

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

Band: 21 (1914)

Heft: 4

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: 10.07.2025

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



Redaktion:
Elna Schlöfli
Zürich.

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

Expedition, Druck und Verlag von W. Coradi-Maag, Zürich 4.

Abonnementspreis: Jährlich Fr. 2.—, halbjährlich Fr. 1.—. Abonnements nehmen die Expedition, Schöntalstraße 27, und jedes Postbureau (bei der Post bestellt 10 Cts. Bestellgebühr) entgegen.

N^o. 4. XXI. Jahrgang.

Erscheint jährlich in
26 Nummern.

Zürich, 14. Februar 1914.

„Großes willst du stets erreichen,
Vieles willst du dir erringen —
Treu zu sein in kleinen Dingen,
Das ist wahrer Größe Zeichen.“



Die Küche.

(Nachdruck verboten.)

Bei der Generalreinigung der Küche beginnt man am besten am Vorabend. Zuerst wird alles Eßgeschirr ohne Ausnahme in heißem Seifenwasser mit Soda abgewaschen, in einem zweiten klaren, heißen Wasser gespült und mit reinen Tüchern abgetrocknet, dann in Körbe gepackt oder zugedeckt auf Tische gestellt, bis es wieder eingeräumt werden kann. Mit dem Kochgeschirr verfährt man ebenso. Sämtliche Pfannen, Töpfe und andere Kochgeräte werden innen und außen mit Seife und heißem Sodawasser gründlich gewaschen und sorgfältig ausgespült und ausgetrocknet. Die besten Kochgeschirre sind die aus gutem Email oder Aluminium, da sie leicht sauber zu halten sind. Kupferne Geschirre vermeide man möglichst und benutze an deren Stelle eiserne Töpfe und gußeiserne Pfannen.

Am Morgen kommt der Herd an die Reihe, da er bei Kohlen- oder Holzfeuerung gleichzeitig ausgerußt wird. Das „Schiff“ wird herausgenommen, mit feuchtem Zeitungspapier vom Ruß befreit und innen ausgeschauert. Der Back- und Bratofen, der Behälter für das Holz usw. werden zuerst mit einem kleinen Besen oder Zeitungspapier gesäubert und dann ausgewaschen, die Fugen aller Türen eingölt, der Herd abgewaschen und die obere Platte mit den Ringen mit Schmirgelpapier abgerieben. Der Deckel des Schiffes, die Türknöpfe, die Stange werden mit Putzpomade oder -Pulver blank poliert. Bei Gasherden und -Apparaten verfährt man entsprechend und veräuert nicht, den Gas Schlauch nachzusehen und wenn nötig, zu ersetzen. Nach der Reinigung des Herdes wird dieser zugedeckt.

Decke und Wände der Küche werden mit reinem Seifenwasser abgewaschen, wenn sie mit Öl Farbe gestrichen sind, mit einem zweiten klaren warmen Wasser nachgewaschen und nachgetrocknet. Mit den Türen und Fensterrahmen verfährt man ebenso. Dabei sollte ein gutes Tuch gebraucht werden, keine Bürste, oder nur

eine ganz weiche. Das Bürsten greift die Sfarbe zu sehr an und ist auch überflüssig, wenn die Küche das ganze Jahr hindurch rein gehalten wird.

Racheln werden in gleicher Weise gereinigt wie Sfanstrich. Hat die Küche keinen Sfanstrich, so wird sie bei der Generalreinigung geweißelt.

Schränke, Kasten, Tische werden innen und außen abgewaschen und gelüftet, die Fenster gepuzt und der Fußboden zuletzt einer gründlichen Säuberung unterzogen. Wo der Boden von Stein oder Zement ist, sollte ein Holztritt, eine Strohmatten oder Kork-Linoleum vor dem Herd und Schüttstein liegen. Es ist vom gesundheitlichen Standpunkt aus nicht zu empfehlen, auf derartigen Böden täglich lange zu stehen.

Der Schüttstein wird am besten täglich mit heißem Sodawasser und einer Bürste gereinigt. Das Fett des Abwaschwassers, das sich in den Ecken des Schüttsteins und an den Wänden der Abflußröhre festsetzt, muß wenigstens zwei mal wöchentlich — besser noch täglich, wo die Familie groß ist — mit heißem Sodawasser aufgelöst und fortgespült werden. Dabei gießt man nach der Reinigung des Schüttsteins etwa 1 Liter heißes Sodawasser langsam in die Röhre. Diese bleibt so geruchlos.

„Riechende“ Schüttsteine und Abzugsröhre sind gesundheitsgefährlich. Das Abtropfbrett soll stets allseitig rein gehalten und nach jeder Benützung getrocknet werden, namentlich wenn es von Holz ist. Selbstverständlich bedarf die Küche der fleißigen regelmäßigen Lüftung nach jedem Aufwaschen des Geschirrs.

Als Abwaschlappen benutze man gestricke, gehäkelte oder gesäumte Tüchlein, denn irgend ein „Wisch“ tut eben nicht. Während der Woche werden diese Abwaschlappen — der eine für das Eß-, der andere für das Kochgeschirr — nach jeder Benützung gründlich ausgewaschen und getrocknet, Samstags durch frische ersetzt. Die Abwaschlappen dürfen niemals naß oder zusammengerollt liegen

gelassen werden, da sie sonst riechen. Topfbesen und Pinsel werden jeweilen mit Sodawasser gereinigt; letztere werden mittelst eines Bindfadens so in ein Gefäß mit dieser Flüssigkeit gehängt, daß sie den Boden nicht berühren und das Wasser nicht bis zu dem geleimten Rand des Pinsels reicht.

Alle Abwaschgeräte sollten wenigstens einmal wöchentlich der frischen Luft ausgesetzt werden. Ist die Wand beim Herd und Schüttstein nicht mit Racheln belegt, so bringe man ein Wachstuch an. Um das Spritzen möglichst zu vermeiden, ziehe man einen Gummischlauch über den Hahnen am Schüttstein. Praktisch und hübsch ist die Küche, wenn der Fußboden und die Wand 1½—2 Meter hoch mit Racheln belegt sind. Weiß und blau eignen sich ganz besonders gut dazu. Die Küche soll rein, hell, freundlich sein, wo sie es nicht ist, gestalte man sie um; dies kann mit geringen Mitteln geschehen. Eine Uhr sollte in der Küche nicht fehlen, am besten eine solche mit Delster Zifferblatt. Gut angebracht ist ein Wandkalender und eine Tafel mit Griffel oder ein Block mit Stift, zur Aufnahme von Notizen. Wie viele unnütze Schritte, Zeit und Mühe erspart man sich und anderen, wenn Fehlendes sofort vermerkt und rechtzeitig ersetzt wird! Sauberkeit, Ordnung, Pünktlichkeit, sind unerläßliche Küchentugenden.

Was über die Küche gesagt ist, gilt auch für Speise- oder Vorratskammer, mit der Eiskiste und dem Drahtschränkchen und auch hier heißt es: Nicht nur sauber machen, sondern erhalten. Jede Arbeit ist wichtig und interessant, wenn wir sie denkend tun. Wo aber mechanisch gearbeitet wird, wird die Arbeit leicht zur Last!

Vor kurzem hat der Stadtrat von Schaffhausen die Einführung einheitlicher, zweckdienlicher Rehrichtkübel, und damit eine äußerst wichtige, notwendige Reform für das Allgemeinwohl beschlossen, die in andern Kantonen nachgeahmt werden sollte. Was benutzt man oft als Rehrichtkübel und wie rächt sich dies unsinnige

Verfahren! Irgend eine alte Kiste, einen löcherigen Eimer, einen alten Korb, hält man für gut genug dafür und schädigt sich und andere dadurch. Wie häßlich sehen diese Gefäße oft aus und wie übelriechend sind sie. Ein Rehrichtkübel muß so beschaffen sein, daß er nach jeder Leerung leicht ausgescheuert werden kann. Er soll auch mit einem Deckel versehen sein, und innen und außen rein und appetitlich aussehen, dabei entwickelt sich kein Geruch, Fliegen und Ungeziefer können nicht darin brüten und Krankheitskeime übertragen.

In der Küche sollten möglichst wenig Rükengeräte zur Schau gestellt sein. Wo es an Kästen und Schubladen mangelt, richte man sich Gestelle her, z. B. von Risten, die mit Wachstuch ausgeschlagen werden. Wachstuch ist auch praktisch als Einlage in Schubladen zum Belegen von Gesimsen und Tischen, für letztere kommt auch Linoleum in Betracht. Beides wird mit Reißnägeln festgehalten. Das so vielgebrauchte ausgezackte Papier ist weder praktisch noch hübsch!

Ich kann es nicht unterlassen, noch ein Wort über das tägliche Abwaschen des Geschirres zu sagen. Welch ein Durcheinander erblickt man oft, und als Resultat — schlechte oder minderwertige Arbeit. Will oder muß man das Frühstücksgeschirr bis Mittag stehen lassen, so spüle man wenigstens die Obertassen kalt aus, lege die Löffel in eine Tasse und lasse sie darin mit etwas kaltem Wasser stehen; ebenso spüle man Milchtopf, Sieb und Ranne samt Trichter aus und stelle alles Geschirr geordnet auf die Seite. In Kochtöpfe wird entweder kaltes oder heißes Wasser getan; am besten ist es, diese gleich nach Gebrauch zu reinigen und an ihren Platz zu stellen. Ist Kaffee übrig geblieben, so wird er in ein Extra-Töpfchen gefüllt und zugedeckt aufbewahrt; bei Wiedergebrauch wird er in diesem Töpfchen in einer Pfanne mit kaltem Wasser aufgestellt und erhitzt. Das Aufkochen macht den Kaffee unverdaulich und nimmt ihm sein Aroma.

Das Geschirr vom Mittag- und Abendessen muß zum Aufwaschen erst hergerichtet werden. Alle Speiserefte werden sorgfältig entfernt und etwas kaltes Wasser über das Geschirr gegossen; bei sehr fettigen Fleischplatten und dergleichen nimmt man heißes Sodawasser zum abspülen, bevor sie in den Abwaschkübel kommen.

Alles Geschirr sollte nach der Säuberung in heißem Wasser gespült und sofort abgetrocknet werden. Hat man sich einmal an dieses Arbeitssystem gewöhnt und sich überzeugt, daß es gut ist, so muß man es auch innehalten. Wie sehr kommt es darauf an, wie man jede Arbeit tut! Die ganze Lebensführung und der Charakter wird dadurch beeinflusst! Man kann dies an sich selbst, besser noch an andern beobachten, da wir bekanntlich für die Fehler unserer Nächsten viel scharfsichtiger sind.

Mit Flammenschrift möchte ich es allen werdenden Hausfrauen ins Herz schreiben: Bereitet euch gut auf diesen so wichtigen Beruf vor, damit ihr später seine vielseitigen Aufgaben würdig erfüllen und andere wieder darin unterweisen könnt. Auch in diesem hohen Berufe hat man nie „ausgelernt“, man nimmt Neues auf, so lange man lebt, und gerade dies macht das Leben und die Arbeit interessant und erhält uns frisch. E. G.



Orangen-Gerichte.

(Nachdruck verboten.)

Wenn der Winter vorschreitet und der Vorrat an köstlichen, eingemachten Früchten abnimmt, hält die Orange ihren Einzug. Sie ist billig und ergiebig. Kauft man eine größere Quantität auf einmal, so müssen die Orangen in frostfreiem, luftigem Raume, einzeln in Seidenpapier gewickelt, aufbewahrt werden. In erwärmter Luft schrumpft die Schale leicht und der Saft trocknet aus und schwindet.

Beim Genuß der rohen Frucht ist die Schale sauber abzureiben; sie darf nicht mit Stahl in Berührung gebracht werden. Um ein Bitterwerden zu verhindern, sind die Kerne sofort zu entfernen.

Wir lassen einige Rezepte zur Verwendung von Orangen folgen.

Zu Orangen-Soufflé reibt man die Schale von zwei bis drei schönen, süßen Orangen an 100 Gr. Zucker ab, stößt den Zucker und vermischt ihn mit $\frac{3}{4}$ Liter Rahm oder Milch. Ein wenig von dieser Milch verrührt man mit 110 Gr. feinem Weizenmehl recht glatt, gibt 80 Gr. frische Butter hinzu, gießt die übrige Milch an und bringt die Masse unter fortwährendem Umrühren zum Kochen, rührt den Brei, bis er sich vom Gefäß ablöst, und schüttet ihn in eine Schüssel. Nach dem Erkalten mischt man fünf Eidotter und den Schnee der Eiweiße hinzu, bäckt die Masse in einer Soufflé-Schüssel eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze, streut Zucker darüber und serviert sofort.

Orangenpudding schmeckt auf folgende Art zubereitet sehr gut. Zutaten: 80 Gr. Maizena, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gr. Zucker, 50 Gr. Butter, 2 Orangen, 6 Eier. Die Maizena wird mit der Milch aufgelöst und mit dem Zucker vors Kochen gebracht, die Butter hineingegeben und vom Feuer zurückgezogen und tüchtig gerührt; dann bringt man das feingehackte Gelbe einer Orangenschale und den Saft einer Orange in den Teig, gibt die 6 Eigelb daran und fügt zuletzt den Eischnee bei. In der butterten Puddingform im Wasserbad 40 bis 50 Minuten kochen. — Sauce dazu: Aus 50 Gr. Zucker, 3 Dezil. Wasser und etwas Orangenschale wird ein Sirup gekocht, dem vor dem Auftragen der Saft der zweiten Orange beigegeben wird.

Sehr erfrischend ist türk. Orangen-Scherbet. Man schält dazu 5–6 süße Orangen sauber ab, zerteilt sie in Stücke, schneidet jedes Stückchen noch einmal durch, entfernt die Kerne und dünnen Häutchen davon und legt sie in eine Terrine oder Glasschale. Hierauf verrührt man 125 Gr. gestoßenen Zucker nebst dem Saft von zwei Orangen in einer Pfanne über gelindem Feuer, bis er zu kochen beginnt, nimmt ihn vom Feuer, läßt auskühlen und gießt ihn in die Terrine. Dann schüttet man etwa 1 Liter frisches Wasser und

einige Tropfen Orangenblüten-Essenz zu, legt einige kleine Eiszückerstücke hinein, rührt das Getränk gut um und serviert es.

Eine einfache Orangenmarmelade bereitet man auf folgende Art. 1 Kilo Zucker, Orangen, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Von drei Orangen schält man die gelbe Schale möglichst dünn ab, gibt sie mit dem Wasser auf das Feuer und läßt sie weich kochen, was in einer Viertelstunde der Fall sein wird. In dieses Wasser, dem die Schale entnommen worden, bringt man die von Haut und Kernen befreiten Orangenschnitze, fügt die inzwischen ganz fein gehackte, gekochte Schale bei und läßt auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen. Es empfiehlt sich, gleichzeitig Sirup zu bereiten, da man dort die unbenutzte Schale von 5 Orangen verwenden kann.

Weniger bekannt ist Orangen-Gelee. Aus 8 bis 10 reifen und 6 bis 8 bitteren Orangen preßt man den Saft, so daß man reichlich $\frac{1}{2}$ Liter erhält, filtriert diesen und kocht ihn mit der dünnen Schale von ein bis zwei kleinen bitteren Orangen und 500 Gr. Zucker 20 Minuten lang, fügt noch 500 Gr. Zucker zu und kocht die Masse eine weitere halbe Stunde unter fleißigem Abschäumen. Dann nimmt man die Schale heraus und versucht, ob der Sirup stockt. Ist dies der Fall, so füllt man das Gelee in Gläser; wenn nicht, muß es noch einige Augenblicke länger kochen.

Sparsame Hausfrauen konservieren die Orangenschalen, indem sie sie fein von den Früchten abschälen oder mit einem Reibeisen abreiben und nach und nach abwechselnd mit Zucker in ein Glas legen, das mit einem Glasstöpsel oder Pergamentpapier verschlossen wird. Diese Mischung wird für frisches Obst, zum Kochen von Reisgerichten &c. verwendet. Aus den Orangenschalen wird auch Liqueur und Essig bereitet, der sich bei richtiger Behandlung länger als ein Jahr hält.



Arbeit und Fleiß sind die Flügel,
So führen über Strom und Hügel.

Fischart.

Haushalt.

Wie behandelt man Schlittschuhe?

Viele Schlittschuhläufer glauben, vernickelte Schlittschuhe rosten nicht; diese Ansicht ist irrig. Es gibt auch einen Nickelrost, der sich von dem rotbraunen Eisenrost dadurch unterscheidet, daß er eine viel hellere Farbe aufweist, so daß er nicht so leicht in die Augen fällt. Bilden sich auf dem Nickel feine, hellgelbe Streifen, so ist dies ein Zeichen des beginnenden Rostens. Um nun die Bildung eines Rostansatzes auf dem Nickel, der diesen ebenso wie das Eisen mit der Zeit zerstört, zu verhüten, empfiehlt es sich, die Schlittschuhe sofort nach dem Ausziehen zu trocknen. Dies bewerkstelligt man am besten dadurch, daß man zunächst den anhaftenden Schnee durch nicht zu starkes Abklopfen gegen Holz, also gegen eine Bank oder einen Gartenzaun oder auch gegen eine Stiefelsohle entfernt. Hierauf erfolgt das Abtrocknen mit einem Stückchen weißen, alten Leinens (Barchent, Flanell &c. ist nicht zu empfehlen). Nur altes, mehrfach ausgewaschenes Leinen saugt gut auf und nimmt auch jede Spur von Feuchtigkeit weg. Nach Entfernung der Feuchtigkeit wischt man den noch am Schlittschuh haftenden Sand mit einem wollenen Lappchen ab. Hierauf folgt das Ölen, das man zu Hause vornehmen kann und das sich vor allem auf die Schrauben, sowie auf alle Flächen erstrecken muß, an denen bewegliche Teile gleiten. Rostige Stellen betupft man mit Petroleum, das man die Nacht über auf ihnen stehen läßt und das allen Rost löst, so daß die Stelle am nächsten Morgen beim Darüberwischen wieder blank ist. Ist die Eislaufzeit zu Ende, so schlägt man den Schlittschuh am besten in wollene Lappen und dann in Packpapier ein und hebt ihn so auf. Vorher sieht man aber noch genau nach, ob die Vernickelung überall intakt ist. Ist sie abgeblättert, so muß der Schlittschuh frisch vernickelt werden, da sich sonst von den eisernen Stellen aus Rost verbreiten kann, der mit der Zeit immer weiter greift. R.

Winke für die Kaffee- und Theebereitung. Die Vorräte an Kaffee und Thee bewahre man niemals in Tüten oder Blechgefäßen auf, sondern verwende nur gut schließende Porzellant Dosen, die einen sicheren Schutz gegen Feuchtigkeit und Gerüche der Küche oder Speisekammer gewähren und verhindern, daß das Aroma vor der Zubereitung verloren geht. Ferner verwende man, besonders früh morgens, niemals das erste aus der Leitung kommende Wasser, das seinen abgestandenen Geschmack den damit bereiteten Getränken mitteilt. Ebenso benutze man kein Wasser, das schon mehrmals gekocht hat, sondern nur frischkochendes, das eben zu spritzen beginnt. Durch

öfteres oder langes Kochen gehen gerade die Stoffe, die dem Wasser den erquickenden Geschmack geben, wie z. B. Kohlensäure &c., verloren und es wird fade und schal. Mit hartem Wasser läßt sich kein guter Kaffee bereiten, deshalb empfiehlt es sich, dem Brunnenwasser eine Prise doppeltkohlensaures Natron zuzusetzen. Zur Herstellung eines aromatischen Getränkes ist durchaus keine komplizierte Maschine nötig, doch vermeide man dabei Metallkannen oder Gefäße, die dem heißen Getränk einen unangenehmen Beigeschmack geben. Eine gut verschlossene irdene oder Porzellantanne leistet die besten Dienste. Bringt man das Getränk in Metallkannen auf den Tisch, so muß diesen vorher der Metallgeschmack genommen werden, indem man sie mehrere Stunden mit heißem Kaffee oder Thee stehen läßt. Auch behalte jede Kanne ihre ursprüngliche Bestimmung. Thee lasse man nicht länger als zwei Minuten ziehen, wenn er aromatisch schmecken soll, wie das in China und Rußland richtig geschieht. Durch längeres Ziehenlassen löst sich die im Thee enthaltene Gerbsäure, die ihm einen bitteren Geschmack gibt. F.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Eierlößchensuppe, *Hirnschnitten, *Hammelbraten, *Kartoffelschnee, Endivien-salat, *Schwarzbrotorte.

Montag: †Zwiebelsuppe, *Tirolerknödel, †Gedämpfter Sellerie, *Aprikosentompott, †Dhrt.

Dienstag: Blumenkohl-suppe, Schweinsbraten, †Erbsenpfluten, †Süße Apfelschnitze.

Mittwoch: *Maissuppe, Geröstete Rutteln, Kartoffelstock, †Zweischgenkuchen.

Donnerstag: Einlaufsuppe, †Rindfleischroulade, *Endivienpüree, †Rastanienpudding.

Freitag: Erbsensuppe, †Gebäckener Merlan, Gefüllte Kartoffeln, *Bayerische Fastnacht-küchlein.

Samstag: Sagosuppe, †Kalbsfußsalat, *Grießbällchen, Kompott von getrockneten Rirschen.

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

Rochrezepte.

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

Maissuppe. 6 Löffel Polenta-Mehl werden mit 1 Tasse kalter Milch angerührt, eine Weile stehen gelassen und dann in siedende Fleischbrühe gegossen. Anstatt Fleischbrühe kann man auch Salzwasser verwenden und Parmesankäse beimischen. Siedezeit 1/2 Stunde.
„Rochrezepte bünd. Frauen.“

Hammelbraten. Eine Keule oder der Rücken wird geklopft, abgehäutet, gefalzen und in eine Pfanne mit heißem Fett gelegt; man legt 4–5 Schalotten, einige Nelken und Pfefferkörner hinzu und gießt nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter siedendes Wasser an. Man beträufelt das Fleisch häufig mit der Brühe und läßt es eine Stunde so braten, bis Sauce und Fleisch gelblich zu werden beginnen, worauf man in kleinen Zwischenpausen nach und nach einige Löffel fetten süßen Rahm zu der Sauce schüttet und den Braten damit begießt. Ist dieser nach Verlauf von zwei Stunden gar und braun, so schöpft man das Fett von der Sauce und seigt sie durch.

Hirnschnitten. Für 4 Personen. Zutaten: 1–2 Hirn je nach der Größe, 20 Gr. Fett, nach Belieben 20 Gr. Speckwürfel, nach Belieben 20 Gr. Zwiebeln, 40 Gr. Brotkrume, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Ei, 8–10 Brot- oder Wegglschnitten, 80 Gr. Fett zum Backen. Zubereitung: Das enthäutete Hirn wird mit dem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brote fein verwiegt. Das Fett wird zerlassen, nach Belieben werden Speckwürfel und feingewiegte Zwiebeln darin geschwitzt, dann kommt die gewiegte Hirnmasse hinein, wird gut durchgeschwitzt, abgeschmeckt, mit einem Ei verrührt und vom Feuer gestellt. Nun werden dünne, schön geschnittene Brot- oder Wegglschnitten im heißen Fett halbschwimmend leicht knusperig gebacken, herausgezogen, abgetropft, mit der heißen, fertigen Hirnmasse bestrichen und sofort serviert.

Aus „222 Rezepte“.

Tirolerknödel. Zutaten: 400 Gr. Fleischresten, 100 Gr. Brotkrume, 1 kleine Zwiebel, Salz, 1 Löffel Petersilie und Schnittlauch, 60 Gr. Fett, 2 Eier, 20 Gr. Mehl, 2 Liter Salzwasser. Zubereitung: Die fein verwiegte Brotkrume wird im Fett braun geröstet. Fleischresten, Zwiebeln, Grünes werden fein verwiegt und mit dem gerösteten Brot und den verflopfen Eiern gut vermischt. Von dieser Masse werden Kügelchen geformt, welche man leicht bemehlt, in kochendes Salzwasser gibt und zirka 3 Minuten ziehen läßt; die Kügelchen werden mit dem Schaumlöffel auf eine erwärmte Platte angerichtet und mit einer Zwiebelschweize überschmelzt.

Aus „222 Rezepte“.

Endivien-Püree. 4 Endivienköpfe werden gewaschen, blanchiert, die dicken Rippen ausgeschnitten, die Blätter ausgedrückt und mit dem Wiegemeßer fein zerhackt. 80 Gr. Butter werden in einer Pfanne erhitzt, die Endivien eine Viertelstunde langsam darin durchgeschwitzt, mit 2 Deziliter Rahm oder Milch verrührt und kurze Zeit gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit Salz Muskatnuß und etwas frischer Butter vermischt und serviert.

Kartoffel-Schnee. Weiße mehligte Kartoffeln werden gut gewaschen, geschält, mit wenig Wasser und etwas Salz zugelegt und langsam ziemlich weich gekocht, worauf man das Wasser abgießt und die Kartoffeln noch so lange auf dem Herd stehen läßt, bis sie in Stücke zerfallen. Dann reibt man sie durch ein feines Drahtsieb in eine erwärmte Schüssel, so daß sie eine ganz leichte, flockige Masse bilden, berührt sie nicht weiter, sondern gibt sie sofort auf; als Beigabe zu Braten und allerlei Saucengerichten sind sie vortrefflich.

Aprikosenkompott. (Im Selbstkocher vorzüglich). $\frac{1}{2}$ Kilo Obst, 150–200 Gr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Messerspitze voll Kartoffelmehl. Die Aprikosen werden gewaschen, am Vorabend mit einem Gefäß mit Wasser und dem nötigen Zucker übergossen und zum aufquellen zur Seite gestellt. Am Morgen gibt man die Früchte mit der Flüssigkeit in die Messingpfanne und kocht sie auf nicht zu starkem Feuer gar. Nach Belieben eine Messerspitze voll Kartoffelmehl in Wein oder Wasser verrührt, dazugeben und kurz einkochen. Apfel, Zwetschgen, Mirabellen, Birnen werden auf gleiche Weise zubereitet, letztere bedürfen aber längere Kochzeit und je nach der Qualität auch weniger Zucker.

Aus „Gritli in der Küche“.

Griech-Bällchen. Zwei große Tassen voll Milch, 125 Gr. Zucker, ein Stückchen Butter und etwas feingeriebene Zitronenschale werden zusammen aufgekocht, hierauf nicht ganz 250 Gr. Grieß durchgerührt, und der Teig unter Rühren tüchtig gearbeitet, bis er sich von der Pfanne löst. Man bringt ihn zum Abkühlen in eine Schüssel, schlägt drei ganze Eier darein, rührt nochmals gut untereinander und formt von diesem Teig mit der mit Wasser angefeuchteten Hand runde Bällchen, die in schwimmendem Fett gebacken und mit Zucker bestreut werden. Diese Speise ist einfach, billig, nahrhaft und paßt zu jedem Kompott, auch zu Dörrobst. Wer es lieber hat, kann den Zucker weglassen, und durch eine Prise Salz ersetzen.

Aus „Vegetarische Küche“.

Schwarzbrot-Sorte mit Schokolade. 200 Gr. geriebene Mandeln, 125 Gr. geriebene Schokolade, 125 Gr. feinen Zucker, 30 Gr. Zitronat, 30 Gr. Orangenschalen, etwas Zimt und Nelken und 8–9 Eier. Das Eigelb wird zunächst $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Zucker gerührt, dann die übrigen Zutaten beigefügt und zuletzt der Schnee von den Eiern leicht durchgezogen. Eine Form wird ausgestrichen, die Masse hineingegeben und in mäßiger Hitze 1 Stunde lang gebacken. Ein hübsch ausgeschnittenes Papier wird auf die Sorte gelegt, ganz feiner Staubzucker darüber gestreut und dann das Papier sorgfältig entfernt.

Aus „Kochrezepte bündn. Frauen“.

Bayrische Fastnachtsküchlein. 500 Gr. Mehl, 2 Eier, 125 Gr. zerlassene Butter, 2 Löffel Hefe, 1 Prife Salz und $\frac{1}{4}$ Liter Milch werden zusammen tüchtig verrührt und verarbeitet, bis sich der Teig vom Löffel ablöst. Man mengt noch 100 Gr. gewaschene Korinthen darunter, läßt den Teig aufgehen und zieht danach mit den in zerlassene Butter getauchten Händen kleine runde Kuchen aus dem Teig, die man in heißem Schmalz auf beiden Seiten bäckt und mit Zucker bestreut.

Schweizer Fastnachtsküchlein. Man stellt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 250 Gr. frischer Butter aufs Feuer, läßt die Butter in der Milch zergehen, fügt sobald die Milch siedet acht zerquirte Eier hinzu und rührt etwas Salz und soviel Mehl hinein, daß der Teig sich austreiben läßt. Darauf rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet schräge Vierecke davon aus, bäckt diese in heißem Backfett und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

Gesundheitspflege.

Bei der fetten **Kopfschuppung**, wobei die Schuppen dick, gelblich, fett werden und auf der Kopfhaut kleben bleiben, fallen die Haare aus und bei diesem Leiden, bei Männern häufiger als bei Frauen, kommt es, wenn nicht die richtige Behandlung einsetzt, zur Kahlheit. In seiner Broschüre: „Die Schönheitspflege“ empfiehlt Dr. Orłowski, die Anwendung von Teersalben. Nachher folgt die übliche Pflege. Den Spiritus wird man hierbei nicht als Spray benutzen, sondern in die Kopfhaut mit einem Flanellläppchen verreiben, z. B. Spiritus mit je 1% Wacholderteeer und Jodtinktur, oder stärker mit 2% Wacholderteeer und 2% Pyrogallol. In der Mehrzahl der Fälle ist der Haarausfall nichts als der Ausdruck eines Kopfhautleidens. Behauptungen, die Haare fallen infolge allgemeiner Kopfhautreizungen aus etc., sind nur unbewiesene Redensarten und haben an der unsinnigen Anschauung von der Schädlichkeit des Kopfwaschens die meiste Schuld. Daß es aber auch Haarausfall infolge allgemeiner Krankheiten gibt, z. B. bei Typhus, bei Syphilis, daß nach einer Entbindung, bei Unterleibsleiden von Frauen, infolge Kummer und allgemeiner Schwäche die Haare ausfallen können, ist jedem bekannt und beweist nur die selbstverständliche Tatsache, daß allgemeine Ursachen auch örtliche Erscheinungen hervorrufen können. In allen diesen Fällen wachsen die Haare von selbst wieder, wenn die Ursache behoben, die betreffende Krankheit geheilt oder die Störung beseitigt ist. Auch da empfiehlt sich weiter nichts, als die allgemeine Haarpflege.



Kinderpflege und -Erziehung.

Im Interesse ihrer Gesundheit sollte sich jede Mutter eine möglichst ungestörte **Nachtsruhe** sichern. Sie lege kleinere Kinder immer frühzeitig zu Bette, und nehme sie dann etwa um 9 oder halb 10 Uhr auf, womit der Gefahr des Bettnässens vorgebeugt wird. Kindern bis zu zwei Jahren sollte man dann noch etwas Milch geben, sonst weckt sie der Hunger während der Nacht. Es wird dann nicht mehr nötig sein, die Kinder noch mehr als einmal aufzunehmen, doch soll man sie an eine bestimmte Zeit gewöhnen. So erzogene Kinder werden selten das Bett nassen und die Mutter hat ihre verdiente Ruhe. Natürlich läßt sich dieses Verfahren bei ganz kleinen Kindern nicht anwenden. Frau L.

Gartenbau- und Blumenzucht.

Treibsträucher: Rosen, Kamelien und Azaleen sind nicht zu nahe ans Fenster zu stellen; man belege die Töpfe mit feuchtem Moos und, wenn es angeht, auch noch den Boden rund um die Töpfe herum, halte die Luft des Zimmers gleichmäßig warm, vermeide jeden kalten Durchzug und spritze mehrere Male im Tag mit warmem Wasser. Das Gießwasser habe eine Temperatur von 25 bis 30 Grad Celsius. Je gleichmäßiger man die Luft bezüglich Wärme und Feuchtigkeit erhalten kann, um so williger bringen diese Pflanzen ihre Blüten hervor. An den jungen Triebe, besonders an den Rosen, werden sich bald grüne Läuse zeigen, man bekämpfe sie rechtzeitig mit Abpinselungen oder mit Abwaschungen von Seifen-, Tabak- oder Insektenpulverwasser. Ein im Wachstum sich befindender Treibstrauch darf nicht von seinem Platz verstellt werden, bei Kamelien ist dies besonders streng zu befolgen; in der kritischen Zeit des Schwellens der Knospen verursacht das Verstellen der Pflanze ein sofortiges Abfallen der Knospe. Indische Azaleen dürfen nicht vor Mitte Februar in den Treibraum gebracht und nicht zu warm gehalten werden, sonst treiben die Blatttriebe durch und die Blüten bleiben sitzen.

„Die Kultur der Pflanzen im Zimmer“.

Tierzucht.

Zur künstlichen Winterfütterung der Vögel ist die Herstellung fester Futterkuchen sehr zu empfehlen. Drei Seile Sämereien (Mohn, Hanf, Hafer, Sonnenblumenkerne etc.), ferner geriebene Semmel, Fleischstücke, ge-

trocknete Holunderbeeren &c. werden mit zwei Seilen zerlassenen Rindertalg zusammengeschnitten. Die heiße flüssige Masse gießt man in Formen von nicht allzudicken, länglichen Futtersteinen, die dann in die Futterkästen gelegt werden. Wind und Wetter können dieses Futter nicht zum Verderben bringen und das Fett ist als wärmeerzeugend den Vögeln willkommen. Bis auf den kleinsten Rest wird dieser Salgfuchen verzehrt, während sonst von dem lose hingestreuten Futter ein großer Teil zu verderben pflegt. Ein besonderer Nutzen der Futterfuchen ist noch der, daß Insekten- und Fleischfresser, ebenso wie Körnerfresser an ihm sich gütlich tun können; für alle ist das Tischnlein gedeckt. Das Hinstellen von erwärmtem Wasser ohne fest darüber liegendes weitmaschiges Drahtgitter ist gefährlich, weil sich sonst die Vögel darin baden und nachher steif frieren und umkommen.

Sierschutz-Korresp.

Unsere geliebten Freunde, die Kanarienvögel, bedürfen im Winter besonderer Aufmerksamkeit. Wennmöglich geben wir ihnen ein sonniges Plätzchen am Fenster, doch dürfen die Tierchen niemals der Zugluft ausgesetzt sein. Beim täglichen Lüften muß das Bauer mit einem wollenen Tuch vollständig bedeckt werden, denn plötzlicher Temperaturwechsel kann den sofortigen Tod des Vogels zur Folge haben. Zur Nahrung gebe man ihnen leichtes, gemischtes Körnerfutter, — hauptsächlich Rüb- und Spitzfamen, gelegentlich ein frisches Salatblättchen, ein Stückchen Apfel oder eine Weinbeere und etwas gekochtes Gelbei sind ihm sehr zuträglich. D.



Antworten.

6. Hagebutten dörrte ich in frühern Jahren auf folgende Weise. Die „Fliege“ wird entfernt, die Frucht entzweiggeschnitten und die Kerne herausgenommen. Diese trocknet man besonders, die Schalen auch, am besten im Ofen, wenn es möglich ist. Letztere benutzte ich zur Zubereitung von Hagebuttenauce, die sehr gut schmeckt zu Grießlöwen, Wecklöwen &c. Die Kerne braucht man zu Thee, indem man sie mit wenig Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde kocht. Sind sie angerichtet (durch ein Haarsieb), so füllt man noch mit kochendem Wasser auf. Wers liebt, kann auch etwas Schwarzthee beifügen. R. G.

7. Vieles Aufreiben nimmt natürlich vom Holz weg, aber es ist besser, als immer nur anstreichen. Immerhin sollten vielbegangene Treppen von Zeit zu Zeit gründlich mit Bodenwischse bestrichen werden, damit nicht nach jedem Aufreiben noch mit Bodenwischse

hantiert werden muß, sonst wird die Treppe dunkel und unschön.

Eine, die gleiche Erfahrungen machte.

8. Fragen Sie bei F. Bänder, Haushaltsartikeln und Eisenwaren, Oberdorfstr. 9, Zürich I, Séquin-Dormann, Küchen-Einrichtungen, Haushalts-Gegenstände, Sonnenquai 61, Zürich I, ob sie die Koch- und Bratöfen der Firma Profumo Gaetano in Genua (Via del Campo 53) auf Lager haben. Ich hörte darüber ein günstiges Urteil. Erhalten Sie ablehnenden Bescheid, so wenden Sie sich direkt an das Haus. Leser in U.

9. Elektrische Heizung bewährt sich in jeder Hinsicht dort, wo auf kurze Zeit und schnell ein Zimmer erwärmt werden soll. Als Ersatz für den Wohnzimmerofen käme ein elektrischer vielleicht nur dort in Betracht, wo der Bezug von Briketts, Kohlen &c. umständlich ist und Schwierigkeiten verursacht. Die Heizungsart ist außerordentlich bequem, sauber und zeitsparend; ist es warm genug, kann abgestellt werden. R. G.

10. Es soll solche Reinigungsapparate in Großbetrieben geben, aber es ist mir nicht bekannt, ob solche auch für kleine Haushaltungen in den Handel kommen. Fragen Sie in Geschäften der Haushaltungsbranche an. B.

11. Vor Jahren haben wir mit dem Pestherd der Firma Huber, Großmünsterplatz, Zürich, gute Erfahrungen gemacht. Ich glaube, Sie würden dieses Fabrikat neben einem Kochherd mit Erfolg benutzen. Leserin.

Fragen.

13. Ist der Gebrauch von Palmin andern Kunstfettprodukten vorzuziehen? Abt sein Gebrauch keine nachteiligen Folgen auf die Gesundheit aus? Bertha.

14. Ein grauer, weicher Filzhut hat durch Regentropfen Flecken bekommen; wie lassen sich diese wieder wegbringen? M. M.

15. Ich habe im Herbst eine Mauer neben und hinter dem Ofen neu tapeziert; nun löst sich an der Seite, die der Wärme am meisten ausgesetzt ist, die Tapete und bekommt Risse. Wie muß ich bei einer Neutapezierung vorgehen, damit solches nicht wieder passiert? Ich bitte um den Rat eines Sachverständigen. Maria.

Nebenverdienst.

Seriöse Personen mit gröss. Bekanntenkreis als Verkäuferinnen von soliden vorteilhaften **Wäschestickeren** gesucht. Die Ware wird in Kommission gegeben. Muster und nähere Angaben zu Diensten. Passend für Weissnäherinnen etc.

Offerten unter Chiffre B 346 G an **Hausenstein & Vogler, St. Gallen.**