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 längen 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 Deckel darüber gestülpt. In dieser Lösung bleiben die Korken 15—20 Minuten, werden dann abgegossen und mehrmals mit reinem Wasser gespült. Alsdann werden die jetzt wieder weich und elastisch gewordenen Korken in eine zweiprozentige Alaunlösung getan und wiederum 20 bis 25 Minuten darin gelassen, dann abgegossen, mehrfach gespült und an der Luft getrocknet. So behandelte alte Korken lassen sich wie neue gebrauchen, selbst wenn sie längere Zeit gelegen haben.

Versengte Wäsche. Man bereite aus 100 Gramm Chlorkalk und 900 Gramm heißem Wasser eine Chlorkalklösung. Nachdem diese sich geklärt hat, taucht man in dieselbe einen Watteballen oder ein kleines Läppchen und bestreicht damit sanft die versengten Teile der Wäsche. — Hat man versengte, gestärkte Wäsche, zum Beispiel Oberhemden, Kragen, Manschetten, muß vor der Behandlung der Wäsche mit der Chlorkalklösung die Stärke mittels heißem Wasser beseitigt werden. Sobald die versengte Stelle verschwindet und die Wäsche wieder weiß wird, wäscht man mit kaltem Wasser gründlich die Chlorkalklösung ab.

Gesundheitspflege.

Eine gesunde Kost. Reifes Obst ist ein Universalmittel zur Erhaltung der Gesundheit. Weintrauben reinigen das Blut. Pfirsiche bekämpfen schlechte Verdauung und verdorbenen Magen. Aepfel, 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 Skrophulösen sehr zu empfehlen und Zitronensaft in warmen Kaffee geträufelt hilft gegen Kopfschmerz.

Echter 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 letztern 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 Zwischenzeit essen? Diese Frage beantwortet Dr. B. 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 schützt dies den Magen vor Ueberladung; Verdauung und Blutbildung erfolgen leichter, und bei der Ernährung ist wenig'r 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 hinunterschlucken, 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. Andrerseits 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 im Grund und Boden verdorben werden. Maß und Ordnung und die rechte Mitte muß, wie überall, so auch hier gehalten werden."

Zweideutig.

— Bedarf es einer besonderen Erlaubnis, um sich das neue Irrenhaus anzusehen?

— O nein. Sie werden wohl so hineinkommen.

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 unter diesem Namen wurden die hübschen Verse veröffentlicht, die zu Beginn des letzten Jahrhunderts so viel Beifall fanden. Die Deutschen haben im 17. Jahrhundert die Dichterin Sibylle Schwarz. Die Briefe der Madame Sevigné wurden von Madame de Simiane veröffentlicht, deren Korrespondenzen später gleichfalls gedruckt wurden. Mademoiselle de Scudéry schrieb ihre berühmten Romane in der Zeit, als Madame de Sa[illegible] Maximen feilte. Die Maintenon hieß zur Zeit Mdme. Scarron. Zu Anfang des 19. Jahrhunderts gab es in Frankreich zwei sehr beliebte Schriftstellerinnen, Sophie Gay und Mdme. de Souza; außerdem war Mdme. de Salm-Dyck bekannt, sodann die berühmteste von allen: Mdme. de Staël und George Sand! Erwähnt sei auch Ida Saint Elise, die durch ihre Skandalbücher unter Louis Philipp Aufsehen erregte. In England folgte auf Mfsrs. Smith Marie Shelley. Die Frauen, die berühmt als Friedenspredigerinnen waren oder es noch sind, bilden keine Ausnahme. Miß Harriet Beecher-Stowe ist Autorin von „Onkel Toms Hütte", die Zeitgenossin einer anderen in Amerika bekannten Schriftstellerin Miß Sedwick. Auf dem letzten Friedenskongreß in Paris sah man zwei namhafte Schriftstellerinnen, Frau von Suttner und Mde. 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 Sweitshine. 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 umsobesser 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.

Verratenes Geheimnis. Bei einem Essen, welches das Offizierkorps einer kleinen Garnisonstadt dem inspizierenden General gibt, bedient der Offiziersburschen Knödelmaier. Unter anderm werden auch Krapfen 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 kommt'n auf'n Mann, Herr General!"

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

Eine Litteraturkennerin. Lehrerin: „Was sind Schiller und Goethe?" Emma: „Zwei Gipsfiguren."

Erklärung. „Was versteht man unter Muttersprache?" Schüler: „Daß Vater nix 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 geküßt." Gatte: „Die hat mir auch nicht schlecht eingeheizt!"

Nachdruck aus d. Inhalt d. Bl. verboten. Gesetz v. 11./VI. 70.

Verantwortlicher Redakteur A. Ihring. Druck und Verlag von Ihring & Fahrenholz, Berlin N. 65, Prinzenstraße 86.

SLUB Wir führen Wissen.
Heimatmuseum der Stadt Wilsdruff WILSDRUFF