

Bigner

Herd

Von

L. von Pröpper

his
c 9334
Rara



LIEBIG
COMPANY'S
FLEISCH-EXTRACT

J. Liebig
in blauer Farbe trägt.

NUR AECHT,
wenn jeder Topf
den Namenszug

Liebig - Company's Fleisch-Extract

dient zur sofortigen Herstellung einer vortrefflichen Kraftsuppe, sowie zur Verbesserung und Würze aller Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischspeisen, und bietet, richtig angewandt, neben ausserordentlicher Bequemlichkeit das Mittel zu grosser Ersparniss im Haushalt.

Ist vorrätig in $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{3}$ engl. Pfund-Töpfen Netto, sowie 2 und 5 engl. Pfund-Blehdosen Netto.



COMPAGNIE FRANCAISE DES CHOCOLATS ET DES THÉS L. SCHAAL & C^{IE}.

Kontor und Lager
Strassburg i. Els.
bei der Martinsbrücke.

Fabriken mit Wasserkraft
Strassburg i. Els.
Mühlenplan 17-26.



Garantie-Marke.

Goldene und silberne Medaillen, Ehren-Diplome, Hors Concours.

Chocolade, Cacao-Pulver, Chocolade-Bonbons
in anerkannt vorzüglichen Qualitäten.

Streng nach den Vorschriften des Nahrungsmittel-Gesetzes hergestellt.

Direkter Thee-Import.

Die Compagnie-Francaise empfiehlt den „Cacao-Pelletier“, angefertigt und entölt nach alter französischer Methode. Dieses Cacao-Pulver wird besonders Reconvalescenten, Kindern und Magenleidenden als ein nahrhaftes und leicht verdauliches Mahl empfohlen. Dieses Pulver befindet sich im Handel in braunen Carton-Dosen von 250 Gramm Inhalt zum Preise von M. 1.40 und M. 1.60 die Dose.

Die Compagnie-Francaise empfiehlt ebenfalls den „Entöltten Cacao, L. Schaal & Cie.“, ein leichtlösliches Pulver, auch „Cacao soluble, L. Schaal & Cie.“ genannt, ein Produkt nach holländischer Methode hergestellt, das sich durch sein feines Aroma, grosse Ausgiebigkeit von ähnlichen Produkten vortheilhaft ausnimmt. Dieser Cacao wird in Blechdosen von

125 Gr. = 25 Tassen von 250 Gr. = 50 Tassen u. von 500 Gr. = 100 Tassen

à M. 0.80

à M. 1.50

à M. 2.80

im Handel verkauft.

Zu haben in den meisten besseren Colonial- u. Delicatesswaarenhandlungen.

Prämiirt
Lübeck 1895
Silb. Medaille.

Kasseler Hafer-Kakao

von

Hausen & Co., Kassel

Prämiirt
Königsberg 1895
Bronc. Medaille.

allein ächt nach D. R.-Patent No. 72449 hergestellt. Schutzmarke „**Bienenkorb**“, ist das vorzüglichste Nahrungsmittel der Gegenwart. An Stelle des keinen Nährwerth enthaltenden Kaffees oder Thees sollten Kinder und Erwachsene, Gesunde und Kranke, körperlich oder geistig hart Arbeitende, insbesondere

— Magenleidende, Nervöse und Blutarme —

unseren Kasseler Hafer-Kakao genießen; derselbe wird von über 10,000 deutschen und ausländischen Aerzten mit bestem Erfolg angewandt.

Kasseler Hafer-Kakao ist nur in Cartons à 27 Würfel in Staniol zu **Mk. 1.** — in Apotheken, Drogen und besseren Colonialwaarenhandlungen erhältlich. — Man hüte sich vor Nachahmungen, welche **lose** oder in anderer Packung in den Handel kommen.

Frau Clara Winkler in „Von Haus zu Haus“ schreibt: Kasseler Hafer-Kakao ist in Aroma der besten Chocolate gleich, ausser zu Getränken lässt sich das gesunde Fabrikat auch zu Crèmes, Puddings etc. mit Vortheil verwenden.

Keine Mutter sollte versäumen, ihren Kindern Kasseler Hafer-Kakao namentlich des Morgens zu geben, sie wird ihre Freude daran haben, mit welchem Vergnügen die Kinder denselben trinken und wie gut er ihnen bekommt. Da er aber auch für **Erwachsene** vorzüglich ist, so sollte Kasseler Hafer-Kakao von Hausen & Co., Kassel **in keinem Haushalt fehlen.**



Badische
Weiss- und Rothweine.

Spezialität:

Markgräfler,

zu den besten und gesündesten aller Weine zählend — ärztlich vielfach empfohlen — liefert unter Bürgschaft für rein vergorenen Traubensaft ohne jedwelchen Zusatz, in verschiedenen selbstgezogenen Jahrgängen von M. 50 bis M. 180 pr. 100 Liter

Krafft-Vogt, Gutsbesitzer,
Schallstadt, im badischen Oberland.

Goldene, silberne u. bronzene Medaillen, Preise und Ehrendiplome auf 25 Weinausstellungen für eigenes Wachstum.

—◇ Ausführliche Preisverzeichnisse franko zu Diensten. ◇—

Eigner Herd.

Guter Rath

für

junge Hausfrauen und solche, die es
werden wollen.

Leben und Haushalt im Volke.

Von

L. von Pröpper.

Verfasserin von „Volksküche“ u. a. m.

Eigner Herd,
Ist Goldes werth,
Ist er auch arm,
Hält er doch warm.



Frankfurt a. M.

Jaeger'sche Verlagsbuchhandlung.

Prämirt
Siegberg 1865
aus Metalle.

Schutzmärk
erwart. An
es sollten
der zeitig

ber 1866
agowand
in Stanle
alwaren-
a. weiche

Kasseler
er zu Ge-
ngs etc.

r-Kais
haben,
gut er
ist, so
einem

he
othweine.
at:

äfler,

günstigsten
und - ärztlich
ern - liefert
für rein ver-
sacht ohne jed-
in verschie-
eigenen Jahr-
so bis M. 186

t. Göttinger
deutschen Reich
wenn u. beson-
ne und Elev-
Wissenschaft
des Wachstums

sten. ◊-



19 Rara

his

c 9334

HT 1328517



1020 889 01

Register.

Vorwort.
Mit Gott!
Die häusliche Einrichtung.
Die Wohnung.
Die Nachbarschaft.
Die Hausfrau.
Der Haushalt.
Sparjamkeit.
Die Hausordnung.
Die Mahlzeiten.
Das Spülen.
Das Putzen der Geräth-
schaften.
Das Putzen der Lampen und
Laternen.
Behandlung des Ofens.
Feuer und Licht.
Die Wäsche.
Die Handarbeiten.
Die Kleidung.
Bewahren der Kleidungs-
stücke.
Flecken auszumachen.
Flecken in der Wäsche.
Vertilgung des Ungeziefers.
Krankenpflege.
Erprobte Hausmittel.

Anhang.

Recepte zu einigen
nützlichen Speisen.

1. Suppe und Fleisch.
2. Köhleruppe.
3. Brodsuppe.
4. Reissuppe mit Kartoffeln.
5. Kartoffelsuppe.
6. Zwiebeluppe.
7. Bieruppe.
8. Milchuppe.
9. Falsche Chokoladenuppe.
10. Bayerisch Kraut.
11. Sauerkraut auf Jägerart.
12. Rothfohl mit Aepfeln.
13. Weiße Bohnen auf ameri-
kanische Art.
14. Saure Kartoffeln.
15. Gebratene Kartoffeln.
16. Kartoffelschnitze.
17. Kartoffeln mit Butter-
milch.
18. Kartoffeln mit Aepfeln
(Himmel und Erd').
19. Kartoffelkuchen.
20. Kartoffelkuchen mit
Zwiebeln.

21. Westphälische Reibkuchen.
22. Pfannkuchen.
23. Speck-Pfannkuchen.
24. Weißbrod-Pfannkuchen.
25. Apfel-Pfannkuchen.
26. Zwetschen-Pfannkuchen.
27. Heidelbeer-Pfannkuchen.
28. Reiskuchen.
29. Hefentlöze.
30. Schnitzloß.
31. Compot von Backobst.
32. Rheinischer Kirchweih-
Compot.
33. Heidelbeer-Compot.
34. Kartoffelsalat.
35. Warmer Krautsalat.
36. Warmer Feldsalat.
37. Warmer Gurkensalat.
38. Haringalat.
39. Salatsauce.
40. Specksauce.
41. Syrupauce.
42. Kalte Zwiebelsauce.
43. Rübölsauce.
44. Rüböl auszuglügen.

45. Eingelegte Häringe.
46. Frische, sogenannte grüne
Häringe einzulegen.
47. Gebrat. frische Häringe.
48. Muscheln.
49. Kaninchen auf Jägerart.
50. Salzgurken.
51. Kleine Gfiggurken
(Pfeffergurken).
52. Zwiebelchen.
53. Rothe Rüben.
54. Faustkäschen.
55. Stippels.
56. Fleisch u. Gemüse, schnell
weich zu kochen.
57. Apfelbutter.
58. Zwetschenbutter.
59. Zwetschenkraut.
60. Heidelbeeren einzumach.
61. Brombeeren einzumach.
62. Preiselbeeren einzumach.
63. Himbeersaft.
64. Himbeereßig.
65. Einfache Obstkuchen.

Vorwort.

Es ist, wie schon in meiner Volksküche bemerkt, so traurig, daß im Volke, wo doch zweckmäßiges Haushalten und Kochen, gerade besonders nothwendig wäre, sich dies bei den jungen Frauen selten findet, denn diese jungen Frauen waren sehr häufig in Diensten, wo sie recht Vieles gelernt haben mögen, aber wohl wenig für den späteren, eigenen einfachen, vielleicht armen Haushalt, sondern vielleicht oft durch Wohlleben verwöhnt und zu Puz- und Vergnügungssucht verleitet worden sind, und nun gar die Fabrikarbeiterinnen! — Auch im elterlichen Hause können die jungen Mädchen oft wenig lernen, da sie nach der Schulzeit häufig gleich als Kindermädchen vermietet werden, ebenfalls nichts lernen, jedoch gewöhnlich baldmöglichst Liebschaften anknüpfen u. s. w. u. s. w.

Weil nun meine Volksküche Beifall gefunden hat und das Leben im Volke mir, von unserm Gute aus, wo immer Viele Noth und Hülfe suchen und finden, genau bekannt ist, so habe ich versucht, auch darüber meine Erfahrungen mitzutheilen, und es würde mich beglücken, wenn auch nur einige Familien Nutzen daraus zögen. Das walte Gott!

Die Verfasserin.

Mit Gott!

Mit Gott fang an,
Mit Gott hör' auf,
Das ist der beste Lebenslauf.

Mit Gott! Das ist ein schönes Wort
Und wo du's sagst am rechten Ort.
Mit Gott! Soll unser Wahlspruch sein,
Ruft zum Geschäft der Morgenschein.

Mit Gott! So rufe immerdar,
Ist Leib und Seele in Gefahr.
Mit Gott! Dies Wort stähl' dir den Muth,
Umbräujet dich der Stürme Wuth.

Mit Gott! So sage du noch still,
Neigt du das Haupt zum Schlummerpfühl.
Mit Gott! So sprich in Demuth auch,
Entflieht dein letzter Lebenshauch. J. N. Vogl.

„Mit Gott,“ trete denn auch du, liebe junge Frau, in dein neues Heim und an den eigenen Heerd, und wenn du fest an deinem Gott und an seinen Geboten hältst und besonders an Glauben, Hoffnung und Liebe, „welche ist die größte unter ihnen und alles verträgt, alles glaubet, alles hoffet, alles duldet“, so wird er auch stets mit dir und stets Stütze und Trost für dich sein, denn, wie ein altes Lied sagt:

„Wer sich von dem goldnen Ringe,
„Goldne Tage nur verspricht,
„D, der kennt den Lauf der Dinge
„Und das Herz der Männer nicht.“

Und wenn du, liebe junge Frau, wie wir ja hoffen wollen, gut gewählt und einen braven, fleißigen, spar-

samen, gottesfürchtigen Mann hast, so wird er doch, gerade wie du auch, seine Fehler haben und an dir ist es dann — „Er soll dein Herr sein“ — diesen Fehlern vorzubeugen oder sie nachsichtig, nachgiebig, geduldig und wo möglich freundlich zu ertragen, wodurch und durch ein gutes Wort zur Zeit, der Mann noch am ersten in sich geht. Ganz besonders aber wahre deine Zunge und hüte dich vor allen Vorwürfen und Vorstellungen zur Unzeit, z. B. wenn der Mann ohnehin verdrießlich ist, oder, etwas angeheitert, zu spät nach Hause kommt und dergleichen mehr, sondern falls es wirklich Erhebliches ist, so benutze eine ruhige Stunde, um ihm freundliche Vorstellungen zu machen und bemühe dich andererseits, ihm in getreuer Pflichterfüllung, mit gutem Beispiel voran zu gehen und ihm sein Heim so angenehm zu machen, daß er immer gern darin verweilt, denn nur zu oft wird durch eine unordentliche, ungeschickte, träge, zänkische Hausfrau der Mann in's Wirthshaus getrieben, obgleich allerdings auch Viele des Treibens leider nicht bedürfen.

Dann sei stets aufrichtig und vertrauend gegen deinen Mann, denn wer ist dir jetzt näher und auf wen mußt du, nächst Gott, dich stützen in Freud' und Leid? — Hüte dich also auch vor der kleinsten Verheimlichung, selbst in guter Absicht, um etwa dem Manne Aerger zu ersparen. Ein Aerger schadet nicht so viel und ist im Leben überhaupt nicht zu vermeiden, und wenn du selbst etwas verfehlt hast, vielleicht einen werthen Gegenstand zerbrochen, das Haushaltungsgeld zu früh verbraucht, oder dergleichen, wie es denn im häuslichen Leben vorkommt, so lasse dir lieber den schärfsten Vorwurf gefallen, als daß du dir durch Ausflüchte, zu deutsch „Lügen,“ zu helfen suchst und verdiene das schöne

Lob „Ihres Mannes Herz darf sich auf sie verlassen.“

Audere Menschen aber und namentlich die lieben Nachbarinnen und sogenannte gute Freundinnen, verschone mit deinem Vertrauen und beherzige den alten Spruch „Daheim, geheim“ und besonders klage nie und bei Niemand über deinen Mann, denn nichts erbittert und verbittert mehr und man redet sich meistens erst recht in das Leid hinein, erhält selten Trost und noch seltener guten Rath, erregt oft Schadenfreude und schadet nur der eigenen Ehre, denn Mann und Weib sind ja Eins.

Leid', meid' und vertrag',
Deine Noth Gott nur lag',
Im Unglück nit verzag'.

Die häusliche Einrichtung.

Hoffentlich habt ihr jungen Eheleute bei Zeiten und recht reiflich überlegt, welch' „weiten Hals“ auch der einfachste Haushalt hat und seid nicht leichtsinnig oder wohl gar mit Schulden, in den heiligen Ehestand getreten, wie leider so Manche, wo oft nicht einmal die Traugebühr bezahlt werden konnte und hernach das erste Kind der dritte Bettler ist, und sehr beklagen muß man, daß so viele Mädchen und junge Männer, die doch meistens alle zu heirathen wünschen und auch gewöhnlich nicht früh genug Liebschaften anfangen können, so wenig an jenen „weiten Hals“ denken und statt für den künftigen Haushalt zu sparen, alles, was sie nur irgend aufbringen können, an Fuß und Bergnügungen hängen, und möchten doch besonders

die jungen Dienstmädchen dies früh genug bedenken und was sie von ihrem Lohn nicht wirklich bedürfen, in die Sparkasse bringen.

Ein nettes Mädchen ist auch im einfachsten Anzuge hübsch und gewöhnlich hübscher, als in einem über ihrem Stande, den sie manchmal gar nicht zu tragen weiß. Auf dem Marktplatze zu Düsseldorf sah ich einmal ein Dienstmädchen, welches am Arm einen großen Korb mit Gemüse und in der einen Hand zwei Hühner hatte; in der andern Hand einen Sonnenschirm und auf dem Kopf einen Hut mit zwei Federn! — Mein Begleiter lachte laut auf, ich aber hätte weinen mögen und ersuhr hernach auch noch, daß diese Narrin eine blutarme, tränkliche Mutter habe, derer sie sich schäme und sich nicht um sie kümmern! — Auch bringt übertriebener Putz die jungen Mädchen, besonders wenn sie hübsch sind, leicht in entehrenden Verdacht.

Ich habe die Freude gehabt, daß die Mehrzahl meiner Dienstmädchen meinen guten Rath in dieser Beziehung annahmen, jedoch in verschiedener Weise ausführten. Die Meisten brachten alles Erübrigte sofort in die Sparkasse und das ist ja auch wohl das Beste, weil sicher bewahrt und Zinsen tragend. Andere, welche schon näher zur Heirath standen, schafften aber gern nach und nach schon Einiges für den künftigen Haushalt an, namentlich wenn sich gerade Gelegenheit zu einem vortheilhaften Einkaufe bot, besonders in Leinwand und ähnlichem, welches sie dann in ihren Freistunden verarbeiteten und zur Fertigstellung oft noch etwas dazu geschenkt erhielten.

Und nun wollen wir denn einmal sehen, was, auch bei sehr beschränkten Mitteln, für die häusliche Einrichtung unbedingt nöthig wäre:

Ein großer und ein kleiner Tisch, vier Stühle, eine Commode, ein Spiegel, zwei Bettstellen, ein Küchenschrank, eine Kesselbank, ein Wandbrett, ein Kleiderbrett (Mantelstock), zwei Waschschüsseln und dergleichen, eine Lampe, eine Laterne, ein Waschkorb, ein grober Korb, Haarbesen, Schrubber, Kehrwisch, Staubschaufel, Bürsten, ein Bügeleisen mit zwei Bolzen und Kost, ein Spinnrad und Haspel, ein Ofen mit zwei Löchern, ein Kohlenkasten (Griestrog) mit Zubehör, ein Wasserkessel, zwei eiserne Kessel, eine Kuchenpfanne, zwei irdene Kochtöpfe, vier steinerne Töpfe, ein irdener Seiber (Durchschlag), ein steinerne Wasserkrug, Schüsseln und Teller, Messer, Gabeln und Löffel, Kaffee- und Milchkanne, Tassen, Gläser, ein paar Flaschen für Essig, Del u. s. w., eine Delkanne, eine Kaffeemühle mit Mäßen, zwei Eimer, zwei Bütten (Zuber), zwei Gemüsetonnen oder große steinerne Töpfe, worin das Gemüse sich besonders gut hält, verschiedene kleinere Sachen, als, Salzäßchen, Senftöpfchen, Pfefferbüchse u. s. w.

Bettzeug und Wäsche: Zwei Strohsäcke, zwei Seegrasmatraxen, zwei Federkissen, zwei Oberbetten (Deckbetten) von Flocken, zwei wollene Decken, drei Paar Betttücher (Seintücher), sechs Kissen-Ueberzüge, sechs Handtücher, zwei Tischtücher.

Für Alltags würde ich statt des Tischtuchs eine Wachstuchdecke empfehlen, wie am Niederrhein sehr üblich und wirklich sehr praktisch ist, in der Größe für sechs Personen, drei Mark kostet und mit Band eingefaßt wird. Dann muß man eine glatte Holzrolle haben, genau so groß wie die Decke oder ein klein wenig länger, auf welche die Decke, wenn sie nach dem Gebrauche gehörig gereinigt ist, aufgerollt und hingelegt wird, so behandelt, Jahrelang hält und ein Bedeutendes an

Wäsche und Zeit erspart. Sonn- und Feiertags aber sollte, liebe junge Frau, deinen Tisch immer ein recht weißes Tischtuch schmücken.

So einfach nun die vorstehenden Gegenstände auch sind, so werden sie sich doch kaum unter dreihundert Mark beschaffen lassen, wonach man sich also zu richten hätte und bei etwas reichlicheren Mitteln, wäre auch noch eine oder das andere nicht unnöthig, z. B. eine Ueberdecke (Spreite) über die Betten, eine Wanduhr, ein Handleuchter oder Handlämpchen, Hackbrett und Hackmesser, ein Mörser, ein Reibeisen, eine Mausefalle u. s. w., wie die Hausfrau es sich wünschen möchte.

Uebrigens aber wird man doch gut thun, für den Anfang, selbst wenn das Geld dazu da ist, nicht zu viel anzuschaffen und lieber einen Roth- und Ehrenpfennig in die Sparkasse zu legen, wo man dann ja jederzeit noch einkaufen kann, aber eben so sehr würde ich rathen, alles wirklich Nöthige zu beschaffen, damit man nicht in die leidige Nothwendigkeit des Entleihens gerathe und dann natürlich auch verleihen muß, bei dem ordentliche Hausfrauen gewöhnlich den Kürzeren ziehen, denn es ist unglaublich, was manche Personen im Entleihen leisten und zwar entleihen sie nicht allein Geräthschaften, die sehr häufig gar nicht oder zerbrochen zurück kommen, sondern auch Lebensmittel, welche man auch selten wieder sieht.

Die Wohnung.

Auf dem Lande ist es damit viel besser bestellt, als in der Stadt, denn man kann dort fogar

bisweilen ein kleines Häuschen mit Hof und Garten für sich allein bekommen, aber in der Stadt gilt es recht vorsichtig und umsichtig bei der Wahl einer Wohnung zu verfahren, die vor allem gesund und besonders hell und trocken sein sollte, ferner für das Geschäft des Mannes nicht zu entlegen, wo möglich nicht zu viele Treppen, nicht zu viele Mitbewohner, kurz, es ist da recht Vieles zu berücksichtigen, weil es geradezu eine Lebensfrage ist. Man spare daher lieber an manchem anderen und wird durch eine gesunde, freundliche Wohnung hernach an Doktor und Apotheker sparen und der Mann in solcher Wohnung auch immer gern verweilen, besonders wenn sie stets recht reinlich gehalten und, nach Vermögen, ausgeschmückt ist: Ein paar Bilder neben dem Spiegel, ein paar Blumentöpfe am Fenster, sind ja doch leicht beschafft; ein Crucifix sollte in keiner christlichen Familie fehlen und sehr schön spricht sich der fromme Dichter Seidl darüber aus:

Es hängt zu meines Bettes Häupten,
Ein schlicht und einfach Christusbild,
Des Müttlers Antlitz ist so heilig,
Sein Blick so schmerzvoll und so mild.
Oft wenn ich Nachts, wenn alle schliefen,
Der letzte lei' ins Zimmer schlich,
Dacht' ich, dem milden Blick begegnend,
Mein Heiland sieht herab auf mich.

Wenn in der Krankheit Fiebergeluthen,
Auf meinem Bett ich stöhnend lag,
Und ungeduldig, Stund um Stunde,
Nachzählte jeden Glockenschlag;
Da blickt' ich auf zu jenem Dulder,
Der so viel mehr noch litt als ich,
Und fühlte Trost in dem Gedanken,
Mein Heiland sieht herab auf mich.

Und lag mir krank der Meinen eines,
Und wußt' ich in Gefahr mein Kind,
Und bangte mir um ferne Freunde,
Sah ich zum Bild empvor geschwind.
Ich faßt' es nicht in schöne Worte,
Nach keiner Formel betet' ich,
Und doch schien mir das Bild zu sagen,
Dein Heiland sieht herab auf dich.

Drum soll zu Häupten meines Bettes,
Das Bild mir bleiben für und für,
Zum Trost für mich und Euch Ihr Lieben,
Pocht einst der Tod an meine Thür.
Und wenn ich stumm und starr da liege,
So sprecht zum Segen über mich:
Du liegst im Tod auch nicht verlassen,
Dein Heiland sieht herab auf dich.

Sind die jungen Eheleute Katholiken, so wird die Hausfrau ein Bild der heiligen Jungfrau, diesem schönsten Vorbilde aller weiblichen Tugenden, gewiß nicht entbehren wollen und eben so wenig das Weihwasser-Brünnlein mit dem geweihten Palmzweige an Thürpfosten, „daß der Herr Ausgang und Eingang segne.“

Um nun wieder zum Praktischen zurück zu kehren, so muß man in Miethwohnungen die Wände und Fußböden gewöhnlich nehmen wie sie eben sind, hat man aber etwas dabei zu sagen, so ist dann wohl zu überlegen, ob die Wände, wie jetzt vielfach üblich, tapeziert oder geweißt (gekälkt) sein sollen, welch' ersteres im allgemeinen vorzuziehen sein würde, wären nur die billigeren, aus Holzfasern hergestellten Tapeten nicht gar so schlecht, und wenn, wie doch meistens in der Stube gekocht werden muß, so leiden sie dann doch auch sehr durch Rauch und Dampf und möchte ich daher das Weißer vorziehen, auch schon wegen Ungeziefer und Feuchtigkeit.

Der Fußboden aber sollte immer geölt sein; es ist eine kleine Ausgabe, die sich hernach reichlich bezahlt macht, indem dadurch das lästige, ungesunde und besonders dem Hausherrn so unangenehme Schrubben (Scheuern) unnöthig wird. Man bedarf dazu, für eine Stube von $3\frac{1}{2}$ bis 4 Meter im Quadrat, 1 Kilo Leinöl, welches 120 Pfennig kostet und einen starken Pinsel zu 30 Pfennig, ist die Stube aber schon geölt gewesen, so genügt $\frac{1}{2}$ Kilo. Der Boden muß Tags vorher gut geschrubbt werden und vor dem Anstreichen ganz trocken sein. Dann bringe man das Del zu Feuer und lasse es kochen und etwas abkühlen, jedoch immer warm bleiben, bestreiche nun den Boden damit und wasche ihn, wenn der Anstrich vollkommen aufgetrocknet ist (gewöhnlich schon den andern Tag), mit kaltem Wasser ab. Farbe unter das Del zu nehmen, ist nicht rathsam, denn mit Farböl angestrichene Böden treten sich schnell ab und man kann alsdann nicht nachbessern, wogegen bei einfachem Delanstrich, abgetretene Stellen leicht nachgestrichen werden können. Ein solcher Boden braucht dann immer nur gefehrt und in der Wohnstube täglich, in der Schlafstube wöchentlich ein- bis zweimal feucht aufgenommen zu werden, wozu man mit einem reinen, in klarem Wasser stark ausgerungenen Aufnehmer (Schrubb- oder Scheuertuch) derb aufwischt, so daß der Fußboden nicht naß wird.

Beim kehren, welches selten in gehöriger Weise geschieht, wird der Haarbesen sehr langsam in die Höhe gehoben und zweimal über die nämliche Stelle gestrichen; denn hebt man den Besen schnell auf, so gibt es Staub und kehrt man nur einmal über dieselbe Stelle, so wird sie nicht rein und besonders vergesse man den Staub in den Ecken und unter den feststehenden Möbeln nicht.

Natürlich muß beim Kehren stets ein Fenster geöffnet sein, um den Staub aus- und frische Luft einzulassen und nach dem Kehren müssen, so wie der Staub sich gesetzt hat, jedesmal alle Möbel, die Fensterbänke und Bilderrahmen abgestäubt werden. Unterläßt man diese kleine Mühe, so leiden die Sachen sehr und man hat hernach mit dem Reinigen viel mehr Plage.

Beim *Schrubben* (*Scheuern*) nehme man immer nur einige Dielen auf einmal vor und putze sie mit dem, in Wasser getauchten und um den Schrubber gelegten Schrubbtuch. Besonders schön wird der Boden, wenn man etwas Seife und weißen Sand anwendet, welches bei sehr schmutzigem Boden ohnehin nothwendig ist. Man schrubbt die Dielen zuerst der Länge nach und nimmt sie mit reinem Wasser, aus einem zweiten Eimer auf, wonach man sie nochmals mit warmem Wasser, worin etwas weiße Seife (30 Gramm für ein großes Zimmer) aufgelöst worden ist, erst der Quere und dann der Länge nach, tüchtig schrubbt, etwas weißen Sand überstreut und zuletzt mit einem reinen Schrubbtuch aufnimmt, welches im Eimer so oft ausgewaschen und das Wasser gewechselt wird, bis dasselbe ziemlich klar bleibt. Nach dem Schrubben werden die vorher schon gereinigten, meistens etwas angespritzten Fußleisten nochmals überwischt.

Flecken in den Fußböden, müssen vor dem Schrubben ausgemacht werden und man gießt auf Fettflecken etwas Terpentin-Öel, wodurch das Fett sofort auf die Oberfläche kommt, man es mit einem Messer abschabt und rasch, sonst entsteht ein neuer Fleck, mit Wasser abwäscht, welches man bei alten Flecken wiederholen muß. Flecken in hartem Holze bestreicht man Abends vorher dick mit Delseife und streue Sand da-

rüber, scheuere die Stelle am andern Morgen mit heißem Wasser und wiederhole dies, wenn es beim ersten Mal nicht geholfen hat.

Tintenflecken muß man so schnell wie möglich mit kaltem Wasser übergießen, die Stelle abwaschen und so oft mit neuem frischem Wasser nachwischen, bis der Fleck weg ist.

Kalkflecken müssen mit einem groben Lappen abgerieben werden, und wenn sie danach nicht ganz weichen, so wende man etwas Essig an, kein Wasser, denn sie kommen dann immer wieder hervor.

Reinigen des Oelanstrichs an Thüren, Fenstern u. s. w. Man bediene sich dazu nur warmen Wassers, am besten Regenwasser und eines reinen wollenen Lappens, womit ihn kräftig abwascht, mit einem Schwamm und Wasser klar nachwascht und mit einem sehr reinen, stark ausgerungenen Tuche abtrocknet. Ist der Anstrich sehr schmutzig, wozu man es aber nicht kommen lassen sollte, so nehme man unter das Wasser den zehnten Theil 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 anderem reinen Wasser stark ausgerungen hat, kann aber auch statt Schwamm und Fensterleder den Schmutz mit einigen Stücken angefeuchteten Zeitungspapier wegnehmen und mit trockenem Papier nachreiben. Kalkspritzen entfernt man mit Essig. Bei Sonnenschein dürfen Fenster nicht geputzt werden, weil das Glas dadurch blind und fleckig wird. Um die Fensterscheiben länger rein zu halten, wische man jeden Morgen mit einem weichen Tuche den Schweiß

ab, und um gefrorene Fenster Scheiben rasch aufzuthauen, überstreiche man sie mit ein wenig gesalzenem Wasser.

Nun aber gilt es, nicht nur alles recht blank und rein geputzt zu haben, sondern auch so zu erhalten, womit es aber leider nur zu oft gar übel bestellt ist und die am Samstag hergestellte Sauberkeit manchmal kaum bis zum Sonntag Abend vorhält und besonders ist dies dann in der Küche der Fall. Da legt man das nasse Gemüse, wo möglich auch noch mit etwas Erde daran, auf die frisch abgekehrte Urriecht und stellt die ruhigen Töpfe darauf oder gar auf den Boden, um die Kleider zu beschmutzen oder daß ein Kind sich verbrühe, läßt Kartoffeln- und Eier schalen fallen, gießt Schaum und Fett über den Heerd, verschüttet Spülwasser und Del, putzt die Schuhe nicht ab, kurz, gibt sich alle Mühe, das kaum gethane Werk wieder zu vernichten und sich für den nächsten Samstag recht viel Arbeit zu besorgen, die ganze Woche aber, wie Aschenputtel, im Schmutz zu sitzen.

Dann gibt es auch Männer, die sich nicht entblöden, in die Stube zu spucken, die Pfeife auf den Boden auszuklopfen, die Streichhölzchen darauf zu werfen, wodurch schon so viel Unglück entstanden ist, u. s. w. Hoffentlich hat dein Mann, liebe junge Hausfrau, bessere Manieren und schont gern, was du mit Mühe hergestellt hast.

Die Nachbarschaft.

Niemand lebt ruhig und still,
Wenn der böse Nachbar nicht will.

Daher ist bei der Wahl einer Wohnung auch auf die Nachbarschaft Rücksicht zu nehmen und daß man,

wie schon bemerkt, wenn irgend möglich, nicht zu viele Mitbewohner habe; Nachbarn aber hat man aber doch immer und es fehlen auch meistens die bösen nicht, oder doch solche, die oft übel einwirken, weshalb man vor vielem Verkehr mit den Nachbarn, wozu eine gute fleißige Hausfrau ohnehin keine Zeit hat, nicht genug warnen kann, und so sei sie zwar immer freundlich und bei kleinen Reibereien, wie sie überall vorkommen, nicht zu empfindlich, aber stets zurückhaltend und lehne etwaige Einladungen zu Plauderstündchen — ich weiß Arbeiterfrauen, die jeden Morgen, gleich den Studenten, gemeinsam ihren Frühchoppen nehmen, Kaffee, Brod und Butter, auch wohl Fleisch, Eier und Bier — ganz einfach mit der Bemerkung ab, sie habe dazu keine Zeit, oder noch besser, ihr Mann wünsche so etwas nicht, welches natürlich die armen Männer jener Weiber auch nicht wünschen und Gott weiß und die Nachbarn wissen es auch, wo sie die Mittel dazu hernehmen! — —

Die Hausfrau.

Dem ein tugendstames Weib bescheeret ist, die ist viel edler als die köstlichsten Perlen.

Ihres Mannes Herz darf sich auf sie verlassen und Nahrung wird ihm nicht mangeln.

Sie thut ihm Liebes und kein Leid's sein Lebenslang.

Sie streckt ihre Hand nach dem Rocken und ihre Finger fassen die Spindel.

Sie breitet ihre Hände aus zu den Armen und reicht ihre Hand dem Dürftigen.

Sie schonet, wie es in ihrem Hause zugeht und isst ihr Brod nicht mit Faulheit.

Liebtlich und schön sein ist nichts, ein Weib, das den Herrn fürchtet, soll man loben.

Mögest du, liebe junge Hausfrau, diesem schönen Bilde, welches vor fast dreitausend Jahren der weise König Salomo aufgezeichnet hat, nun immer ähnlicher werden und in der Gottesfurcht immer noch wachsen. „Mit Gott!“ Besuche fleißig den Gottesdienst und versäume nie, auch wenn du noch so eilig, noch so müde bist, das Morgen- und Abendgebet und eben so wenig das Tischgebet.

Mein Tischgebet lautet:

„Aller Augen warten auf dich, o Herr und du gibst ihnen Speise zur rechten Zeit.“

„Was heute unsre Nahrung ist,
„Das segne du, Herr Jesu Christ!
„Erfüll' uns Herr mit deinem Wort,
„Daß wir satt werden, hier und dort.
„O lieber Herr, du wollst uns geben,
„Nach dieser Zeit das ewige Leben,
„Komm, Herr Jesu, sei unser Gast,
„Und segne, was du bescheeret hast.

„Danket dem Herrn, denn er ist freundlich und seine Güte währet ewiglich.“

Esse auch dein Brod, welches dein Mann vielleicht sauer verdient hat, nicht mit Faulheit und Scham wohl zu, wie es in deinem Hause zugeht, denn gleichwie auch der einfachste Haushalt einen „weiten Hals“ hat, so bedarf auch das kleinste Haus, neben der nöthigen Haushaltkenntniß, treue Sorge und Aufsicht, Fleiß, Ordnung und Sparsamkeit, wenn der Hausfrau das schöne Lob werden soll „Ihres Mannes Herz darf sich auf sie verlassen und Nahrung wird ihm nicht mangeln.“

Der Haushalt.

Mit Vielem hält man Haus,
Mit Wenig kommt man aus.

Und oft recht gut, wenn man es nur einzurichten versteht und manchmal besser, als bei solchen, die mit „Vielem“ nicht ordentlich „hauszuhalten“ wissen. Vor allem müssen die jungen Eheleute natürlich ihre Mittel überdenken und was sie für die verschiedenen Theile ihres Haushaltes verwenden können, zunächst für das ganz Unentbehrliche, Hausmiethe, Steuern, Feuer und Licht, wo nichts abgebrochen werden kann und für anderes, wo ein Abbrechen möglich wäre. Doch suche die junge Hausfrau dies Abbrechen nicht zu sehr bei den Mahlzeiten, sondern richte sie immer so gut und kräftig ein, als sie nur irgend kann, denn der Arbeiter ist nicht allein seines „Lohns“, sondern auch seines „Mahls“ werth und unter allen Umständen und bei noch so großer Armuth, muß die Hausfrau doch zu Mittag immer ordentlich kochen (S. Mahlzeiten) und dem ermüdeten Mann nicht, wie leider so oft geschieht, sogenannten Kaffee (Cichorie) vorsetzen, wo er dann zur Stärkung einen Schnaps oder mehrere darauf setzt u. s. w.

Damit die junge Frau aber ihren Haushalt ordentlich und vortheilhaft einrichten könne, wozu auch gehört, daß sie nach Befinden einen kleinen Vorrath einzukaufen vermöge und nicht von der Hand in den Mund leben müsse (S. Sparjamkeit), muß sie genau wissen, wieviel ihr der Mann für den Haushalt geben kann und will (sehr oft zweierlei) und es ihr pünktlich und etwa für den Monat voraus geben, daß sie nicht, wie nur zu häufig, für jede Ausgabe das Geld erbitten

müsse und dann noch wohl gar mit Brummen und Vorwürfen erhalte, welches hernach manche Frau zum Verheimlichen bringt, während vielleicht der Mann noch das Meiste verzehrt hat und auch deshalb ist es so durchaus nöthig, daß die Frau alles pünktlich anschreibe und ihr Büchlein dem Manne vorlege, denn die Männer wissen ja meistens nicht, was die Lebensmittel kosten und halten manchmal ihre tüchtige sparsame Frau für eine Verschwenderin oder schlechte Haushälterin.

Zum Anschreiben richte sich die junge Hausfrau ein liniirtes Schreibbuch ein, versehe 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 und rechne am Ende jeder Seite die Ausgaben zusammen, bezeichne auf der nächsten Seite den Uebertrag und fahre so fort. Auf gleiche Weise wie die Ausgabe wird auch die Einnahme in das Buch geschrieben und am Ende des Monats mit der Ausgabe verglichen. Weiter im Buche schreibt man dann auch alle andern Ausgaben, für Hausgeräthe, Kleidungsstücke und dergleichen pünktlich an.

Vor allen Dingen nehme die junge Hausfrau nicht das Geringste auf Rechnung. Neujahrsrechnungen passen nur für reiche Leute, sind aber in gewöhnlichen Lagen ein wahrer Ruin und führen Sorgen und Rückgang mit sich. Auch wird man bei baarem Bezahlen meistens mit mehr Ueberlegung handeln, nur das Nöthige anschaffen und anderes weglassen, wo hingegen der Gedanke „es braucht nicht gleich bezahlt zu werden und zur Zeit werden sich die Mittel schon finden,“ manchmal zu Ausgaben verleitet, welche eine Masse von Sorgen nach sich ziehen. Ein berühmter Amerikaner,

Franklin, der, wie du ja in der Schule gelernt haben wirst, den Blitzableiter erfunden, aber auch für das Volk geschrieben hat, sagt darüber:

Sorgen folgt auf Vorgen.

Geh' lieber ohne Abendbrod zu Bett, als daß du mit Schulden aufstehst.

Kaufe, was du nicht nöthig hast und du mußt bald das Nöthige verkaufen.

Wer um Ostern eine Schuld bezahlen muß, hat kurze Fasten.

Nebenbei, kann bei baarem Zahlen, hernach kein, oft sehr unangenehmer Irrthum in den Rechnungen entstehen und auch verkaufen jetzt viele der bedeutendsten Geschäfte nur gegen Baar und können, da ihnen dadurch große Kosten und Verluste erspart werden, um so viel billiger verkaufen, und man mithin doppelten Nutzen hat, wenn man sich an solche Häuser wendet.

Am Ende des Jahres mache die junge Hausfrau den Hauptabschluß, indem sie die einzelnen Monatsbeträge untereinander stellt und zusammen zählt.

Sparbarkeit.

Wer den Pfennig nicht ehret,
Ist den Thaler nicht werth.

Nun hört man da manchmal: „Ach, wenn man so wenig hat, so versteht sich das Sparen von selbst“, aber dies verhält sich häufig garnicht so und gerade bei großer Armuth, kann man oft die größte Verschwendung finden, wovon ich nur zwei selbst erlebte Beispiele anführen will. Es ist hier zu Lande üblich, daß bei Todesfällen in angesehenen Familien nach dem

Begräbnisse eine sogenannte „Armen spende“ — Gaben an Bedürftige — ausgetheilt wird und als bei einer solchen, in meiner eigenen Familie, eine Schreinersfrau mit vielen Kindern, eben der Kinder wegen, eine besonders reichliche Gabe erhalten hatte, ließ sie sofort zum Metzger und bestellte einen Kalbsschlegel und schon in der Thüre, wandte sie sich noch um und rief: „Ihr könnt auch noch ein Suppenstück Kindsfleisch mitbringen.“ Eine andere, eine alte verlassene Wittwe, hatte vor Ostern ein Viertel Eier und ein Pfund Speck zusammengebetzelt und als sie nach Hause kam, schnitt sie den Speck in die Pfanne und schlug die 25, sage fünf und zwanzig, Eier darüber! —

Aber auch sonst geben viele Arbeiter an Bier und Brauntwein, Cigarren und Kartenspiel oft verhältnißmäßig viel mehr aus, als wohlhabende Leute und Frau und Kinder müssen darunter leiden, während anderseits die Frauen sich häufig höchst unnöthige Genüsse erlauben, von denen Mann und Kinder auch nichts haben. (S. Nachbarschaft.)

Sparen am rechten Orte und zur rechten Zeit ist überhaupt in allen Verhältnissen nicht leicht und will wohl überlegt sein, wird aber durch das bereits empfohlene pünktliche Aufschreiben aller Ausgaben sehr erleichtert und ich benutze darüber hier einige sehr beherzigenswerthe Worte, welche ich vor längerer Zeit in einem Kalender, dem *Daheimkalender*, gefunden habe.

„Das Ausgabebüchlein ist ein bedeutungsvoller Spiegel, denn es stehen die Ausgaben vor mir, so daß ich ihnen ins Gesicht sehen muß. Es ist nicht mehr so, daß ich sage: „Ich weiß gar nicht, wo das Geld hingekommen ist“ und mir die Hände in Unschuld wasche. Das Büchlein sagt mir ganz

„deutlich, wo es hingekommen und dort sind Posten,
„die mir unzweideutig zwischen den Zeilen zu lesen
„geben: „„Als ordentlicher Hausvater solltest du
„uns nicht in deinem Büchlein dulden.““

„Das Ausgabebüchlein wird aber auch zum
„Zügel, denn es zeigt, wann und wo man zu viel
„verbraucht hat und mahnt zu größerer Sparsamkeit
„und Umsicht, und zeigt es, daß etwas erübrigt
„worden, so ist es ein Sporn, treu zu bleiben und
„immer treuer zu werden als Haushalter.“

Auch in anderer Beziehung, bei Beschaffung der
nöthigen Lebensmittel, ist das Ausgabebüchlein von
großem Nutzen, denn man übersieht da, was man,
namentlich an Wintervorräthen, etwa zu viel oder zu
wenig angeschafft haben möchte und kann sich für das
nächste Jahr danach richten und hier will ich denn
auch gleich bemerken, bezw. wiederholen, welch' große
Ersparniß an Geld und an der kostbaren Zeit man er-
reicht, wenn man sich vom Einen oder Andern, einen
kleinen Vorrath anschafft, z. B. von Kaffee, Reis, Mehl
und dergleichen, welches man dann gewöhnlich um mehrere
Pfennig billiger und meistens auch besser erhält, wobei
ich noch rathen will nur in guten Häusern zu kaufen
und sich an diese zu halten, weil ein ständiger Kunde
natürlich immer besser bedient wird, als wenn man hin
und wieder eine Kleinigkeit holt und wenn man die
Zeit berechnet, welche man braucht, um alle die, auch
im einfachsten Haushalt nötigen Sachen, einzeln ein-
zukaufen, dabei auch wohl ein Pläuderchen zu halten
oder im Laden aufgehalten zu werden, so wird das
auf's Jahr schon manchen kostbaren Arbeitstag aus-
machen. Kann oder will man aber keine Vorräthe
einlegen, so überlege man wenigstens, daß man auf

einem Gange möglichst viele Besorgungen abmachen könne.

Ferner kann durch eine verständige, bedachtame Hausfrau Manches und zwar ohne die mindeste Entbehrung, erspart werden, so z. B. beim Heizen des Ofens oder des Herdes, wenn man das Feuer nicht unnöthig stark brennen läßt und die Asche nicht nachlässig wegwirft, sondern sorgsam durchsiebt und das durchgesiebte wieder benutzt und wo sich etwa ein Kochherd mit Röhre befindet, da lege man jedes Mal die Kartoffelschalen, falls man sie nicht für das Vieh gebrauchen kann, hinein, trockene sie und mache das Feuer damit an. Eine sehr wohlhabende Bürgersfrau in der Stadt sagte mir, daß sie nie etwas Anderes zum Feueranmachen nehme und man bedenke, daß ein Pfennig täglich, im Jahr schon fast vier Mark ausmachen.

Wie viel durch rechtzeitiges Ausbessern und sorgsames Bewahren erspart wird, findet sich in den Abschnitten „Handarbeiten“ und „Bewahren der Kleidungsstücke.“

Ganz besonders aber muß man darauf merken, daß die Zeit, die kostbare, unersetzliche Zeit, gespart werde. „Zeit ist Geld“, sagte der praktische Engländer und wie wird diese unwiederbringliche Zeit doch so oft und so kopilos verschwendet durch langen Morgenschlaf, wohl gar Mittagsschläfen! — unnützes Herumläufen und Geplauder u. s. w.

Viele Zeit erspart man, wenn man sich vornimmt auch keine Minute müßig zu gehen, womit natürlich nicht gesagt werden soll, daß die fleißige Hausfrau nicht auch ausruhen dürfe, sondern nur, daß man oft die Zeit verträdelst, weil man denkt, es sei nicht der Mühe werth, noch eine Arbeit zu beginnen. So ist

z. B. das Mittagessen schon einige Minuten vor der Essenszeit bereit, der Tisch gedeckt und nun denkt die Hausfrau „für die kurze Zeit willst du nicht erst eine Arbeit in die Hand nehmen,“ aber der Mann bleibt aus irgend einer Ursache länger aus, sie wartet und wartet, nimmt jetzt auch keine Arbeit mehr vor und hat vielleicht eine ganze Stunde verloren und ebenso verhält es sich oft bei erwartetem Besuch, der manchmal auch auf sich warten läßt oder gar ganz ausbleibt.

Die Hausordnung.

Es muß diese von der jungen Frau recht sorgfältig überlegt und Nothfälle ausgenommen, streng daran fest gehalten werden.

Unerläßlich ist Früh aufstehen, denn „Morgens hat Gold im Mund,“ und Früh zu Bett gehen, sehr zu empfehlen.

„Frühe zu Bette und frühe heraus,
„Bringt Wohlstand, Gesundheit und Frohsinn ins Haus.“

Nach dem Aufstehen lege man sofort die Betten aus und öffne das Fenster; besorge dann das Frühstück und hierauf das Bettmachen und Reinigen der Zimmer, Kleider, Schuhe, Lampe, welch' Alles vor der Küchenarbeit geschehen sollte.

Nach dem Essen muß gleich und ohne Zeitverlust gespült und in dem Zimmer aufgeföhrt und gelüftet werden, um rasch an die übrigen Arbeiten zu kommen.

Im Allgemeinen wäre für einen einfachen Haushalt, ohne Magd oder sonstige Aushülfe, anzurathen, den Montag zum Waschen zu bestimmen, den Dienstag

zum Bleichen, Mittwoch zum Nähen und Flickern, Donnerstag zum Bügeln, Freitag zum Nähen, Stricken oder Stopfen, Samstag zum Einkausen und Putzen.

Besonders aber befließige sich die junge Hausfrau der größten Pünktlichkeit und ganz besonders in Allem, was ihren Mann betrifft, daß z. B. nicht, wie es nur zu oft vorkommt, die Mahlzeit nicht zur rechten Zeit bereit ist, er sie hastig genießen muß und ihm die Ruhestunde gekürzt oder durch Aerger verdorben wird. Wie angenehm ist es dagegen, wenn der Mann schon beim Eintritt in seine Stube den gedeckten Tisch und hernach ein wohlschmeckendes, wenn auch noch so einfaches Essen findet, das eine nette freundliche Frau ihm vorsetzt.

Auch für die Kleidung des Mannes muß die Frau gute Sorge tragen, denn die Männer sind häufig nachlässig darin. Ein altes Sprichwort sagt: „man beurtheilt die Frau nach dem Weißzeug des Mannes.“

Hand in Hand mit der Pünktlichkeit gehe dann die Ordnung, daß Alles zu gehöriger Zeit rasch und gut geschehe, Alles nach dem Gebrauche gleich wieder an seinen Ort gebracht werde und nicht erst eine Weile, oft zu großem Schaden, herum fahre, welches besonders in kleinen Räumen so unerquicklich ist und hernach häufig zu ungelegener, unpassender Zeit, etwa bei unerwartetem Besuche, eilig weggeschafft werden muß und eben so halte die Hausfrau überall auf strenge Reinlichkeit, lüfte fleißig, dulde keinen der Gesundheit und dem Hausrathe so schädlichen Staub und sorge stets für gute, reine, trockene Wäsche.

Die Mahlzeiten.

Diese müssen sich natürlich nach den vorhandenen Mitteln richten, aber wie schon bemerkt, unter allen Umständen muß die junge Frau jeden Mittag kochen und hat sie nicht die Mittel öfters ein Stück Fleisch oder Speck zu kaufen, so kann sie, in der Stadt wenigstens, mit Wurstbrühe, welche man das Liter für wenige Pfennig beim Metzger erhält, außer kräftiger Suppe, auch eine gute Beilage (Panhas) bereiten oder sie zum Stoden (Schmälzen) der Gemüse benutzen. Desgleichen frische Schweinsknochen, das Pfund zu vier Pfennig, die man, ausgekocht, hernach noch verkaufen kann.

Hülsenfrüchte, Erbsen, Linsen, Bohnen, sind an Nahrungsstoff dem Fleisch völlig gleich und von Reis und Hafermehl leben manche Völker fast allein. Auch die verschiedenen Kohllarten, weißer und rother Kohl (Kappus), Grünkohl, Braunkohl, Savoyer Kohl, Butter- und ewiger Kohl, sowie grüne Bohnen, dicke (große) Bohnen und Spinat sind sehr nahrhaft; Kartoffeln, Rüben, Möhren, Rübstiel, Salat und die meisten frischen Gemüse sollen es viel weniger sein. Mehlspeisen, in Süddeutschland und Oesterreich so beliebt, haben ebenfalls bedeutenden Nahrungswerth und ganz besonders sind kräftige Suppen zu empfehlen, die in einigen Gegenden und zwar bei schwerer Arbeit, die alleinige Mahlzeit ausmachen, so bei den bayerischen Holzhauern, den schwäbischen Winzern (früher wenigstens) und den italienischen Eisenbahn- und Tunnel-Arbeitern, welsch' letztere sich, auf eigens für sie erbauten Heerdstellen, ihre braune Mehlsuppe (Einbrennsuppe) selbst kochen, man sagt, nur aus Mehl, Fett und Wasser.

Einbrennsuppe, aber mit Brod, soll auch das gewöhnliche Frühstück des österreichischen Soldaten sein und sehr zu wünschen wäre, daß auch anderswo, namentlich bei den Arbeitern, eine gute Suppe den sogenannten Kaffee ersetzen möchte.

Gleichermaßen sind Stockfisch, Backfische, Muscheln, Haringe und Bückinge eine gute, wohlfeile und schnell bereitete Speise und eine gehörige Portion Muscheln mit Brod und Butter oder gutem Fett dabei, kann wohl für eine Mahlzeit gelten.

Wer Gelegenheit und Raum hat, der versäume nicht, Kaninchen zu ziehen; etwas Abfall gibt es ja auch im kleinsten Haushalt und ein Kaninchenbraten ist eine geschätzte Sonntagspeise. Vorzüglich aber möchte ich, besonders für schon größeren Haushalt, das noch gar nicht genug beachtete Kalbsgelünge (Kopf, Leber, Herz und Lunge) empfehlen, welches für geringen Preis mehrere sehr gute, kräftige Speisen liefert, aber man muß dann das ganze Gelünge nehmen, nicht etwa die am meisten beliebte Leber allein, welche, wenn man sparen will, zu viel kostet.

Wo es üblich ist, Butter zum Brod zu essen und diese zu theuer ist, da ersetze man sie durch Schweinefett, Gänsefett, Obstkraut, Runkelrüben- oder Möhrenkraut oder Quarkkäse. In meiner Heimath Schwaben, kannte man dies, wenigstens früher nicht, hatte aber auch feineres Brod als das rheinische Schwarzbrod und auch herrschte die Unsitte des Kartoffelschalens dort nicht, wodurch eine Menge Zeit und viel Nahrungsstoff verloren geht, weil bekanntlich, gleich wie bei dem Kernobste, das Kräftigste unmittelbar unter der Schale sitzt und wie appetitlich ist eine Schüssel voll aufgeplätzter Kartoffeln in der Schale (Pellkartoffeln), etwa

mit Haring oder Stippels (Klein geschnittener Speck etwas gebraten, dann die gleiche Menge klein geschnittener Zwiebeln darin schön gelb gedämpft, mit Salz und Pfeffer gewürzt und recht heiß aufgetragen) dabei. Soll und muß aber durchaus geschält werden, so schäle man wenigstens recht dünn ab und suche, wenn man selbst keine Verwendung für die Schalen hat, diese sonst zu verwerthen, indem man sie z. B., so wie sonstigen Abfall, bei Nachbarn, die Vieh halten, gegen Milch, Buttermilch oder Käse umtauscht.

Dann darf in sparlichem Haushalt, gut ausgeglühtes Rüböl, als passender und wirklich wohl-schmeckender Ersatz für Baumöl, Butter oder Fett, nicht fehlen und ist zu allen Sorten von einfachen, in der Pfanne bereiteten Kuchen, Kartoffelkuchen, Reibkuchen, Buchweizenkuchen, Maismehlkuchen, Mehlspannkuchen, zu gebratenen Kartoffeln, Salat und Saucen, sehr gut und mit Schweinesfett vermischt, auch zum Stoven (Schmälzen) der Gemüse.

Wo die Mittel reichlicher sind, da empfiehlt es sich, wenigstens für den Sonntag ein Stück Rindfleisch zu nehmen, nicht zu klein, weil es sonst nicht kräftig ist, von bester Sorte und ohne Knochen, denn wenn dann auch etwas theuer, ist es doch profitlicher und man kocht ein paar Portionen Suppe davon, gibt es warm mit Kartoffeln, die man, der Länge nach in Viertel geschnitten, in der Suppe kochen kann und Salzgurken, Rothrüben oder Salat und hernach kalt aufgeschnitten mit Kartoffeln oder Salat, oder in einer Sauce aufgewärmt mit Pellkartoffeln, Gemüseudeln oder Klößen dabei oder auch in feinen Stückchen geschnitten, mit zu Scheiben geschnittenen Kartoffeln und fein geschnittenem Zwiebel oder Schnittlauch vermischt und mit Essig, Del,

Salz und Pfeffer angemengt. Auch Hammelfleisch in dieser Weise bereitet, ist zweckmäßig.

Noch will ich den jungen Hausfrauen anrathen, bei ihren Mahlzeiten bisweilen etwas mehr zu kochen, als sie zu dieser Mahlzeit bedürfen und es bei einer folgenden zu verwerthen, z. B. von den so sehr empfehlenswerthen Gemüsenudeln, von denen 125 Gramm, die 12 Pfennig kosten, schon eine schöne Portion geben und in gekaltem Wasser abgekocht, zu Sauerbraten, Ragout und dergleichen sehr gut sind und kocht man davon nun eine doppelte Portion, so kann man aus dem Reste einen guten Kuchen backen und mit Compot oder Salat geben. Auch die meisten Gemüse sind aufgewärmt ganz gut, nur muß man sie nicht gleich den andern Tag bringen, denn die Männer lieben bekanntlich die Veränderung, welches bei den Speisen auch sehr gesund ist und welche Ersparniß an Zeit und Feuerung man dadurch erzielt, braucht einer verständigen Frau nicht erst auseinander gesetzt zu werden.

Bei noch kleinem Haushalte ist ein Petroleum-Ofen, wodurch man im Sommer alle andere Feuerung erspart, sehr praktisch und die Auslage, etwa neun Mark für Ofen mit einem Topfe und achtzehn Mark für eins mit zwei Töpfen, dann schnell herein gebracht.

Auf dem Lande geht es nun mit der Küche schon leichter. Man hat gewöhnlich einen Garten mit einigen Obstbäumen und Fruchtsträuchen, von deren Ertrag wohl noch etwas verkauft wird oder ein Stück vom Gemeindeguthum, man hält eine Ziege, ein paar Hühner und Enten, mästet ein Schwein, zieht Kaninchen und auch die so gesunde Buttermilch und Quarkkäse ist leicht und wohlfeil zu haben. Wer Obst hat, versäume ja nicht,

etwas davon zu trocknen, welches ganz gut nach und nach am Kochofen geschehen kann, wenn man es an Fäden reiht und über Papier an das Rohr hängt.

Nun ist es aber nicht genug, wiewohl sehr löblich, daß die junge Frau eine möglichst gute Mahlzeit bereitet hat, sie muß auch, wie schon bemerkt, zur bestimmten Zeit fertig und auf gehörig gedecktem Tische nett angerichtet sein, Sonn- und Festtags auf recht weißem Tischtuch und, wo irgend möglich, ein Krüglein Bier darauf und, wenigstens an Festtagen, sollte auch ein kleiner Nachttisch nicht fehlen: etwas Obst, ein paar selbstbereitete Käschen (Fausstkäschen), Kettig, Radieschen, ein einfacher Obstkuchen, zu Ostern gefärbte Eier, was der Mann eben liebt und die Frau schaffen kann, aber bei gutem Willen kann man recht viel und solche kleine Aufmerksamkeiten fesseln den Mann an sein Heim und an seine Frau und halten ihn oft von andern, weniger einfachen und unschuldigen Genüssen ab. Nun muß die Frau aber deshalb nicht meinen der Mann solle jetzt gar nicht ausgehen und muß nicht sauer sehen, wenn er hin und wieder mit Kameraden ins Wirthshaus und auf die Regelbahn geht, denn Männer wollen sich gern auch einmal untereinander aussprechen und die Weltbegebenheiten berathen, an denen die junge Frau auch so viel Antheil nehmen sollte, daß sie nicht ganz unwissend darin sei, die sie ja manchmal sehr nahe angehen, z. B. bei Kriegsgefahr, wo der Mann vielleicht fort müßte, bei zu befürchtender Theuerung u. s. w.

Das Spülen.

Man muß dazu immer zwei hölzerne Geschirre haben, für noch kleinen Haushalt am besten runde, tiefe

Schalen (Kumpfe) und so wie angerichtet ist, puzt man einen Topf mit einem kurzen Besen und etwas Wasser aus und setzt ihn, mit frischem Wasser gefüllt, auf's Feuer, damit es während des Essens heiß wird. Nach dem Essen reinigt man zuerst die gebrauchten Töpfe mit einem Besen, spült sie mit kaltem klarem Wasser, trocknet sie mit dem klar ausgerungenen Spültuche aus und stellt sie an ihren Platz.

Kuchenpfannen und dergleichen, die nicht gespült werden dürfen, weil sie sonst anhängen, reinigt man mit Papier und wenn dies nicht genügt, mit Salz. Ist in einer Casserole etwas angebrannt, so darf man dasselbe nicht auskratzen, sondern muß einen Eßlöffel Soda und doppelt so viel durchgeseibte Holzasche mit Wasser so lange darin kochen, bis das Angebrannte sich löst.

In einem der Spülgeschirre und in heißem Wasser werden nun zuerst die Löffel, dann Messer und Gabeln gespült, hernach in dem andern Geschirre mit kaltem Wasser nachgespült und gut abgetrocknet; die Reste von Messer und Gabeln dürfen aber nicht ins heiße Wasser kommen, weil sie sonst losgehen und man wäscht sie darin also einzeln und spült sie darauf zusammen genommen in kaltem Wasser ab. Zum Blankputzen der Bestecke tauche man einen Korkstopfen in geseibten Hammer Schlag und überreibe sie damit.

Nun spült man in diesem ersten Wasser auch Teller und Schüsseln rein und in dem zweiten Geschirre ebenfalls in heißem Wasser nach und trocknet sie rasch ab und denke, liebe Hausfrau, jetzt nicht, das sei doch sehr umständlich, sondern versuche es nur einmal und du wirst finden, daß es nicht allein viel besser und reiner wird, als wenn, wie man es leider bei unordentlichen

Hausfrauen finden kann, in einem ungespülten Kochtopf etwas Wasser geschüttet und die ganze Geschichte darin gespült wird, womöglich das schmutzigste zuerst und Löffel und dergleichen zuletzt, sondern auch viel leichter und rascher von Statten geht. Gläser müssen in kaltem Wasser gespült werden.

Seife darf man nie zum Spülen gebrauchen; es ist eine Verschwendung und obendrein ekelhaft, weil Geruch und Geschmack oft nicht ganz vergehen.

Das Putzen der Geräthschaften.

Alle Woche müssen sämtliche Küchengeräthschaften gescheuert werden, die eisernen Töpfe und die Messingcasserolen, von außen mit Sand, von innen mit Holzaschenlauge.

Hölzerne Geräthschaften, Bretter, Teller, Kumpfe (Schalen), Löffel u. s. w. werden mit Sand gescheuert; Soda oder gar Seife machen gelb. Man übergieße die zu reinigenden Sachen 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 Tuche wieder ab. Auch Treppen, Tische, Bänke werden auf diese Art schneeweiß.

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

Kupfer, mit Essig und Salz blank gescheuert, mit Wasser abgospült und trocken gerieben;

Feines Zinn, mit pulverisirter Kreide und Branntwein gescheuert 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 Orte aufrecht hingestellt;

Feine Blechwaaren, mit ein wenig flüssigem Terpentin abgerieben, nachher mit pulverisirter Kreide polirt und mit weicher Leinwand nachgerieben; gewöhnliche Blechwaaren, wie gröberes Zinn gepulzt;

Lackirte Blechwaaren, mit einem Schwamm und lauwarmem Seifenwasser gereinigt.

Kostflecken aus eisernen Töpfen entfernt man durch Einreiben mit Baumöl oder Talg und eben so aus den Heerdplatten.

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

Das Putzen der Lampen und Laternen.

Man muß sich dazu, wie schon bemerkt, ein Kistchen halten mit einer Lampenschere, einigen Lappen und ein paar alten Tüchern, eins zum Abreiben von Glas und Glocke, das andere für die Lampe selbst und putze nun zuerst Glas und Glocke ganz klar; schneide dann den Docht recht gerade und glatt ab und drehe ihn tief genug hinein, damit man ringsherum alles Verkohlte wegnehmen kann, wozu ein kleines Messer am dienlichsten ist, entferne den Schmutz mit einem Lappen, putze die Lampe und fülle sie.

Zweimal im Jahr bedarf eine Lampe des inwendigen Reinigens und man stelle dieselbe, nachdem Del

und Docht daraus entfernt worden, auf den Spülstein und gieße, noch ziemlich heiß, eine Auflösung von einem Stückchen Soda mit kochendem Wasser hinein, leere dies nach einer Weile, nachdem man es mehrmals geschüttelt hat, aus und wiederhole das Verfahren. Ist die Lampe lackirt, so muß man sich in Acht nehmen, daß von der Auflösung nichts auf den Lack komme, weil er dadurch zerstört würde und wäre doch etwas darauf gespritzt, so wasche man die Stelle rasch mit kaltem Wasser ab.

Auch die Laterne wird in bester Ordnung, blank, wohl gefüllt und mit klaren, nicht zerbrochenen Gläsern gehalten, so daß sie jeden Augenblick ohne Gefahr gebraucht werden kann.

Behandlung des Ofens.

Jeden Samstag sollte der Ofen gepuht und blank gebürstet werden. Man nimmt dazu gute Eisenschwärze, welche man an glänzenden, sich fettig anführenden Stückchen, die sich leicht zerdrücken lassen, erkennt, rührt sie mit Regenwasser oder Bier dicklich an, reibt sie mit einem wollenen Lappen über den Ofen und bürstet ihn stark, bis er ganz glänzend ist. Hat der Ofen Rostflecken, so bestreiche man sie mit Petroleum und scheuere sie hernach mit Steinkohlenasche.

In derselben Weise puht man das Ofenrohr, welches auch bisweilen, etwa alle zwei Monate, vom Ruß gereinigt werden muß. Man nehme dazu die untere Kapsel ab, binde einen alten Kehrwisch an einen Stock, stoße damit in dem Rohr einige Mal auf und ab und reinige eben so den Winkel, der in den Kamin führt und den am Ofen befindlichen. Um das zu starke An-

setzen von Ruß zu vermeiden, klopfte man alle acht Tage mit einem dünnen Stock (nicht etwa mit dem Schüreisen) von oben bis unten hin und von allen Seiten mäßig an das Rohr.

Feuer und Licht.

Bewahrt das Feuer und das Licht,
Damit dem Haus kein Schaden geschieht.

Durch Unvorsichtigkeit und Nachlässigkeit sind schon so viele Feuersbrünste entstanden und Zündhölzchen, Gas, Petroleum u. s. w. haben die Feuergefährde so sehr vermehrt, daß man nicht genug zur Vorsicht mahnen kann und daher feuergefährliche Dinge stets an einem sichern und besonders den Kindern nicht zugänglichem Orte bewahren und die Zündhölzchen immer auf eine Untertasse stellen sollte, um die gebrauchten Hölzchen darauf zu legen, welche sonst oft durch unvorsichtige und unerzogene Menschen auf den Boden geworfen werden und, weil noch nicht ausgebrannt, schon manches Menschenleben gekostet haben.

Die Laterne halte man, wie schon bemerkt, immer in gutem Stand und gehe nur mit solcher auf den Speicher, in die Scheune und den Stall.

Tabakrauchen in Scheune und Stall darf durchaus nicht stattfinden.

Vor Schlafengehen sehe man in Küche und Stall nach, ob alles in Ordnung ist.

Man gieße nie Del oder Spiritus in brennende Lampen und noch weniger Petroleum ins Feuer, welches trotz allen dadurch entstandenen Unglücks- und Todesfällen doch noch immer geschieht.

Man stelle nie einen Topf mit kochendem Wasser oder auch nur ein großes Gefäß mit kaltem Wasser auf den Boden, denn es sind auch schon kleine Kinder in solchen Gefäßen ertrunken. Ueberhaupt sollte nichts dieser Art auf den Boden gesetzt werden; das geringste, was entsteht, sind beschmutzte Kleider.

Brennendes Fett kann mit Wasser nicht gelöscht werden, man streue Asche darüber und thue einen Deckel auf die Flamme. Ebenso bei Petroleum und Spiritus; doch kann man letzteren auch mit Wasser löschen.

Sind die Kleider angebrannt, so werfe man sich sofort auf den Fußboden und wälze sich herum.

Die Wäsche.

Wenn man die Wäsche ausgesucht, sortirt und genau aufgeschrieben hat, so mache man alle Flecken gründlich aus, die 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 Waschen, etwa am Freitag, auszubessern oder wenigstens die kleinen Schäden und wo auch dieses aus irgend einem Grunde gar nicht angehen sollte, so besorge man es doch unfehlbar vor dem Bügeln und Mangeln und achte besonders auf die Sachen des Mannes, daß nicht vielleicht ein Knopf oder ein Band fehle, ein Knopfloch ausgeschlitzt sei oder sich sonst etwas Schreckliches der Art begeben hat, denn liebe Hausfrau, die Männer sind darin gar eigen und du weißt ja wohl:

Geduld ist eine Kunst und eine von den schweren,
Die Männer können sie nicht lernen, aber lehren.

Man thut gut die Wäsche schon Samstag Nachmittags in kaltes, womöglich Regenwasser, einzusetzen, wodurch sich der Schmutz schon sehr löst. Am Montag wäscht man sie, nachdem man warmes Wasser zugegossen hat, dann leicht heraus, reibt sie mit etwas Seife an, legt sie, die schmutzige nach unten, in das Waschfaß und überschüttet sie mit lauwarmem Regenwasser, gießt dies, ehe man mit dem Waschen beginnt, ab und heiße Lauge über die Wäsche, läßt sie eine Weile darin liegen und wäscht sie nun mit Seife ganz rein, worauf man sie, etwa zehn Minuten lang, in einem Kessel mit weißer Seife kocht, zum zweiten Mal in heißer Lauge durchwäscht und auf die Bleiche bringt. Kann man nicht bleichen, so wäscht man zuerst in Regenwasser die Seife heraus und die Wäsche nun erst aus.

Eine besonders für Stadthaushalt sehr empfehlenswerthe und von mir erprobte Art ist folgende: Man setze 12 Liter Wasser mit $\frac{1}{2}$ Kilo zu kleinen Stücken geschnittener Seife aufs Feuer und schütte es, wenn es zu kochen beginnt, in das Waschfaß, füge 4 Gramm Terpentin und 8 Gramm Salmiak hinzu und schlage das Ganze vier Minuten lang mit einem kleinen Besen, thue so viel Wäsche hinein, als das Faß aufnehmen kann und lasse eine Stunde lang weichen, wonach man ohne weiteres zu waschen anfängt, aber bedacht ist, etwaige Flecken auszumachen, spüle dann in reinem Wasser gut aus, hänge zum Trocknen auf — nicht bleichen — und wird man sowohl feine wie grobe Wäsche vollkommen rein und weiß finden, sei sie auch noch so schmutzig gewesen.

Eine neuere, sehr beliebte Waschmethode ist die mit Petroleum, welche sich auch besonders dadurch empfiehlt, daß die Wäsche nicht gerieben zu werden braucht und

daher weniger leidet. Man legt sie trocken in den Kessel und übergießt sie Eimerweise mit kaltem Wasser bis sie ganz damit bedeckt ist, fügt auf jeden Eimer $\frac{1}{4}$ Kilo fein geschnittene weiße Seife und zwei Eßlöffel Petroleum, bringt sie langsam zum Kochen circa eine halbe Stunde; die Wäsche ist nun vollständig rein und braucht nur noch kräftig gespült zu werden. Sollte sie sehr schmutzig sein, so nehme man einen Löffel Petroleum mehr und thut dann auch wohl die Flecken nachsehen.

Beim Bleichen muß man gut Acht geben, daß die Wäsche nie trocken wird und sie um die Mitte der Bleichzeit umwendet. Zum Aufwaschen nehme man recht klares Wasser und reinige recht vorsichtig aus.

Zum Bläuen nehme man Ultramarin, in ein Beutelschen gebunden und mache die Wäsche nicht zu blau; weil das Bläuen von Leib- und Bettwäsche nachtheilig für die Gesundheit sein soll, so bläue man diese lieber gar nicht, besonders Kindersachen.

Zum Stärken der Wäsche weiche man die Stärke in einem sehr reinen Geschirr mit etwas kaltem Wasser auf, gieße dann, unter fortwährendem Rühren, das nöthige kochende Wasser hinzu und rühre sie, etwa zehn Minuten lang, über ruhigem Feuer; drücke sie, wenn sie etwas abgekühlt ist, durch ein reines Tuch, verdünne sie nach Bedarf und klopfe die gestärkten Sachen zwischen den Händen, bis sie sich nicht mehr klebrig anfühlen.

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 sehr reines Tuch über den Tisch, legt von den kleinen Stücken eins nach dem andern glatt darauf, größere

ein bis zwei Mal doppelt genommen und sprengt jedes Mal etwas sehr klares Wasser darüber; rollt das Zeug zusammen und legt es so in einen Korb, sprengt aber nicht mehr ein, als folgenden Tages gebügelt werden kann, da in der heißen Jahreszeit, oft schon nach zwei Tagen, Stockflecken entstehen können und kommt irgend ein Hinderniß zwischen die Arbeit, so muß die Wäsche wieder getrocknet werden.

Zum Bügeln belegt man den Tisch mit einer wollenen Decke und einem reinen, weißen Tuche, welches man an den vier Ecken zusammen steckt. Das Bügeln selbst muß durch Zusehen und Uebung erlernt werden, doch lege man das bestimmte Stück immer in gerader Richtung vor sich hin und habe klares Wasser und ein reines Lappchen zur Hand, um eine zu trockene Stelle oder entstandene Falte etwas anzufeuchten. Sollte eine Stelle gelb geworden sein, so strecke man das Stück sofort in kaltes Wasser. Bunte Wäsche bügelt man am besten auf der linken Seite, weiße Wäsche, mit Ausnahmen von Stickereien und Spitzen, stets auf der rechten. Spitzen lege man ganz gerade und glatt hin und bügele sie mit einem nicht sehr heißen Eisen, der Breite nach, wodurch die Bäckchen besser erhalten werden.

Das Mängeln. Gemangelt werden meistens: Tisch- und Bettwäsche, Handtücher, Taschentücher, Frauenhemden, Unterhosen, Strümpfe. Alles wird recht gerade gezogen — große Stücke überall auf einander passen, zusammen gelegt, die kleineren Stücke in zwei, die größeren in vier Theile und von den kleineren, Servietten, Handtüchern, Kissenüberzügen, Frauenhemden, Unterhosen, zwei Stück zusammen, von Taschentüchern

etwa sechs Stück, Tischtücher, Betttücher je einzeln. Die Hemden faltet man der Länge nach doppelt, den Namen nach außen und legt sie dann so übereinander, daß sich an beiden Seiten die Ärmel 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, falls die Mangelwäsche über Nacht ruhen kann 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 ebenso, wenn sie zu trocken ist. Tischwäsche und sonst die feinere Wäsche läßt man zwei Mal hin und her durch die Mangel gehen, gewöhnliche nur einmal hin und her, Küchenwäsche nur einmal.

Ehe man die Wäsche einräumt, ist es rathsam, sie zum Ausdünsten und Nachtrocknen, jedes Stück einzeln, in einen trockenen Raum zu laen, aber leicht zu bedecken, um sie vor Staub und Fliegenschmutz zu schützen.

Beim Aufwickeln der Wäsche leinen achte man darauf, daß man sie zu sich heran wickele, wodurch die so lästige Schleifenbildung vermieden wird.

Bunte Wäsche.

Farbige Kleider, Schürzen, Taschentücher und dergleichen wasche man durch zwei Laugen von warmem Regenwasser und spüle sie in klarem Regenwasser aus; hierauf zum zweiten Mal aus kaltem Brunnenwasser, ziehe sie recht glatt, trockene sie im Schatten und bügele sie feucht auf der linken Seite.

Kleider, Schürzen u. s. w. von Tibet, Orleans, Güster oder ähnlichen Stoffen, wasche man durch drei Längen von guter Waschseife und spüle sie in Regenwasser; schlage sie in ein großes, reines Tuch, bis die meiste Nässe ausgezogen ist und bügele sie ebenfalls auf der linken Seite.

Wollene Sachen zu waschen.

Man wasche solche, als Strümpfe, Socken, Jacken, Unterröcke und dergleichen, nicht kalt oder lauwarm, wie sonst gewöhnlich angerathen wird, sondern recht heiß, denn das Einlaufen kommt nicht vom heißen Wasser, sondern wenn die Sachen im Wasser liegen bleiben. Es ist daher am besten, die Stücke einzeln vorzunehmen, mit reichlich weißer Seife ein Stück nach dem andern aus heißem Wasser, wie es die Hände nur eben ertragen können, zu waschen, fest ausgebrückt bei Seite zu legen und, wenn alle Stücke fertig sind, eben so aus heißem Wasser zu spülen, gleich aufzuhängen und rasch zu trocknen, wo möglich in der Luft, sonst in der Wärme. So bleibt die Wolle weich, weiße Wolle auch weiß und geht sehr wenig ein.

Eine wallirte Bettdecke zu waschen.

Man weiche sie drei Tage lang in kaltem Regenwasser ein, worin sie täglich einmal gespült und das Wasser erneuert wird. Dann bringe man sie auf einen reinen Tisch, reibe sie stark mit reiner Seife ein und wasche sie mit einer weichen, in warme Seifenlauge

getauchte Bürste recht sorgfältig, so daß nicht die geringste Stelle übergangen wird. Spüle sie hierauf gut und lege sie recht glatt und gerade auf reinen Rasen, die rechte Seite nach oben. Ist die Decke beinahe trocken, so wird sie von zwei Personen mit reinen Händen etwas geschlagen, wobei man aber nicht an die Zipfel, sondern mehr nach der Mitte hin, anfassen muß.

Die schmutzige Wäsche verwahre man in einer starken, wohl verschlossenen Kiste und sorge, daß sie nicht etwa feucht hinein komme.

Die Handarbeiten.

Es ist gar nicht zu 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 man zum Ausbessern gleich Hand anlegt, ein solches Stück noch lange vorhält.

Kürzlich nun fand ich in einer Zeitschrift „Frauenberuf“ einen Artikel „Ausbesserungen“, der mir so praktisch erschien und dabei eine so schöne Nutzenwendung auf das Leben enthielt, daß ich um die Erlaubniß bat, ihn benutzen zu dürfen, welche mir auch mit großer Freundlichkeit ertheilt wurde und ich hier folgen lasse.

Ausbesserungen. Eine in meiner unmittelbaren Nähe wohnende Handwerkerfamilie, mit Glücksgütern mäßig, mit Kindern reichlich gesegnet, gab den Bewohnern des Stadtviertels, in dem sie wohnte, oft zu denken. Die ganze Wohnung dieser Familie war ein Muster von Nettigkeit und jeder zum Haushalte

gehörige Gegenstand war immer und zu jeder Zeit in tadellosem Zustande. Die Kinder dieser Familie gingen fortwährend sauber gekleidet und ihr Anzug zeigte nie Schäden. Es gab keine zerrissenen Strümpfe bei den Kleinen, keine abgesprungenen Hemdenknöpfe an der Wäsche des Mannes, keine zusammen geknüpften Rockbänder bei der Frau. Alles, was zum Gebrauche der Familie benutzt wurde, war fortwährend in der Verfassung, in der es von Rechtswegen sein muß. Dabei las die muntere und gewandte Hausfrau noch Mancherlei und wußte über hundert Dinge Bescheid zu geben, die ihren Standesgenossinnen böhmische Dörfer waren. Die andern Hausfrauen des Stadtviertels, auch solche, die weniger Kinder ihr eigen nannten, kamen überhaupt gar nicht zum Lesen und auch im Uebrigen — so klappte das ganze Getriebe nicht, wie bei der Frau des Schreinermeisters. Woher sie nur die Zeit dazu nahm —? Das war die Frage, die bei jedem Kaffeekränzchen und bei jedem Waschsaß erörtert wurde. Aber sie war eben nicht zu lösen.

Ich gestehe, daß auch ich diese Frage oft aufgeworfen habe. Auch ich kam trotz vielen Nachdenkens zu keinem Resultate. Woher nahm die Frau die Zeit, dies Alles wie am Schnürchen zu haben? Einst fragte ich sie geradezu darnach. Da lachte sie fröhlich. „Können Sie sich das nicht denken?“ meinte sie schalkhaft — und sind doch eine so kluge Dame! Sehen Sie, diese Kunst ist das Erbtheil von meiner Mutter und überhaupt das einzige Erbtheil, das ich meinem Manne zugebracht habe, aber es trägt gute Zinsen. Wenn der Abend herein gebrochen und meine kleine Bande zu Bett gebracht ist, mein Mann sein Glas Bier trinkt, dann nehme ich jedes am Tage beschädigte Stück aus meiner

Wirthschaft vor und heile den Schaden. Aber gleich an dem Tage, an dem dieser Schaden verursacht wurde. Verstehen Sie mich nun? Der Schaden ist dann erstens klein und der Schäden sind dann nur wenige. Ein kleiner Riß in Hansens Jacke wird aus diesem Grunde nie ein Loch und weil ich das kleine Loch in Gretels Strumpf sofort entdeckte und zustopfte kann es nie unheilbar werden. Jeden abgesprungenen Knopf nähe ich an, jedes abgerissene Band, das im Laufe des Tages den Dienst versagt, wird am Abend des Tages ein neues ersetzt und so fort. Allen Schäden des Tages forsche ich am Abend nach und mache am gleichen Abend wieder gut, was der Tag schlimm gemacht hat. Es währt vielleicht eine Stunde, oft nicht einmal so lange, dann ist der Schaden wieder geheilt. Ließe ich nun zwei Tage zusammen kommen, dann würde mir die Bewältigung meiner Aufgabe schon sauer werden und nach Verlauf von drei Tagen könnte ich das Ganze nicht mehr übersehen. Durch die Befolgung dieser Regel gewinne ich Zeit, so daß ich Manches genießen kann, zu dem andere Frauen in meinem Stande gar nicht kommen“.

Wie recht hatte die Frau und wie ist sie in ihrer Schlichtheit und Einfachheit ein Vorbild nicht nur für ihr Geschlecht, sondern überhaupt für uns Alle. „Mache Alles, was du am Tage ungerade gemacht hast, am Abend wieder gleich“, heißt die Moral von der kleinen Geschichte. Den Irrthum, dem du am Tage verfallen, berichtige ihn noch am Abend! Ein unbedachtes rauhes Wort, das du am Morgen zu den Deinen gesprochen, mache es durch einen herzlichen Gutenacht-Gruß wieder gut! Eine Beleidigung, mit der du deinem Freunde wehe gethan, suche am Abend

durch eine Bitte um Vergebung zu fähnen! Eine liebe-
lose Handlung, zu der dich der Tag reizte, bereue und
lasse ihr schon am Abend eine That der Liebe folgen!
Wenn der Tag dich wohl gar auf böse verderbliche
Wege geführt, kehre noch am Abend um, damit dich der
Morgen auf rechtem Wege finde. — Katalie Guth.

Kehren wir nun zu unsern Arbeiten zurück und
nehmen zunächst das Stopfen vor.

Zum guten Stopfen der *Leinwand* ist eine lange,
möglichst feine Nadel und ein ungedrehter Faden nöthig
und der Stopfen wird am schönsten, wenn man ihn
auf der linken Seite macht, weil dann auf der rechten
Seite, Anfang und Ende jeder Reihe nicht zu sehen 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
jedesimal nur einen Faden auf die Nadel und lasse den
zweiten darunter, welches bei der nächsten Reihe regel-
mäßig wechselt; der Faden darf nicht zu stark angezogen
werden, damit der Stopfen auch nach dem Waschen
glatt erscheint.

Wollene Stoffe stopft man gewöhnlich mit
Mooswolle; noch besser ist, von etwaigen Resten des
Stoffes Fäden auszuziehen und zum Stopfen zu ge-
brauchen. Für *Seide* ist oft gespaltene Floretseide
recht gut; für *Mull* und dergleichen nehme man Aus-
sajern des Zeugens.

Sind *Stücke* einzusetzen, so darf dazu, wenn *Lei-
wand*, nur gewaschene und bei ältere Sachen, nur ge-
brauchte *Leinwand* genommen und es muß der *Flicken*
bei *Leinwand* und einfarbigen *Stoffen* auf

den Faden eingeseht werden und darf, besonders in den Ecken, auch nicht das geringste Fältchen werfen.

Bei bunten Stoffen geschieht das Einsetzen nach dem Muster, wobei man am besten den Stoff ein-kneist oder heftet und beide Theile mit einem feinen Ueberhandnäthchen zusammen fügt. Seide darf nur ganz lose genäht werden.

Gestrickte Strümpfe und Socken dürfen nur mit dem Strickstich (Strammnadeln sind dazu am besten) gestopft werden und mit diesem überzieht man auch die dünnen Stellen, daß nicht erst Löcher daraus entstehen, halte sich übrigens doch nicht gar zu lange mit Stopfen auf, welches am Ende mehr Material und Zeit kostet, als Nutzen dabei heraus kommt und häßlich und unbequem im Tragen ist. Ein Fuß ist ja schnell angestrickt und der Strumpf dann wieder wie neu, oder man strickt, je nachdem, eine neue Ferse oder Spitze ein.

Eine erfahrene Hausfrau sagte mir kürzlich, daß sie seit vielen Jahren die Füße der Strümpfe und Socken stets in zwei Hälften stricke, weil die obere Hälfte meistens noch ganz gut sei, während Sohle und Ferse zerrissen und demgemäß nehme sie nach Beendigung der Ferse die Seitenmaschen derselben wie gewöhnlich auf, stricke den Keil und dann die Sohle und die untere Spitze hin und her, natürlich eine Tour rechts, die andere links weiter, arbeite die obere Hälfte in ähnlicher Weise, nähe nun beide Hälften aneinander und könne nachher Sohle und Ferse leicht erneuern.

Gewebte Strümpfe, die überdem nie gut und bequem sitzen, sollten bei einer fleißigen Hausfrau gar nicht vorkommen, denn wenn man seine Zeit recht benützt, so sind ein Paar Strümpfe rasch fertig. In meiner Jugend strickte ich immer beim Lesen und auf

dem Lande selbst beim Spazierengehen. Sind aber doch gewebte Strümpfe vorhanden und zerrissen, so stopfe man sie wie Leinwand.

Zum Stricken von baumwollenen Strümpfen nehme man nur die beste Baumwolle, wo dann sechs- bis achtdräthige, ungebleichte am stärksten ist. Für wollene Strümpfe würde ich nur graue Wolle empfehlen, schwarze Wolle ist nicht so haltbar und nicht so warm und rothe doch gar zu häßlich und obendrein, weil mit Gift gefärbt, oft sehr schädlich. Die Wolle muß wegen des Einlaufens vor dem Stricken mit heißem Wasser überbrüht werden. An allen Strümpfen und Socken pflegt man bei Ferse und Fußspitze einen feineren oder gespaltenen Faden mit einzulegen.

Das Spinnen ist hier zu Lande — am Niederrhein — leider fast ganz abgekommen und doch eine eben so angenehme als nützliche Beschäftigung für Jung und Alt und besonders, wo das Alter oder schwache Augen andere Arbeiten nicht gestatten. Man sagt wohl, die Leinwand sei jetzt so billig zu kaufen, daß sich das Spinnen nicht verlohne, aber sie ist auch darnach, wofür ich selbst ein Beispiel anführen kann. Es war mir ein schon längere Zeit gebrauchtes Bettuch von im Hause gesponnener Leinwand weg gekommen und ich ersetzte es durch eins von gekauftem Leinen, welches jetzt schon ganz verschliffen ist und es Noth thäte, ich kaufte noch einmal eins zu meinen, noch ganz guten alten.

In Altpreußen und Schweden spinnen Frauen und Damen nicht nur, sondern sie weben auch und in Frankreich und Italien spinnen die Frauen so gar im Gehen und so sieht man sie, oft mit einem schweren Korb auf dem Kopf, den Rocken im Gürtel und die

Spindel nebenher tragend und die Königin Bertha von Burgund, welche im Jahre 970 starb, spannt sogar 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, es heißt „zur Zeit, da Bertha spann“ und 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 besonderen Segen über das Haus bringe.

Die Kleidung.

Da wollen wir denn mit dem Brautkleide beginnen und der Braut mit herzlichem Glückwunsche anrathen, es gut und hübsch zu wählen, aber einfach und ohne den heutzutage leider gewöhnlichen Firlefanz, wozu meistens viel Stoff verschnitten wird und man später aus dem Kleide nichts mehr machen kann. Hier am Niederrhein nimmt man gern einen guten, schwarzen Wollstoff, mit Mäntelchen oder dergleichen, wie es gerade Mode ist, von demselben Stoff. Der Brautkranz, gewiß das schönste, ist wenig üblich, sondern es wird vielfach ein schönes, ziemlich großes, viereckiges Tuch — Kopfstuch — getragen, zum Dreieck gefaltet und die Zipfel unter dem Kinn geschlungen — sehr wohlkleidend — und dieser hübsche praktische Anzug dient hernach lange zum Staat für die höchsten Feiertage.

Für gewöhnliche Sonntagskleider oder sonst bessere Kleider wäre dann ein leichterer Wollstoff zu empfehlen, z. B. Lüster, der sich sehr gut trägt und sehr hübsch aussieht, in bescheidenen, haltbaren Farben, grau, braun, blau, auch schwarz, halbwoollene Lama's (Meter, 60 Centimeter breit, schon zu 60 Pfennig), Kattun, besonders violet, (Meter, 80 Centimeter breit, 55 Pfennig); keine bunten Sachen, wenn ich rathen darf, an denen man sich bald müde sieht und nur gute Stoffe, die, wenn sie auch im Preise höher kommen, doch viel billiger sind, weil sie um so viel länger halten und man dadurch auch an Zubehör und Macherlohn bedeutend erspart.

Zu täglichen Kleidern eignen sich am besten die bedruckten Zeuge, sogenanntes „Gedruckt“, welches man schon zu 30 bis 40 Pfennig das Meter haben kann und für Herbst und Winter baumwollenen Viber (von 30 Pfennig an), der stark ist und sich gut trägt.

Die Unterröcke sollte man immer in Spittel schneiden; man spart dadurch fast $1\frac{1}{2}$ Meter an Stoff und sind doch warm genug, ja wohl noch wärmer, weil mehr anschließend; auch mache man sie nicht zu lang. Baumwollener Viber ist auch dazu passend, oder wünscht man besseres, baumwollener Flanell (Meter, 74 Centimeter breit, 72 Pfennig). Sehr angenehm und praktisch sind gestricke oder gehäkelte wollene oder baumwollene Unterröcke und auch wattirte Unterröcke zu empfehlen, die man oft aus abgelegten Kleidern noch recht nett herstellen kann.

Ueber den kostspieligen, und wenn nicht die größte Reinlichkeit beobachtet wird, höchst ungesunden Ansinn, daß das weibliche Geschlecht jetzt fast allgemein Unterbeinkleider trägt! — möchte ich am liebsten gar

nichts sagen, weil man gegen die Mode ja doch nur einmal nicht ankommen kann, denn es ist ja doch nur eine Mode, da seit Menschengedenken die Frauen in christlichen Landen nie Beinkleider getragen haben und gesunder waren als jetzt, wo sogar die früher so frischen Bauernmädchen an Bleichsucht leiden! — welche sonst als ein trauriges Vorrecht der höheren, verweichelichten Stände galt. Nächstens werden sie auch wohl falsche Zähne haben, falsche Haare haben sie ja schon.

Für Arbeitshürzen hat man am Niederrhein gewöhnlich blaues Leinen, welches etwas theurer ist als das graue, von dem die Schürze auf 70 bis 80 Pfennig kommt, während eine blaue etwa eine Mark kostet. Billigere Stoffe zu nehmen, ist nicht rathsam, weil sie nicht haltbar genug sind. Alle diese Schürzen mache man mit Spitteln und Lak, außer denen für die größte Arbeit, welche man wie die Schürzen der Handwerker anfertigt, nämlich: man nehme ein länglich viereckiges Stück Zeug von gehöriger Länge und Breite und säume es oben und unten, schlage dann für den Lak, oben an jeder Seite, ein Dreieck des Stoffes, nähe es fest und setze zu Anfang und Ende des Laks Bindebänder an.

Zu Hausshürzen pflegt man Siamaisen oder Kattun zu nehmen; sehr hübsch, auch für Kleider, ist Ghingham (Meter, 100 Centimeter breit, eine Mark). Für Sonntag habe man eine gute schwarze Schürze und überhaupt sind dunkle Schürzen praktisch, weil selbst ein verwaschenes Kleid dadurch gehoben wird.

Hemden. Man kann außer Leinen auch ganz gut baumwollenen Stoff dazu nehmen und aus Erfahrung ist besonders das Elsäßer Haustuch, welches man, 88 Centimeter breit, starkfädig und kräftig, schon zu 50 Pfennig das Meter erhält, zu empfehlen.

und um davon die Hemden möglichst einfach und praktisch anzufertigen, schneide man zuerst von der ganzen Länge des Stoffes einen 18 Centimeter breiten Streifen ab für Spittel, Schulterstück und Ärmel, welche aber ein Nähtchen erhalten. Vorder- und Rückseite bekommen oben eine glatte, fingerbreite Schabe und wird diese mit einem nicht zu schmalen doppelten Schulterblatt, etwa in Handbreite, verbunden. Auf diese Weise reicht man mit 18 Meter Stoff für sechs große Hemden vollständig aus und hat noch den Vortheil, daß auch die vordere Namensseite solcher Hemden ein um das andere Jahr rückwärts getragen werden kann, wodurch sie gleichmäßiger verschleizen.

Das Zeichnen der Wäsche geschieht gewöhnlich mit dem Kreuzstich und bei Tischzeug reißt man auf die bestimmte Stelle recht fadengerade ein Lappchen von ganz losem Futtermull, näht den Namen darauf und zieht dann die Fäden des Lappchens darunter weg.

Ueber Strümpfe haben wir schon bei den Handarbeiten gesprochen und ich bemerke nur noch, daß man immer zwei Paare im Gebrauch haben und alle Tage damit wechseln sollte; sie halten dadurch wohl noch einmal so lange und ist dieses Wechseln auch der Gesundheit sehr nützlich.

Gute lederne Schuhe sind immer die besten und auch da soll man alle Tage wechseln und die Anschaffung von zwei Paaren zum Wechseln wird durch die längere Dauer reichlich vergolten. Neue Schuhe nehme man nie gleich in Gebrauch, sondern trage sie nur ein paar Tage lang, damit sie sich nach dem Fuße setzen und stelle sie dann eine gute Weile bei Seite. Daß man bei Zeiten flicken läßt, sollte sich von selbst verstehen, geschieht aber dennoch sehr häufig nicht.

Wo Holzschuhe üblich sind, da können sie sehr empfohlen werden, denn sie sind wohlfeil und das Tragen derselben ist gesund, weil sie warm halten und der Fuß besser ausdünstet als in anderen Schuhen, aber nur darf man sich dadurch nicht zu der Unsitte verleiten lassen, bisweilen heraus zu schlüpfen und auf den Strümpfen herum zu laufen, zu deren großem Schaden und noch größerem für die Gesundheit. Man kann ja für den Nothfall ein Paar Pantoffel (keine bunten, bitte, die auch einen häßlichen Fuß machen) bereit stehen haben.

In den Städten tragen die Frauen jetzt statt der Kopftücher häufig Hüte und wo dies Sitte ist und die Sache durch Puzsucht, Modesucht und Unverstand nicht übertrieben wird, so läßt sich nicht viel dagegen sagen, aber wenn die junge Frau bei Anschaffung ihres Hutes nur die gerade herrschende Mode berücksichtigen und z. B. jetzt einen thurm hohen Hut kaufen wollte, so wäre dies sehr unverständlich und es könnte ihr ergehen, wie kürzlich in unserer Pfarrkirche einer reichen Bauernmadam, welche mit ihrem Hut-Ungeheuer in einem der Kronleuchter hängen blieb! — während eine andere, die den reich beleuchteten Marienaltar näher besehen wollte, mit ihrem Federbusch zu nahe an ein Licht kam und fast eine Feuersbrunst veranlaßt hätte!

Bewahren der Kleidungsstücke.

Wenn dies nicht sorgfältig geschieht, so leiden sie durch diese Vernachlässigung oft mehr, als durch den Gebrauch und man sei also recht sorgsam damit, indem man sie nach dem Gebrauche sobald wie möglich reinigt

und an ihre Stelle bringt, nie einen guten Anzug anbehält, um irgend eine Hausarbeit zu thun und sich hütet, sie mit nicht ganz reinen Händen anzufassen. Große Feinde sind auch Staub, Feuchtigkeit, Motten und bisweilen auch Mäuse.

Um Kleider aus leichten Stoffen zu reinigen, schüttele man den Staub aus und schaffe etwaige Schmutz-
flecken weg.

Aus wollenen Kleidern wird auf einem rein abgeputzten Tisch Staub und Schmutz am Stoff mit einer Kleiderbürste entfernt und nachdem die eine Hälfte des Kleides gebürstet worden, der Tisch nochmals abgeputzt, damit der durchgedrungene Staub sich der gereinigten Seite nicht mittheile.

Alle Kleider, deren Stoff sich nicht wenden läßt, werden, die linke Seite nach außen, aufgehängt.

Den Hut bringe man nach dem Ablegen gleich auf den Ständer und in die Hutschachtel oder bedecke ihn mit einem leichten Tuch. Ist er staubig, so reinige man ihn mit einer weichen Bürste.

Regenschirme und Sonnenschirme müssen immer in nicht zu enge Ueberzüge gesteckt werden. Nasse Regenschirme spanne man nicht auf, sondern stelle sie, nur eben zusammen genommen, in eine Ecke, bis sie trocken sind; sie halten dann viel länger, ohne zu reißen.

Flecken auszumachen.

Fettflecken aller Art, von Del, Delfarben, Talg, Wachs, Stearin, Theer, Wagenschmiere, Siegellack u. s. w. entfernt man am besten durch Brönnner's Fleckwasser, benezt damit ein zusammengerolltes wollenes

Läppchen, reibt den besleckten, 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 Oelfarbe oder dergleichen bringt man zuerst etwas gewöhnliches Del auf die Stelle, um die Farbe aufzulösen, indem man den Stoff in den Händen reibt und hierauf dann das Fleckwasser.

Auch mit Kartoffelmehl lassen sich Fettflecken ausmachen; sind sie in Seide, so tauche man Watte in das Mehl und reibe damit den Flecken aus; bei Wolle streut man es auf den Flecken und läßt es etwas liegen, ehe man es ausreibt.

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

Flecken in der Wäsche.

Rothweinflecken. Wo es sich paßt, da schiebe man auf frischer That einen Teller unter den Flecken und gieße kaltes Wasser darauf; wasche ihn hernach 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. Sind Wein- und Obstflecken aber nicht gleich ausgemacht worden, so reibe man sie vor dem Einlegen zur Wäsche mit Butter ein und überstreiche sie dann mit grüner Seife.

Tintenflecken. Wie Obstflecken.

Kostflecken. Man breite die besleckten Stellen auf einem Teller, am besten von Zinn, aus, befeuchte sie und bestreue sie mit pulverisirtem Sauerkleealz; habe dann in einer Schüssel sehr heißes Wasser, in welches man die Griffe einiger größerer Schüssel steckt und mit diesen heißen Griffen die Flecken so lange reibt, bis sie verschwunden sind, muß aber natürlich bei feinen Sachen recht vorsichtig mit dem Reiben sein.

Stoekflecken. Man vermische einen Eßlöffel voll gestoßenes Salz mit einem Theelöffel voll Salmiak und gieße das nöthige Wasser daran, um es aufzulösen; bestreiche die Flecken damit, setze sie einige Stunden der Luft aus und wasche sie dann in frischem Wasser.

Vertilgung des Ungeziefers.

Gegen Mäuse ist eine Falle immer das Beste, doch nehme man ja nur solche, welche die Thiere gleich tödten und nicht oft lange Zeit in der Todesangst lassen.

Gegen Ratten nehme man Meerzwiebel aus der Apotheke, dämpfe etwas Mehl in Fett oder Speck und vermische es in einem Schüsselchen mit der fein geschnittenen (giftigen) Zwiebel.

Motten. Unter den verschiedensten Mitteln habe ich nach dem Rathe eines sehr geschickten Sattlermeisters frische Wallnußblätter, zwischen die Sachen aufgehängt oder gelegt (dann zwischen Papier), am besten gefunden. Terpentin oder Petroleum, welches auch häufig benutzt wird, soll, wie der Sattler sagte, wenn der Geruch verfliegen sei, die Motten erst recht anziehen.

Flöhe vertreibt man am leichtesten durch persisches Insektenpulver.

Wanzen sind schwer zu vertilgen, am ehesten noch in den Bettstellen, wenn man diese bisweilen auseinander nimmt und die Fugen mehrmals mit kochendem Wasser auswascht; haben sie sich aber in den Wänden eingenistet, so bleibt nichts übrig, als diese neu weißen oder tapezieren zu lassen, nachdem die Wände mit einer Lösung russischen Terpentins und einer Chlorlösung bestrichen worden.

Fliegen werden durch Zugluft, die sie nicht vertragen können, vertrieben und man öffne daher morgens, womöglich bei Sonnenschein, Thür und Fenster.

Krankenpflege.

Eine unachtige Hausfrau kann Krankheiten in ihrem Hause oft vorbeugen, zunächst durch Reinlichkeit, geregelte Lebensweise und gesunde Kost; ferner durch Aufmerksamkeit bei manchmal gering scheinendem Anlaß, einer Erkältung und dergleichen, denn besonders die Männer sind, im Gefühl der Kraft, häufig sehr unbekümmert um ihre Gesundheit und es muß dann die Frau einschreiten, zumal wenn der Mann etwa im Wasser stehend gearbeitet hat, wo oftmals tödtliche Erkältungen entstehen, denen aber fast immer vorgebeugt werden kann, wenn die Füße gut abgetrocknet, mit Branntwein kräftig eingerieben und nun gewärmte wollene Socken angezogen werden. Auch ein paar Tassen Flieder- oder Lindenblüthen-Thee oder ein Glas Grog (großes Glas mit einem Drittel gutem Branntwein und zwei Drittel kochendem Wasser gefüllt) ist zu empfehlen.

Ebenso läßt sich, wenn bei Erhitzung leichtes Fieber entsteht, einer Krankheit durch kühlende Getränke begegnen: Wasser mit Citronensaft, Himbeersaft, Himbeereisig; auch eingemachte Preiselbeeren haben sich schon als sehr nützlich erwiesen und es sollte, da ja Zucker und Obst so wohlfeil sind, die Hausfrau nicht veräumen, immer etwas von solchem Eingemachten vorräthig zu haben.

Wäre aber eine Krankheit ausgebrochen und der Arzt nöthig geworden, so ist es vor Allem Pflicht, auch gegen den Arzt, welchem so oft ein schlimmer Ausgang zugeschrieben wird, an dem er nicht die Schuld trägt, daß seine Anordnungen pünktlich befolgt werden, namentlich in Bezug auf Essen und Trinken, denn so viele Menschen meinen, wenn ein Kranker nur kräftig esse und trinke, selbst ohne Appetit, so gebe ihm das Kräfte, während es meistens nur die Krankheit kräftigt.

Die größte Reinlichkeit im Krankenzimmer sollte sich von selbst verstehen, wird aber leider nur zu oft vernachlässigt, wie auch das Lüften. Kann dies im Krankenzimmer selbst nicht geschehen, so öffne man im Nebenzimmer das Fenster und im Krankenzimmer die Zwischenthür.

Ruhe ist den Kranken ganz besonders wohlthätig und man muß daher für möglichste Stille sorgen und alles vermeiden, was ihn aufregen, ärgern oder verstimmen könnte und namentlich Besuche abhalten, die oft durch unvorsichtige Aeußerungen sehr übel einwirken und jedenfalls meistens ermüden.

Fast immer haben Kranke es gern, wenn ihnen Trost und Ermuthigung zugesprochen wird und man muß deshalb, sollte man auch ihretwillen noch so sehr in Sorge sein, die Kraft haben, dies zu verbergen und muß auch ihren oft vorkommenden Launen gegenüber

stets recht geduldig und freundlich, in Allem aber, was die Pflege betrifft, fest sein und schädlichen Forderungen des Kranken nicht nachgeben und zwar besonders, wenn er sich in der Genesung befindet, denn durch zu frühzeitiges Verlassen des Bettes oder Zimmers, Diätfehler und dergleichen werden oft Rückfälle veranlaßt, die gefährlicher sind als die Krankheit selbst war und viele Kranke wollen wirklich gerade wie die Kinder behandelt sein.

Namentlich ist es bei Masern und Scharlachfieber, diesen so tödtlichen Krankheiten, nicht genug zu empfehlen, daß man die Genesenden nicht zu früh ausgehen lasse, denn der Tod und in günstigerem Falle schwache Brust und schwache Augen sind häufig die Folgen, wenn man diese Vorsichtsmaßregel nicht befolgt. Auch ist gerade in der Zeit, wo die Kranken sich wieder so wohl fühlen, daß sie mit aller Gewalt heraus wollen, die Gefahr der Ansteckung am größten.

Um sich vor dieser bei der Krankenpflege möglichst zu bewahren, genieße man etwas, ehe man zu den Kranken geht, nie aber im Krankenzimmer selbst, wechsle häufig die Wäsche, gehe öfters an die Luft und spüle auch öfters den Mund mit frischem Wasser, dem etwas guter Branntwein beigelegt ist, besonders aber suche man guten Muth zu behalten und bedenke, daß Jedem sein Ziel ja schon gesteckt ist und man den Tod ebenso gut auf dem Tanzboden finden kann, als am Krankenbette und so denn auch hier „Mit Gott“!

Erprobte Hausmittel.

Gegen Husten. Außer den allbekanntten Thee's von Lindenblüthe, schwarzen Malven, Wallblumen und

Fliederblumen sind noch sehr zu empfehlen Salbei-Thee, Zuckerwasser und eingemaishtes Malz.

Salbei-Thee. Man bereite einen starken Thee von Salbei, vermische ihn mit Honig und etwas Essig und nehme täglich sechs bis zwölf Mal einen starken Eßlöffel davon.

Zuckerwasser. Man löse drei bis vier Kaffeestückchen Zucker in einem großen Glase heißen Wassers auf und trinke es so heiß wie möglich, am besten vor Schlafengehen oder halte sich wenigstens im Zimmer, denn es bewirkt meistens eine gelinde Ausdünstung und auch fast immer augenblickliche Erleichterung.

Eingemaishtes Malz bekommt man bei den Bierbrauern und trinkt Morgens und Abends von diesem Malzabsud ein großes Glas voll. Außerst heilsam, aber sehr übel schmeckend.

Gegen Keuchhusten. Man schneide schwarzen Rettig in ganz feine Scheiben, lege sie, immer mit gestoßenem Kandiszucker dazwischen, in ein großes, etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter haltendes Glas, decke es zu und lasse es 24 Stunden lang stehen, drücke dann mit einem Löffel etwas drauf, lasse den Saft, der sich gebildet hat, ablaufen und gebe ihn theelöffelweise etwa ein Mal den Tag über.

Gegen Schnupfen. Man nehme unmittelbar vor dem Schlafengehen ein Fußbad, trinke im Bett ein paar Tassen Lindenblüth-Thee und decke sich warm zu.

Gegen Halsweh. Man gurgelse sich mit dem bei „Husten“ angegebenen Salbei-Thee recht oft, wohl zwanzig Mal den Tag über.

Oder man bereibe ein Stück Flanell auf beiden Seiten stark mit einem Stück Kampfer und binde es während der Nacht um den Hals.

Gegen Zahnweh. Man träufle auf etwas Wolle oder Watte einen bis zwei Tropfen Chloroform (nicht mehr), stecke dies an der leidenden Seite in das Ohr und es wird, mögen die Schmerzen herühren woher sie wollen, fast immer helfen. — Von Dr. von Nußbaum in München.

Um Zahnweh zu verhüten und die Zähne zu erhalten, ist nicht genug zu empfehlen sich alle Tage mit kaltem Wasser hinter den Ohren zu waschen. Mein seliger Vater, der dies immer that, hat nie Zahnweh gehabt und alle seine Zähne bis in das hohe Alter von 83 Jahren erhalten.

Gegen Ohrenweh tauche man Watte in Eigelb, lege solches in das leidende Ohr und feuchte die Watte, so wie sie trocken wird, immer wieder mit dem Eigelb an, bis der Schmerz aufhört. Auch Mandel-Öel, so angewendet, ist heilsam.

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

Gegen Frostbeulen. Man nehme Leim, wie ihn die Schreiner brauchen und kann sich ohne weiteres den Leimtopf eines Schreiners kommen lassen, doch muß der Leim, wenn nöthig, mit Wasser so verdünnt werden, daß man Leinwandlappen gut eintauchen und ausdrücken kann. Der Leim wird dann heiß gemacht, Leinwand eingetaucht, ein wenig ausgedrückt und so heiß, als man es nur ertragen 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 sechs Mal, worauf man die Hände oder Füße, oder welche Stelle erfroren war (denn das Mittel hat auch schon bei erfrorenen Nasen und Ohren vortreffliche Dienste geleistet), mit warmem Wasser ab-

wäscht und meistens auf immer von dieser so großen Plage befreit ist und die Kur nur selten noch einmal erneuern muß. Unzählige Laden- und Dienstmädchen, bei denen erfrorene Hände und Füße ja so häufig sind, haben diesem einfachen Mittel Heilung verdankt, wiewohl bisweilen schon Löcher vorhanden waren.

Gegen aufgesprungene Lippen und Hände, auch gegen Durchliegen der Kranken gebe man im Herbst reichlich Quittenkerne in eine Flasche und gieße guten Branntwein darüber, lasse es längere Zeit stehen, wo es dann wie Del geworden sein wird und bestreiche die leidenden Stellen damit.

Rauhe Hände wäsche man täglich mehrmals in Honigwasser, wozu man einen Eßlöffel Honig auf einen Liter Wasser nimmt.

Gegen Stich von giftigen Insekten. Man reibe die verlete Stelle sofort mit Salmiakgeist ein und wer sich viel und entfernt von seiner Wohnung im Freien aufhalten muß, wird wohl thun, immer etwas Salmiakgeist bei sich zu führen.

Gegen Vergiftung durch Streichhölzchen. Wenn beim Anzünden von Streichhölzchen etwas abgesprungen und in eine Wunde gekommen ist oder eine Wunde gemacht hat, so bereite man sofort ein starkes Sodawasser und halte das Glied hinein.

Gegen Hühneraugen und Warzen. Die Hühneraugen bestreiche man öfters mit irgend einem Fett und die Warzen bereibe man ebenfalls öfters mit trockener Seife oder lege ein Pflasterchen davon auf, wonach sie abtrocknen und abfallen.

Verletztes Schienbein. Man nehme von einem frischen, ungekochten Hühner-Ei 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 fest klebt, wo es dann hält, bis die Wunde ganz heil ist.

Gegen Durchfall. Man nehme 60 Gramm getrocknete Heidelbeeren, $\frac{1}{4}$ Liter Rothwein und 100 Gramm Candiszucker und koche dies zu einem dünnen Brei, den man durch ein Sieb gibt und alle Stunde zwei Eßlöffel davon nehmen läßt. Dies altbewährte Mittel hat noch den Vorzug, daß es nicht stopft, sondern Magen und Eingeweide stärkt.

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 ($\frac{3}{16}$ Liter) kochendem Wasser und lasse es zugedeckt an einer warmen Stelle des Herdes den Tag über ziehen, wo es dann Abends nur noch 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 Rath bei Verstopfung brauchen darf.



Anhang.

Recepte zu einigen nützlichen Speisen.

1. **Suppe und Fleisch.** Es ist dies besonders in Frankreich zu Hause, aber auch in den Rheinlanden sehr beliebt und macht in beiden Ländern häufig die ganze Mahlzeit guter Bürger-Familien aus.

Auf französische Art setze man Rindfleisch mit kaltem Wasser aufs Feuer (für je 1 Kilo Fleisch 1 Liter Wasser), lasse es ankochen und schäume es gut ab. Füge dann Salz und etwa drei Viertelstunden vor dem Anrichten in schöne Stücke getheilten Savoyerkohl, Möhren, Sellerie und einige geschälte und der Länge nach in vier Theile geschnittene Kartoffeln hinzu und lasse es zusammen gar kochen. Gebe nun geröstete Weißbrodschnitten in die Suppenschüssel und die Brühe durch ein Siebchen darüber. Das Fleisch wird nett aufgeschnitten, auf eine lange Schüssel gelegt und mit den Gemüsen umgeben.

Auf rheinische Art verfährt man wie vorstehend, gibt aber nur reichlich Kartoffeln zu dem Rindfleisch, mit denen man das Rindfleisch umlegt und rothe Rüben oder Salzgurken dazu reicht.

Auf Jägerart zerschneide man einen Weißkohlkopf (weißen Kappus) in vier Theile und bringe ihn mit Wasser, $\frac{1}{8}$ Kilo Speck, zwei Möhren, zwei Zwiebeln und einem Sträuschen Petersilie nebst einem in fünf Stücke geschnittenen Kaninchen zu Feuer, lasse es dritthalb Stunden kochen und gebe Salz und reichlich Pfeffer daran. Ist das Kaninchen jung, so darf es nicht gleich in die Suppe gethan werden, sondern erst, wenn diese halb fertig ist und auch ist natürlich hier ein gewöhnliches Kaninchen gemeint, dessen Zucht für den einfachen Haushalt nicht genug empfohlen werden kann.

2. **Köhleruppe.** Man thue 125 Gramm gutes Fett und eben so viel Mehl in einen eisernen Topf und rühre es mit einem hölzernen Löffel so lange, bis es eine schöne braune Farbe hat, rühre dies dann mit 2 Liter Wasser an, gebe Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffel Essig und so wie es kocht, 250 Gramm in feine Scheibchen geschnittenes Roggenbrod dazu.

3. **Brodsuppe.** Man röste drei Schnitten Weißbrod in Butter oder gutem Fett hellbraun, schneide sechs geschälte Kartoffeln, sechs Rüben und einen kleinen Knollen Sellerie in Scheiben und bringe dies alles mit 3 Liter Wasser, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu Feuer, koche es ganz weich und streiche es dann durch einen Sieber, lasse die Suppe aufkochen, thue eine Hand voll gehackten Kerbel daran und richte an.

4. **Reissuppe mit Kartoffeln.** Man koche eine Hand voll Reis mit einigen Kartoffeln und etwas Butter oder Fett in 1 bis $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser und zerdrücke beim Anrichten die Kartoffeln mit einem Löffel klein, kann statt Reis auch Gerste nehmen.

5. **Kartoffelsuppe.** Man koche ein Duzend große geschälte Kartoffeln in Wasser weich, doch daß sie nicht

zerfallen, gieße das Wasser ab, anderes kochendes darauf und zerdrücke und verklopfe die Kartoffeln, bis sie sich glatt mit dem Wasser zu einer dicklichen Suppe vermischt haben. Gebe dann Salz und die Hälfte von 125 Gramm würfelig geschnittenem und ausgebratenem Speck hinein, sowie, wenn dies gut durchgerührt ist, fein gehackte Petersilie oder Kerbel; richte recht heiß an und gieße die andere Hälfte des heißen Specks darüber.

6. **Zwiebelsuppe.** Man dämpfe einen Suppenteller voll zu Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter oder Fett weiß, stäube etwas Mehl darüber und lasse sie damit auch noch ein wenig dämpfen, gieße dann 1 Liter Wasser zu und thue, nachdem sie gut verkocht ist, ein Ei und einen Eßlöffel voll sauren Rahm, zusammen verklopft, daran.

7. **Biersuppe.** Man verrühre einen gehäuften Eßlöffel voll Weizenmehl mit Milch, thue es in $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser und lasse es einige Mal aufkochen; gieße dann langsam eine Flasche Bier hinein und stelle die Suppe an die Seite, so daß sie nicht mehr kocht, aber heiß bleibt.

8. **Milchsuppe.** Man rühre 60 Gramm Mehl mit einem Liter halb Milch, halb Wasser an, lasse es unter beständigem Rühren aufkochen und richte sie über fein geschnittenes Weißbrod an.

9. **Falsche Chokoladesuppe.** Man röste 125 Gramm Weizenmehl ohne Butter unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer, bis es kastanienbraun ist und reibe es hernach mit der Hand durch ein Sieb. Rühre nun von diesem Mehl einen Eßlöffel voll in 1 Liter kochende Milch, thue 30 Gramm Zucker dazu, lasse es eine Viertelstunde lang kochen und richte über geröstete Weißbrodschnittchen an.

10. **Bayerisch Kraut.** Man schneide ein paar Köpfe Weißkohl (weißen Kappus), wie man ihn zu Sauerkraut einschneidet, dämpfe ihn mit einem guten Stück Fett weich, thue Salz, grob gestoßenen Pfeffer, etwas Kümmel und einen Eßlöffel voll Essig daran und schüttele es so lange, bis der Essig verdampft ist.

11. **Sauerkraut auf Jägerart.** Man schneide durchwachsenen Speck in fingerlange schmale Streifen (wie ein gewöhnlicher Bleistift etwa), bedecke damit den Boden eines irdenen Topfes und thue einen, zwei bis drei Querfinger dickes, je nachdem man das Fette liebt, gut ausgedrücktes, aber ja nicht gewaschenes oder gar gewässertes Sauerkraut darüber, dann wieder eine Lage Speck, Lage Sauerkraut und so fort, bis der Topf gefüllt und mit einer Lage Speck geschlossen ist, worauf man das Sauerkraut drei, vier, auch fünf Stunden auf gelindem Feuer mehr ziehen als kochen läßt. — Von einem alten Förster und sehr gut.

12. **Nothkohl mit Aepfeln.** Man theile jeden Kopf in vier Theile, schneide den Strunk heraus und den Kohl wie man Sauerkraut schneidet; lasse dann Speck und eine Zwiebel, beides fein geschnitten, in einem irdenen Geschirr gelb werden, thue den schnell aus frischem Wasser gewaschenen Kohl hinein und gieße etwas Essig darüber, füge Salz und auf je einen Kopf einen geschälten, in feine Scheibchen geschnittenen Apfel hinzu und dämpfe ihn auf mäßigem Feuer. Hat man gerade übrig gebliebene Kartoffeln, so schneide man sie in Scheiben, brate sie in Fett und lege sie um den Kohl.

13. **Weißer Bohnen auf amerikanische Art.** Man koche weiße Bohnen in Wasser und lasse sie gut abtropfen. Thue sie dann, noch warm, mit einem Stück fettem Schweinefleisch oder gesalzenem Speck in einen

hohen, irdenen, mit Fett leicht bestrichenen Topf, stelle ihn in die Röhre oder allenfalls auch über gelindes Feuer, bis Fleisch oder Speck gar ist und trage recht heiß, in dem Topfe selbst, auf.

14. **Saure Kartoffeln.** Man lasse fein gewürfelten Speck, etwa 125 Gramm, langsam ausbraten oder ein Stück Fett recht heiß werden und dämpfe ein paar Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebeln gelb darin, rühre es mit dem nöthigen Wasser an und füge Salz und Pfeffer hinzu, koche die Kartoffeln darin gar und thue zuletzt etwas Essig daran.

15. **Gebackene Kartoffeln.** Man schneide die geschälten rohen Kartoffeln zuerst in Scheiben, dann in Streifen, menge mit der Hand eine Hand voll Mehl und etwas Salz darunter und bade sie in angebratenem Speck oder mit Schweineschmalz.

16. **Kartoffelschnitze.** Man schneide die geschälten Kartoffeln der Länge nach in vier Theile und koche sie in gesalzenem Wasser, schütte sie aber nicht zu stark ab; richte sie mit dem daran gebliebenen Wasser an und gieße in heißem Schweineschmalz schön gelb gebratene Zwiebelscheiben darüber.

17. **Kartoffeln mit Buttermilch.** Man gieße von wie gewöhnlich gekochten Kartoffeln das Wasser ab und reichlich Buttermilch daran, füge fein gewürfelten, gelb gebratenen Speck dazu und lasse es unter öfterem Umschütteln noch eine Weile kochen.

18. **Kartoffeln mit Äpfeln (Himmel und Erd').** Man bringe die geschälten Kartoffeln mit etwas Wasser und ein wenig Butter oder Fett zu Feuer und lege, wenn sie halb gar sind, geschälte und zu Vierteln geschnittene säuerliche Äpfel (einen Theil auf zwei Theile Kartoffeln) darauf, decke sie gut zu, damit der Dampf

die Äpfel rasch gar mache und mische es dann recht untereinander.

19. **Kartoffelkuchen.** Man koche geschälte, recht mehligte Kartoffeln in gesalzenem Wasser und wenn das Wasser abgegossen ist, so zerdrücke man sie im Topfe gleich ganz fein, gebe auch gleich ein bis zwei Eier, ein wenig Milch und ein klein wenig Mehl daran, vermische es rasch und backe den Kuchen, etwa kleinfingerdick, in der Kuchenpfanne mit Butter oder Fett schön gelb.

Auf andere Art backe man die zerdrückten Kartoffeln ohne alle Zuthat aber mit reichlich Butter oder Schweineschmalz so dünn wie möglich und recht spröde (kroß) und gebe Äpfelcompot, der auch ohne Zuthat, nur mit ein wenig Wasser und Salz zu Mus gekocht worden, dazu.

20. **Kartoffelkuchen mit Zwiebeln.** Man dämpfe auf einen Suppenteller voll der recht fein zerdrückten Kartoffeln drei große, klein geschnittene Zwiebeln in ein wenig Butter oder Schweineschmalz und verrühre zwei Eier mit einem Eßlöffel voll Milch und einem Theelöffel voll Mehl, thue alles zu den Kartoffeln, vermische es gut und backe den Kuchen in Butter oder Schweineschmalz auf beiden Seiten zu schöner Farbe.

21. **Westfälische Reibkuchen.** Man schäle und reibe fünfzehn bis zwanzig mittelgroße rohe Kartoffeln, vermische sie gleich mit vier Eiern und etwas Salz und beginne sofort mit dem Backen in recht heißem Schweinesfett zu ganz dünnen Rüklein, nicht größer als eine Untertasse, deren dreißig aus dieser Portion kommen.

Oder, man reibe die Kartoffeln ohne Weiteres zu kleinen dünnen Rüklein in das heiße Fett, streue ein wenig Salz darauf und backe sie rasch auf beiden Seiten.

22. **Pfannkuchen.** Man nehme auf eine große Pfanne und für vier Personen etwa 180 Gramm Weizenmehl, zwei Eier, etwas Salz und zum Anmengen halb Milch, halb heißes Wasser. Verklopfe nun das Mehl recht kräftig mit einem kleinen Theil der Flüssigkeit, rühre dann das übrige daran und zuletzt die Eier und das Salz eben durch. Lasse Schweineschmalz in der Pfanne heiß werden und gieße den Teig hinein, steche zu Anfang des Backens mit einer Gabel in den Kuchen, um die zuerst fest werdenden Theile unter die anderen zu bringen und rüttle die Pfanne bisweilen, damit er nicht anhänge, und wenn er unten schön gelb ist, so schiebe man ihn auf einen flachen Deckel, lege Stückchen Schmalz darauf, decke die Pfanne darüber und wende um, backe ihn auch auf der anderen Seite und richte an. Der Teig muß flüssig sein und im Frühjahr kann man etwas fein geschnittenen Schnittlauch darunter mischen.

23. **Speck-Pfannkuchen.** Man schneide Speck in Scheiben von der Größe eines Kartenblattes (eine für jede Person oder dem entsprechend auch kleinere), lasse sie in der Pfanne einige Minuten lang auf beiden Seiten braten, gieße den Pfannkuchenteig (Nr. 22) darüber und backe den Kuchen auf beiden Seiten.

24. **Weißbrod-Pfannkuchen.** Man mische unter Pfannkuchenteig (Nr. 22) ein in feine Scheibchen geschnittenes Weißbröddchen ganz leicht, damit sie nicht zerrührt werden und lasse den Kuchen auf beiden Seiten in Schweineschmalz schön gelb backen. — Sehr gut mit Compot oder Salat.

25. **Apfel-Pfannkuchen.** Man schneide geschälte Äpfel in feine Scheibchen, mische sie unter den Pfannkuchenteig (Nr. 22), backe den Kuchen auf mäßigem

Feuer und wenn er nach dem Durchstechen mit der Gabel oben ziemlich trocken ist, so decke man ihn bis zum Umwenden zu, wodurch die Aepfel besser weich werden.

26. **Zwetschen-Pfannkuchen.** Man bereite Teig (Nr. 22) und thue davon ein Drittel in die Pfanne, belege es ganz dicht mit recht reifen, nach Belieben ausgeteinten Zwetschen, gieße den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen wie Nr. 25.

27. **Heidelbeer-Pfannkuchen.** Wie Nr. 26.

28. **Reiskuchen.** Man koche 250 Gramm Reis in 1 Liter halb Milch, halb Wasser dick ein und thue, wenn er kalt geworden ist, etwas in Milch geweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod und ein paar Eier dazu, backe den Kuchen auf beiden Seiten und reiche nach Belieben Compot dazu.

29. **Hefenklöße.** Man nehme $\frac{3}{4}$ Kilo Mehl, 30 Gramm Hefe, zwei Eier, drei Tassen Milch und Salz, mache in der Mitte des Mehls von der Hefe und etwas von der Milch einen kleinen Vorteig und lasse ihn gehen. Menge dann das Ganze mit den Eiern und der Milch, kloppe es kräftig und lasse den Teig wieder gehen, wonach man mit der Hand die Klöße formt (diese Portion gibt sechszehn Klöße) und sie, wenn sie abermals gegangen sind, in gesalzenem Wasser etwa zehn Minuten lang kocht. Beim Anrichten reißt man sie mit zwei Gabeln oben ein wenig auseinander, weil sie sonst fest werden, richtet sie recht schnell an und gibt Compot von Backobst dazu.

30. **Schnitzkloß.** Man wasche Backobst, am besten Zwetschen und Birnen, durch einander und thue davon so viel in einen Topf, daß er halb voll wird, gieße so viel Wasser darauf, daß es eben übersteht und lasse es so eine gute Weile langsam kochen. Dann mache

man eine Stunde vor dem Anrichten einen Hefenkloßteig (siehe Nr. 29), forme ihn zu einem großen Kloß und lege ihn auf das Obst, wo er, fest zugedeckt, eine Stunde langsam aber fortwährend kochen und man sorgen muß, daß die Brühe nicht über den Kloß koche, weil er sonst nicht locker würde.

31. Compot von Backobst. Man wasche es zwei Mal in heißem Wasser, setze es, mit Wasser reichlich bedeckt, aufs Feuer und koche es langsam weich. Sollte es dann noch zu viele Brühe haben, so muß man es mit dem Schaumlöffel herausnehmen und die Brühe noch etwas einkochen lassen, und wenn das Obst nicht sehr gut ist, ein wenig Zucker beifügen.

32. Rheinischer Kirchweih-Compot. Man schäle gute Birnen, die nicht zu groß sein dürfen, weil sie ganz bleiben, auch den Stiel behalten; nur die Blume wird ausgestochen und man legt nun die Birnen, mit etwas Zimmet dazwischen, in einen Steintopf, die Schalen oben darüber, und deckt ihn zu, worauf man ihn über Nacht in den Backofen stellt, nachdem die Kirchweih-Becken herausgenommen worden. Nach Belieben kann man auch etwas Zucker beifügen, doch ist es bei guten Birnen nicht nöthig und auch eigentlich bei dieser Nationalspeise, welche am Niederrhein nebst Sauerbraten an keiner Kirchweih-Mahlzeit fehlen darf, nicht richtig.

33. Heidelbeer-Compot. Man koche sie, wenn sie gewaschen und auf einem Seiher abgelassen sind, mit etwas Farinzucker, jedoch nur so lange, bis sie weich sind und sich Saft gebildet hat; wäre dessen aber doch zu viel, so nimmt man die Beeren mit dem Schaumlöffel heraus und kocht den Saft noch etwas ein. — Eben so von getrockneten Heidelbeeren.

34. **Kartoffelsalat.** Man schneide die roh geschälten Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben und koche sie in gesalzenem Wasser, doch daß sie nicht zerfallen, schütte sie nicht zu scharf ab und menge sie mit Del (es kann Küßöl sein), Essig, Salz und Pfeffer, nach Belieben auch noch mit fein geschnittenen Zwiebeln, an.

Auf andere Art koche man die Kartoffeln in gesalzenem Wasser und ziehe sogleich die Schale ab, schneide sie noch warm in Scheiben, lege sie in die Salatschüssel, gieße eine Tasse kochendes Wasser darüber, wodurch der Salat sehr saftig wird und decke sie zu, bis die Salatsoße (Nr. 39) fertig ist. Dann thue man die Hälfte dieser Soße über die Kartoffeln, lege eine fest schließende Schüssel darauf, fasse sie mit beiden Händen fest zusammen und schwenke den Salat darin; füge nun die übrige Soße dazu und schwenke weiter, bis die Kartoffeln mit der Soße gut vermischt sind.

35. **Warmer Krautsalat.** Man nehme an einem großen, festen Weißkohlkopf (weißen Kappus) die äußeren Blätter ab und, nachdem man ihn durchgeschnitten, den Strunk heraus und schneide oder schabe ihn, wie zu Sauerkraut, recht fein; thue ihn, nach Belieben mit Kartoffel- und Zwiebelscheiben vermischt, in eine Specksauce, lasse ihn darin ein wenig dämpfen, bis er zusammenfällt und trage ihn recht heiß auf, kann ihn aber auch wie den Felsalat (Nr. 36) anmachen.

36. **Warmer Felsalat.** Man vermische den Salat mit fein geschnittener Zwiebel, klein geschnittenen Kartoffeln, Pfeffer und Salz und zerlassenes Schweinefett oder noch besser Gänsefett, in einem Pfännchen; gieße, wenn es etwas abgekühlt ist, Essig daran, mache es wieder kochend heiß, menge den Salat gleich damit

an und trage auch gleich auf. Für jede Person wird ein Eßlöffel voll Fett und eben so viel Essig genommen.

37. **Warmer Gurkensalat.** Man bestreue die geschnittenen Gurken mit etwas Salz und Pfeffer, lasse in einer Pfanne würflich geschnittenen Speck zergehen und thue Essig daran; gieße dies über die Gurken und vermenge sie damit.

38. **Häringsalat.** Man schneide zwei gewässerte Häringe, nachdem man sie ausgenommen, abgezogen und entgrätet hat, in kleine Stückchen und schneide dann auch mit der Schale gekochte abgeschälte Kartoffeln, Essiggurken oder Salzgurken und Zwiebel in seine Scheibchen und menge es mit der Salatsauce (Nr. 39) an. Auf zwei Häringe rechnet man gewöhnlich noch einmal so viel Kartoffeln, vier Essiggurken oder eine große Salzgurke und zwei Zwiebeln.

Oder auf rheinische Art schneide man drei schöne geschälte Äpfel und eine mittelgroße Zwiebel zu Würfeln und zwei Häringe nebst ihren Milchen oder Kogen quer in fingerbreite Streifen und mache es mit Del, Essig, Pfeffer und wenig Salz an, kann statt des Dels auch sauren Rahm nehmen.

39. **Salatsauce.** Man verrühre, je nach Größe der Portion, vier bis sechs Eßlöffel voll Del, zwei bis vier Eßlöffel voll Biereßig, eine bis zwei Tassen Milch, Pfeffer und Salz und thue fein geschnittene Zwiebel dazu.

Oder man nehme ganz dicke saure Milch mit dem Rahm, schlage sie mit einem kleinen weißen Besen oder einem Löffel recht kräftig und gebe dann nach Geschmack Biereßig, Salz und fein geschnittene Zwiebeln daran. Besonders im Sommer als sehr erfrischend zu empfehlen.

40. **Specksaucce.** Man schneide Speck in Scheiben, lege sie aufeinander und schneide sie in Streifen und danach in kleine Würfel, lasse ihn auf mäßigem Feuer unter Umrühren gelb werden und hierauf ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl ebenfalls gelb darin dämpfen, thue unter stetem Rühren nach und nach kochendes Wasser hinzu und zuletzt Essig, Salz und Pfeffer.

41. **Syrupsaucce.** Man dämpfe in ausgebratenem Speck oder Fett zwei Eßlöffel voll Mehl gelb, verrühre es mit kochendem Wasser zu einer glatten, gebundenen Sauce und thue so viel Syrup, Essig, Salz und Pfeffer daran, daß die Sauce einen süß-säuerlichen Geschmack hat.

42. **Kalte Zwiebelsaucce.** Man vermische rohe, klein geschnittene Zwiebeln mit Essig, saurem Rahm, Salz und Pfeffer und gebe sie zu abgekochten Kartoffeln.

43. **Rübölsaucce.** Man lasse in zwei Eßlöffeln heißem, ausgeglühtem Rüböl drei in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln hellbraun werden, thue dann ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl dazu und wenn dies auch braun ist, kochendes Wasser, etwas Essig, Salz und Pfeffer.

44. **Rüböl auszuglihen.** Man stelle das Del in einem nicht zu kleinen eisernen Topfe auf gelindes Feuer und thue zwei in mehrere Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein und wenn sie hellbraun geworden sind, welches etwa eine Viertelstunde lang dauern wird, so gibt man einige Körnchen Salz dazu und falls sich dann kein Schaum mehr zeigt, so ist das Del fertig, ohne den geringsten Dunst verbreitet zu haben und sehr wohlschmeckend. Die Flasche wird nicht zugestopft, sondern nur mit einem Lappchen gegen Staub verwahrt und an einem kühlen Orte aufbewahrt, wo es sich wochenlang hält. Vermischt man es, nachdem es etwas abgekühlt ist, mit der gleichen Menge von Schweinesfett, so

kann es zu allen Gemüßen, zum Braten der Kartoffeln, zu Pfannkuchen, Saucen und dergleichen sehr gut benutzt werden.

45. **Gingelegte Häringe.** Man wässere sie, je nachdem sie salzig sind, zwölf bis vierundzwanzig Stunden lang, ziehe dann die Haut ab, schneide am Leibe ein feines Streifchen herunter und nehme sie aus. Lege sie nun mit ihren Milchen und Kogen, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern in einen Steintopf und gieße abgekochten und wieder erkalteten Essig darüber. Nach ein paar Tagen sind sie gut und halten sich lange.

46. **Frische, sogenannte grüne Häringe einzulegen.** Es sind dies die Häringe, wie sie ganz frisch aus der See kommen und da sie sich natürlich nicht halten, zum Einlegen besonders passend. Sie werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen und zum Ablaufen auf ein schräg stehendes Brett gelegt. Dann reibe man jeden Fisch mit einer kleinen Messerspiße Salz ein, packe sie mit den Milchen, Lorbeerblättern und Pfeffer- und Gewürzkörnern recht fest in kleine Steintöpfe (weil sie sich angebrochen nicht gut halten), die aber nur zu drei Viertel gefüllt sein dürfen und gieße so viel schwachen Essig darüber, daß sie gerade bedeckt sind. Binde die Töpfe nun mit starkem Papier fest zu und stelle sie in einen mäßig heißen Ofen (am besten Backofen), worin man sie, vom leisen Kochen an, zehn Minuten lang stehen läßt und wenn sie vollständig abgekühlt sind, an einem kühlen, trockenen Orte bewahrt. Nach vierundzwanzig Stunden können sie geessen werden, halten sich aber auch Monate lang (wo man dann aber stärkeren Essig nehmen muß) und werden meistens zu Salz- und Pellkartoffeln gegeben, sind aber auch zu Butterbrod sehr gut.

47. **Gebratene frische Häringe.** Man schneide sie im Rücken der Länge nach auf und nehme die Eingeweide heraus, lasse Milchen und Roggen aber darin, wende sie in Weizenmehl um und brate sie in Butter oder Schweinefett, kann nach Belieben auch noch einige Eier darüber schlagen. Auch kann man die gebratenen Häringe, mit etwas Zwiebelscheiben und Pfefferkörnern dazwischen, in Essig, wo sie sich lange halten und sehr gut schmecken, aufbewahren.

48. **Muscheln.** Man wasche sie mit einem kurzen Besen sehr rein, lasse sie gut ablaufen und bringe sie mit einer geschälten Zwiebel aufs Feuer, decke sie zu und schütte sie zuweilen, bis alle offen sind, richte sie dann mit ihrem Wasser gleich an und bringe sie in einer zugedeckten Schüssel zu Tisch. Die Zwiebel wird mitgekocht, weil es giftige Muscheln geben soll, wo dann die Zwiebeln schwarz werden, was ich aber noch nie erfahren habe; in Frankreich werden sie vielfach, mit ein wenig Essig beträufelt, roh gegessen. Muscheln empfehlen sich sehr als eine wohlfeile, schnell bereitete und nahrhafte Speise. Nach Belieben kann man Brod und Butter oder Schweineschmalz dazu geben.

Auf andere Art nehme man die gekochten Muscheln aus ihren Schalen und schneide für fünfzig Stück davon zwei Zwiebeln in kleine Würfel, röste sie in 60 Gramm Butter oder Schweinefett gelb und rühre sie mit einem Eßlöffel voll Mehl, grob gestoßenem Pfeffer und so viel von dem Muschelwasser an, daß es eine gebundene Sauce gibt, die man ein wenig kochen läßt, die Muscheln hinein thut und wenn sie aufgekocht haben, einen halben Eßlöffel voll gehackte Petersilie und ein wenig Essig beifügt. Hierzu sind Pellkartoffeln sehr gut.

Auf dritte Art thue man die abgekochten, kalt gewordenen und aus den Schalen genommenen Muscheln in die Salatschüssel, menge sie mit Salatsauce (Nr. 39) an und gebe auch Kartoffeln dazu.

49. **Kaninchen auf Jägerart.** Man schneide es in nette Stücke und bestreue diese mit Salz und ziemlich viel gestoßenem Pfeffer. Schneide dann zwei mittelgroße Zwiebeln in dünne Scheiben und lege davon eine Schicht auf den Boden eines Topfes mit gut schließendem Deckel, der gerade groß genug ist um das Kaninchen aufzunehmen. Ueber die Zwiebelschicht kommt die Hälfte der Kaninchenstücke, dann wieder Zwiebel und der Rest der Kaninchenstücke und über diese eine Lage von Speck, in nette, viereckige Scheibchen geschnitten, zuletzt noch eine Zwiebelschicht und nun thue man den Deckel auf den Topf und dämpfe das Kaninchen auf einer heißen Stelle ganz langsam, denn da keine Brühe zugefetzt wird, so würde es leicht anbrennen, wenn man den Topf unmittelbar aufs Feuer setzen wollte. Ist es gar, so stürze man es auf eine Schüssel und gebe diese sehr gute kräftige Speise mit Kartoffeln so heiß wie möglich zu Tisch.

50. **Salzgurken.** Man belege den Boden eines großen Topfes (am besten von Steingut) oder eines Fäßchens mit Traubenblättern, thue darauf eine Lage große aber noch grüne Gurken, jede in Traubenblätter gewickelt, und darüber Salz, einige Pfefferkörner, Blätter von sauren Kirschchen, Fenchel und Fingerlange Stückchen von Meerrettig; dann wieder Traubenblätter, Gurken, Salz und die übrigen Zuthaten und so fort, bis das Gefäß ungefähr voll ist, worauf man es mit Wasser anfüllt und es zuerst mit einem Deckel, aus Traubenblätter zusammengenäht belegt, und darüber mit einem

Schiefer und Stein, eben schwer genug um die Gurken unter der Brühe zu halten, denn sie dürfen nicht sehr gedrückt werden. Auf sechszig Gurken rechnet man zwölf gehäufte Eßlöffel voll Salz. — Diese, auf so einfache Art eingelegte Gurken sind sehr gut und halten sich über ein Jahr.

51. **Kleine Essiggurken (Pfeffergurken).** Man nehme kleine, etwa kleinfingerlange Gurken, wasche undbürste sie recht rein, bestreue sie mit Salz und lasse sie bis den anderen Tag stehen, trockene sie gut ab und übergieße sie mit kochendem Weinessig. Schütte nach vierzehen Tagen den Essig ab und lege die Gurken mit weißen Pfefferkörnern, Fenchel, zerschnittenem Meerrettig und grünem Samen von Kapuzinerblumen, der sehr zur Haltbarkeit der Gurken beiträgt, in einen Steintopf, koche frischen Weinessig, gieße ihn erkaltet darüber und beschwere mit Schiefer und Stein. — Sehr gut und halten sich Jahrelang.

52. **Zwiebelschen.** Man schäle kleine Zwiebeln, setze sie vierundzwanzig Stunden lang in Salz und reibe sie dann ab; lege sie dann in einen Steintopf und gieße Weinessig, den man mit ganzen Mustatblüthen und weißen Pfefferkörnern abgekocht hat, kalt darüber.

53. **Rothe Rüben.** Man schneide die Blätter bis auf ein paar Daumenbreit davon ab, jedoch nichts von der Wurzel, weil sonst der Saft auslaufen würde, wasche sie recht rein und lasse sie, mit kochendem Wasser übergossen, so lange kochen (drei bis vier Stunden) bis sie sich weich anfühlen, darf aber nicht hinein stechen und muß, wenn Nachgießen nöthig wäre, kochendes Wasser dazu nehmen. Dann ziehe man gleich die Haut ab, schneide die Rüben, wenn sie kalt geworden sind, in nicht zu dünne Scheiben, lege sie mit Pfefferkörnern

in einen Steintopf und gieße abgekochten, erkalteten Essig darüber.

54. **Faufkäsechen.** Man lasse saure Milch oder Buttermilch auf der Herdplatte oder dem Ofendeckel langsam zusammen gehen (gerinnen), lege ein Tuch, welches eigens dafür gehalten werden muß, über einen Seiber, schütte die Masse darauf und wenn das Wässerige abgelassen ist, so hänge man das Tuch bis zum andern Tage auf. Verknete nun die Masse tüchtig mit den Händen, thue Salz und Kümmel (von jedem 15 Gramm für $\frac{1}{2}$ Kilo Käsemasse), nach Belieben auch noch grob gestoßenen Pfeffer darunter und forme kleine, runde, platte Käsechen daraus, die man auf ein Brett legt und an einem lustigen aber schattigen Orte etwas antrocknen läßt.

55. **Stippels.** Man lasse klein geschnittenen Speck etwas braten, dämpfe dann die gleiche Menge klein geschnittene Zwiebeln darin, würze mit Salz und Pfeffer, und reiche es in einem Schüsselchen zu Kartoffeln.

56. **Fleisch und Gemüse, besonders Hülsenfrüchte, schnell weich zu kochen.** Man gebe auf eine Portion für drei bis vier Personen in das zum Abkochen der Gemüse bestimmte Wasser eine starke Messerspitze doppeltkohlensaures Natron, welches ganz wohlfeil in jeder Apotheke zu haben ist, und bei Fleischspeisen wird beim Aufsetzen auch eine Messerspitze davon darüber gestreut, wodurch es wohl eine Stunde früher gar wird.

57. **Apfelbutter.** Man nehme dazu recht mürbe, säuerliche Äpfel, schäle sie, entferne das Kernhaus und schneide sie in Viertel, wasche sie und koche sie, fest zugedeckt, mit einigen Körnchen Salz langsam weich ohne Wasser, da sich das Nöthige beim Waschen schon an-

gehängt hat. Sind die Äpfel dann ganz weich, so stampfe man sie möglichst fein und füge, wenn sie noch wässerig sein sollten, etwas in Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl hinzu, thue es in einen Steintopf und stelle es in den Keller, wo es sich drei Tage lang hält und statt Butter oder Fett auf Brod gestrichen wird.

58. **Zwetschenbutter** wird von recht reifen, tüchtig gewaschenen entsteinten Zwetschen unter Zusatz einer Prise Gewürznelken wie die Äpfelbutter bereitet, bewahrt und gebraucht und hält sich auch nicht länger.

59. **Zwetschenkraut**. Man steine recht reife Zwetschen aus und koche sie ohne irgend einen flüssigen Zusatz in einem sehr reinen irdenen Geschir, daß man sie durch einen mittelfeinen Blechseihdrücken kann. Dann nehme man auf drei Kilo durchgetriebenen Zwetschen $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, koche ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter Essig und schäume ihn mit einem sehr reinen Schaumlöffel ab, thue die Zwetschen hinein und lasse sie auf schwachem Feuer eine halbe Stunde lang einkochen.

60. **Heidelbeeren einzumachen**. Man nehme auf 2 Liter gut verlesene und gewaschene Heidelbeeren (Blaubeeren, Morbelen) $\frac{1}{2}$ Kilo Farinzucker und lasse es kochen bis es steif wird, muß aber beständig darin rühren, sonst brennen sie an; sie halten sich ein paar Jahre und sind bekanntlich sehr gesund und besonders in Cholerazeiten zu empfehlen, denn nach neueren Forschungen soll der Cholera-Bacillus Heidelbeeren durchaus nicht vertragen.

61. **Brombeeren einzumachen**. Man koche sie mit braunem Farinzucker (250 Gramm Zucker auf 500 Gramm Frucht) unter fleißigem Umrühren etwa eine Stunde lang. — Auch sehr gesund, namentlich für Kinder, denen man es auf dem Brod gibt und da man auf dem Lande

die Brombeeren so leicht umsonst haben kann, besonders dort zu empfehlen.

62. Preiselbeeren einzumachen. Man schütte die Beeren zuerst in einen Eimer mit Wasser, wo dann alle weiche und faulige sich sofort auf den Grund setzen und man die frischen, schwimmenden zum Abtropfen auf ein Sieb bringt. Aus diesen sucht man nun ein Drittel der ganzen Portion, also wenn diese 6 Liter beträgt, 2 Liter der schönsten heraus und läßt die übrigen kräftig kochen, treibt sie durch einen Seiber oder ein Sieb und setzt sie mit $\frac{3}{4}$ Kilo Zucker auf's Feuer, rührt sie bis sie kochen, denn sie brennen gern an und thut jetzt erst die ausgelesenen Beeren dazu, die nur einmal aufkochen dürfen. — Auf diese Art eingemacht, haben die Beeren einen besonders guten Geschmack, weil ein Theil der rauhen, bitteren Schalen zurückgeblieben ist und man daher auch so wenig Zucker braucht, dabei Jahre lang haltbar.

63. Himbeersaft. Man stelle 3 bis 4 Liter reife, jedoch nicht überreife Himbeeren in einem irdenen Geschirr in den Keller, binde sie zu und lasse sie stehen bis sie sich aufwerfen (gähren) und presse sie dann in einem sehr reinen, geruchsfreien leinenen Tuch fest aus. Koche den andern Tag für $\frac{1}{2}$ Liter Saft 375 Gramm Zucker in einem Glas Wasser, schäume ihn mit einem sehr reinen Schaumlöffel und gieße, wenn er ganz klar ist, den Saft dazu, koche ihn bis er dicklich ist, wobei man ihn auch sehr rein abschäumt, fülle ihn erkaltet in recht reine, trockene Flaschen und schließe sie mit neuen Pfropfen, binde Schweinsblase darüber und bewahre sie stehend an einem kühlen, frostfreien Orte. — Beim Gebrauche vermischt man ihn nach Geschmack mit recht

frischem Wasser und ebenso den folgenden Himbeeressig.

64. **Himbeeressig.** Man nehme auf jedes Liter Himbeeren 1 Liter guten Essig, thue es zusammen in ein irdenes Gefäß, binde es fest zu und stelle es drei bis vier Tage lang in den Keller, verfare mit dem Auspressen und Stehenlassen wie bei dem Himbeersafte; dann füge man zu $\frac{1}{2}$ Liter daran $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, bringe es zu Feuer, schäume sorgfältig ab, koche es zehn bis zwölf Minuten lang und behandle ihn weiter wie den Himbeersaft.

Zu allem Eingemachten muß man, wo es nicht anders angegeben ist, guten weißen Zucker nehmen.

65. **Einfache Obstkuchen.** Man hole sich vom Bäcker fertigen Weißbrodteig, für zehn Pfennig etwa, rolle ihn in der Größe einer gewöhnlichen Schüssel aus und lege Eigroß, platt gedrückte Butter in die Mitte, schlage den Teig darüber und rolle ihn aus. Lasse ihn so fünf Minuten lang liegen, rolle ihn wieder aus und wiederhole dies noch einmal, worauf man einen runden Boden daraus schneidet, auf ein Backblech legt und rund herum einen kleinen Rand kneift.

Zu einem Apfelmuchen nun schäle man Äpfel von gleicher Größe, theile sie, je nachdem sie groß sind, in vier, sechs oder acht Theile und belege damit immer rund herum den Kuchen regelmäßig und dicht, wie gepflastert; thue Zucker, geriebenes Weißbrod und kleine Bröckchen Butter darüber und backe bei ziemlich frischer Hitze.

Eben so Zwetschenkuchen, der mit entzwei geschnittenen, ausgesteinten Zwetschen, die offene Seite nach oben, recht dicht belegt wird; zum Bestreuen nimmt man auch noch etwas Gewürznelken.

Zu Kirchenkuchen pflegt man die Kirichen nicht auszusteinern, weil sie dann zu viel Saft verlieren.

Ganz kurz eingekochter Compot von Backobst eignet sich auch sehr zum Belegen dieser Kuchen, Steinobst natürlich ausgesteint.



Mondamin Brown & Polson

alleinige Fabr. k. engl. Hofl.

ist mit Milch zu Suppe oder Brei gekocht für Kinder und Kranke vorzüglich, denn es erhöht die Verdaulichkeit der Milch. Selbst für sehr schwache Magen wird hierdurch die sonst schwer verdauliche Milch zugänglich gemacht. Auf diese Weise verwendet, leistet Mondamin sehr gute Dienste bei der Ernährung von Kindern und Kranken, da eine solche zubereitete Speise nicht allein leicht verdaulich und höchst nahrhaft ist, sondern durch seinen eigenen Wohlgeschmack selbst bei den Appetitlosen anregend zum Geniessen wirkt.

== Man beachte die Recepte in diesem Kochbuch. ==

Aber auch zur Herstellung von Gerichten und Gebäck für Gesunde ist Mondamin höchst vortheilhaft. Flamrys, Puddings, Frucht, Cacao, Kaffee, Speisen, wie auch Sandtorten mit Mondamin zubereitet, sind wirklich köstlich im Geschmack und lassen sich nach den auf den Packeten befindlichen Recepten mit Leichtigkeit von jeder Hausfrau herstellen.

Ausser seiner leichten Verdaulichkeit besitzt Mondamin eine ausserordentlich bindende Kraft, und eignet sich ganz besonders zur Verdickung von Cacao, Suppen, Saucen etc. Wünscht man derartige Speisen klar und frei von jedem Nebengeschmack, so gebrauche man Mondamin. Mondamin ist zu haben in Packeten à 60, 30 u. 15 Pfg. in den besseren Colonial-, Delicatess- und Drogenhandlungen. Wo nicht vorrätig, sendet auf Wunsch das Hauptgeschäft, Berlin C., Heilige Geiststrasse 48, Postcolliis gegen Nachnahme.

Glafey-



Nachtlichte

bewährt seit 1808, geruchlos, nicht feuergefährlich, gesundheitsunschädlich; die beste Beleuchtung für Schlaf-, Kranken- und Kinderzimmer.

Glafey-Schnellputzpulver

bestes Putzmittel, wirkt schnell, gibt schönsten, dauerhaften Glanz, ist im Gebrauche äusserst sparsam und daher wohlfeil. Zehn höchste Auszeichnungen, darunter 1 Ehrendiplom, 4 silberne und 1 goldene Medaille (Lübeck 1895).

Für die **reellen Wasch- und Toilette-Seifen** Bezüge von **zu Fabrikpreisen** halten wir uns bestens empfohlen. Ausführliche Preislisten gratis und franco. Probepackungen enthaltend Netto 1/4 Ctr. sämtlicher Sorten Waschseifen M. 6.50. Probepackete sämtlicher Toilette-Seifen M. 5.— franco. — Tausende von Anerkennungen.

Prettin a. E. **C. M. Schladitz & Co.**, Seifenfabrik u. Versandgeschäft.
Specialität: Versandt an Jedermann zu Fabrikpreisen.

Westfälische Graham-Pumpernickel

anerkant bestes und wohlschmeckendstes Schrotbrot, hergestellt aus reinem Roggenschrot ohne Zusatz von geringwerthigen Nachmehlen, Syrup u. s. w. und prämiirt auf den Internationalen Fachausstellungen zu Berlin, Antwerpen, London, Leipzig, Karlsruhe u. s. w. 1 Postkolli franco gegen vorh. Einsend. von 1,70 Mk.

Christ. Modersohn, Lipstadt in Westf.

Weibezahns Hafer-Kakao!

Zur Kräftigung des Körpers das beste Nahrungsmittel der Jetztzeit, Pfund-Paq. 120 Pf., **Weibezahns Hafermehl** als Zusatz zur Milch für Kinder seit vielen Jahren glänzend bewährt, Pfund-Paq. 50 Pf. **Weibezahns Hafergrütze** 40 Pf. **Weibezahns Hafer-Cakes** 120 Pf. Überall zu haben; auch direkt zu beziehen von **Gebr. Weibezahn, Fischbeck, Weser.**

Übertreffen alle ähnlichen Fabrikate an Güte und Wohlgeschmack.
Prämiirt mit Ehrenpreisen, gold. und silb. Medaillen!

Alfred Frenzel

Samen-, Pflanzen- u. Blumenzweibel-Handlung

Görlitz, Elisabethstr. 17

empfiehlt **Samen in Sortimenten** für kleine u. grössere Hausgärten in den geeignetsten Gemüse- u. Blumensort.

No.	Mark
I. 10 Sort. Gemüse- u. 10 Sort. Blumensam.	2.50
II. 12 " " " 15 " "	3.50
III. 20 " " " 25 " "	6.—
IV. 25 " " " 30 " "	8.—

Ausführl. Kataloge auf gef. Wunsch sofort gratis und franko.

Spültücher!

Abfallstücke unserer Baumwollnetzstoffe, ungefähr 40/60cm gross, für Spülzwecke sehr geeignet. 3kg. (ca. 10 Dutzend) frei gegen Nachnahme 4 Mk., 5 kg. (ca. 16 Dutz.) frei gegen Nachnahme 6 Mk.

Carl Mez & Söhne,
Freiburg i. Br.

Jaeger'sche Verlagsbuchhandlung,
Frankfurt a. M.-S.

Ein Buch, welches eine ganze Bibliothek für die Hausfrau umfasst, ist

Karoline von Friesen's
Koch- u. Wirthschaftsbuch
der deutschen Hausfrau.

Preis eleg. geb. Mk. 3.60.

Ihr 25jährig Jubiläum feiern unsere weltbekanntesten



Netz-Unterkleider.

Sie hab., weil allein zweckmässig u. d. Gesundh. förderl., alle anderen Systeme überdauert u. sich als das Beste bewährt. Ausserd.

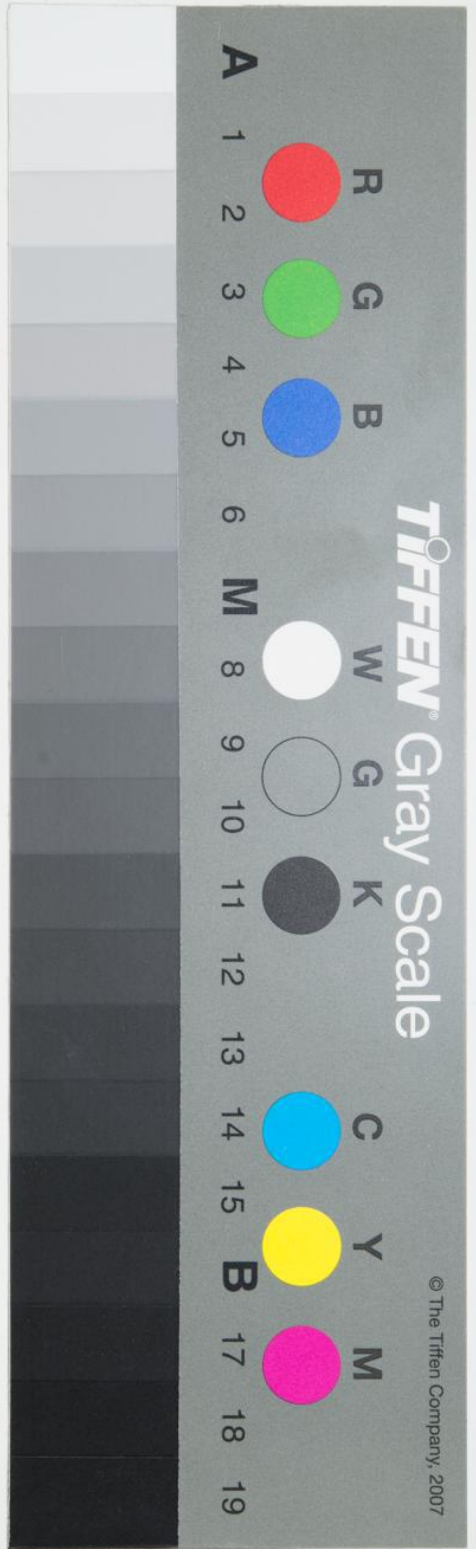
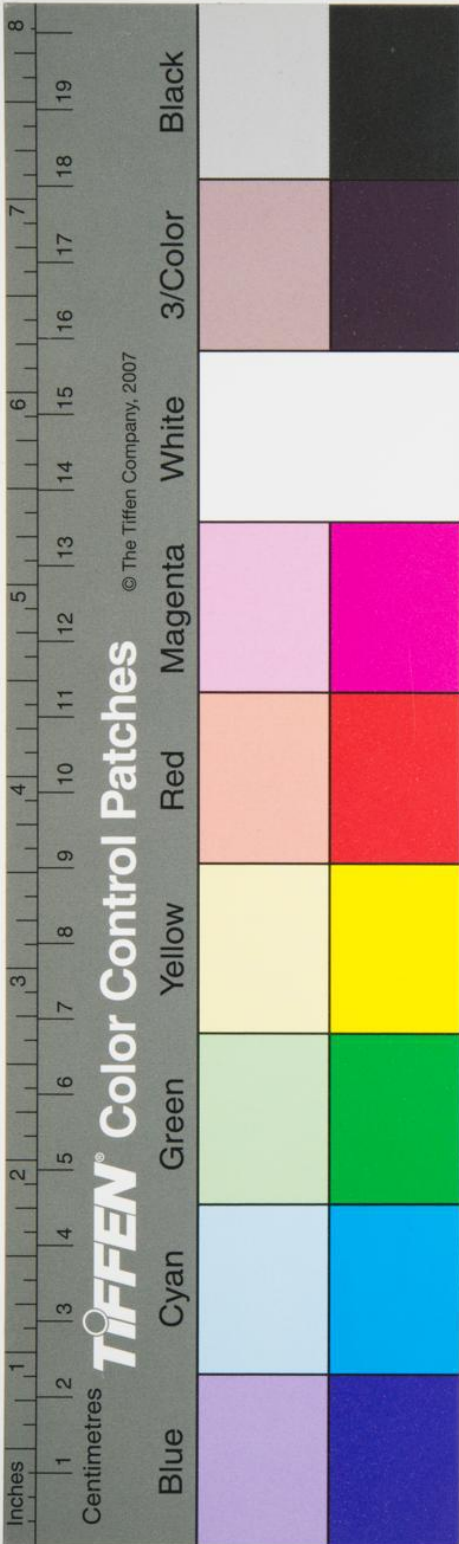
empf. wir unsere gleichfalls luftdurchlässigen Unterkl. in Ketten-, Krepp- u. Zellenstoff, sowie als Neuheit: Dr. Walser's Chinagras-Wäsche. Prosp. postfrei zu Diensten.

Carl Mez & Söhne, Freiburg i. Br.

Es schickt sich nicht.

Ein köstliches Buch für Mk. 1.—. Sollte in keiner Familie fehlen.

C. Koenitzer's Verlag, Frankfurt a. M.





Hoffmann's
Stärke.



Tägliche Produktion:

50,000 Kilo — 180,000 Schachteln.

Hoffmann's Reis-Stärke-Fabrik
in Salzuflen

ist die grösste der Welt.

Hoffmann's Stärke

in Schachteln à 5, 2 $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$ Kilo und in Packeten.

Hoffmann's Silberglanz-Stärke

Hoffmann's Crème - Stärke

überall zu haben.

Man achte stets auf die Schutzmarke „Katze“.

