Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis**

Band (Jahr): **19 (1897)**

Heft 38

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 9. | September 1897

Allgemeine Regeln für das Kochen des Fleisches.

(Schluß.)

Sei sparsam mit dem Gewürz! Sehr häufig trifft man Braten, die zu stark gesalzen sind, namentlich kommt dies bei den Wirtshausbraten so häufig vor, daß man sich veranlaßt sieht, eine unedle Absicht zu vermuten. Für den Magen ist solcher Braten schädlich, auch wenn man ordentlich „daran schüttet." In der diätischen Küche halte man sich an die Regel, immer schwach zu salzen; nötigenfalls kann ja bei der schon fertigen Speise nachgeholfen werden. Diese Regel ist namentlich nicht zu übersehen bei Speisen, welche längere Zeit zu kochen oder zu braten haben, wo also immer ein Teil Flüssigkeit sich verflüchtigt, die zurückbleibende Brühe concentrirter und also schärfer wird.

Der Braten für Kranke braucht außer Salz kein Gewürz. Aromatische Würzen sind schon deshalb nichts nutz, weil beim Braten das meiste Aroma entweicht. Daß scharfe Würzen, namentlich die unvermeidlichen „mit Nägeli" gespickten Zwiebeln, wegzulassen sind, ist ohne Weiteres klar.

Der gespickte und in Essig gebeitzte Braten ist zwar pikanter, als der gewöhnliche, aber keine Speise für den Tisch der Kranken.

Stüpfe nie mit einer Gabel in den Braten hinein. Es ist gewiß etwas häßliches, wenn man in eine Küche hineinschaut und darin eine magere Köchin erblickt, welche Tabak schnupft. Weit peinlicher ist aber für den Sachkenner das Bild einer übelgelaunten Köchin, welche, mit einem Bratspieß bewaffnet, von Zeit zu Zeit in den Braten hineinsticht — um zu sehen, ob er gar sei! So kann man jeden Braten in einer Weise entkräften, daß er nicht viel mehr Wert hat, als gebratene Sägespähne. Durch jede neue Wunde fließt wieder Saft und Kraft aus. Das Umwenden des Bratens hat also in Zukunft nicht mehr mit der Gabel zu geschehen, sondern mit einem Spatel.

Die Braten, welche in der Kachel, im Bratofen oder — schlechte Kocherei! — auf dem Herd in einer Pfanne gemacht werden, geben

immer einen schönen Teil ihres Saftes ab an die Bratensauce. Dies geschieht um so mehr, wenn man dessen äußere, bereits geronnene Fläche mit Wasser oder Fleischbrühe begießt, sodaß die Bratenhülse aufgeweicht und an einzelnen Stellen vollständig permeabel gemacht wird.

Die Bratenhülle erhält sich am besten, wenn ziemlich Fett (Butter) genommen würde. Bei magerem Fleisch ist dies natürlich um so mehr zu beachten; mageres Federwild z. B. muß förmlich auf Speckschwarten gebraten werden.

Lasse den Bratensatz nie anbrennen. Sobald der Braten dem Geschirr entnommen ist, muß dem Bratensatz etwas Bouillon (Wasser ist zu — wässrig) zugegossen und nochmals schwach aufgekocht werden unter fleißigem Umrühren. Daß die Bratensauce nur durch ein Sieb beigegossen werden darf, wird jeder Köchin einleuchten, welche Sinn für das appetitliche Aussehen der Speisen hat. Sehr empfehlenswert, doch nicht gerade ökonomisch ist es, das Fett, in welchem gebraten wurde, abzuschöpfen und durch frische Butter zu ersetzen, da das erstere oft einen brenzligen Goût erhält.

Auf den Tischen der Gasthöfe sieht man selten schöne Bratensaucen, die meisten sind zu dunkel und sehen aus wie verbrannter Kaffee. Es wird nämlich so lange fortgebraten, bis sich Kohle gebildet hat. Von dieser rührt die schwarze Farbe her. Die rechte Farbe einer guten Bratensauce ist hell kastanienbraun.

Steck das Wärmen des Bratens auf! In einer Familie, wo man im stande ist, kalten Braten aufzuwärmen, regiert kein wohlgezogener Küchensinn. Durch das Aufwärmen verliert der Braten noch mehr Saft und Kraft und die Bratenjus wird dick, schmierig und „räß". Das alles ist um so schlimmer, wenn der Braten schon in Stücke zerschnitten war.

Damit ist aber nicht gesagt, daß man den kalten Braten wegwerfen soll; man lasse ihn so, wie er ist und gebe ihn als Vorspeise zum Thee, da schmeckt er vortrefflich.

Auch für die Krankenküche ist der kalte Braten gut zu verwenden. Fieberkranke, welche der Klasse der Schlemmer angehören, ertragen die mageren Wassersuppen selten gut, sie fallen dabei rasch zusammen. Gibt man ihnen dagegen von Zeit zu Zeit kalten Braten in kleinen Dosis, mit etwas Bratenjus, so geht es ihnen besser.

Auch für Reconvalescenten ist kalter Braten zuträglich, besonders, wenn noch ein Gläschen alter Weißwein dabei steht. Das wirkt besser als Chinin oder Stahlpulver.

Dem Backen des Fleisches in Teighüllen muß man unbedingt das Wort reden. Diese Methode liefert weitaus das saftigste Fleisch. Bis jetzt wird dieses Verfahren blos an Schinken versucht.

Die Hauptregeln, welche man dabei beobachten muß, sind:

Eine zu grelle Ofenhitze kann den Teigmantel zersprengen, wo dann der Schinken Saft verliert. Der Bratteig darf nicht gesäuert sein. Selbst einen mäßig gesalzenen Schinken muß man einige Stunden ins Wasser legen, bevor man ihn im Teig in den Ofen gibt. Sonst bleibt er zu salzig.

Die Fleischpasteten sind auch ein Beispiel der eben gelobten Art, das Fleisch zuzubereiten. Bekannt ist deren hoher Nährwert, bekannt, wie rasch sie sättigen. Leider gehören aber diese delikaten Speisen nicht in ein diätisches Kochbuch; ohne die vielen Würzen sind sie dasjenige nicht, was man davon erwartet, mit den Würzen ruinieren sie den Magen.

Die Klopsfabrikation. Unter „Klops" versteht man gebratene Kugeln oder Kuchen aus zerhaktem Fleisch. Gewöhnlich werden verschiedene Fleischsorten verhackt, z. B. Rindfleisch und Schweinefleisch oder Kalbfleisch und Schweinefleisch. Magerem Fleisch wird der Vorzug gegeben. Das Fleisch muß von allem „Weißen" (Sehnen, sehnige Häute, Fett) sorgfältig befreit werden. Immer werden eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel und — eine Hauptsache — Eier dazu gemischt. Als Würze dient außer Salz Pastetenpulver. Nachdem der sorgfältig gemischte Teig entweder in der Form von apfelgroßen Kugeln oder Beefsteak großen Scheiben gebracht ist, wird er in Butter gelbbraun gebraten. Citronenscheiben dienen als Garnitur. Eine pikante Sauce mit gebratenen Kartoffeln erhöht den Genuß.

Selbstverständlich ist dieses Gericht besonders jenen zu empfehlen, deren Zahnregister Lücken hat. Sonst aber mag es oft wegen Ueberwürzung für den Magen weniger zuträglich sein. Dr. W. D. K.

Die Wäsche.

Von des Sommers Abschied singen die Poeten und zwitschern die kleinen befiederten Sänger der Lüfte. Kürzer sind die Tage geworden und feuchter, kalter Nebel streicht um die Höhen. Noch ist der nahende Herbst der sorglichen Hausfrau kein willkommener Geselle, denn es wartet noch eine Menge von Arbeit, die im Sommer noch hätte getan werden sollen, die aber aus diesem oder jenem Grunde unliebsam verschoben werden mußte.

Noch sind vielleicht die Betten nicht alle gesonnt, die Kisten und Kasten geleert und geputzt und deren Inhalt revidiert und gelüftet; noch sind die Keller nicht gründlich gereinigt und zur Aufnahme der Wintervorräte vorbereitet und noch ist nicht General-Wäsche gehalten.

Das letztere ist besonders fatal, denn ohne die Sonne und trockene Wärme zur freundlichen Mithülfe gibt die Wäsche noch einmal so viel Arbeit und diese ist dann undankbar obendrein.

Der Großteil der Männer brummt gedankenlos, wenn der Waschtag im Haushalt seine Spuren hinterläßt, wenn ein einfaches Essen auf den Tisch kommt, oder wenn die Frau nicht Zeit findet, zur Absolvierung eines Plauderstündchens sich gemütlich zu ihrem Gemahl zu setzen. Wenige nur bedenken, daß nur durch gutes Einteilen, exaktes Berechnen und genaues Durchführen diese wichtige Arbeit tadellos durchgeführt werden kann und daß sie die volle Kraft einer Frau in Anspruch nimmt, auch wenn sie nicht daneben noch kochen, die Kinder hüten und für allerlei Auskunft da sein muß.

Weiße, klare Wäsche zu haben ist der Stolz der Hausfrau und der Wunsch und die Voraussicht, eine solche aufhängen zu können, hilft ihr am besten über die Mühseligkeit des Waschens hinweg.

Der Wichtigkeit der Arbeit entsprechend hat sich die Technik seit Jahren denn auch redlich bemüht, dieselbe durch allerlei Hilfsmittel zu erleichtern. Eine neue Wasch- und Auswind-Maschine macht der andern den Platz streitig und verschiedene Waschmethoden hat es die schwere Menge; auch ist das Waschen von Hand durch das Waschen am Waschbrett ganz verdrängt worden.

Unter den Waschmitteln hat sich in neuester Zeit das „Terpentin-Salmiakpulver" als Seife eine große Beliebtheit erworben und das mit Recht.

Die Anwendung dieser pulverisierten Seife verringert die Arbeit um die Hälfte. Das ruinöse, zeit- und kraftraubende Reiben fällt fast ganz weg; die Wäsche und die Hände werden geschont und die Linge wird bei richtiger Behandlung mit dem Terpentin-Salmiakpulver tadellos weiß.

Dieses Resultat wird auch bei verdorbener, gelb und unansehnlich gewordener Wäsche erreicht. Erstlich scheinen die alten Flecken und Streifen mehr hervorzutreten, das ist aber nur, weil das Gewebe an und für sich klarer und weißer zu Tage tritt.

Ganz besondere Sorgfalt in Behandlung der Wäsche ist dann von Nöten, wenn die Lingen nicht mehr an der Sonne gebleicht und getrocknet werden können, wenn Nebel und Regen nötigt, sie in geschlossene Winden und Kammern zu hängen, wo es mehrerer Tage bedarf, bis sie völlig trocken sind.

Ein schöner Herbst kann diese unangenehme Zeit nun noch um Wochen hinausschieben und so lange noch die Sonne scheint, läßt sich's die Hausfrau nicht verdrießen, für ihre Wäsche das Beste zu thun, um sie weiß und klar an der Leine flattern zu lassen.

Und daß sie dies können, dazu wünschen wir der fleißigen Hausfrau einen einsichtigen Hausherrn, der für die Arbeit seiner Frau das nötige Verständnis hat und der dahin auch bestrebt ist, ihr hilfreich zu

sein, indem er ihr den Gebrauch der nötigen Hilfsmittel gerne gestattet. Je leichter und bequemer der Hausfrau das Waschen gemacht wird, um so weniger Störung bringt diese Arbeit ins Hauswesen, um so weniger hat der Hausherr Ursache, sich über diese oder jede Unregelmäßigkeit zu beklagen.

Die Erhaltung polierter und gebeizter Möbel.

Nur selten findet sich in einem Haushalte so viel Zeit, die Möbel bei dem täglichen Abstauben wirklich gründlich zu reiben, und dies ist der Grund zu der Klage, daß dieselben trotz aller sonstigen Schonung so bald ihr neues Aussehen verlieren. Durch feuchte Luft im Zimmer und die Ausdünstung der Bewohner findet täglich ein fast unmerklicher feuchter Niederschlag auf dem Mobiliar statt, mit welchem sich der feine Staub verbindet und in dieser Vereinigung einen leichten, aber festen Belag auf dem Holze bildet. Dadurch wird der Glanz der Politur getrübt und die Möbel werden mit der Zeit unscheinbar. Diesem Uebelstande kann man abhelfen, wenn man die Möbel im Laufe des Jahres zwei- bis dreimal kräftig poliert. Man kann dieses mit geringen Kosten selbst thun. Es wird ein Stück Flanell zu einem faustgroßen Ballen zusammengedrückt und mit alter, recht weicher Leinwand umhüllt. Der Ballen muß so groß sein, daß man ihn bequem mit den Fingern umspannen kann. Man träufelt zwei Tropfen Mandelöl und zwei Tropfen reinen Spiritus auf den Ballen und reibt, fest aufdrückend, immer in kleinen Kreisen, die Politur wieder glänzend. Durch festes, schnelles Reiben erwärmt sich das Holz und aller anhaftende Schmutz löst sich ab, ohne daß man Wasser dazu nimmt, welches die Politur immer etwas schädigt. Es ist besonders zu empfehlen, nicht zu große Flächen auf einmal zu bearbeiten, sondern nur jedesmal einen halben Meter mit dem Ballen zu reiben und wenn diese Fläche sauber und glänzend ist, weiter zu gehen. Vorher schiebt man die schmutzig gewordene Leinwandhülle des Putzballens etwas zur Seite und träufelt auf die reine Stelle wieder zwei Tropfen Mandelöl und ebenso viel Spiritus.

Ein treffliches Hausmittel.

Das Hanföl ist ein gutes Mittel zur schnellen und gefahrlosen Vertreibung von Hautschmarotzern. In 2—3 Stunden nach dem Einreiben hörte bei massenhaft mit Läusen bedeckten Haustieren das Hautjucken auf, die Schmarotzer waren abgestorben. Auch gegen Hautmilben thut es gute Dienste. Von 7 mit Milben behafteten Pferden waren 2 nur einmal, dagegen 5 zweimal mit Hanföl eingerieben; der Erfolg war ein vollkommener, ungeachtet man vor Anwendung das Ab-

waschen der Tiere mit Seifenwasser oder Lauge unterlassen hatte. Das Hanföl ist für die angeführten Zwecke um so mehr angezeigt, als es billig und leicht zu beschaffen ist und nicht wie viele andere Mittel dieser Art giftige Eigenschaften besitzt. Ein alter Landwirt hat Hanföl bei Hunden und Kälbern, welche bekanntlich jede Einreibung abzulecken pflegen, mit großem Erfolge angewandt. Es bewährt sich auch bei Federvieh. Im Garten sind Hanfaussaaten ein wirksames Mittel gegen Erdflöhe, z. B um dieselben von Kohlanpflanzungen abzuhalten. — Die Hanfspreu wirkt ähnlich. Dazu kommt, daß der Hanf im Garten eine schöne Zierpflanze ist.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Blitz-Kuchen. 90 Gramm feingestoßener Zucker werden mit 70 Gramm süßer Butter recht schaumig gerührt, darein nach und nach 5 Eidotter gemischt, 250 Gramm Mehl abwechselnd eingesiebt, von einer halben Citrone der Saft eingerührt, sowie das feingewiegte Gelb, der Schnee von 6 Eiweiß in die Masse leicht eingezogen und 35 Gramm gereinigte, trockene Weinbeeren darunter gemischt; die Masse kommt in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Zucker bestreute, runde Kuchenform mit hohem Rand, wird mit feingeschnittenen, geschälten Mandeln und grobgeklopftem, weißem Candiszucker bestreut und 45 Minuten langsam im heißen Rohr gebacken.

*

Damen-Schnitten. 125 Gramm ungeschälte Mandeln werden durchsucht, mit einem Tuche fest abgerieben, dann fein gewiegt oder gestoßen. 125 Gramm Staubzucker, 125 Gramm süße Butter, 125 Gramm feines Mehl, 2 Eigelb und die gewiegten Mandeln werden rasch zu einem Teig angemacht, 1 Centimeter dick die Teigmasse ausgerollt; der ausgerollte Teig wird dann gleichmäßig mit Eiweiß-Glasur oder Vanille-Glasur überstrichen, dann werden davon hübsche, schräge oder beliebig geformte Schnitten geschnitten, auf Backbleche gesetzt und bei guter Hitze lichtgelb gebacken. Zur Eiweiß-Glasur mit Vanille wird 140 Gramm feingesiebter Staubzucker mit Eiweiß so lange gerührt, bis die Masse schaumig ist; dann wird etwas Vanille-Mark oder Arac, Rum, Liqueur ꝛc. darunter gemischt und das bestimmte Gebäck sogleich überzogen, worauf man das Glasierte im Rohr abtrocknen läßt.

*

Guter, mürber Teig für Kuchen und Bäckereien. 250 Gramm gute Butter, 250 Gramm feiner Staubzucker, 500 Gramm Mehl, drei ganze Eier werden zu einer geschmeidigen Masse rasch ineinander gemacht, eine Messerspitze Ammonium, welches erst fein zerdrückt wurde,

wird gut darunter gearbeitet, der Teig 1½ Centimeter dick ausgerollt, beliebige Formen davon ausgestochen, auf leicht beschmierte Backbleche gesetzt, mit Eiweiß, Eigelb oder Glasur überstrichen, mit Zucker, Mandelstreifchen, Nonpareilles ꝛc. die Bäckerei bestreut und bei guter Hitze strohgelb gebacken. Alle mürben Teigbäckereien müssen noch warm mit Beihilfe eines dünnen, flachen Messers vom Backblech gelöst werden. Sollte das Gebäck aber aus irgend einem Grunde auf dem Backbleche erkaltet sein, so mache man das Blech rasch warm, wodurch man das Gebackene ohne Bruch leicht ablösen kann.

*

Gerollter Braten. 10 Personen. Bereitungszeit 3½—4 Stunden. Man nimmt das Rückenstück eines jungen Ochsen, etwa fünf Kilo, schneidet die Rippen heraus, klopft es mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer ein, rollt es fest zusammen und umschnürt es mit Bindfaden. Dann läßt man in einer passenden Bratpfanne 250 Gramm Butter zergehen oder schneidet ½ Kilo gut gewässertes Rinder-Nierenfett in Würfel, brät diese so lange, bis sie glasig aussehen, legt das Fleisch hinein, wendet es nach geraumer Zeit, bedeckt es oben mit einem Teil der Fettwürfel, gießt zwei Tassenköpfe voll kochender Bouillon aus Liebig's Fleischextrakt hinzu, legt einen Dekel auf und läßt den Braten so, bei mäßigem Feuer 3½ Stunden dämpfen, ihn zuweilen mit dem Fett begießend. Ist er genügend weich, so nimmt man ihn heraus, entfettet die Brühe, läßt sie mit saurem Rahm, in den man ein wenig Kartoffelmehl quirlte, sämig werden, tranchiert das Fleisch und reicht die Sauce besonders.

*

Wein aus schwarzen Johannisbeeren. Man zerdrückt die völlig reifen schwarzen Johannisbeeren und läßt den Saft 2 bis 3 Tage an einem kühlen Orte stehen und etwas aufnehmen, bringt dann 1 Schoppen Saft, 1 Schoppen Wasser und ½ Pfund Zucker dazu, füllt das Ganze in ein Gefäß, dessen Oeffnung mit Leinwand zugebunden wird und stellt dasselbe 3 bis 4 Wochen in den Keller, um dort langsam die stürmische Gährung durchzumachen. Hierauf wird der Saft durch ein Fließpapier durchfiltriert und in Flaschen gefüllt, die gut verkorkt werden müssen. In einem kühlen Keller hält sich dieser Wein, ohne einen Bodensatz zu bilden, mehrere Jahre. Der etwas dickflüssige Wein wird beim Genuß für solche, denen er zu stark sein sollte, ähnlich wie der Himbeersaft, nur im mindern Grade, mit Wasser verdünnt und gibt ein äußerst angenehmes süßweiniges Getränk; der spezifische Geschmack der schwarzen Johannisbeeren verschwindet gänzlich. Auch durch sein Ansehen empfiehlt sich dieser Wein, da er ganz die Farbe und das Ansehen des Bordeaux hat.

*

Himbeersaft kocht man auf folgende Weise ein: Man kocht in einem kupfernen Kessel die vorher zerquetschten Himbeeren, ohne einen Wasserzusatz zu geben, bis sie reichlich Saft lassen, dann wird die Masse, ohne sie zu pressen, durch ein weitmaschiges Tuch filitriert. Man gießt hierbei noch soviel kochendes Wasser hinzu, als man Liter Himbeeren genommen hat, filtriert den Saft zum zweitenmal und gibt nun auf je 20 Liter Saft 2 Kilo Zucker. Hierauf wird der Saft in ein Faß gefüllt und der Gährung überlassen. Man muß das Faß nun immer sorgfältig spundvoll halten und die auftretende Obsthefe abschöpfen. Nachdem die erste stürmische Gährung vorüber ist, bringt man dasselbe in einen kühlen Keller, damit der Saft dort vollständig vergähren kann, was etwa 8—10 Wochen dauert; nun wird das Faß verspundet, aber stets von Zeit zu Zeit entweder mit Saft oder Zuckerwasser aufgefüllt. Nach einem Vierteljahr zieht man den Saft auf Flaschen ab. Diese muß man aber in einem kühlen Keller aufbewahren.

*

Gefüllte Kalbskeule. Man läßt aus einer mittelgroßen Keule vom Schlächter alle Knochen lösen. Abfälle der Keule, frisches Kalb- und etwas Schweinefleisch wiegt man fein, vermischt es mit Eiern, Salz, feinen Kräutern, 50 Gramm gehackten Trüffeln und dem nötigen Reibbrod zu einer pikanten Farce, füllt sie in die Höhlung der Keule und näht die Oeffnung gut zu. Dann spickt man die Keule, salzt sie und brät sie im Ofen in reichlicher Butter glänzend braun. Den Bratenfond entfettet man, kräftigt ihn mit 1/2 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt, verdickt ihn mit wenig Kartoffelmehl und verrührt ihn zuletzt mit 1 Tasse dicker saurer Sahne.

*

Gegen sonnverbrannte Haut. Wenn die Sonnenstrahlen es gar zu gut meinen, so erzeugen sie nicht nur Sommersprossen, sondern auch die sogenannte sonnverbrannte Haut, die sich oft an der Stirn oder am Halse in einer bestimmten Linie abgrenzt. Gegen diese dunkle Hautfärbung empfehlen sich besonders abendliche Waschungen mit Ziegen- oder Buttermilch, das Bestreichen mit Goldcream, dem einige Tropfen Benzoetinktur zugesetzt sind, oder das Auftragen einer Salbe, die aus 20 Gramm Lanolin, 5 Gramm Glycerin, 3 Gramm Borax, ein Tropfen Rosenöl besteht. Auch das Befeuchten mit einer Mischung von 100 Gramm Rosenwasser, 5 Gramm Borax und 10 Gramm Benzoetinktur ist dabei von Nutzen. Als Hausmittel gebraucht man Folgendes: Man wiegt eine Handvoll Petersiliengrün mit dem Wiegemesser, gießt Regenwasser darüber, läßt dies 24 Stunden stehen, siebet die Petersilie durch und benutzt das Wasser des Morgens als Waschwasser.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.