durch Streichhölzchen. Wenn beim Anzünden von Streichhölzchen abgesprungener Phosphor in eine Wunde gekommen ist, oder eine Wunde gemacht hat, so bereite man sofort ein starkes Sodawasser und halte das Glied hinein. Phosphor geht nämlich mit Soda sehr leicht eine chemische Verbindung ein und bildet phosphorsaures Natron, einen ganz unschädlichen Stoff. — Von sehr gelehrtem Herrn erfahren und schon mehrfach erprobt.

Gegen Hühneraugen und Warzen. Man bestreiche sie öfters mit irgend einem Fett und die Warzen trocken ab, wenn man sie öfters mit trockener Seife bereibt.

Splitter oder Dorn ausziehen. Wenn man solche nicht heraus bekommen kann, so bestreiche man die Stelle etwas dicht mit schwarzer Seife, binde ein Läppchen darüber und wiederhole dies etwa dreimal den Tag, wodurch der Splitter oder Dorn sich hebt und herausgezogen werden kann.

Verlehtes Schienbein. Man nehme von einem frischen, ungekochten Hühneri das Häutchen, welches sich an der Schale befindet, lege es mit der, an der Schale befindlich gewesenen Seite, auf die verletzte

Stelle und binde etwas darüber, damit es festklebt, wo es dann hält, bis es ganz heil ist.

Dies, so einfache Mittel, ist vielfach von uns erprobt, besonders aber durch meinen Bruder, der sich auf einer kleinen Reise das Schienbein ganz unbedeutend verletzte, dessen nicht achtete und ein so böses Bein bekam, daß er monatelang fast beständig liegen mußte und zwei Aerzte brauchte. (Das Wunderpflaster, welches nie heilt, so lange noch die geringste Unreinigkeit vorhanden, ging ihm zu langsam). Später verletzte er sich hier viel schwerer, legte gleich das Gihäutchen auf und war in ganz kurzer Zeit ohne alle Beschwerde geheilt.

Hausapotheke.

Eine solche sollte sich in jedem Hause befinden, selbst in Orten, wo Apotheken sind, denn es giebt genug Fälle, besonders bei Verwundungen, wo schleunige Hilfe not thut und jedenfalls werden dadurch viele Gänge erspart. Man hat dazu am besten ein eigenes Schränkchen, mit Schubladen für die Thee's u. dgl. und offenen Brettchen für Fläschchen und Töpfchen.

Die gewöhnlichsten Thee's sind: Kamillen, Lindenblüte, Fliederblüte, Wollenblumen (*Verbascum thapsus*), schwarze Malven, Pfefferminze, alles in sehr reinlichen Düten. Dann trockene Rinde von Faulbaum (*Rhamnus frangula*) als Abführungsmittel, getrocknete Birnen (vortrefflich bei Durchfall, natürlich trocken verpeist), getrocknete Heidelbeeren (zu gleichem Gebrauche, aber gekocht), englisches Pflaster, Feuerchwamm (zum Auflegen nach Blutegelbiß).

Auf den Brettchen finden Platz: Salmiakgeist, Chloroform, Kollodium, Kampfer in Stücken, Senfmehl, Brausepulver, Honig, Eau de Cologne, Weingeist für die Spiritusmaschine — dies alles am zweckmäßigsten, in Fläschchen mit Glasstöpseln und Gläsern mit Kork-

stopfen, wie man sie in allen Größen in den Apotheken erhalten kann, einen Glastrichter, eine Spiritusmaschine, sogenannten *Netta*, in Trichterform mit Deckel, unten herum eine Rinne für den Weingeist, eine Schere und Messer und Brettchen zum Pflasterstreichen.

Ferner ist zu empfehlen: alte Leinwand, Binden, Kompressen, Charpie, alles in sehr reines, weißes Papier gewickelt, in dem Kästchen vorrätig und bereit gestellt.

Suppen und Getränke für Kranke.

Hafermehl-Suppe. Man rühre 1 Theelöffel Hafermehl kalt in eine große Tasse Wasser, füge einige Körnchen Salz hinzu und bringe es zu Feuer; koche es unter beständigem Rühren 5 Minuten, gebe 3 Gr. Fleischextrakt und ein erbsengroßes Stückchen frische Butter daran und lasse, während man stets rührt, noch 5 Minuten kochen. Sehr gut und besonders bei Typhus, Cholera und Diphtheritis zu empfehlen, aber auch als Frühstück- und Abendsuppe für Kinder und Genesende. — Ebenso von Gerstenmehl.

Sago schleim. Man thue zwei Eßlöffel echten Sago in eine kleine Kasserole, und gieße nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser darauf, rühre die Masse über kleinem Feuer, bis sie klar und ein wenig steif, gelee-artig ist und füge, nach Geschmack, etwas Zucker oder Salz hinzu.

Kalbsbrühe. Man nehme $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch vom Bug, aber mit wenig Knochen, bringe es mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und einem Theelöffel Salz zu Feuer und schäume sorgfältig ab, lasse es zwei Stunden langsam kochen, bis die Brühe auf 1 Liter eingekocht ist und feihe sie durch ein Sieb. Nach Belieben und Befund kann man Reis, Perlgerste (Graupen), sehr weich gekocht, oder Gries hinein thun.

Sehr schmackhaft, aber nur für wirkliche Nekonvalaszenten, ist die Brühe folgendermaßen bereitet: Man schneide Kalbfleisch, wie vorgehend, in kleine Würfel, thue es mit einem Stückchen frischer Butter einer halben Zwiebel, eben

so viel Möhre und weißer Rübe, ein wenig Sellerie und einem Theelöffel Salz in eine Kasserole und rühre es über dem Feuer fortwährend um, bis sich, nach 10 Minuten etwa, ein weißlicher, glasurartiger Bodensatz gebildet hat, gieße nun $1\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser daran, lasse es eine Stunde neben dem Feuer kochen, schäume gut ab und seihe es durch und kamm ebenfalls Reis, Gerste oder Gries hinein geben.

Reiswasser (besonders bei Ruhr sehr wirksam). Man röste besten Reis in einer Pfanne goldgelb und zerstoße etwas davon, koche einen gehäuften Theelöffel mit zwei Tassen Wasser ordentlich auf und trinke es dann wie Kaffee, mit Milch und Zucker, zwei bis dreimal täglich.

Brotwasser. Man röste eine Brotschnitte von etwa 125 Gr. an Gewicht schön braun, thue sie in eine Kanne und gieße $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser darüber, decke die Kanne zu, lasse es erkalten und seihe es durch ein feines Sieb; das Brot darf nicht im Wasser bleiben, welches sich längere Zeit in Flaschen aufbewahren läßt und man trinkt es, so wie es ist oder vermischt es mit Zucker und Citronensaft.

Äpfelwasser. Man bringe 2 Liter Wasser zu Feuer, gebe, wenn es kocht, vier gute, ganz reife Äpfel, am besten Borsdorfer (ungeschält und jeder in 8 Stücke zerschnitten), und lasse es so lange gelind kochen, bis die Äpfel weich sind, seihe die Flüssigkeit durch ein Sieb, versüße sie leicht mit Honig oder Zucker und gebe es meistens lauwarm.

Auf andere Art. Man brate 4—6 Äpfel, thue sie mit der Schale in eine Kanne, gieße $1\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser darüber, bedecke die Kanne mit Papier und lasse es erkalten, kann auch 1 Löffel Honig oder Zucker hinzufügen.

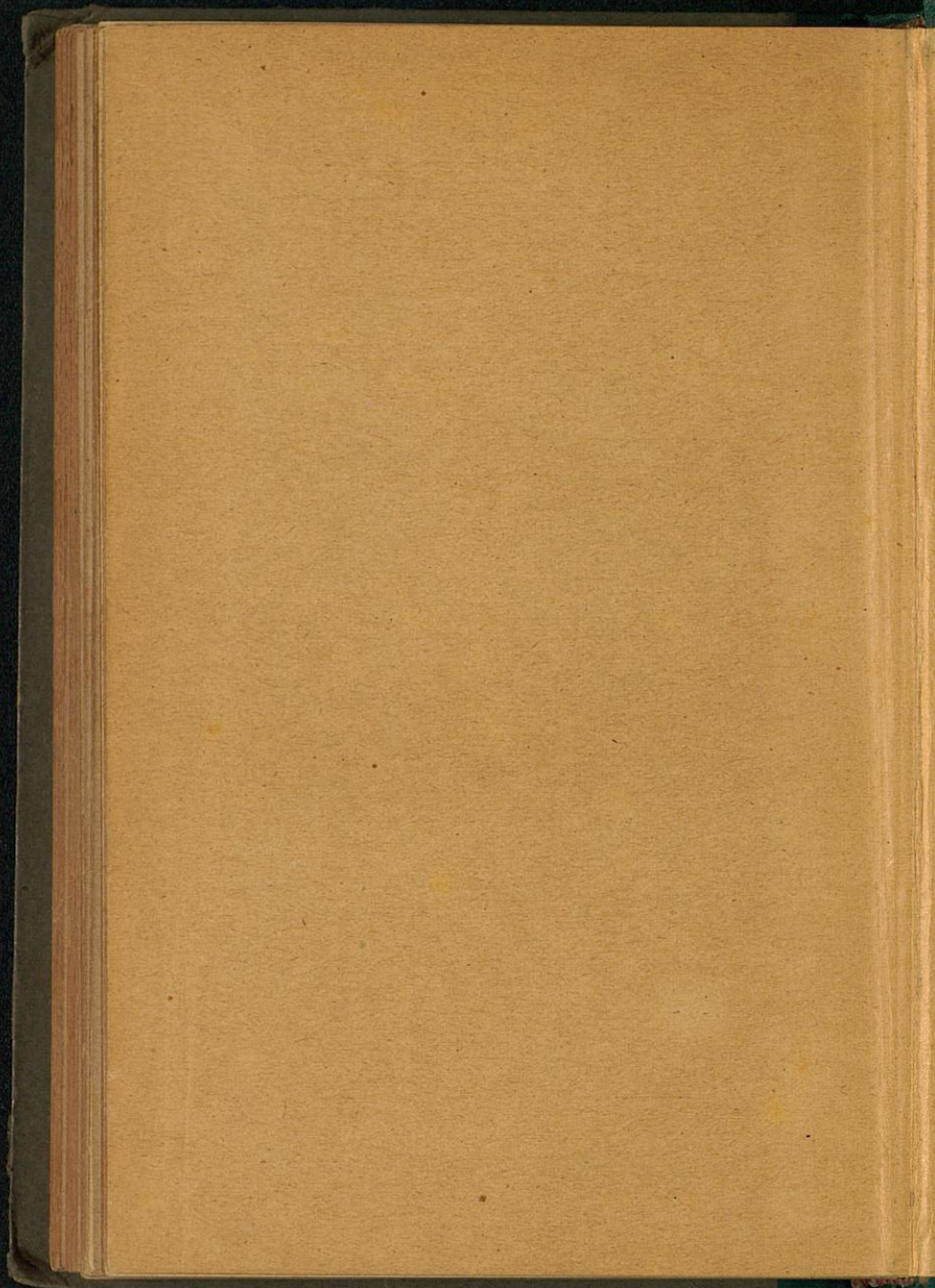
Ein erfrischendes Getränk. Man schneide zwei Apfelsinen und eine Citrone in Scheiben, thue sie nebst 60 Gr. hellem Randszucker in eine Kanne, gieße 1 Liter kochendes Wasser darüber und lasse es, unter gelegentlichem Umrühren, erkalten. — Englisches Rezep.

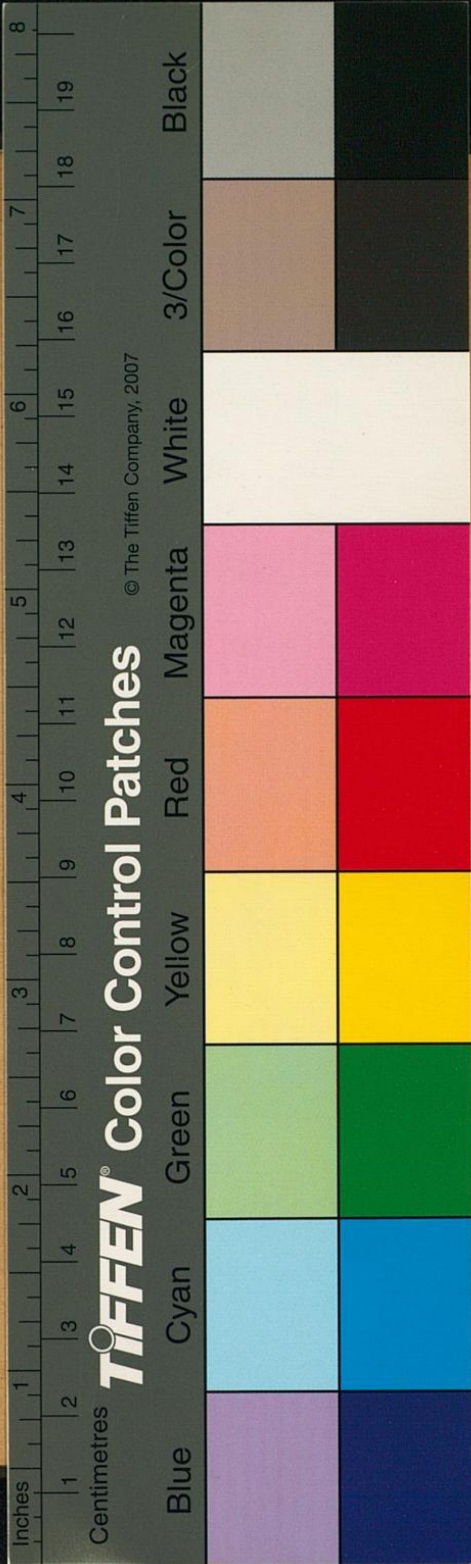
I n h a l t.

	Seite		Seite
Einleitung	3	Gardinen zu waschen und aufzuhängen	76
Haushaltungsgeld	5	Weisse Rouleaux zu waschen	77
Schlechte Küche	7	Weisse wollene Sachen zu waschen	77
Unpünktlichkeit	8	Das Sonnen der Betten	78
Hausordnung	8	Der Nähtisch und die Hand- arbeiten	79
Nichts Verschieben	11	Die Kleidung	84
Nichts aus der Hand legen	13	Die Diensthoten	90
Das Ordnen der Schlaf- zimmer	13	Gute Manieren der Dienst- boten	106
Das Wohnzimmer	16	Das Verbrechen	107
Das Arbeitszimmer des Haußherrn	19	Die Mahlzeiten	108
Das Kinderzimmer	20	Decken und Servieren des Tisches	110
Das Besuchzimmer	21	Unerwartete Gäste	114
Das Saßzimmer	22	Die Reste und ihre Benutzung	115
Die Diensthotenstube	22	Sparsamkeit	117
Reinigen und Ordnen der Zimmer	23	Einnahme und Ausgabe	120
Die Küche	29	Wohlthätigkeit	122
Das Spülen und das Rei- nigen in der Küche	34	Das Verleihen	125
Die Speisekammer	40	Inventar	126
Der Keller	41	Gemeinnütziges	127
Die Vorräte	44	Das Kalbsgellinge	127
Die Einkäufe	44	Schweinsfüße, Ohren und Küffel	127
Was man beim Einkaufe der Lebensmittel zu be- obachten hat	46	Wie Kaffee zum Nahrungs- mittel wird	127
Versälschung der Nahrungs- mittel	58	Der Kaffeesatz	128
Nährwert der Nahrungs- mittel	60	Das Natron in der Küche	129
Die Waschküche	61	Waschen des Kaffee's	129
Die Wäsche	62	Versalzene Speisen	130
Der Wäschefrank	74	Ungebrannte Speisen	130
		Verderbendes Fleisch	130

Seite	Seite		
Verschiedene Nahrungsmittel zu bewahren	131	Das Wunderpflaster	142
Labd 131. Schinken und Rauchfleisch 131. Sülzen 132. Heringe 132. Käse 132. Weizenmehl 132. Backwert 132. Eier 132. Citronen und Apfelsinen 133. Angeschmittene Citronen 133. Spargeln	133	Die Wunderessenz	146
Die Salicylsäure	133	Das Kröpfer'sche Augewasser	147
Vertilgung des Ungeziefers 134	134	Sichtbalsam	148
Ratten und Mäuse 134. Motten 135. Wanzen 135. Flöhe 135. Ameisen 135. Fliegen	136	Das Pechpflaster	148
Flecken auszumachen	137	Gegen Flechten	149
Fettflecken 137. Weiße Flecken auf Tischen 138. Ölflecken	138	Gegen Brust- und Lungengeleiden	149
Flecken in der Wäsche	138	Gegen Husten	150
Rotweinflecken 138. Tintenflecken 138. Rostflecken 138. Stockflecken 139. Brandflecken	139	Gegen Schnupfen	150
Verschiedenes	139	Gegen Keuchhusten	150
Ein praktischer, einfacher Blumentisch	139	Gegen Blutspeien	151
Einen Blumenstrauß lange frisch zu erhalten	140	Gegen Halsweh	151
Blumenkranz	140	Gegen Kolik und Magenbeschwerden	152
Obstbouquet	140	Gegen Durchfall	152
Apfelsinenförbchen	141	Gegen Verstopfung	152
Trauben aus Kirschen	141	Gegen Zahnweh	153
Nöschchen aus Nadieschen	141	Gegen Ohrenweh	153
Verzierte Butter	142	Gegen Nasenbluten	154
Erprobte Hausmittel	142	Gegen den Schluchzer	154
		Gegen Frostbeulen	154
		Gegen aufgesprungene Lippen und Hände und Aufliegen der Kranken	154
		Gegen Stich von giftigen Insekten	155
		Gegen Vergiftung durch Streichhölzchen	155
		Gegen Hühneraugen und Warzen	155
		Splitter oder Dorn ausziehen	155
		Verletztes Schienbein	155
		Hausapotheke	156
		Suppen und Getränke für Kranke	157







TIFFEN® Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2007

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8 Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black

