

Wäre man eigentlich auf den Anfang der Essenszeit zurückgegangen, nur mit dem Unterschied: Frühstück und Mittagessen, statt Mittagessen und Abendbrot zu sagen.

Weil sich an den späten Mittagstisch sofort der Besuch der Concerte oder des Theaters schließt, herrscht in vielen Familien der Gebrauch, in Gesellschaftstoylette zur Tafel zu kommen. — In Deutschland ist eine solche späte Essenszeit selten. In Berlin und Wien speist der Hof um 5 Uhr meist, alle anderen Familien zu den verschiedensten Zeiten. Der Schulbesuch der Kinder, der Beruf des Hausherrn regelt die Essensstunde, die in vornehmen Familien meist um 3 Uhr stattfindet. — In Wien soll die Besper — Jause genannt — häufig nur die einzige feststehende Zeit innehalten, in den Restaurants wird zu jeder Zeit Mittag gegessen und selbst in verschiedenen großen Familien soll keine Regel herrschen, wann gegessen wird, — es wechselt zu verschiedenen Zeiten, je nachdem es der Hausfrau gefällt.

Wie bereitet man eine gute Stärke für allerlei Wäsche?

Zur Grundlage $\frac{1}{4}$ Kilogr. feine Reiskeärke genommen — auf etwa 20 Herrenhemden oder andere Stärkewäsche genügend — ist einen Tag vor dem Stärkebedarf 5 Gr. weißes Gummi arabicum und 3 Gr. Gelatine (eine weiße feine Leimgattung) in 15 bis 20 Eßlöffel hartem, lauem Wasser einzulegen. Man bittet zu beachten, daß, wenn beim Bügeln oder Stärkebereiten von Wasser die Rede, stets hartes — Brunnenwasser — gemeint ist. Wenn man nun folgenden Tages an die Stärkebereitung geht, ist in einen reinen, säurefreien Topf 1 Etr. Wasser zu gießen und 5 Gr. weißes Wachs beizufügen. Ist das Wasser recht heiß geworden, so gieße man den mittlerweile erweichten Gummi und Gelatine sammt dem Wasser, in dem sich diese Bestandtheile befanden, hinzu und lasse diese Mischung zum Sieden bringen. Zu diesem Zeitpunkt halte man stets den fünften Theil der zur Verwendung gelangenden Stärke in Wasser gelöst bereit — in unserem Falle 50 Gr. Stärke in $\frac{1}{4}$ Etr. Wasser — und gieße denselben unter Umrühren in das siedende Wasser, dieses aber keinen Augenblick weiter auf dem Ofen kochen lassend, sondern man hebe sofort ab, rühre ein paar Mal tüchtig um und lasse diese sozusagen gekochte Stärke erkalten. Während des Erkaltingsprocesses werden die noch restlichen $\frac{4}{5}$ der Stärke in verhältnißmäßig Wasser gelöst — in unserem Falle 200 Gr. in $\frac{1}{2}$ Etr. Wasser — und der gekochten, nun aber erkalten Stärke beigemischt. Löst man noch 5 Gr. Borax in 15 bis 20 Eßlöffel siedendem Wasser und mengt ihn nach seiner Erkaltung der ganzen Stärke bei, so erübrigt nur noch, diese durch Tüll passieren zu lassen, einestheils, um die richtige Vermengung der gekochten mit der rohen Stärke zu bewirken, andernteils, um etwa mitgeführten Schmutz abzusondern. Die Stärke, die sich aber niemals löst, sondern wie gute Milch ungefähr, ziemlich flüssig anfühlen soll, ist noch mit $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Etr. Wasser verdünnungsfähig. Soll die Wäsche recht steif sein, so genügt eine Verdünnung mit $\frac{1}{2}$ Etr. Wasser; wird sie dagegen mäßig oder wenig steif verlangt, so schütte man 1 Etr. und im letzteren Falle $1\frac{1}{2}$ Etr. Wasser zu. Festzuhalten ist ferner, daß grobe Orford- und schwach gefütterte weiße Wäsche eine mehr verdünnte Stärke erfordert. In Fällen, wo ungefüttete, umfangreiche Wäschestücke, wie Damen-Corsets und Röcke gestärkt werden sollen, ist eine Verdünnung obgedachten Stärkemengequantums mit mindestens 2 Etr. Wasser erforderlich. Die nach meiner Art bereitete Stärke hält sich, an kühlem Orte aufbewahrt, mehrere Tage durch, ohne an Güte Einbuße zu erleiden, selbst wenn sie etwas übelriechend geworden sein sollte; rätlich bleibt es immerhin, stets nur so viel Stärke zu bereiten, als man voraussichtlich zu bedürfen glaubt. Ist man nicht in der Lage, die vorliegende Wäsche auf einmal zu stärken, so vergesse man nicht, beim Wiederbeginne die Stärke gehörig umzurühren. (Aus „Leitfaden zum Selbstunterricht in der Kunstbügellei, Stärkebereitung, Brillant-Glanzbügellei, Vorhang-Appretur und im Coustiren oder Kräuseln“. Von Julia Vereles. Weimar. B. F. Voigt.)

Für den Haushalt.

Wer frisches Obst nicht immer als Nachspeise auf der Tafel haben kann, thut gut, Äpfel einzulegen, die nach jedem Braten gegeben werden können. Die Zubereitung geschieht folgendermaßen: Man nimmt ein womöglich neues, gut ausgebrühtes Faß, oder auch ein gebrauchtes Weinsfaß, belegt den Boden mit Fenchel oder Dille und legt die sorgfältig ausgelesenen und völlig unbeschädigten Äpfel mit dem Stiele nach unten neben einander. Nach jeder Schicht Äpfel streut man wieder etwas von den genannten Kräutern darüber. So fährt man fort, bis das Faß bis auf etwa 15 Centimtr. gefüllt ist. Dann streut man eine Hand voll Aniskörner darüber, legt einen Deckel auf die Früchte und beschwert denselben mit einem schweren, reingewaschenen Steine. Nun gießt man so viel reines, womöglich Brunnenwasser, über das Faß, daß der beschwerte Deckel völlig bedeckt ist. Nach einigen Tagen wird das von den Früchten eingesogene Wasser wieder durch Nachgießen ersetzt, so daß das Faß immer gleich voll bleibt. In vier bis sechs Wochen sind nun die Äpfel gut und halten sich im guten Keller bis Ostern, ja oft bis Anfang Juni. Nur darf man die Früchte bei dem Herausnehmen nicht mit der Hand berühren und muß vom Wasser allemal so viel abnehmen, daß es nur etwa zwei bis drei Centimtr. über dem Deckel, den man sorgfältigst wieder beschwert und in die Faßöffnung legt, steht. Auch mit Zucker eingelegt schmecken Äpfel vorzüglich. Feine, nicht zu große Äpfel werden mit kochendem Wasser übergossen und stehen gelassen bis sie anschwellen. Dann trockne man dieselben mit einem reinen Leintuche sorgfältig ab, stecke in die ausgestochene Blüthe eine Gewürznelke, lege die Früchte in Einmachegläser und übergieße sie mit ausgekühltem,

starkem Zuckerlaffe. Nach einigen Tagen löste man den Zucker auf und gieße ihn wieder nach dem Erkalten über die Äpfel. Zuletzt verbinde man die Gläser mit Pergamentpapier und hebe sie an einem kühlen Orte auf. Man thut gut, nicht zu große Gläser zu benützen, da sich die Äpfel in einmal angerissenen Gläsern nicht lange mehr halten.

Für die Landwirthschaft.

Die Erdnußklee.

Die Erdnuße kommen aus Afrika und bestehen aus einer gelblichen rauhen holzigen Fruchthülse, die zwei ölreiche, braunschalige Samen in sich einschließt. Bei der Erdnußölfabrikation werden die braunen Samenkerne meist ungeschält gepreßt und nur für die Bereitung feinerer Oele werden geschälte Samen verwendet. Je nachdem sind also die Erdnußkuchen verschieden zu beurtheilen und sind die aus geschälten Kernen hergestellten Kuchen beinahe doppelt so viel wert, als die mit den harten Schalen durchsetzten Kuchen. Die letzteren kommen aber weit mehr in den Handel als die Ersteren. Die äußeren Fruchthülsen werden nun von den Oelfabrikanten zu einer kleieartigen Masse fein vermahlen und unter dem Namen Erdnußklee in den Handel gebracht. Diese besteht aber beinahe ausschließlich aus unverbäulicher Holzfasern und enthält wenig nährrende Bestandtheile, besonders wenn sie mehr aus den äußeren Fruchtschalentheilen besteht. Eine gute Weizenklee enthält 14 Proc. Eiweiß, $3\frac{1}{2}$ Proc. Fett, 10 Proc. Holzfasern und 50 Proc. Stärkemehl, Erdnußklee dagegen enthält 10 Proc. Eiweiß, $3\frac{1}{2}$ Proc. Fett, 40 Proc. Holzfasern und 25 Proc. Stärkemehl, ist also weit weniger werth als die schlechteste Klee der Getreidearten. Welch großer Unterschied ist vollends zwischen den Erdnußkuchen und der Erdnußklee! Wenn Erdnußkuchen per Doppelcentner mit 15 Mk. bezahlt wurden, so ist ein Doppelcentner Erdnußklee höchstens den vierten Theil davon werth, eigentlich noch weniger, da sie schwerer verdaulich sind als die Erdnußkuchen, die bezahlten Nährstoffe also nicht so wie bei letzteren zur Ausnützung gelangen. Es ist dem Landwirth anzurathen, vom Ankauf der Erdnußklee ganz abzusehen. Wenn nun aber, wie es häufig vorkommt, Weizenklee mit Erdnußklee gemischt und dadurch gefälscht wird, so ist das ein grober Betrug, denn Weizenklee ist per Doppelcentner zur Zeit 8—10 Mk. wert. Sobald daher der Landwirth Klee von großen Händlern ankauft, so sollte er sich den Gehalt derselben garantiren lassen und diese Garantie suchen dadurch wirksam zu machen, daß er Proben der garantirten Weizenklee an eine Versuchstation zur Untersuchung und Begutachtung einsendet. G. R.

Für die Sprechstube.

Fräulein T. in L. Als einer der vielen, vielen Frauen, die von einem Manne bethört, verlassen, in Unglück und bitterste Noth gebracht werden, gebührt Ihnen die Theilnahme und die Hilfsbereitschaft der glücklicheren Mitschwester. An diese richte ich hiermit die Bitte, Sie in Ihrem Vorhaben thatkräftig zu unterstützen. Die Idee, einen österreichisch gehaltenen, billigen und doch guten Mittagstisch zu etabliren und sich und Ihrer kleinen Tochter dadurch eine Existenz zu gründen, ist nur zu billigen, etwas Anstößiges kann ich darin nicht finden. Nun handelt sich's um Tischwäsche, Geschirr usw. Hier und dort steht gewiß Manches überflüssig da, meine Beauftragte würde in meinem Bureau, Schulgutstraße 1, 3., gegen Quittung dergleichen Dinge und noch brauchbares Tischzeug entgegennehmen, wenn sich eine gütige Hand zur Ueberlassung bereit finden ließe. Daß Sie Ihren alten, aber noch brauchbaren Flügel für 40—60 Mk. verkaufen wollen, um Ihrem Kinde eine Bettstelle usw. anzuschaffen, ist ein Zeichen warmer Mutterliebe. Aber es wird sich jedenfalls eine Bettstelle ermöglichen lassen, ohne daß Sie den Flügel opfern, der bei der Errichtung eines Mittagstisches durchaus nicht zwecklos ist. Im Gegentheil, steht der Flügel zur Benutzung da, so kürzt sich mancher Hunger die Zeit des Wartens. — Und nun: den Kopf hoch, der alte, treue Herrgott lebt noch und hilft durch gute Menschen aus der allerschlimmsten Noth!

Frau A. C. in Dresden. Nach eingezogenen Erkundigungen schildern Sie Ihre Verhältnisse nicht wahrheitsgetreu. Märchen von Armuth und Krankheit binde ich meinen Lesern nicht auf, das wäre eine Beleidigung und ein Vertrauensmißbrauch.

Frl. B. in *.*. Wenn Sie sich mit einer Gabe an den Ortsauschuß in Chemnitz „Zur Begründung und Unterhaltung von Volksheilstätten für Lungenkranke“ wenden wollen, so adressiren Sie an Herrn Oberbürgermeister Dr. Andrs in Chemnitz.

Frau P. in *.*. Wenn sich für die alleinstehende Greisin, für die Sie s. Z. Stube mit billiger Pension suchten, noch kein Unterkommen gefunden hat, so wäre jetzt vielleicht ein solches, allerdings außerhalb Dresdens, in stillem, kleinem Dorfe bei alleinstehender Dame zu ermöglichen.

Frau Emma Schw. in Dresden. Sie leben von Ihrem Manne getrennt, müssen sich mit vier Kindern, da Sie Alles verloren haben, mit einem Bett begnügen oder auf dem Fußboden schlafen? Das ist sehr, sehr traurig. Erhalten Sie denn von Ihrem Manne keinen Erziehungsbeitrag? Thut die Armenbehörde nichts für Sie? Es ist kaum denkbar, daß das Letztere wirklich der Fall wäre, denn so viel mir bekannt ist, verschließt sich unser Armenamt keiner gerechten Bitte. Stellen Sie Ihre Verhältnisse demselben nur ganz wahrheitsgetreu dar. Sollte sich sonst Jemand Ihrer erbarmen wollen, so bin ich zur Uebermittlung Ihrer Adresse gern bereit.

Verantwortlicher Redacteur: Max Wundtke.
Druck und Verlag von Ludwig Gumbel, Beide in Dresden.