J. Himmelsbach, Oberweier, Hol-Imprägnier-Anstalten.
Jackowitz Nachf., Wettinerstrasse 29. 13649
F. Charras Drahtwaarenfabrik Margarethenstr. 3. 48823
Sandersche Bienenzüchterei, Werlte, Prov. Hann. 60962

Wie ganz anders würden sich die Worte ausnehmen:

„Sobald ich 'mal gestorben bin, werden meine Kinder und meine Hauswirthschaft meinem Manne keinerlei Verdruß bereiten. Die Wirthschaft ist sauber, ordentlich und sparsam geführt; Schränke und Commoden sind mit hellen Wäsche- und Kleidungsstücken versehen; es fehlen keine Knöpfe, keine Bänder, keine Aufhänger, es ist nichts zerschlissen und vernachlässigt, es liegt nichts vermodert in den Winkeln, der schärfste Schwiegermutterblick findet nichts zu tadeln.

Und meine Kinder! Sie sind von klein auf an Wahrheitsliebe, an Arbeitsamkeit und an Ordnung gewöhnt. Keine Lüge entschlüpft ihrem Munde, sie gehen nicht müßig, sie verschwenden, versäumen und verlottern nicht den scheinbar unbedeutendsten Gegenstand. Mit ihnen kann ich überall Ehre einlegen, ihr Wesen ist mein schönster Nachruhm."

Würde uns eine derartige Rede, der selbstverständlich der reelle Untergrund nicht fehlen darf, nicht ganz anders berühren als die: „Sobald mein Mann 'mal stirbt" usw. usw.?

Vielleicht gelangt der wohlgemeinte Wink an die richtigen Adressen.

Elsa.

Allerlei Nützliches.

Zur Entfernung des Rostes wird folgendes Verfahren empfohlen: Ein einfaches Mittel zur Entfernung von Rostflecken ist gewöhnliches Petroleum. Um stählerne Instrumente, wie Nähnadeln usw. vor Rost zu schützen, ist Einfetten mit Paraffinöl zu empfehlen. Da es aber sehr mühsam ist, complicirte Instrumente oder Nähnadeln richtig und wirksam einzufetten, ferner leicht zu viel Paraffinöl aufgebraucht wird, was dessen Entfernung vor dem Gebrauche erschwert, so verfährt man am besten in folgender Weise: Man stellt sich eine Lösung von einem Theile Paraffinöl in 200 Theilen Benzin her, taucht die durch Liegenlassen in erwärmter Luft getrockneten Instrumente ein, bewegt deren Theile, wenn sie beweglich sind, wie bei Zangen und Scheeren, unter der Flüssigkeit, damit dieselbe auch in die Spalten dringt, und legt die Instrumente dann in einem trockenen Raum auf einen Teller, damit das Benzin verdunsten kann. Nähnadeln wirft man einfach in die Paraffinlösung, nimmt sie mit einer Zange oder Pincette wieder heraus und läßt sie auf einem Teller abtrocknen.

Erhöhung der Leuchtkraft des Petroleums. Elektrisches Licht, Acetylenlicht, Gasglühlicht und was sonst an neuen Beleuchtungsmitteln nach und nach aufgekommen ist, haben trotzdem das Petroleumlicht noch nicht verdrängt. Es verdient daher ein neues Mittel, die Leuchtkraft des Petroleums zu erhöhen, allgemeine Kenntnißnahme. Wenn man, wie der „Prakt. Wegw.", Würzburg, schreibt, dem Petroleum eine Quantität Paraffin und ein Walrath zusetzt, so giebt diese Mischung, ohne Mehrverbrauch von Petroleum, eine weit hellere Flamme.

Marmor zu reinigen. Man nehme zwei Theile gewöhnlicher Soda, einen Theil Bimsstein und einen Theil fein pulverisirter Kreide; dann siebe man Alles durch ein feines Sieb, mische es mit Wasser und reibe es gut über den ganzen Marmor; die Flecken gehen weg; nachher reibe man mit Salz und Wasser ab.

Fensterscheiben werden schnell und gründlich gereinigt, wenn man sie mit scharfem Essig oder verdünnter Salzsäure benetzt. Die grauen, matten Stellen, welche sonst garnicht weichen wollen, werden ganz von selbst verschwinden, und nach dem Abspülen mit reinem Wasser wird das Glas wieder klar und durchsichtig, wie zuvor, erscheinen.

Schuhwerk vollkommen wasserdicht zu machen. Man nehme ein halbes Quart Klauenöl und ein viertel Quart Leinöl und koche sie mit einander. Damit reibt man die Schuhe am Feuer so lange ein, bis sie vollkommen damit gesättigt sind. Die Sohlen eleganter Stiefeln können durch dieselbe Mischung undurchdringlich für Regen und Schnee gemacht werden.

Für den Haushalt.

Eine Gans zu schlachten und zu braten. Bei dem Einkauf der Gänse und Enten ist zu bemerken, daß die Füße und Schnäbel der jungen Thiere gelbroth, die der alten hingegen dunkelroth sind. Man schneidet der Gans das Genick ab und fängt das Blut in Essig auf, quirlt es gut und hebt es zu Gänseschwarz auf. Die Gans muß nun sogleich gerupft werden, dann schneidet man die Federwische und Füße ab, legt die Gans in einen großen Asch, brüht sie mit kochendem Wasser und reibt sie mit einem wollenen Läppchen und etwas Weizenkleie recht ab. Wenn dies geschehen ist, so wird sie noch einmal mit kaltem Wasser abgewaschen und muß darin 12 bis 16 Stunden liegen bleiben, bis sie ganz kalt und das Fett inwendig hart ist. Dann wird sie gehörig ausgenommen, das Fett von den Därmen abgelöst, der Magen aufgeschnitten, die dicke Haut herausgezogen, die Blume und das Darmfett besonders in kaltes Wasser gelegt, der Magen rein ausgewaschen, die Leber dazu gelegt, der Hals und die Flügel abgeschnitten und die Gurgel und der Schlund herausgezogen. Will man die Gans nun braten, so ist es besser, sie ist schon 2 bis 3 Tage vor Gebrauch geschlachtet; sie wird alsdann in frisches Wasser gelegt und inwendig rein ausgewaschen. Dann reibt man sie mit etwas Salz aus, brüht ein Bündel Beifuß, wäscht 10 bis 12 Borsdorfer Aepfel rein ab und steckt Beides in die Gans, heftet die Oeffnung zu, salzt sie von außen noch ein wenig und setzt sie mit einigen Brodrinden, Gewürz und viel heißem Wasser zu. Die Pfanne kann, namentlich bei einer älteren Gans, beinahe voll sein. Man bratet sie bei fleißigem Begießen und einmaligem Wenden schön hellbraun, das Fett wird eine Stunde vor dem Anrichten rein abgeschöpft. Zu Michaelis bratet man eine junge Gans in 2½ Stunden gar, zu Weihnachten braucht sie 3½ bis 4 Stunden. Wenn man die Gans zusetzt, muß man sie auf die Bratenleiter legen und einige Male während des Bratens in die Höhe legen, damit sich die Brust nicht an die Pfanne anlegt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird die Gans gewendet; bis dahin muß das Wasser fast ganz verkocht sein, damit die Gans schön bräunt. Sie wird dann nur mit Fett begossen; begießt man sie mit Bratenbrühe, so wird die Haut nicht so schön egal braun. Im Juli und August setzt man die jungen Gänse mit 125 Gramm Butter und nur einem halben Liter Wasser zu, weil sie nur wenig Fett haben.

Sehr gut schmeckender Salat wird aus Rindfleisch-Ueberresten auf folgende Art gemacht: Das Rindfleisch wird gewiegt und mit Scheiben warmer Kartoffeln vermengt. Dazu kommen zwei bis drei Eier, welche eine Minute gekocht haben, alsdann rührt man mit feinem Speiseöl, einer Tasse voll heißer Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Essig, Schnittlauch oder feingewiegte Zwiebel, letztere nur, wenn sie gern gegessen werden, und einige grüne Salatblätter. Alles wird durcheinander gemischt und noch lau auf den Tisch gegeben.

Recept für Vanille-Biscuit. Man rührt 1 Pfd. gestoßenen Zucker und eine Stange feingestoßene Vanille (man kann den zum Stoßen der Vanille nöthigen Zucker von obiger Menge nehmen) mit 6 Eidottern zu Schaum, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee und mischt dieses mit 60 Gramm feinem Mehl langsam darunter. Nun werden Klößchen von der Größe eines halben Eies auf dem Backblech, welches mit Mehl bestreut und mit weißem Papier belegt ist, bei gelinder Hitze gebacken. Ein solches Biscuit schmeckt ganz vorzüglich.

Gefüllte Kalbsohren. Von zwei gebrühten Kalbsköpfen schneidet man die Ohren geschickt heraus, prüft sie auf ihre gründliche Reinigung, macht zwischen Haut und Knorpel eine Oeffnung und füllt diese mit zubereiteter Kalbsfleischfarce. Während man die Ohren in Butter mit etwas Wurzelwerk und Weißwein weichdämpft, kocht man sechs halbirte Tomaten mit einem Glase Rothwein weich, giebt einen Schöpflöffel brauner Sauce, ein halbes Lorbeerblatt, Salz und etwas weißen Pfeffer dazu, läßt sie eine Viertelstunde langsam kochen, passirt die Sauce durchs Haarsieb und giebt sie mit „Maggi" gekräftigt und mit Citronensaft geschärft zu obigen Kalbsohren.

Für die Sprechstube.

Herr — — — in Dresden. Sie irren. Bismarck sagte: „Ich weiß nicht, wo ich mein Pflichtgefühl hernehmen soll, wenn nicht aus Gott!" Damit ist der deutlichste Beweis geliefert, daß er zu den altmodischen Gläubigen und nicht zu den modernen Ungläubigen gehörte, die leider immer mehr überhandnehmen. Und nicht etwa unter den Männern, o nein; ich selbst habe gehört, wie eine Dame äußerte, man möge in ihrer Gegenwart doch nicht auf die Religion fußen, es sei ja Alles ganz gut und schön, aber — sie gehöre zu den Aufgeklärten. Wer mag sie wohl „aufgeklärt" haben und wie wird ihr mit dieser Aufklärung in der letzten Lebensstunde zu Muthe sein!

Frau verw. W. in L. Ich denke, Sie werden zufrieden sein. Mehr ist nicht möglich.

Herr Dr. P. in Dresden. Im Laufe des Januar wird sich gewiß eine passende Persönlichkeit melden.

F. M., Dresden. Allerdings kann der Betreffende zur Zwangsarbeit herangezogen werden. Bitten Sie nur, daß dies von Seiten der Armenbehörde geschieht.

Frau P. Sch. in P. Eine Firma in Annaberg, welche Ihnen Aufträge in Posamenten-Näherei ertheilen würde, kann ich Ihnen beim besten Willen nicht nennen, denn ich weiß nicht, was Sie leisten und ob Ihre Probearbeit ein Resultat erzielt. Sie thun am besten, in einer dort erscheinenden Zeitung oder in der Fachzeitung für Posamenterie zu inseriren. Die Annonce besorgt jedes Dresdner Annoncenbureau, z. B. der „Invalidendank", Haasenstein & Vogler, Rudolf Mosse usw. Richten Sie nur an eine dieser Firmen Ihre Wünsche und senden Sie den erforderlichen Betrag in Briefmarken ein. Sollte sich auf diese Zeilen hin eine Annaberger Firma melden, so wird Ihnen die Zeitung die Adresse zusenden.

Fräulein M. G. in L. Sie sind ein armes, betrogenes Mädchen, haben kein Bettchen für das Kind, das Sie erwarten. Welch glückliche Mutter ist vorurtheilsfrei genug, hier zu helfen? Es wäre ein frommer Nachklang von Weihnacht.

Frau E. M. in P. Zwei Nähmaschinen habe ich vor Weihnacht von gütigen Mitschwestern für zwei arme Frauen erbeten, eine dritte wird kaum zu erlangen sein.

Frau Ch. A. in Dresden. Zu meinem Bedauern kann ich Ihre Bitte nicht veröffentlichen. Dergleichen Wünsche und Anliegen kommen täglich vor und gehören in den Annoncentheil. Bedenken Sie nur, daß ich keinen Cassaschrank, angefüllt mit unerschöpflichen Mitteln, zur Verfügung habe. Der ganze Reichthum, aus dem bisweilen geschöpft wird, besteht aus guten, warmfühlenden Menschenherzen. Aber die können auch nur bis zu einer gewissen Grenze geben und helfen.

Herr Bergstr. in Dresden. Ihre Gabe habe ich einem alten Mütterchen und ein paar Kindern zugewendet. Herzlichsten Dank.

Fräulein G. N. in Dresden. Wie Ihnen zu helfen sein wird, weiß ich noch nicht. Besuchen Sie mich am 7. Januar in meiner Sprechstunde. Wir wollen zusammen überlegen.

Fräulein L. K., Dresden. Solange man die Ursache des Leidens nicht kennt, läßt sich schwer rathen. Nach meiner Ansicht dürfte die Thure-Brandtsche Massage nützen. Auch lauwarme Sitzbäder von der nicht zu starken Abkochung von Eichenrinde sollen wirksam sein. Jedenfalls ist größte Vorsicht geboten.

Herr P. K. und Frau Sch. in Dresden. Ihre Briefmarkenspenden habe ich unter herzlichem Dank in Ihrem Sinne weitergegeben.

Herr E. S. in Dresden. Dem liebenswürdigen guten Herzen des genialen Künstlers tausend Dank. Die Spende wurde zum Christabend abgeliefert.

Von Frau Ottilie verw. D . . . . . sind fünf Mark einer armen Mutter geschenkt worden, die hocherfreut ihren Dank mit dem der Zeitung verbindet.

Anderen Spendern von Weihnachtsgaben, die absolut keinen Dank wollen, ein: Vergelt's Gott.

Würden Schweizer, welche in Dresden leben und Menschenfreunde, welche Heimweh und Sehnsucht nicht für überflüssige Regungen des Menschenherzens halten, einer Schweizerin ermöglichen, die Heimath und die alte 74jährige Mutter noch einmal wiedersehen. Die Frau ist in Dresden verheirathet, sie ist arm, aber rechtschaffen; sie ist krank vor Heimweh und vor Sehnsucht nach der Mutter, sie dürstet nach deren Anblick und nach deren Gegenwort. Beide sind der armen Frau aufrichtig zu gönnen. Sie müssen ja ihr Trost sein im schweren Kampfe mit dem Dasein. Für Antheilnehmende ist die Adresse in meiner Sprechstunde (7. Januar 11 bis 1 Uhr, Redaction der „Neuesten Nachrichten", 1. Etage), außer derselben jedoch in der Redaction zu erfahren.

Frau E. H. in Dresden. Sobald sich eine Gelegenheit findet, die geeignet ist, alle Betheiligten zufrieden zu stellen, werde ich Ihnen gern eine kleine Pensionärin zuweisen.

Frau E. K. in K. Ihr Name ist vorgemerkt.

Silvia Brand.

SLUB
Wir führen Wissen.
http://digital.slub-dresden.de/id490499651-18991231/2