**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 48 (1944-1945)

**Heft:** 3

**Rubrik:** Nützliches für Haus und Garten

**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:** 26.12.2025

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

# NÜTZLICHES / für Haus und Garten

**Die Ursachen von Rostflecken in der Wäsche.** Oftmals sind verrostete Eisenbänder an den Waschgefäßen die Ursache für die unangenehmen und schwer wieder zu beseitigenden Rostflecken in der Wäsche. Vor der Wäsche müssen wir daher unsere Waschgefäße sorgfältig daraufhin untersuchen, ob nicht irgendwelche Metallteile seit dem letzten Gebrauch verrostet sind. Den Rost beseitigt man am besten mit Petroleum und Sand, und nach der vollständigen Befreiung der Eisenteile von jeglichen Rostspuren empfiehlt es sich, sie mit Mennige anzustreichen, da Mennige ein ausgezeichnetes Rostschutzmittel darstellt. Erst wenn der Mennigeanstrich vollständig getrocknet ist, dürfen wir die Eisenteile mit schwarzem Eisenlack überstreichen. Als unschädliches Rostfleckenentfernungsmittel möchten wir noch Kochsalz und Zitronensaft (so man hat!) empfehlen, die beide zugleich angewendet werden und den Fleck rasch wieder verschwinden lassen.

**Uraltes Geheimnis, um wirklich guten Kaffee oder Tee zu brauen:** Das kochende Wasser soll vorerst nur tropfenweise über das Kaffeepulver oder die Teeblätter gegeben werden. Dadurch wird das köstliche Aroma entwickelt, insofern man übrigens gute Qualität verwendet. Auch soll die Kanne jeweils mit heißem Wasser vorgewärmt werden. Nach wenigen Minuten kann der totale Aufguß erfolgen.

**Trostkuchen:** 1 Tasse Haushaltrahm, 100 g Zucker, 2 Löffel Kakao, in Ermangelung von Zitrone kann man etwas Vanille nehmen, ferner 3 Kaffeelöffel angerührtes Trockenei, 100 g Kartoffelmehl, 100 g Weißmehl und 100 g dunkles Mehl, etwas Milch, das nötige Backpulver, alles gut vermengen, grob gehackte Mandeln hinzugeben und gut ausbacken.

**Churer Kartoffelspeise:** 5 mittelgroße, gesottene, aber kalte geriebene Kartoffeln, 150 g Mehl, ein Eßlöffel Zucker, Sultaninen und etwas Anis. Alles zusammen auf dem Brett zu einem Teig auswallen, in die Mitte 125 g Fett geben, den Teig wie einen Blätterteig mehrmals zusammenschlagen und wieder auswallen. Die Masse in eine befettete Form (nicht Gugelhopfform) geben, einige Speckwürfeli darüber streuen und im Ofen schön hellgelb backen.

**Zwiebelauflauf:** 3—4 Semmelbrötchen, 1 Löffel Fett, ein Pfund Zwiebeln, etwas Kümmel, nach Belieben mehr oder weniger Reibkäse, 2 Löffelchen Trockenei, Salz und ein halber Liter Mager- oder Buttermilch sind die Zutaten. Die Zwiebeln werden in Streifen geschnitten und im Fett weich gedämpft. Mit Salz und Kümmel bestreuen. Die Weggli der Länge nach in Scheiben schneiden und lagenweise mit den gekochten Zwiebeln und dem Käse in eine befettete Auflaufform geben. Die Eiermilch darüber geben und vor dem Backen eine halbe Stunde stehen lassen, damit die Flüssigkeit durch das Brot dringen kann. Eine halbe Stunde im Ofen backen.

**Kaninchen mit Tomatensauce:** Ein in Voressenstücke zerteiltes Kaninchen läßt man eine halbe Stunde in etwas Wasser kochen, trocknet die Stücke ab, reibt sie mit Salz ein und bratet sie in heißem Fett schön knusperig. Mit 2 Tassen Brühwasser übergießen, 8 mittelgroße verschnittene Tomaten dazu geben und schmoren lassen. Dann aus der Brühe nehmen und in diese 2 Löffel geröstetes Mehl einrühren. 10 Minuten kochen lassen und durch ein Sieb über das an die Wärme gestellte Fleisch passieren.

**Grün geerntete Tomaten können zum Ausreifen gebracht werden.** Leider war der Oktoberanfang sonnenarm, weshalb der Tomatensegen, der sich in allen Gärten breit macht, nicht zur vollen Reife kommt. Tomaten, die im Herbst nicht mehr reif und rot werden, sind aber nicht wertlos, denn sie können ohne Mühe zum Nachreifen gebracht werden. Handelt es sich nur um wenige Stücke, so legen wir sie aufs Fensterbrett in Erwartung des Martinsömmerchens, das alleweil noch Einzug gehalten hat. Größere Mengen wickeln wir einzeln in Seiden- oder auch nur Zeitungspapier ein und legen sie in eine Schublade oder Kiste. Sie können auch uneingewickelt schichtweise mit trockenem Sägemehl in einer Kiste aufbewahrt werden; es kann auch Torfmull genommen werden. Die Tomaten sollten nach ihrer Größe sortiert werden, da große Früchte rascher reifen als kleine.

**Kleine Vanillebretzeli** als Hauskonfekt: Ein halbes Pfund Weißmehl mit einem Päckchen Backpulver vermischen, 125 g Zucker hinzugeben, sowie ein Päckchen Vanillezucker und 25 g Butter, ferner 1 Ei oder 1 Löffel Eipulver. Den Teig gut verarbeiten und in bleistiftdicke Streifen schneiden. Diese zu kleinen Bretzeln formen, mit Zuckerglasur bestreichen oder mit Eigelb und gehackten Mandeln. In heißem Ofen gelb backen. Hanka.


**Einbanddecken**

für den abgeschlossenen Jahrgang unserer Zeitschrift sind zum Preise von Fr. 1.50 erhältlich. · Inhaltsverzeichnis wird gratis mitgeliefert. Zu beziehen durch den Verlag

**Müller, Werder & Co. AG.**

Zürich, Wolfbachstraße 19
Telephon 32.35.27