

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

**Band:** 31 (1924)

**Heft:** 24

**Heft**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

# Hauswirtschaftlicher Ratgeber

Schweiz. Blätter für Haushaltung, Küche, Gesundheits-, Kinder- und Krankenpflege, Gartenbau und Blumenkultur, Tierzucht ::  
Beilage zum „Schweizer Frauenheim“.

Redaktion: Lina Schläfli, Zürich

Verlag: W. Coradi-Maag, Zürich

Abonnementpreis:

Jährlich Fr. 4.—, halbjährlich Fr. 2.—. Abonnements nimmt die Expedition, Schöntalstraße 27, entgegen.

Nr. 24. XXXI. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern Zürich, 27. Dezember 1924.

Rehe stehn im winterweißen Wald,  
Schön und schlank, wie Mädchenwünsch-  
gestalten.  
Trostlicht strömt der Mond, der festlich wallt,  
In der Welt geheimste Schattensalten.  
Irgendwo in einem armen Stall  
Wird ein heilig kleines Kind geboren.  
Selig Mutterliebe wächst ins All,  
Reiß des Weltbaums, der im Eis erfroren.  
Sise Franke.



## Die Spuren des Weihnachtsbaumes.

(Nachdruck verboten.)

Groß ist die Freude, wenn der geliebte Weihnachtsbaum wieder Aufstellung gefunden hat, denn dann ist die herrliche Weihnachtszeit da. Beginnt aber der Baum seine Nadeln fallen zu lassen, hat das neue Jahr seinen Einzug gehalten, so denkt die Hausfrau daran, den Baum aus dem Zimmer zu entfernen. Dabei entdeckt sie oft Schäden auf dem Teppich, zuweilen auch auf Polstermöbeln, dem Tisch etc., sind Stearinflecken in großer Zahl zurückgeblieben, denn die brennenden Lichter haben zu stark getropft. Diese Spuren müssen getilgt werden und das ist oft eine mühsame Arbeit.

Stearinflecken muß man mit dem heißen Eisen zu entfernen suchen. Man nimmt ein größeres Stück Löschpapier und legt es auf die Oberfläche des

Teppichs, der Stearintropfen hat. Unter diesen kommt ein Stück gewöhnliches Zeitungspapier. Nun erhitzt man ein Plätteisen und fährt damit recht langsam auf dem Löschblatt hin und her. Das Löschpapier saugt sogleich das durch das heiße Eisen zum Schmelzen gebrachte Fett auf. Mit einem zweiten Löschpapier wiederholt man das Verfahren und reibt darauf, wenn nötig, die gereinigte Stelle mit Serpentin gründlich nach.

Haben sich Stearinflecke auf der Plüschdecke des Tisches eingestellt, so geht man diesen ebenfalls mit Hitze zuleibe. Hier stellt man das Plätteisen so auf, daß die Spitze nach oben zeigt, legt ein Stück Löschpapier über das Eisen, spannt darüber die Plüschdecke und tupft jetzt mit einem sauberen Wattebüschel das sich lösende Fett ab. Ist das geschehen, so wird auch hier sorgsam mit Serpentin nachgerieben. Bei Polstermöbeln, die einen Plüschüberzug haben, muß man das Löschpapier auf die betropften Stellen legen und dann mit dem heißen Eisen recht lose darüber fahren. Es dürfen natürlich keine Druckstellen entstehen, das Eisen muß fast schwebend über den Plüsch gleiten und nur die Hitze darf auf den Stoff einwirken. Das Fett zieht dabei ebenfalls ins Löschpapier. Man reibt wiederum mit Serpentin nach, benutzt aber zum Reiben ein Lappchen aus hellem Samt, damit kein Druckflecken entsteht.

Sind die Möbelbezüge aus Wollstoff oder Keps, so plättet man ganz ruhig über das aufgelegte Löschpapier dahin, reibt darauf mit Terpentin die Stellen ab und zum zweiten Male mit Benzin. Bei Wollstoff muß das Nachreiben stets mit einem Läppchen in der gleichen Farbe des Bezuges vorgenommen werden, damit die Farbe nicht leidet.

Am schwierigsten ist das Reinigen der Ledermöbel von Stearinflecken. Hier geht es nicht so schnell, wie in den erstgenannten Fällen. Die auf den Lederbezügen befindlichen Stearinflecken müssen erst mit einem stumpfen Gegenstand abgeschabt werden. Man bediene sich dazu eines stumpfen Messers, doch achte man darauf, daß man das Leder nicht zerkratzt. Ist alles darauf haftende Stearin beseitigt, so taucht man ein weißes Leinenläppchen in Terpentin und reibt die fleckige Stelle gründlich nach. Oft entstehen hellere Flecken, die unschön wirken und wieder verschwinden müssen. Da ist das einzige Mittel, sie mit passender Ledercreme aufzufärben und mit einem weichen Wollappen glänzend zu reiben.

Hat Stearin auf polierte Tischplatten getropft, so erhitzt man einen Wollappen recht stark und reibt mit diesem die betropften Stellen gründlich ab. Treten darauf stumpfe Stellen in der Politur auf, so müssen sie mit Möbelpolitur bestrichen und gründlich nachgerieben werden.

Auch von den Böden müssen die Flecken entfernt werden. Hier reibt man die fleckigen Stellen mit Stahlspänen oder Stahlwolle ab und wischt die Stellen, oder wäscht den Boden auf, wo es sich um Tannenböden handelt.

Diese Arbeiten beanspruchen Zeit und Mühe; sehr oft passiert es, trotz aller Anstrengung, daß Schäden zurückbleiben, die sich nicht ganz beseitigen ließen.

M. T.

□

## Der Weihnachtstisch.

(Nachdruck verboten.)

Wie der leckere Ruchen und Festtagsbraten, sowie das Festkleid zur Erhöhung der Festesfreude beitragen im Hause, so auch der festlich gedeckte Tisch. Mit geringen Mitteln ist er selbst im einfachsten Haushalt reizvoll vorzurichten. Die nachfolgenden Anleitungen sollen dazu verhelfen.

Auf den runden oder ovalen Tisch lege man ein rundes Deckchen als Mittelstück, lege einen Tannenzweig darauf oder stelle ein kleines Tannenbäumchen oder aus Zweigen bäumchenartig gebundenes Tannengrün in einem erdgefüllten Blumentopf, dessen unschönes Äußere mit Crepe-, Gold- oder Silberpapiermanschette verhüllt wird. Wo kleine Kinder sind, werden vergoldete Nüsse oder als besondere Überraschung kleine Päckchen mit bunten Fäden daran befestigt, von dem jedes einzelne den Namenszug des Empfängers trägt und eine besondere Näscherlei für das kleine Schleckermaul birgt, die dann als Nachtisch verzehrt wird. Silber- oder Goldpapierstreifen, auch Crepepapier, sackenartig von der Mitte ausgehend, immer zwischen jeden Sessel bis an den Tischrand reichend, bilden im Ganzen einen großen Stern auf dem runden Tisch und kleine Schleifen, vom gleichen Papier, halten die äußeren Sackenspitzen des Sternes am Tischrand fest, während seine gesamte Innenfläche mit kleinen Tannenzweigen ausgelegt ist.

Der lange, viereckige Tisch bietet andere Schmückungsmöglichkeiten. Auf ihm wird in der Mitte ein Weihnachtskranz an einem Stock befestigt, in wassergefüllter und mit Tannengrün umhüllter Flasche aufgestellt. Mit künstlichem Schnee überrieselt, werden auf ihm, mit Stecknadeln von unten her, winzige Wachlichtchen festgehalten und Papier-, Baumwoll- oder Seidenbänder in den verschiedensten Farben, hängen bogenartig rechts und links zu zwei Leuchtern

hin, die in einiger Entfernung vom Mittelstück aufgestellt werden. Im Notfall können auch hier grünverhüllte Flaschen als solche dienen und je eine dicke Kerze tragen, die ebenso wie die kleinen am Weihnachtskranz, als einzige Beleuchtung beim festlichen Mahl angezündet werden. Zwischen jedem Teiler wird noch ein schneeüberstäubter, schöner Tannenzweig aufgelegt. L.



## Glacen und Bomben.

(Nachdruck verboten.)

Gefrorenes ist ebenso beliebt als Nachspeise bei einem Festessen, wie als einzelne Zwischenspeise mit etwas Backwerk genossen, zur Erfrischung bei Unterhaltungsabenden. Daß es mit größter Vorsicht genossen werden muß, besonders von magenschwachen Leuten, kann nicht genug betont werden. Ein Schluck kalten Wassers bereitet den Magen etwas vor für die starke Abkühlung durch das Eis; auch der Genuß leichten, trockenen Backwerkes zwischenthinein vermag die Kälte Wirkung einigermaßen zu mildern.

Bei Bereitung aller Glacen ist zu beachten, daß die Zuckerlösung stark genug ist. 450 Gr. Zucker sind nötig für 1 Lt. Flüssigkeit. Der Zucker muß kalt aufgelöst, darf nicht gekocht werden. Bei Verwendung von Früchten und Fruchtsäften ist ihr Zuckergehalt von der angegebenen Menge abzurechnen. Zur Bereitung der zum Gefrieren bestimmten Cremes darf kein Stärkemehl, weder Mondamin noch Maizena verwendet werden; zu etwelchem Steifen dient etwas in wenig warmem Wasser aufgelöste Gelatine. (2 Blatt auf  $\frac{1}{4}$  Lt. Creme.)

Für gewöhnliche Glacen bereitet man eine Creme mit beliebigem Aroma, d. h. Milch oder zur Hälfte Milch und Rahm werden mit Vanille, Schokolade oder starkem Kaffee aufgekocht und unter Schlagen zu dem mit dem Zucker verklopften Eigelb gegossen. Die Masse läßt

man auf schwachem Feuer oder besser im Wasserbad bis nahe ans Kochen kommen und rührt sie während des Erkaltes häufig um. Wenn sie ganz erkaltet ist, kann man etwas geschlagenes Eiweiß oder geschlagenen Rahm darunter mischen. Das Eiweiß macht das Eis glatter und weniger zerfließend. Die Masse wird in die Gefrierbüchse eingefüllt, deren Fugen beim Deckel man gut mit Fett bestreicht oder mit einem Streifen geölten Pergamentpapiers umwindet, um das Eindringen von Wasser zu verhüten.

Die Büchse wird in die Eismaschine gestellt oder in einen passenden Eimer, darin sie, wie in der Maschine, in klein geschlagenes Eis eingegraben ist, dem zu  $\frac{1}{5}$  grobes Vieh- oder Steinsalz untermischt wurde (4 Kg. Eis, 1 Kg. Salz). Wenn sie 10 Minuten darin gestanden hat, dreht man die Form 20—30 Min. im Eis. Das fertige, butterartig feste Eis wird mittels zwei Löffeln, die man rasch in warmes Wasser taucht, zu Pfützen abgestochen und diese hübsch auf eine Glasplatte oder direkt auf kleine Kristalltellerchen geordnet. Oder man füllt das beinahe fest gewordene Eis in die gewünschten Formen, verschließt diese gut und gräbt sie wieder ins Eis ein und bedeckt sie mit einem groben, nassen Lappen. Nach  $1\frac{1}{2}$ —2 Std. ist die Masse fest gefroren und kann leicht aus der Form gestürzt werden, wenn man diese wenige Sekunden in heißes Wasser taucht. Zum Gefrieren in der Form können beliebige feine Früchte zwischen die bereits halb gefrorene Creme gelegt werden.

Fruchteis bereitet man aus frischen oder eingemachten Früchten, vorzugsweise Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsichen, Bananen, Ananas etc., die man durch ein Haarsieb streicht. Das feine Mus wird mit dem Zucker und nach Belieben mit etwas geschlagenem Eiweiß vermischt und dann gefrieren lassen.

Zu Bomben bereitet man in üblicher Weise eine feine Creme, läßt diese

vollständig erkalten und vermischt sie dann mit gleich viel geschlagenem Rahm, füllt die Masse in die Form, verklebt diese gut und gräbt sie in klein geschlagenes, mit  $\frac{1}{4}$  Viehsalz vermisches Eis und läßt sie an einem kalten Ort, wenn möglich im Eisschrank, ohne zu rühren oder zu drehen, 6—8 Stunden stehen. Nach dem Stürzen werden die Bomben mit Frucht- oder Milchsauce serviert.

**Diplomatenbombe.** 4 Gr. weiße Gelatine (ca. 2 Tafeln), 4—5 Eßlöffel Wasser,  $\frac{1}{4}$  Lt. Rahm, 150 Gr. Schokolade, 70 Gr. Zucker, 4 Eßlöffel Himbeergelee, 1 Prise Cochenille, 1 Eiweiß, 50 Gr. Zucker, 30 Gr. Makronen, 70 Gr. Vanillezucker. 3 Rg. Eis, 1 Rg. Steinsalz.

Die Schokolade löst man mit wenig warmem Wasser auf, gibt dann den Zucker darunter und ein Drittel des zu steifem Schnee geschlagenen Rahmes.

Das Himbeergelee wird aufgelöst, mit etwas Cochenille leuchtend rot gefärbt, mit dem Schnee von einem Eiweiß und mit einem Drittel des geschlagenen Rahmes und mit 50 Gr. Zucker vermischt.

Die Makronen werden klein geschnitten, mit dem Vanillezucker und mit dem letzten Drittel des geschlagenen Rahmes vermischt.

In jede der drei Massen rührt man je einen Drittel der aufgelösten Gelatine durch ein feines Sieb, füllt erstere abwechselnd in die Form, verklebt diese gut, gräbt sie ins Eis, wo sie nach 4—5 Stunden gefroren sein wird.

Über die besondere Handhabung einzelner Gefriermaschinen orientiert eine diesen beigelegte Broschüre. H.-E.



### Bewährte Mittel gegen Schnupfen.

Von Dr. Gerner.

(Nachdruck verboten.)

Schnupfen ist ein Katarrh der Nasenschleimhaut. Nun nennt man die entzündlichen Erkrankungen auch der andern Schleimhäute ganz allgemein Katarrhe

(= Herabfluß), aber diese Bezeichnung ist gerade dem Schnupfen entnommen. Die alten Griechen glaubten nämlich, weil beim Schnupfen zuerst der Kopf eingenommen, dann aber nach reichlichem Ausfluß aus der Nase frei wird, es fließe dabei schädliche Flüssigkeit (schädliche Säfte) vom Gehirn durch die Nase herab, und deshalb nannten sie die Erkrankung Katarrh (Herabfluß). Diese Bezeichnung ist beibehalten worden, obgleich jener Glaube schon längst als falsch erkannt wurde.

Der Schnupfen ist meist eine durch Erkältung beförderte Infektionskrankheit, dessen Ansteckungsfähigkeit aus der häufig beobachteten Tatsache hervorgeht, daß nach Erkrankung des einen Familiengliedes bald mehrere davon befallen werden. Er kann aber auch durch Einatmen scharfer Gase oder staubiger Luft entstehen. Letzteres tritt besonders im Winter in heißen, trockenen Zimmern ein. Auch ist staubige Atmungsluft wohl die Ursache davon, daß manche empfängliche Personen regelmäßig auf Eisenbahnfahrten auch im Sommer den Schnupfen bekommen.

Zwar ist Schnupfen an und für sich keine schwere Erkrankung, aber er kann üble Folgen haben dadurch, daß er übergeht auf die Schleimhäute des Kehlkopfes, der Luftröhrenäste (Husten), der Stirnhöhle, Ohrtrompete und Augenbindehaut. Die Ausbreitung des Katarrhs auf die Stirnhöhle verursacht drückenden Schmerz über der Nasenwurzel und heftigen Kopfschmerz; sein Fortschreiten auf die Augenbindehaut erzeugt Lichtscheu und Tränen der Augen; die Ausdehnung auf die Ohrtrompete führt zu Entzündung des Mittelohrs mit Schmerzen im Ohr, Ohrensausen und Schwerhörigkeit. Deshalb soll man einen Schnupfen nicht leichtsinnig hinnehmen, sondern auf seine baldigste Beseitigung bedacht sein.

Wenn sich die ersten Anzeichen eines Schnupfens bemerkbar machen, so gelingt es oft noch, durch ein Dampfbad mit reichlichem Schwitzen den völligen Aus-

bruch zu verhindern. Ist er schon weiter vorgeschritten, so empfiehlt sich häufiges Einziehen von warmem Wasser in die Nase, wodurch die Absonderungen schneller beseitigt und ihre reizende Schärfe vermindert wird. Jedoch ziehe man das Wasser nicht mit Gewalt zu weit nach oben ein. Hierzu kann man auch übermangansaures Kali benützen. Ganz wenig davon wird in warmes Wasser getan, so daß dieses sich nur schwach rosa färbt. Hiermit spült man die Nase aus, schiebt dann damit getränkte Wattebäuschchen in die Nase und läßt sie eine Stunde liegen. Von guter Wirkung sind meist auch Schnupspulver mit Menthol; doch sei man mit schärfern Schnupspulvern vorsichtig, weil die Nasenschleimhaut ein großes Aufsaugungsvermögen besitzt und weil sehr feine Pulver bis weit in den Rachen hinab und in die Stirnhöhle gelangen können. Zur Linderung der nächtlichen Beschwerden möge man abends ein Wattebäuschchen mit etwas Mentholparaffin tränken und in die Nase stecken.

Die Oberlippe und die Nasenränder schütze man vor dem lästigen Wundwerden durch Bestreichen mit Mandelöl oder Fett.

Sitzt zäher Schleim fest in den tieferen Gängen, so schaffen folgende zwei erprobte Mittel wohltuende Erleichterung. Durch mehrmaliges kräftiges Tiefgähnen, das man ja jederzeit hervorrufen kann, zieht sich die ganze Rachenmuskulatur bis weit hinein zur Ohrtrompete krampfhaft zusammen, wodurch der Schleim gleichsam ausgepreßt wird. Eine gleiche Wirkung erreicht man durch längeres kräftiges Rauern in der rechten und linken Mundhöhle. Es empfiehlt sich, dazu etwas recht schwer Raubares in den Mund zu nehmen, wie harte, trockene Brotrinde.

Bei schönem Wetter möge man fleißig spazieren gehen, da die Außenluft angenehm kühlend auf die entzündeten Schleimhäute wirkt. Nur bei übler Witterung bleibe man im Zimmer. Stellt sich hochgradiges Unbehagen mit Schüttelfrost ein, so muß man das Bett hüten. Die Zimmerluft muß feucht gehalten

werden durch Aufhängen eines nassen Tuches. Stets Sorge man für recht warme Füße durch öftere heiße Fußbäder, nachts durch Wärmeflasche.

Zur Verhütung von Schnupfen härte man den Körper ab gegen Erkältungen und gewöhne die Nasenschleimhaut an die direkte Einatmung jeder Luft, ob warm oder kalt, ohne Vorhalten von Tuch oder Muff.

Bei Säuglingen ist jeder Schnupfen deshalb eine gefährliche Krankheit, weil die Kleinen bei der Enge der kindlichen Nase von vollständiger Verstopfung derselben befallen, am Saugen, bei dem sie ganz auf Nasenatmung angewiesen sind, gehindert werden und schließlich immer mehr abmagern; mitunter treten beim Saugen förmliche Erstickungsanfälle ein. Man reiche alsdann die Milch mit einem Löffel und reinige die Nasenhöhle täglich oftmals durch Zerstäuben von natürlichem oder künstlichem Emser Wasser in die Nase. Pflanzt sich der Schnupfen bei den Kleinen erst in das Mittelohr fort, dann kann er dort gefährliche Entzündungen verursachen.

## Haushalt.

### Das frühe Abfallen der Nadeln

vom Tannenbaum (in warmen Räumen) schiebt man sehr lange hinaus, wenn man in den Stamm, unterhalb der Zweige, ein großes, tiefes Loch bohrt und dieses mit einem nassen Schwämmchen ausstopft. Den Schwamm läßt man täglich mit frischem Wasser vollsaugen. Die dem Baum auf diese Weise zugeführte Feuchtigkeit verhindert das rasche Trocknen der Nadeln. Wird der Baum in ein Gefäß mit feucht gehaltenem Sand gestellt, so wird das Abfallen der Nadeln ebenfalls verzögert.

—e—

### Schützt eure Pelzmäntel und -Jacken durch Überzüge.

Beim Verwahren von Pelzmänteln und -Jacken im Kleiderschrank zwischen den andern Kleidern, leiden diese durch das Entnehmen und Hineinhängen ungemein. Namentlich langhaariges Pelzwerk stößt sich an den äußeren Spitzen ab und kurzhaariges wird durch das ständige Vorbeigleiten der daneben hän-

genden Garderobe auf der Oberfläche meist gegen den Strich aufgerauht und bekommt schließlich durchgeschauerte und kahle Stellen.  
V.

### Die Haltbarkeit der Klebefähigkeit des Leimes zu verbessern.

Wie man aus Erfahrung weiß, halten mit gewöhnlichem Leim auf Metall aufgeklebte Papier-Etiketten sehr schlecht und fallen nach dem Trockenwerden des Leimes wieder ab. Dieses kann man verhindern, wenn man der Leimlösung Glycerin zusetzt und zwar in einem Verhältnis von 1:10. Diesen Leim mit Glycerinzusatz kann man sogar zum Leimen von Holz verwenden, wie gelockerte Stuhl- und Tischbeine usw. Das Glycerin verhindert das zu starke Austrocknen und damit Brüchigwerden des Leimes.  
H.

## Rüch.

### Speisezettel für die bürgerliche Küche.

- Sonntag: † Markflößchensuppe, † Kalbsleberpastete, warm, Grüne Erbsen, Pommes frites, \*Weincreme.  
Montag: Hafer Schleimsuppe, Rotkraut mit Kastanien, Vegetarische Bratwürstchen.  
Dienstag: Luftsuppe, \*Zwiebelfleisch, † Selleriegemüse, Nüßlisalat.  
Mittwoch: Gemüsesuppe, Spätzli mit Sauerkraut, Bratäpfel.  
Donnerstag: (Neujahr) \*Wintersuppe, † Gans mit Matfaroni gefüllt, Grüner Salat, \*Franz. Karottengericht, † Kastanientorte.  
Freitag: Fidelisuppe, \*Colin, \*Bunter Salat, \*Apfelschnecken.  
Samstag: Käsesuppe, \*Dicke Linsen mit Speck, Orangensalat.

Die mit \* bezeichneten Rezepte sind in dieser Nummer zu finden, die mit † bezeichneten in der letzten.

### Koch-Rezepte.

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

#### Wintersuppe.

Man kocht einen Suppenteller voll Rosenkohl in Salzwasser weich, streicht die größeren Köpfe durch ein Sieb und behält die kleineren zurück. Dann bereitet man eine helle Mehlschweize, rührt den Rosenkohlbrei hinzu und kocht mit der zur Suppe nötigen Fleischbrühe eine leicht gebundene Suppe. Man würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß und richtet über 1-2 mit Milch zerflopfte Eier und die kleinen Rosenkohlköpfchen an.

### Colin oder Cabeljau mit Salat.

1 Kilo Fische werden gereinigt, entgrätet, in 2 Cm. große Würfel geschnitten, gesalzen und mit 2 Eßlöffel Zitronensaft überträufelt und 1 Stunde kaltgestellt. In einer Kasserole wird 50 Gr. Butter und ebensoviel Mehl hellgelb geschwitzt, 3-4 Dezil. Milch oder Rahm nach und nach hinzugegeben, sowie gehackte Zwiebeln und 1 Prise Pfeffer. Man fügt der Sauce noch etwas Fleischextrakt bei und gibt die Fischwürfel, sowie die sich gebildete Fischlake und ein Stück Butter hinein. Der Topf wird nun zugedeckt, das Gericht schnell einmal aufgekocht und dann auf einer nicht zu heißen Herdstelle gar ziehen gelassen. Man gibt es mit einem Kartoffel- oder grünen oder weißen Bohnensalat zu Tische.

Aus „Fischgerichte,“ von M. Arnold.

### Zwiebelfleisch.

Nicht zu weichgekochtes Suppenfleisch wird, nachdem es erkaltet ist, in fingerdicke Scheiben geschnitten. In 2 Löffel Butter werden 2 gehackte Zwiebeln gebräunt, das Fleisch dazu gelegt, auf beiden Seiten gut angebraten, leicht gesalzen, ein wenig Fleischbrühe und Rahm dazu gegossen, gut zugedeckt und alles etwa 15 Minuten geschmort. Das Fleisch kann mit der Sauce oder mit einem guten Rührei begossen angerichtet werden.

### Französisches Karottengericht.

Zarte Rübchen werden gewaschen, in Salzwasser weichgekocht, bis sie sich schälen lassen und dann in feine Rädchen geschnitten. Diese werden lagenweise mit feinem Zucker in eine eingefettete Kochplatte gegeben, feingehackte Petersilie und Butterstückchen darüber gestreut und im Ofen leicht gebacken.

### Dicke Linsen und gebratener Speck.

Die gut verlesenen Linsen gibt man mit genügend Wasser auf's Feuer und kocht sie mit einem Stengel Thymian und etwas feingehackter Petersilie halb weich, dann schüttet man noch ein wenig Fleischbrühe dazu, würzt mit dem nötigen Salz und kocht sie vollends weich. Zuletzt gibt man ein wenig Pfeffer und Zitronensaft daran, richtet die Linsen in einer weiten Schüssel an und belegt sie gitterartig mit recht schön gebratenen Speckstreifen.

Aus „Tausend Rezepte,“ v. E. Raaslaub.

### Bunter Kartoffelsalat.

Man füllt die Salatschüssel mit einem guten Kartoffelsalat. Dann legt man in die Mitte ein hartgekochtes Ei, fügt darum abwechselnd kleine Kränze von hartgekochtem Eiweiß und Eigelb, Sardellen, Kapern, Petersilie, Zwiebeln, Randen usw., jedes einzeln gehackt.

### Weincreme.

6 Eigelb und 6 Eßlöffel Zucker werden tüchtig verrührt, 3 Deziliter alkoholfreier, süßer weißer Wein beigegeben, in einer Messingpfanne auf ganz schwachem Feuer bis zum Sieden gebracht, dann unter fortwährendem Rühren angerichtet und erkalten lassen. Dann werden 3 Deziliter Rahm geschwungen, mit Vanille und Zucker gewürzt und unter die Creme gemischt.

### Apfelschnecken.

Kleine, mit Butter bestrichene und mit Hagelzucker bestreute Förmchen lege man mit Blätterteig aus, fülle einen Eßlöffel voll dick eingekochtes Apfelmus hinein, bestreiche den Rand mit Eigelb und lege ein Deckelchen von demselben Teig darauf, welches man an den untern Teig andrückt, damit die Äpfel beim Backen nicht herausfiedern. Nachdem sie bei starker Hitze gebacken sind (wobei sich der gestreute Zucker braun färbt, indem er schmilzt), stürze man sie sogleich um, damit der geschmolzene Zucker in den Förmchen nicht hart wird und demzufolge die Apfelschnecken festsitzen.

### Neujahrzöpfe.

30 Gr. Hefe werden in einer Tasse lauwarmen Milch aufgelöst; in einer Schüssel werden 500 Gr. Mehl erwärmt, dann zwei Löffel voll gestoßener Zucker, ein halbes Kaffeelöffelchen Salz, 5 gewärmte Eier, 200 Gr. zerlassene Butter mit der aufgelösten Hefe zu einem Teig verarbeitet und bis zum Aufgehen an die Wärme gestellt. Hernach werden Zöpfe daraus geflochten, mit Ei bestrichen und bei guter Hitze im Ofen gebacken. W.

### Orangen-Wein.

Die Schale von 4 Orangen mit  $\frac{3}{4}$  Liter alkoholfreiem Weißwein (Walliser) ansetzen und 2—3 Tage an der Wärme stehen lassen. 1 Kilo Zucker wird mit einem halben Liter Weißwein und einem halben Liter Wasser dick eingekocht, unter obiges gemischt und durchgeseiht.

## Krankenpflege.

### Habe Zeit für den Kranken!

Schwerer zu ertragen und oft gefährlicher als körperliches Leiden, ist für einen feinfühligem Kranken der seelische Schmerz, daß er seiner Umgebung Mühe und Sorge verursacht, daß er selbst untätig und hilflos ist, während andere aus ihrem gewohnten Tagewerk herausgerissen werden und ihm ihre Kraft und Zeit opfern müssen. Des Kranken reizbare Nerven fühlen jede leise Ungeduld des Pflegers. Sie schmerzt

ihn um des anderen willen oder verlezt seinen Stolz. Da aber jede Erregung Gift für den Kranken ist und seinen Zustand verschlimmern kann, so ist es eine Pflicht des Herzensstarkes und der Liebe für den Pflegenden, jede Hast oder Verstimmung aus Bequemlichkeit am Krankenbette zu unterdrücken und selbst geduldig und beherrscht zu sein. Er kann viel zur Genesung beitragen, wenn es ihm gelingt, aus dem Quell heiterer Herzengüte ein wenig Sonnenschein ins Krankenzimmer zu tragen. Dankbarkeit und Liebe eines geduldigen Pfleglings werden sein schönster Lohn sein. J. F.

### Gegen Husten, Heiserkeit, Katarrh, Erkältung etc.

ist zu empfehlen: Ein Eigelb wird mit  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Zucker schaumig gerührt und mit zwei Eßlöffel Biomalz verdünnt. Drei Mal im Tage angewendet, wird das Übel, auch wenn es schon älter ist, in kurzer Zeit verschwinden.

## Kinderpflege und -Erziehung.

### Der Überwachung der Schulaufgaben

unserer Kinder haben wir unsere volle Aufmerksamkeit zu schenken. Wir haben dabei die beste Gelegenheit, ihre Charakteranlagen kennen zu lernen. Manches Kind ist flüchtig. Oft sind das geweckte Köpfe, denen alles leicht wird. Da tut Gründlichkeit not. Man muß das Kind überzeugen können, daß die Sache etwas schwieriger ist, als sie erscheint. In Arbeitscheuen muß man Lust erwecken. Zu ängstliche Gemüter bedürfen der Aufmunterung. Aberleiser ist zu zügeln. Und wieviel ist in körperlicher Hinsicht zu erwähnen! Bei allem aber muß Maß gehalten werden, damit der kleine Mensch nicht ins Extrem umschlägt. Als zweiten Grundsatz beachte man die Forderung nach ungeteilter Aufmerksamkeit. Das Kind muß seine Arbeit mit innerer Anteilnahme machen. Es darf nicht nebenbei noch andere Gedanken haben oder gar von der Arbeit zum Spiel und von da zurück zur Arbeit eilen. Es darf auch nichts Störendes die Gedanken des Kindes ablenken. Am besten ist es wohl, wenn das Kind allein ist. Zum mindesten soll in seiner Nähe alles Laute, Bewegende, Besondere ferngehalten werden. Schon die Umgebung soll die Sammlung unterstützen. Darum ist auch möglichst zu vermeiden, dem Kinde zu sehr auf die Finger zu sehen. Wie ablenkend und beeinträchtigend das wirkt, wird mancher aus eigener Erfahrung wissen. Man setze auch eine bestimmte Arbeitszeit fest, die ein für allemal einzuhalten ist. Dadurch erzieht man zur Ordnung, gewöhnt die Jungen an Regelmäßigkeit, bahnt die nützliche Zeiteinteilung an, die ein Weg zur guten Leistung, zum Erfolg ist. P. Rogal.



## Gartenbau und Blumenkultur.

### Blühbare Maiblumenkeime

sind an der stumpfspitzen, dicken Form zu erkennen, da die vollständig entwickelte Blüte bereits im Innern des Keimes enthalten ist. Sie wird nur beim Treiben in hoher Wärme zum Wachsen gebracht. Diese Keime benötigen eine Entwicklungsdauer von 3 Jahren. Die sogenannten Pflanzkeime sind dünne, spitze Triebe, die sich in mehrfacher Anzahl am Rhizom, dem kriechenden Wurzelstock, befinden und sich allmählich zum Blütenkeim entwickeln. Man pflanzt deshalb bei der Anlage von Maiblumenbüschen im Garten diese Pflanzkeime. Die Blütenkeime werden in der Hauptsache zum Treiben verwendet, weil sie da besser bezahlt werden. Die Keime werden erst einige Stunden in warmes Wasser (30° C) eingelegt, dann eingepflanzt. Für die Zimmerkultur müssen die Töpfe in der Nähe eines Ofens (25 — 30° C) stehen, doch so, daß es den Keimen nicht zu warm wird. Man gibt den Töpfen Untersätze, die mit warmem Wasser nach Bedürfnis gefüllt werden. Zeigen die Blumen ihre Blütenstiele, so müssen sie ans Licht gebracht werden; gewöhnlich geschieht dies nach 4 Wochen.

### Giftige Winterblumen im Zimmer.

Eine ältere Dame bekam seit vier Jahren jeden Winter einen nesselartigen, brennenden und juckenden Ausschlag an Händen, Hals und Gesicht, nebst Augenentzündung. Im Sommer verschwand der Ausschlag stets wieder. Es stellte sich dann heraus, daß der Ausschlag immer ungefähr um dieselbe Zeit eingetreten war, da die Primeln, die im Sommer im Freien standen, ins Zimmer genommen wurden. Nach Entfernung der Primeln heilten bei entsprechender Behandlung die erkrankten Hautstellen bald vollständig. Solche Fälle kommen jetzt häufiger vor, da immer mehr Varietäten der beiden Primelarten: *Primula obconica* und *Primula chinensis* gezüchtet werden und größere Verbreitung bei der winterlichen Ausschmückung von Blumentisch und Fenstern finden. Blätter und Stiele dieser Pflanzen sind dicht besetzt mit feinen Drüsenpaaren, deren klebriges Sekret giftige Wirkung ausübt. Allerdings befällt die Entzündung nicht jeden, vorzugsweise Mädchen und Frauen, wohl auch, weil diese sich mehr mit Blumen beschäftigen. Vor Entstehung des Ausschlages hat meist eine Berührung der Pflanzen stattgefunden. Freilich kann auch, wie Untersuchungen ergeben, das eingetrocknete Sekret noch schädigend wirken. Es könnte also, wenn nach Entfernung der Pflanzen die Entzündung nicht in kurzer Zeit heilt, das Gift noch an

Gegenständen im Zimmer haften, und es müßte dann eine gründliche Reinigung und Durchlüftung desselben vorgenommen werden. Die Behandlung der entzündeten Hautstellen geschieht am besten durch schonende Betupfung mit Spiritus zur Vernichtung des klebrigen, giftigen Sekretes. Dann wendet man Umschläge und Bäder mit Kamillentee an. Dr. Schröder.

## Frage-Ecke.

### Antworten.

85. Es ist oft fast unmöglich, Flecken aus Stoffen zu entfernen, daß sie ganz unsichtbar werden — oft vergrößert sich das Übel nur durch verschiedene Anwendungen. Machen Sie noch einen Versuch mit Zitronensaft. Wenn der Stoff an einer Stelle fleckig geworden ist, die sich leicht übersticken läßt, so suchen Sie sich event. auf diese Weise zu helfen, natürlich muß dann eine Wiederholung des Ornamentes an passender Stelle erfolgen, damit die Übersticking nicht störend wirkt. Leserin.

85. Wenden Sie sich mit ihrer Anfrage nach **Kirschensteinen** an die Schweizerische Versuchsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil, die Ihnen gewiß mit einer Adresse dienen kann, falls Sie nicht schon direkt eine solche erhalten haben. U.

87 Ein Rezept für verzuickerte **Mandeln** erschien in gleicher Nummer wie Ihre Frage. Die Red.

### Fragen.

88. Ich möchte wissen, woran es fehlt, daß unsere Wollwaren immer filzig werden. Wer gibt mir ein zuverlässiges Rezept zur **Wollwäsche** an? E.

89. In der letzten Nummer wird im Sprechsaal wieder auf die **Rohkost** hingewiesen. Kann man wirklich als alleinstehend, sich solche Gerichte rasch und nahrhaft zusammenstellen? Ist man im Winter nicht auf warme Speisen, schon der rascheren Körpererwärmung wegen, angewiesen? Für Auskunft dankt Unwissende.

90. Darf **Pyregeschirr** nicht auf offenem Feuer verwendet werden? Man sagt, die Asbeststeller, die man, um das Anbrennen zu verhüten, unterlege, seien Gasfresser. Stimmt das? Was für einen Ersatz kann man dafür verwenden, auch bei anderm als nur Glas- Kochgeschirr? Hausfrau.

91. Hat vielleicht eine Abonnettin des Frauenheim den Universal Haushalt-Apparat „**Recofix**“ (siehe Inserat in Nr. 49 des Frauenheim) schon erprobt und wäre dieser für elektrischen Kochherd zu empfehlen? Besten Dank für event. Auskunft. Langjähr. Abonnettin.