

Hauswirtschaftliches

Eier zu konservieren. Neuerdings wendet man zum Konservieren der Eier Vaseline an. Nachdem die Eier durch Abwaschen gründlich gereinigt sind, werden sie mit Vaseline eingerieben. Beim Kochen trennt es sich leicht von der Schale. Will man ganz sicher gehen, muß das Einreiben nach einigen Monaten wiederholt werden und unter die Vaseline Salicylsäure gemischt werden, welche durch Kochen aufgelöst wird. So aufbewahrte Eier sollen sich über ein Jahr halten und wie frische schmecken. — Eine andre Methode ist folgende: Sie besteht einfach darin, daß man die Eier mit nassem Lehmboden überzieht, so daß keine Luft hindurchdringt. Außerdem hat diese Behandlungsweise das Gute, daß die Eier, welche mit einer Hülle versehen sind, sich gegenseitig nicht berühren können und daher weniger zerbrechlich sind. Auf diese Weise werden die Eier zu Tausenden für den Transport verpackt, was für den Bedarf auf langen Seereisen von unberechenbarem Wert ist. Ein bekannter Weltumsegler versicherte, daß mehrere Monate alte Eier auf diese Art aufbewahrt, weder durch die tropische Hitze, noch durch Feuchtigkeit irgendwie gelitten hätten oder verdorben wären und nach Entfernung der Lehmkruste, weich gesotten, wie frisch gelegte Eier geschmeckt hätten.

Gebrauchte Korken sammeln sich mit der Zeit wohl in jeder Haushaltung, Wirtschaft usw. an und lassen sich solche auf folgende Weise leicht reinigen und dadurch wieder brauchbar machen. Die Korken werden in einen Behälter gebracht und dann mit kochendem 5% Schwefelsäure enthaltendem Wasser übergossen, bis alle bedeckt sind; dann wird ein durchlöcherter Dedel darüber gestülpt. In dieser Lösung bleiben die Korken 15–20 Minuten, werden dann abgeseigt und mehrmals mit reinem Wasser gespült. Alsdann werden die jetzt wieder weich und elastisch gewordenen Korken in eine zweiprozentige Alaunlösung gelassen und wiederum 20 bis 25 Minuten darin gelassen, dann abgeseigt, mehrfach gespült und an der Luft getrocknet. So behandelte alle Korken lassen sich wie neue gebrauchen, selbst wenn sie längere Zeit gelegen haben.

Verfengte Wäsche. Man bereite aus 100 Gramm Chloralkali und 900 Gramm heißem Wasser eine Chloralkalilösung. Nachdem diese sich getürrt hat, taucht man in dieselbe einen Ballenbausch oder ein kleines Lappchen und bestricht damit faust die verfengten Teile der Wäsche. — Hat man verfengte, gestärkte Wäsche, zum Beispiel Oberhemden, Kragen, Manschetten, muß vor der Behandlung der Wäsche mit der Chloralkalilösung die Stärke mittels heißem Wasser beseitigt werden. Sobald die verfengte Stelle verschwindet und die Wäsche wieder weiß wird, wäscht man mit kaltem Wasser gründlich die Chloralkalilösung ab.

Gesundheitspflege.

Eine gesunde Kost. Reifes Obst ist ein Universalmittel zur Erhaltung der Gesundheit. Weintrauben reinigen das Blut, Pflirsche bekämpfen schlechte Verdauung und verdorbenen Magen. Äpfel, besonders gekocht, sind für Kinder nicht zu entbehren zur Erhaltung einer guten Verdauung. Der Saft der Tomaten übt einen günstigen Einfluß auf Leber und Därme aus, der Melonensaft vertreibt Fieber und Nierenkrankheiten. Brombeer-Gelee beseitigt Husten; gekochte Zwetschgen sind Strophilosen sehr zu empfehlen und Zitronensaft in warmen Kaffee geträufelt hilft gegen Kopfschmerz.

Echler und gefälschter Tee. Ein russischer Chemiker gibt folgendes Verfahren an, echten von gefälschtem Tee zu unterscheiden. Man nimmt eine kleine Quantität Tee in ein Glas, tut etwas kaltes Wasser dazu und schüttelt dies ordentlich auf. Reiner Tee wird das Wasser leicht färben, während eine starke Veränderung des letzteren durch das gefälschte oder gefärbte Blatt bewirkt wird. Kocht

man nun jede der beiden Sorten besonders und läßt sie bis zum Kaltwerden stehen, so wird der Unterschied noch auffallender sein. Der gefälschte Tee wird durch langes Stehen stärker werden, aber durchsichtig bleiben, während der echte trübe oder milchartig wird. Diese letztere Erscheinung rührt von der Gerbsäure her, die ein natürlicher Bestandteil des echten Tees ist, dem künstlichen aber gänzlich fehlt.

Zur Ernährung der Kinder. — Soll man Kinder daran gewöhnen, daß sie sich an den drei Hauptmahlzeiten genügen lassen und nicht in der Zwischen-

unter diesem Namen wurden die hübschen Werke veröffentlicht, die zu Beginn des letzten Jahrhunderts so viel Beifall fanden. Die Deutschen haben im 17. Jahrhundert die Dichterin Sibilla Schwarz. Die Briefe der Madame Sevignis wurden von Madame de Simions veröffentlicht, deren Korrespondenzen später gleichfalls gedruckt wurden. Mademoiselle de Scudéry schrieb ihre berühmten Romane in der Zeit, als Madame de Sable Marimen feilte. Die Maintenon hieß zur Zeit Madame Scarron. Zu Anfang des 19. Jahrhunderts gab es in Frankreich zwei sehr beliebte Schrift-

stellerinnen, Sophie Gay und Madame de Souza; außerdem war Madame de Salm-Dyck bekannt, sodann die berühmteste von allen: Madame de Staël und George Sand! Erwähnt sei auch Ida Saint Eluse, die durch ihre Skandalbücher unter Louis Philipp Aufsehen erregte. In England folgte auf Mrs. Smith Marie Shelley. Die Frauen, die berühmt als Friedenspredigerinnen waren oder es noch sind, bilden keine Ausnahme. Mrs. Harriet Beecher-Stowe ist Autorin von „Onkel Toms Hütte“, die Zeitgenossin einer anderen in Amerika bekannten Schriftstellerin Mrs. Sedwick. Auf dem letzten Friedenskongreß in Paris sah man zwei namhafte Schriftstellerinnen, Frau von Suttner und Mme. de Séverine. In einer Rede erinnerte die letztere an Olive Schreiner, die so warm für die Buren eingetreten ist. Auch die Russen haben ihre Schriftstellerin mit dem Anfangsbuchstaben „S“ oder richtiger drei „S“, Sophie Soymanow Swezhine. Die rumänische Königin hat den Schriftstellernamen Carmen Sylva erwählt und die Italiener haben ihre Mathilde Serao.

Unvermuteter Durst. Wenn König Ludwig XV. von Frankreich auf die Jagd ging, so wurden jedesmal vierzig Flaschen Wein mitgenommen, wovon indes der König selten zu trinken pflegte, den sich aber sein Gefolge umso besser schmecken ließ. Eines Tages bekam Ludwig nun unvermutet Durst und verlangte ein Glas Wein. Bestürzt meldete der Diener, daß kein Wein mehr da sei. „Hat man denn heute nicht wie gewöhnlich vierzig Flaschen mitgenommen?“ — „O ja, Eure Majestät, aber sie sind bereits ausgetrunken.“ — „Nun, so nehme man in Zukunft,“ sagte der König gelassen, „einundvierzig mit, damit wenigstens eine für mich übrig bleibt.“

Humor.

Verrätnis Geheimnis. Bei einem Essen, welches das Offiziercorps einer kleinen Garnisonstadt dem inspizierenden General gibt, bedient der Offiziersburche Knödelmaier. Unter anderm werden auch Krapsen aufgetragen, von denen der General zwei heraus nimmt. Knödelmaier hält aber die Platte noch immer hin. Auf den fragenden Blick des Generals flüstert er diesem zu: „Drei Stück komm'n auf'n Mann, Herr General!“

Ein Geständnis. Man n: „Schau, Weib, als ich Di kennen lernte, warst ja a ganz braves Mädle, aber ein' großen Fehler hast halt doch g'habt!“ — Frau: „So? Und was fer ein'?“ — Man n: „Daß D' noch — ledig warst!“

Eine Literaturkennerin. Lehrerin: „Was sind Schiller und Goethe?“ — Emma: „Zwei Gipsfiguren.“

Erklärung. „Was versteht man unter Mutter-sprache?“ — Schüler: „Daß Vater nig zu sagen hat!“

Schmeichelei. „Alle Wetter — gefehlt!“ — „O, Herr Graf, das liegt nur am Hasen, denn wenn das Tier um vier oder fünf Zoll länger gewesen wäre, hätten ihn gräßliche Gnaden sicher getroffen.“

Auch ein Grund. Gattin: „Zu Lebzeiten meiner Mutter hast Du mich feuriger gefäßt!“ — Gatte: „Die hat mir auch nicht schlechteingeheißt!“

Nachdruck aus d. Inhalt d. Bl. verboten. Geleg. v. 11/VI. 70. Verantwortlicher Redacteur H. Ibring. Druck und Verlag von Ibring & Fahrenholz, Berlin N. 42, Prinzenstraße 98.

Zweideutig.



— Bedarf es einer besonderen Erlaubnis, um sich das neue Herrenhaus anzusehen?
— O nein, Sie werden wohl so hineinkommen.

zeit essen? Diese Frage beantwortet Dr. W. D. Walter folgendermaßen: „Es ist eine den Kindern sehr zuträgliche Sitte, daß man sie auch in geregelter Weise zwischen den Mahlzeiten ihr Nahrungsbedürfnis befriedigen läßt. Wenn sie gedeihen sollen, muß ihr Körper eine solche Menge von Nahrungsmitteln erhalten, wie er sie nötig hat. Teilt man diese Menge nun aber in sechs, anstatt in drei Teile ein und gibt sie in passenden Zwischenräumen, so schägt dies den Magen vor Überladung; Verdauung und Blutbildung erfolgen leichter, und bei der Ernährung ist wenig Gefahr vorhanden. Sicherlich gibt es kein besseres Mittel, sie frühzeitig an Mäßigkeit zu gewöhnen, denn treibt „großer Hunger“ das Kind zum Essen, so wird es nicht bloß alles hinunterschlingen, sondern auch sicher zu viel essen. Wiederholt sich dies nun täglich, so ist die Folge, daß es bei allen Mahlzeiten unmäßig sein wird. Man darf bei Kindern nicht mit demselben Maßstab messen, wie bei Erwachsenen. Andererseits ist es eine verderbliche Gewöhnung, wenn man die Kinder „zu jeder beliebigen Zeit“, z. B. direkt vor den Mahlzeiten oder gerade vor dem Zubettgehen, oder stets, wenn sie der Gaumen kitzelt, essen läßt. Durch solche Unordnung kann der Magen und die Verdauung in Grund und Boden verdorben werden. Maß und Ordnung und die rechte Mitte muß, wie überall, so auch hier gehalten werden.“

Vermischtes.

Schriftstellernde Frauen mit dem Anfangsbuchstaben „S“. Sechs Jahrhunderte v. Chr. lebte eine Dichterin, deren Ruhm, wenn schon fast alle ihre Werke verloren gegangen sind, die Jahrhunderte überdauert hat. Sie hieß Sappho. Eine Französin, die Tochter von Pulchère de Foy Collon, heiratete den Chevalier Berenger de Surville, und