

Zeitschrift: Hauswirtschaftlicher Ratgeber : schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Blumenkultur, Gartenbau und Tierzucht

Band: 12 (1905)

Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Redaktion:
E. Coradi-Stahl
Zürich
unter Mitwirkung
tüchtiger
Mitarbeiter.

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich III.

Schweizerische Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition Bäderstraße 58, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

Nr. 23. XII. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
24 Nummern.

Zürich, 9. Dezember 1905.

»»» Vergeben und Vergessen. «««

Ein bitteres Unrecht, ein lieblos Wort
Kränkt oft uns im wechselnden Leben,
Da zwingt das Herz den berechtigten Groll,
Und denke, daß Pflicht ist — vergeben!

Ein anderes aber noch stehet bei dir,
Freiwillig, nach eignem Ermessen
Zu tun: Zu bestehen den härtesten Kampf,
Das, was dir geschah — zu vergessen!



»»» Zur Orangen-Saison. «««

Von Dr. Paul Richter.

(Nachdruck verboten.)

Früher bildeten die Orangen ihres hohen Preises wegen eine seltene Delikatesse. Jetzt dagegen sind sie in der eigentlichen Orangen-saison meist sogar billiger als einheimische Äpfel. Aber man macht sich dies noch nicht genügend zu nutze, obgleich die schöne Frucht mit ihrem feinen Aroma nicht nur sehr wohlschmeckend, sondern auch äußerst gesund ist. Im Winter genießt man im allgemeinen mehr Fleisch und fette Speisen, tut bei den vielen Festen und Feierlichkeiten auch des Guten leicht zu viel, ob-

gleich man im Winter nicht so viel Bewegung wie im Sommer hat. Da sind für Magen, Blut und Säfte äußerst zuträglich die verdauungsfördernden, blutreinigenden und erfrischenden Fruchtsäuren und -Säfte, welche die Orange uns in so wohlschmeckender Form darbietet. Getrost unterlasse man am Morgen nach einer abendlichen „Vorfütterung“ den üblichen Kaffeetrunk und esse statt dessen zwei Orangen: Das bekommt ausgezeichnet! Eine Orange täglich morgens nüchtern genommen, bildet auch ein vorzügliches Mittel gegen Stuhlverstopfung. Bei Fieber ist sie als eine der besten und wohlthuendsten Speisen bekannt. In der jetzigen Saison sollte sie in jeder Familie bei Jung und Alt ein tägliches Genußmittel bilden in den verschiedensten Zubereitungsarten, welche in jedem Kochbuch beschrieben sind.

Viel zu selten finden namentlich die in gesundheitlicher Beziehung sehr wertvollen Schalen Verwendung. Meist werden sie beim Essen weggeworfen. Sie enthalten ein sehr aromatisches, ätherisches Öl, welches nicht nur zu Essenz, Likör, Bowle, Punsch gut zu verwenden ist, sondern sogar desinfizierende und heilende Wirkung

besitzt. Der berühmte Bakteriologe Prof. Döfler hat experimentell nachgewiesen, daß Drangenschalenöl sehr wirksam gegen Diphtheritis ist, weil es die Bazillen derselben bald tötet. Noch viel energischer und schneller vernichtet es die Bakterien der andern Halskrankheiten, bildet deshalb bei allen Leiden dieser Art ein ebenso angenehmes, wie erfolgreiches Heilmittel. Zur Gewinnung desselben verfähre man folgendermaßen: Die äußerste rötliche Schale löst man ganz dünn ab, womöglich ohne sie zu verletzen, damit kein Saft aus den Drüsen verloren geht. Diese Schalen stopft man in eine Flasche, in welcher sich ein Gemisch von 3 Teilen 95prozentigem Weingeist und 1 Teil Wasser befindet. Nach 14 Tagen filtriert man die Essenz ab. Sie bildet zunächst unvermischt (einige Tropfen auf Zucker genommen) ein wirksames Mittel bei Uebelkeit, verdorbenem Magen, „Magenschwäche“ und sogar Magenkrämpfen. Vermischt man sie mit gleichen Teilen des wie vorhin verdünnten Weingeistes, so stellt sie, ins Mundwasser gegossen, ein ausgezeichnetes Antiseptikum dar gegen Zahnfäulnis, üblen Geruch und als Gurgelwasser gegen Bräune, Diphtheritis u. Dazu besitzt es vor andern Mundwassern den großen Vorzug des guten Geschmacks. Auf die angefeuchtete Zahnbürste geträufelt, macht sich auch eine höchst angenehme abhärtende Wirkung auf empfindliches, leicht blutendes Zahnfleisch bemerkbar. Ebenso kann es zur Erfrischung und Aromatisierung der Zimmerluft verwendet werden, indem man es mit einem Zerstäuber versprüht.

Solche Drangenschalen-Essenz gibt auch im Sommer, in kaltes Zuckerwasser gegossen, eine ebenso gesunde wie wohl-schmeckende Limonade.



Immer nur fröhlichen Mut! —
Für alle leuchtet der Sonnenschein;
Am End' blüht dir auch ein Rosenlein!
Dann soll dein Bangen vergessen sein,
Und alles, alles wird gut.

* * *
Was soll dein Streben
Nach ewigen Fernen?
Leb', um zu lernen,
Lern', um zu leben!

*** Schönheitsmittel. ***

Von M. W.

Das „schöne“ Geschlecht werden die Frauen von den Herren der Schöpfung genannt, denen sie Schönheit, Liebreiz und Anmut verkörpern. Seufzend wird sich aber wohl manch weibliches Wesen gestehen müssen, daß sie leider herzlich wenig Anrecht darauf hat, als „Schönheit“ zu gelten, da entweder die Nase zu „himmelftürmend“, der Mund zu breit, die Ohren zu groß oder die Augen zu klein sind. Zur Korrigierung derartiger „Schönheitsfehler“ gibt es in unserer Zeit des Fortschritts bereits „Institute“, die sich anheißig machen, durch Massage, Knetungen und Einspritzungen die Natur zu verbessern, und man muß zugestehen, daß manches, wenn auch nicht ganz gehoben, so doch gemildert werden kann. Ja, von Amerika kommt die Nachricht, daß durch Anwendung von Paraffin wahre Wunderkuren vollzogen werden. Man spricht von „Stupsnasen“, die ihre Umwandlung in „griechische“ erfahren haben „sollen“. Zu so gewagten „Hilfen“ wollen wir nun unseren Leserinnen keinesfalls geraten haben, da sie erstens sehr kostspielig, langwierig und schmerzhaft und last not least — gefährlich sind. Die Gesichtszüge lassen sich nun einmal nicht ungestraft willkürlich verändern, wir müssen uns darein finden, sie lassen, wie sie sind. Dem Teint aber kann durch sorgsame Pflege mit geeigneten Mitteln ein frisches, „fleckloses“ Aussehen gegeben werden, das auch das häßlichste Gesicht verschönt und verjüngt. Es sind hiermit nicht etwa die Toilettenkünste der Frauen des Altertums gemeint, die ihr Gesicht des Nachts mit rohem Fleisch bedeckten, wunderwirkende, unter geheimnisvollem Zauber bereitete Salben verwandten oder teure, nur mit Gold aufzuwiegende Öle in das Wasser träufelten, um die Haut zart zu erhalten und vor Runzeln zu bewahren. Harmlose Essenzen, Pulver und Säfte, die in Küche und Haus viel gebraucht werden, deren Wirksamkeit auf den Teint aber nur wenigen bekannt ist, sollen von der „praktischen“ Hausfrau

bei der Schönheitspflege ins Feld geführt werden.

Da ist zunächst der Borax, der auf dem Toilettentisch nicht fehlen darf. Ein Löselchen voll Boraxpulver dem Waschwasser zugesetzt, nimmt diesem die Härte, durch welche die Haut des Gesichts so leicht rauh und rissig wird. Aber Vorsicht ist auch bei Anwendung von „Borax“ geboten, denn sehr empfindliche Haut wird durch ihn „spröde“. Um dies zu vermeiden, setzt man einem Wasserglas voll Regenwasser einen Löffel Borax zu und stellt das Glas gutverschlossen an einen warmen Ort. Am nächsten Tage ist $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in eine Weinflasche zu füllen, zu dem das Boraxwasser hinzugegossen wird. Am darauffolgenden Tage muß wieder $\frac{1}{4}$ Liter Wasser zugegeben und ein Löffel Borax nachgeschüttet werden, worauf die Flasche gutverkorft einige Tage ruhig stehen bleibt. Nun kann die Lösung als Zusatz zum Waschwasser, dem noch einige Tropfen Benzoetinktur beizugeben sind, benutzt werden und wird gewiß gute Dienste leisten.

Auch aus Essig und Lavendel läßt sich eine gute Essenz bereiten. Zu dieser müssen 250 Gr. frischen Lavendels in $\frac{1}{4}$ Liter besten Essigs zwei Wochen lang ziehen. Nach dieser Zeit wird der Essig durch ein Musselinsäckchen gegossen und kann nun in Gebrauch genommen werden.

Gold-Creme, mit Gurkensaft vermischt, ist ein vorzügliches Toilettenmittel, das nach dem Waschen gebraucht wird. Das Gesicht wird mit der Mischung eingerieben und dann wiederum mit Wasser reingespült. Auch Kürbissaft macht die Haut zart. Tomatensaft ist bei grauem, fettigem Teint anzuwenden und der Saft der Erdbeere, sowie der Zitrone sind die natürlichsten Mittel, um der Haut einen frischen „Ton“ zu verleihen.

Sogar das „Benzin“ läßt sich zur Hautpflege verwenden. Auch hierbei fungiert es wieder als „Fleckenentferner“, denn es hilft die bösen kleinen, schwarzen Pünktchen in den Poren beseitigen. Zu diesem Zweck ist ein reiner, alter Leinenlappen mit Benzin zu tränken und nun sind die betr. Stellen

tüchtig abzureiben. Die Wirkung ist überraschend und — hocherfreulich. Auch bei starker Transpiration, bei der ein sofortiges Waschen nicht anzuraten sein würde, ist ein leichtes Abreiben mit Benzin vorteilhaft und wohltuend. Ja, sogar gegen die durch plötzlichen Temperaturwechsel leicht entstehende „rote“ Nase ist Benzin ein vorzügliches Mittel. Eine benzinduftende Kompressen auf den „Gesichtserker“ gelegt, verhindert einen zu starken Blutandrang, der das „Rotwerden“ herbeiführt. Da nun Theater, Konzert- und Ballsaal nicht die geeigneten Orte sind, um einen derartigen Umschlag machen zu können, so wird durch ein vorheriges Kühlen mit Benzin dem drohenden Uebel der Nasenröte, die der Weg durch Wind und Wetter leicht verschuldet, vorgebeugt. Die Wirkung des Benzins hält auch fast immer an zur Freude der mit empfindlicher Nase behafteten Damen.

Vor dem so beliebten Frottieren des Gesichtes nach dem Waschen muß gewarnt werden, da sich bei heftigem Reiben die Haut zu sehr von den darunterliegenden Fleischteilen loslöst und leichter zu Runzeln und Fältchen neigt. Ein sanftes Frottieren ist aber ganz entschieden von guter Wirkung, denn es fördert die Blutzirkulation, durch die das Gesicht den rosigen Hauch der Jugend behält.

Alle die erwähnten Mittelchen sind wohl als harmlos und unschädlich zu bezeichnen und doch muß ein jeder vor dauernder Anwendung dieser oder jener Säfte vorsichtig probieren, ob sie auch der Haut zuträglich sind, denn was der eine vielleicht verträgt, kann dem anderen schädlich sein. Zum Schluß sei noch darauf hingewiesen, daß eine rationelle Hautpflege Wasser und wieder Wasser zur Bedingung hat; es kann an nicht zu kalten Bädern und gründlichen Waschungen gar nicht genug getan werden. Und wer dann noch allzu erhitzen Getränke meidet und sich tüchtig Bewegung in frischer Luft macht, kann sich den rosigsten Teint bis in das späteste Alter erhalten, kann noch zu weißen Haaren zart und schön wie Märzveilchen aussehen.

„Die praktische Offiziersfrau“.

Haushalt.

Sichere Erkennungszeichen für junges und altes Geflügel. Es ist in Wirklichkeit gar nicht so schwer, das Alter des Geflügels zu erkennen, wie junge Hausfrauen in ihrer Zaghaftigkeit es sich vorstellen, es gilt nur, sich die folgenden untrüglichen Kennzeichen zu merken, um völlig sicher zu sein, daß man uns nicht eine uralte Hennenmutter für ein junges Ragouthuhn verkauft und uns dadurch die sichere Anwartschaft auf eine kommende trübe Stunde verschafft. Jede Hausfrau achte auf Sporen, Schuppen und Kamm bei Hühnern; ist der erstere hart, sind die Schuppen rau und der Kamm dick, so lasse man sich trotz vielleicht lockender Leibesfülle des Huhnes nicht zum Kauf verleiten, man kann sicher sein, ein altes Tier zu bekommen. Junge Hühner haben nur die Anfänge von Sporen, ihre Schuppen an den Füßen sind glänzend und glatt, die Krallen scharf und zart, der Kamm ist dünn und glatt, und der Unterschenkel ist so weich, daß er sich biegen läßt. — Ähnlich ist es bei Truthennen, die weder raue Schuppen und Schwiele an den Sohlen der Füße noch starke Krallen zeigen dürfen.

Shampooing-Wasser, das in Amerika überall angewendet wird: Löse 5 Gr. Pottasche in 300 Gr. warmem Rosenwasser auf, nimm 30 Gr. Seifenspiritus, 5 Gr. Salmiakgeist und 5 Gr. irgend eines Blumen-Extraktes. Zuletzt klopft man ein Eigelb darunter und schüttelt es gut. Es kann aber nie mehr angemacht werden, da es sich des Eies wegen nicht so lange hält, immerhin kann man es an der Kühle 2—3 Wochen aufbewahren.

Goldstickereien. Die teuren Goldstickereien an den Uniformen laufen zum Aerger der sparsamen Hausfrau, oft ohne viel getragen zu sein, schwarz an und müssen durch neue ersetzt werden. Dieses Schwarzwerden der Goldfäden liegt vielfach in der unzweckmäßigen Aufbewahrung der betreffenden Sachen. Die Goldstickereien dürfen niemals mit Tannenholz in Berührung kommen, sind also nicht in Schränke und Kommoden aus Tannenholz zu legen, welches ihnen in kurzer Zeit den Glanz nimmt. Am besten werden sie in schwarzes Papier eingehüllt oder damit bedeckt.

Behandlung gefrorener Wäsche. Im Winter zum Trocknen aufgehängte Wäsche wird sehr bald steif oder gefroren. Solch gefrorene Wäsche muß beim Abnehmen vom Seil mit größter Vorsicht behandelt werden. Steif gefrorene Wäsche darf weder zusammengelegt noch festgedrückt werden, weil sonst die im Gewebe sich befindliche dünne Eisschicht bricht und damit auch das Gewebe selbst. Man wundert sich dann, wenn solche Wäsche eine Menge Löcher, Risse und Blößen aufweist, die vorher gar nicht vorhanden waren. Stark gefrorene Wäsche darf auch, wenn sie nicht Schaden erleiden soll und auch schon wegen des lästigen Abtropfens nicht so plötzlich in einem geheizten

Zimmer oder in heißem Wasser, sondern nur langsam in ungeheiztem Zimmer oder in lauem Wasser aufgetaut werden; erst nachher verbringe man sie zum vollständigen Austrocknen in geeignete warme Trockentäume.

Küche.

Speiserezept für die bürgerliche Küche.

Montag: Weiße Kartoffelsuppe, *Kaisergulyas (Gulasch), *Speckknödel, Apfelpompott.
Dienstag: Maggsuppe (Mock-turtle), *italienischer Rindsbraten, Rotkraut, Kartoffelstock.
Mittwoch: Klare Reissuppe, Fricandeau, Rosenkohl, *Apfelmehlspeise.
Donnerstag: Grünkernsuppe, Hanimelbraten, Sauerkraut, Kartoffeln à la maitre d'Hotel.
Freitag: Gebrannte Mehlsuppe, *Karpfen mit Weißwein, ausgestochene Kartoffeln, Birnenpompott.
Samstag: Klare Fleischbrühe, Rindfleisch mit Remouladensauce, *Spinat, Reisküchlein.
Sonntag: *Kastaniensuppe, Ragout in Schalen, *junge Enten mit Reissarce, Salat, *Orangencreme.

Die mit * bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden.

Kochrezepte.

Alkoholphaltiger Wein kann zu süßen Speisen mit Vorteil durch alkoholfreien Wein oder wasserverdünnten Sirup und zu sauren Speisen durch Zitronensaft ersetzt werden.

Kastaniensuppe. 250 Gr. geschälte Kastanien werden in heißes Wasser gelegt, bis sich die Schale leicht ablöst, dann werden sie sehr rein abgeschält und mit einem Stück rohen Schinken, einer Zwiebel, einer Nelke, einem Stück Zucker und einem Stück Butter in der Fleischbrühe weich gekocht. Dann passiert, gesalzen, nochmals aufgekocht und über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

Italienischer Rindsbraten. Ein schönes, mürbes Stück Rindfleisch wird von dem überflüssigen Fett befreit, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Essiggurken, welche in Streifen geschnitten wurden, Speck, Schinken, geräucherter Zunge und gelben Rübenstreifen gespickt und mit dem ausgelösten Knochen und feingeschnittenem Wurzelwerk gebraten. Die Sauce wird mit Mehl gestäubt und mit Fleischbrühe verlängert. Dann mit dem Saft einer viertel Zitrone und einigen Eßlöffeln Wein aufgekocht und mit Reis oder Macaroni als Beilage angerichtet.

Kaisergulyas. Zwei große blätterig geschnittene Zwiebeln werden im Schmalz geröstet, 500 Gr. würfelig geschnittenes Lungenbratenfleisch, eine Messerspitze Paprika, Salz, in einem Tüllflecken Kümmel eingebunden, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Ruttelkraut (Thymian) dazu gegeben und eine Stunde gedünstet. Nach dieser Zeit gibt

man 500 Gr. würfelig geschnittenes Schweinefleisch dazu und läßt alles gut zugedeckt nochmals eine halbe Stunde dünsten. $2\frac{1}{2}$ Deziliter Weißwein wird mit etwas Mehl abgesprudelt, über das Fleisch gegossen und alles gut aufgekocht. Vor dem Anrichten nimmt man den Kümmel, das Lorbeerblatt und Kuttelkraut heraus und serviert das Gulyas mit feinen Speckknödeln.

Speckknödel. 150 Gr. Speck werden kleinstwürfelig geschnitten und am Feuer durchsichtig geröstet, dann feingehackte Zwiebel, grüne Petersilke und vier würfelig geschnittene Semmeln dazu gegeben. Wenn die Semmeln schön goldgelb geröstet sind und das Fett sich ganz eingesaugt hat, wird ein viertel Liter Milch mit drei Eiern verührt, über die Semmeln geschüttet und ruhig stehen gelassen. Dann wird gekochtes Fleisch sehr fein gehackt, unter die Semmeln gerührt, das nötige Mehl dazu gegeben und Knödel daraus geformt, die in Salzwasser gekocht und mit Butter und Bröseln abgeschmalzen werden.

Karpfen mit Weisswein. Man gebe die Hälfte der Karpfen in die Kasserolle, dann ein gutes Stück Butter, auf einen großen Karpfen ungefähr einen halben Eßlöffel voll, zusammengestoßene Gewürznelken, englisches Gewürz, Muskatblüte und Pfeffer, gehackte Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln in Scheiben geschnitten, Kapern, Oliven, Zitronenscheiben und 63 Gramm gehackte Sardellen, streue geriebenes Schwarzbrot darauf und lege die andere Hälfte der Karpfen hinzu. Dann salze man sie gut, gieße so viel Wasser darauf, daß es mit den Karpfen gleich steht, verschäume sie gut, lasse sie so lange kochen, bis die Sauce bündig wird, und gieße zuletzt Weißwein dazu. Schwarzes Brot schneide man in Formen aus, röste es in Butter und garniere beim Anrichten die Schüssel damit.

Junge Hühner mit Sardellen und Morcheln. Man lege die gut gepuzten Hühner in eine Kasserolle, salze sie, gieße 3 Deziliter süßen Rahm darüber, nebst einem guten Löffel voll Butter, tue 6 feingehackte Sardellen, eine Handvoll geriebene Semmel und 4 geriebene Zwiebeln daran und setze es aufs Feuer. Wenn es durchgekocht ist, lege man einen guten Teller voll gereinigte und abgekochte Morcheln dazu und lasse es so lange gut verdeckt kochen, bis die Sauce feimig wird. Zuletzt tue man gestoßenen Pfeffer und Zitronensaft hinzu, lasse es durchkochen und richte an.

Enten mit Reiskarree. Man löst von zwei auf dem Rücken aufgeschnittenen Enten die Knochen aus und füllt sie mit einer Farce, die man aus 250 Gr. reingewaschenem Reis bereitet, den man in einer Kasserolle mit einem Schöpflöffel voll fetter Brühe, 250 Gr. gut gewässertem Rindermark, einem Stückchen Schinken und einer ganzen mit Gewürznelken besteckten Zwiebel weich gekocht hat; dann nimmt man Schinken und Zwiebel heraus, rührt 3–4 Eigelb daran nebst dem noch fehlenden Salz und füllt die Enten damit, gibt ihnen eine schöne Form, näht sie mit feinem

Bindsaden zu und läßt sie gut zugedeckt im Bratofen braun und gar schmoren. Beim Anrichten entfernt man den Bindsaden und gibt etwas Jus unter die Enten.

Spinat, besonders gut für Rekonvaleszenten. Auf einen mittelgroßen Korb voll Spinat nehme man zwei Semmeln, weiche sie in Wasser, drücke sie gut aus und wiege sie mit dem verlesenen und gebrühten Spinat zusammen, recht fein. Inzwischen setzt man ein Stückchen Butter, wie ein Ei groß, mit etwas Schnittlauch oder Zwiebel, etwas Muskatblüte und Zucker, in einer Kasserolle aufs Feuer, läßt es zusammen durchkochen, gibt dann den Spinat nebst etwas Kalbfleischbrühe hinzu und läßt ihn kurz und bündig einkochen.

Apfelmehlspeise. Man schäle eine Partie Apfel, schneide sie in Stücke und lasse sie mit einem Stück Butter gar kochen. Dann nehme man für 10 Eis. Semmel, schäle sie, schneide sie in Scheiben, erweiche sie in Milch und belege damit den Boden der mit Butter ausgestrichenen Form; dann lege man die Apfel darauf und bestreue sie recht dick mit länglich geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimmt; nun mache man von 5 Eigelb, 3 Deziliter Milch, dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und 2 Löffeln gestoßenem Zwieback einen Teig, gieße ihn über die Apfel, setze die Form auf Kohlen oder in den Ofen und lasse es backen.

Orangencreme. Hierzu gehören 4 Orangen, 1 Zitrone, 6 Eier, 200 Gr. Zucker, 1 Löffel Rum, 1 Löffelvoll Kraftmehl. Von den Früchten drücke man den Saft gut aus und mische die auf Zucker geriebene gelbe Schale einer Zitrone darunter. Das Eigelb wird in einem Topfe tüchtig untereinandergequirlt, nebst dem Mehl, dem Zucker und Rum, dann mit dem Saft vermischt und in einer Kasserolle auf gelindem Kohlenfeuer zu einem steifen Schaum gequirlt. Dann hebt man es vom Feuer, rührt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter, schüttet die Masse in eine tiefe Schale und läßt sie erkalten.

Weihnachtsgebäck.

Schaffhauser Guteli. Zu 500 Gr. Zucker wird das Abgeriebene einer mittleren Zitrone, 2 Löffel Zimmtwasser und 4 Eigelb genommen. Dieses wird eine Stunde gerührt, hernach das Weiße zu Schnee geschlagen und langsam hineingezogen. Es werden dann auf 500 Gr. Zucker 500 Gr. Mehl, das vorher an der Wärme war, gemogert und hineingerührt; die Guteli werden aber besser, wenn man das Mehl nicht aufbraucht. Wenn die Guteli ausgedrückt und abgemodelt sind, so legt man sie auf ein reines Tischtuch in einem warmen Zimmer und backt sie den andern Tag auf (nicht zu dick) mit Mehl bestreuten Blechen. Frau B.

Nusslebkuchen. 500 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern eine Stunde schaumig abgetrieben, dann 30 Gr. Zitronat, 40 Gr. Orangeat, 15 Gr. Zimmt, etwas Nelken, 130 Gr. feingeriebene

Nüsse, etwas Pottasche und 500 Gr. Mehl hinein- gegeben, der Teig sehr gut abgearbeitet, kleine Kuchen daraus geformt, mit Mehl bestäubt, einige Stunden auf einem mit Butter ausgestrichenen Bleche stehen gelassen und in der Röhre gebacken. Sie können auch mit einer Zitronen-Glasur, die sehr dünn ist, überzogen werden.

Makronenkringel. Von 500 Gramm feinem Mehl, 250 Gr. Butter, 250 Gr. Zucker, 1 Ei, 70 Gr. süßen und 30 Gr. bitteren Mandeln mache man einen Teig, behalte aber die Hälfte der gestoßenen Mandeln zurück, forme von dem Teige Kringel, bestreue sie mit Eigelb, bestreue sie mit den Mandeln und backe sie auf einem Blech.

Zuckerplätzchen. 220 Gr. Zucker werden mit 2 Eiern, 2 ganzen Eiern, 1 Messerspitze Kardamom und der abgeriebenen Schale einer Zitrone sehr gut gerührt, 220 Gr. Mehl langsam hineingearbeitet, löffelweise auf ein bestrichenes Blech gegeben und langsam gebacken.

Mandelhäufchen. 250 Gr. Mandeln werden geschält und fein länglich geschnitten. 200 Gr. Zucker werden mit dem festen Schnee von 2 Eiweiß schaumig gerührt, die Mandeln eingemischt, Häufchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt und langsam gebacken.

Makronen. 140 Gr. feingeriebene Mandeln, 140 Gr. Zucker, der feste Schnee von 2 Eiweiß, 1 Tafel geriebene Schokolade werden untereinander gerührt, kleine Häufchen auf ein mit Oblaten belegtes Blech gegeben und sehr langsam gebacken.

Christstollen. Ein Kilo Mehl wird mit 400 Gramm frischer Butter gerieben, die feingeschnittene Schale und der Saft einer halben Zitrone dazu gegeben, 300 Gramm Zucker, 30 Gramm Hefe, 4 Eibotter, Salz und so viel Milch als nötig, um einen festen Teig zu bekommen, der sehr gut abgeknetet werden muß. Unterdessen werden 250 Gramm große entkernte Rosinen, 250 Gramm kleine Rosinen, 250 Gramm Weinbeeren, 250 Gr. geschälte und stiftlig geschnittene Mandeln, 125 Gramm feinnubelig geschnittenes Zitronat gut zusammen gemischt und wenn der Teig sehr gut abgearbeitet wurde, daß er Blasen macht, die Mischung hineingeknetet und der Teig zu einer Rolle geformt. Es wird daraus ein Striezel gemacht, in der Hälfte etwas ausgewallt, mit Wasser bestrichen und zusammengeklappt, mit Butter bestrichen und in der Röhre gebacken.



Gesundheitspflege.



Die Bekämpfung der Feuchtigkeit in kleinen Wohnungen. In der kälteren Jahreszeit macht sich in einer großen Anzahl von Wohnungen das Auftreten von Feuchtigkeit bemerkbar. Die Ursachen dieses Feuchtwerdens liegen in einer schlechten Ventilation, besonders in Verbindung

mit den häuslichen Berrichtungen des Kochens und Waschens (Wäschetrocknens) in den zu Wohnzwecken dienenden Räumen.

In solchen feuchten Wohnungen ist die Gefahr zu erkranken eine wesentlich höhere, als in einer trockeneren Wohnung. Die Feuchtigkeit begünstigt das Wachstum schädlicher Pilze und führt zu einer Verschlechterung der Luft, welche ebenfalls geeignet ist, die Gesundheit der in den Zimmern sich aufhaltenden Personen zu schädigen.

Außerdem beschädigt die Feuchtigkeit die Gegenstände, die im Zimmer sind. Ein feuchtes Zimmer ist auch weniger leicht warm zu erhalten, als ein trockenes.

Es ist begreiflich, daß die Bewohner solcher Wohnungen häuslicherisch mit Feuerungsmaterial umgehen. Das gleiche Feuer muß zur Erwärmung des Zimmers, zum Kochen der Speisen, zum Waschen der Wäsche dienen, weil ein größerer Aufwand für Feuerung nicht gemacht werden kann. Bei dieser Lage der Verhältnisse muß darauf hingewiesen werden, daß sich das Auftreten von Feuchtigkeit in solchen Wohnungen wesentlich verhindern läßt, wenn folgende Vorschriften beachtet werden:

1. Auch in der kalten Jahreszeit sollen so oft als möglich die Fenster geöffnet werden.

2. Insbesondere sind nach dem Aufstehen, nach dem Mittagessen und vor dem Zubettgehen die Fenster fünf bis zehn Minuten zu öffnen.

3. Wenn in einem Zimmer gewaschen wird, wenn beim Kochen eine starke Dampfentwicklung stattfindet, so soll während des Waschens oder Kochens der obere Fensterflügel geöffnet werden, damit der Dampf Gelegenheit zum Abzug hat. Nach der Wäsche ist gründlich zu lüften.

4. Das Trocknen nasser Wäschestücke im Zimmer ist zu vermeiden: ist kein anderer Platz zur Verfügung, so soll wenigstens nach Beendigung des Trocknens, jedenfalls aber abends vor dem Zubettgehen gründlich gelüftet werden.

5. Der Waschkübel ist nach Gebrauch auszulernen.

Spinnengewebe, ein gefährliches Blutstillungsmittel. Die im Volke häufige Gepflogenheit, Spinnengewebe als Blutstillungsmittel rasch auf die klaffende Wunde zu legen, kann unter Umständen lebensgefährlich werden. Kürzlich wurden nämlich auf einer Hochschule eine Anzahl Spinnengewebe untersucht und darin nicht nur eine Menge Staub- und Krankheitsbazillen, sondern nebst andern auch die sog. Tetanusbazillen, eine Art tödlichen Starrkrampf erzeugende Pilze in großer Zahl gefunden und hieraus erklären sich auch die nicht gar seltenen Fälle, wo bei scheinbar ungefährlichen Blutungen durch Auflegen unreiner Spinnengewebe durch Starrkrampf oder Lähmung der Tod eintrat. Das beste Blutstillungsmittel ist ein mittelst reiner Leinwand fest angelegter Verband oder aber Kompressen mittelst in heißes Wasser getauchtem reinem weißen Tuchlappen; durch das heiße Wasser gerinnt die Blutfäsigkeit und verschließt die Wunden. —r.

**Kinderpflege und -Erziehung.**

Spute dich. Man lehre die Kinder den Wert der Zeit. Es ist unalaußlich, wie viel sie vergeuden, wenn man sie die Gewohnheit, zu tänzeln, annehmen läßt. Man sollte sie lehren, sich in so kurzer Zeit anzukleiden, als nötig ist, um es ordentlich zu tun, alles prompt auszuführen, nicht ein Ding zu beginnen und dann ein anderes aufzunehmen, ohne das erste getan zu haben. Gewohnheiten sind bald angenommen und die weil Kinder noch klein sind, ist es leicht, sie zu lehren, schnell zu sein, anstatt zu tänzeln.

Die fingernägel. Man suche ja die schlechte Gewohnheit des Nagelbeißen soaleich bei ihrem Erscheinen zu unterdrücken, da sie sonst zu unförmigen Fingerspitzen und -Nägeln fürs Leben führen kann. Jeder Apotheker kann einen bitteren Absud geben, womit man die Finger bestreicht. Aber es muß dies regelmäßig geschehen, soll das Kleine wirklich geheilt werden. Es nützt nichts, einen Tag die Finger zu bestreichen und es dann am folgenden zu unterlassen.

**Gartenbau und Blumenzucht.**

Ein Garten in der Küche. Mit dem Eintritt der ersten Herbstfröste hört das Ernten von Küchenkräutern für die Hausfrau auf. Diesem Uebelstand kann jede Hausfrau dadurch sehr gut vorbeugen, daß sie sich einen Gemüsekasten für die Küche anlegt. Sie läßt sich einen etwa 15 Cm. breiten Kasten aus Holz anfertigen, der seiner Länge nach in das Fensterbrett des Küchenfensters paßt. Hinein wird gewöhnliche Gartenerde getan und das Gartenland ist fertig. Nun wird das Beetchen in vier Teile geteilt; in den ersten bringt man die kleinen, im Garten ausgegrabenen Petersilienwürzeln, deren Blättchen man den ganzen Winter über ernten kann. In den zweiten Abschnitt setzt man etwa zehn bis zwanzig Zwiebeln des Schnittlauches. Man kürzt die Wurzeln und verteilt die Zwiebeln regelmäßig. Einige Tage Bewässerung mit lauwarmem Wasser wird bald die Triebe emporlocken und man kann bei einigermaßen guter Pflege lange Zeit Schnittlauch ernten. Die Zwiebeln werden ebenso wie die Petersilienwurzeln im Frühjahr wieder in den Garten zurückversetzt. Im dritten Quartier sät man krausblättrige Gartenkresse, die in kurzer Zeit aufsprießt und ein erfrischendes Gemüse, das nach Art des Schnittlauches verwendet wird, liefert. Nach Aberntung kann immer wieder nachgefät werden. Das vierte Quartier soll Futter für den Kanarienvogel geben. Zu diesem Zweck pflanzen wir etwas Vogelmiere aus dem Garten ein oder wir säen den amerikanischen Pflücksalat, der den geflügelten Sängern besonders gut mundet. Man kann ihn auch zum Garnieren von Schüsseln verwenden. Diese Kästen können später zur Aussaat

von mancherlei Blumen, besonders der Kapuzinerkresse, verwandt werden.

Ofenruß als Schutz gegen Hasenfrass.

In ziemlich weit von den menschlichen Wohnstätten abgelegenen Obstgälden kommt es gar oft vor, daß Hasen, Eichhörchen und anderes Wild infolge Nahrungsmangel die Rinde der jungen Obstbaumstämme benagen und dadurch manchem Obstbaumzüchter schweren Schaden zufügen, weil die angegriffenen Bäumchen meist zu Grunde gehen. Ein sehr gutes Mittel, derartige Nager von jungen Obstbäumen fernzuhalten, besteht nun darin, daß deren Stämme etwa bis zu einer Höhe von 65—70 Cm. mit einer breiartigen Mischung von Ofenruß und Milch angestrichen werden. Der eigentümliche widrige Rußgeruch und die im Ruß enthaltene, äzend wirkende Holzsäure sind obgenannten Nagern so zuwider, daß dieselben niemals mehr Obstbaumrinde benagen, die ein bis mehrere Male zuvor mit solcher Rußmilchmischung bestrichen wurden. Auch Insekten und andere Schädlinge werden dadurch von den Bäumen ferngehalten.

**Frage-Ecke.****Antworten.**

63. Ein sehr gutes Mittel gegen das Bett-nässen ist folgendes: Man gibt dem Patienten jeden Abend eine Messerspitze fein pulverisierte Eierschale und $\frac{1}{2}$ Glas Zuckermilch. Das Nachtessen bestehe aus einer halben Tasse Milch und Brot und weiter nichts flüssigem. Man soll längere Zeit damit fortfahren. Das Mittel hilft auch in veralteten Fällen.

83. Ich notiere Ihnen noch einige **Schokolade-Rezepte.** 100 Gr. Butter, 100 Gr. zerriebene Schokolade gut vermengt, kann statt Konfitüre zum Kaffee serviert werden.

Mousse au-Chocolat. 5 Eiweiß, gut zu Schnee geschwungen, 5 Kaffeelöffel voll feinen Zucker, geriebene Schokolade (zwei kleine Tafeln) gibt einen schnell zu bereittenden Nachtisch. Frau St.

88. **Neu und erprobt.** Ein weicher, glänzender Schuh gehört zur Wohlstandigkeit der äußeren Menschen; er ist ein Stück Offenbarung seines Reinlichkeitssinnes. Ein tadellos gewichener schwarzer Stiefel oder Damenschuh ist ein unerläßliches Merkmal der Ordnungsliebe seines Besitzers. — Jeder kann sich dieses mittelst einer guten **Schuhwische** verschaffen, welche die beiden Haupteigenschaften in sich vereinigt, das Leder vermittelst ihres reichlichen Fettgehaltes weich zu erhalten und eine hohe Glanzfähigkeit zu entwickeln. — Ich freue mich, nun endlich mit einer neu erfundenen und patentierten Wische Bekanntschaft gemacht zu haben, die diese Eigenschaften in hervorragendem Maße besitzt. Sie eignet sich für Herren- und Damenschuhe in Kalb- und Chevreau-Leder. Der verhältnismäßig billige Preis wird

Ihr die meisten Häuser zugänglich machen und binnen kurzem wird sie in den meisten Schuh- und Spezereihandlungen unseres Landes zu erhalten sein. Sie führt den Namen „Baselstab“ und ist in saubere, hübsche Blechboxen abgefüllt.
Frau Dr. M. B. in B.

88. Zum Schönen des **Schuhwerks** ist ein altes Mittel Hafer und zwar ganze Haferkerne, wie man sie den Pferden als Futter vorsetzt. Man halte in einem Topf solche Kerne bereit und fülle sofort nach dem Ausziehen jeden Schuh damit. Erst, nachdem der erste Schuh gefüllt ist, ziehe man den zweiten aus. Der Hafer zieht alle Feuchtigkeit an und erhält das Leder geschmeidig. Man kann den gleichen Hafer den ganzen Winter gebrauchen.

89. Am besten die schlafenden **Murmeltiere** wie Ferkel abstecken, brühen und zubereiten. F.

90. Diese heillose **Bergeuderin**, die man bevogten sollte, könnte wissen, daß **Eiweiss** erst in einigen Tagen durch faulige Zersetzung schlecht und endlich giftig wird. Wußte sie denn keine Verwendung? F.

91. Ein **Kragenschonermuster** wurde der Fragestellerin direkt zugesandt, wird aber auch im nächsten „Häuslichen Fleiß“ erscheinen.

92. Die **Bananen** sind eine gurkenähnliche Frucht der *Musa sapientum*. Sie wachsen in traubenartigen Büscheln in den Tropen. Gewiß haben Sie schon so große Bündel von grünen oder gelblichen Dingen in den Auslagen der Südfrüchthändler gesehen. Leider sind sie verhältnismäßig teuer (20–30 Cts. per Stück), um zu eigentlichen Berichten gekocht zu werden. Mir schmecken sie roh am besten. Die Vegetarier halten große Stücke auf der Frucht.

93. Es gibt bei Parey in Berlin ein **Champignon-Büchlein** für 2 Fr. F.

93. Die Pflege und Zucht von **Champignons**, die ganz enormen Gewinn abwirft, wird von Frauen besorgt in Dörfern nahe bei den Städten oder Vorstädten. Daß diese ebenso gesunde als gute, feine Pflanze weiter verbreitet würde, wäre von großer Wichtigkeit. Die Anlage ist nicht teuer. Es gibt extra Bücher und Broschüren über Champignonzucht. Eine ganz genügende ausführliche Beschreibung der Champignon-Kultur ist in Nr. 10 des „Universum“ 1897.

Fragen.

94. Könnte mir eine werie Abonnentin eine **gehäkelte Herren-Kravatte** für einige Tage leihen? Für Rückertattung und Portovergütung wird gesorgt. Für freundliches Entgegenkommen dankt bestens.
Eine Abonnentin.

95. Meine **Zwetschgen** in aigre-doux wurden diesen Herbst sofort nach dem Einkochen hart, trotzdem ich sie ganz gleich behandelte wie andere Jahre. Worin liegt der diesjährige Mißerfolg? Könnten die Zwetschgen auf irgend eine Weise genießbar gemacht werden? Für gütige Auskunft dankt bestens.
L. S. G.

96. Wer von den Lesern des „Frauenheim“ weiß mir ein Mittel zur **Bertilgung der Kellerasseln**? Dieses Ungeziefer richtet mir an den Borräten im Keller, ganz besonders am Obst, empfindlichen Schaden an. Für ein probates Mittel wäre sehr dankbar.
Eine Geplagte.

97. Für mein **Silberbesteck** habe ich ein mit Hirschleder ausgeschlagenes Etui. Nun wurde mir das Salzbehälterchen samt dem Salz hineingestellt. Letzteres kam mit verschiedenen Silbersachen in Berührung und wie ich das Etui kürzlich wieder öffnete, prangten verschiedene Grünspanflecken vor mir, die sich auch dem Hirschleder mitteilten. Das Silber habe ich mit Salmtaf sofort wieder rein gekriegt, das Leder hingegen bringe ich trotz aller Mühe nicht in Ordnung. Wüßte mir vielleicht ein weises Frauenheimchen guten Rat?

Dann habe ich noch einen andern Patienten. Auf einer Fächerpalme entdeckte ich schon längere Zeit hie und da so kleine, bräunliche Flecken, die sich in letzter Zeit bedenklich mehrten. Handelt es sich da um eine Krankheit? Was könnte ich dagegen tun, um die Pflanze zu retten?

Elisbeth.

Hausfrauen!

Das beste Emailgeschirr der Welt

ist das mit dieser Schutzmarke versehene

Neue Amberger Gesundheits-Kochgeschirr



aussen und innen grau,
aussen braun, innen granit.
Es bewährt sich als das **beste billigste und schönste Geschirr** für alle Zwecke des Haushaltes. — **Garantie für Feuer und Säure-Beständigkeit.**
Zu haben in allen Küchen- und Haushaltsgeschäften.
Wo nicht erhältlich, werden Adressen nachgewiesen.

Alleinverkauf für die Schweiz:
Ernst Walcker, Zürich.


Kunstm's Haushaltungsbüchlein
ist das Beste.

Preis Fr. 1.30 - Überall erhältlich

oder direkt bei

KAISER & Co. BERN