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

Band: 28 (1921)

Heft: 20

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: 16.07.2025

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**

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

Nr. 20. XXVIII. Jahrgang. Erscheint jährlich in 24 Nummern **Zürich,** 29. Oktober 1921.

Bald werden die Stürme erwachen;
Noch blühen die Dahlien gelbrot,
Noch bietet die Erde ihr Lachen,
Ihr stolzes Lachen dem Tod.
Lache nur, blühe nur, unter Schmerzen
Ewige Mutter, heilige Frau.
Genau
Dir nach tuen andere Frauenherzen.

Dora Stieler.

□

Zur Braut-Ausstattung.

Von H.-E.

(Nachdruck verboten.)

4. Die Wäsche.

Ich machte meine stillen Betrachtungen, als ich mit vielen Bekannten zur Bewunderung der Brautwäsche der einzigen Tochter unseres Ortsvorstehers eingeladen war, auch als ich hörte, wie viele Kisten feinster Wäsche die Wirtstochter den Stammgästen zeigte. — Doch soll nur dem rein praktischen Teil meiner Gedanken Ausdruck verliehen werden. In den meisten Fällen werden die Mittel zum voraus von solch unfeiner Prahlerei abhalten. Sehr oft aber werden die notwendigen Einschränkungen nicht in richtiger Weise vorgenommen. — Die nicht reich bemittelte Braut sollte Zeit und Gelegenheit suchen, ihre Wäsche selbst anzufertigen. Fortbildungsschulen, auch einzelne Weißnäherinnen bieten die Möglichkeit dazu, und für die erwerbende Tochter lohnt sich die Einbuße einiger Wochen Verdienst auch für spätere Zeiten. Doch mag sie es dann unterlassen, mit viel Stickereien und Häkeleien diese Zeit zu vertrödeln; solche lassen sich später immer noch anbringen.

Die Anzahl der einzelnen Wäschegegenstände richtet sich nach dem Zeitraum, da voraussichtlich die Reinigung der Wäsche jeweilen vorgenommen werden soll. Der Vorrat soll mindestens das Doppelte des für diese Zeit benötigten betragen, wenn möglich das Dreifache, damit ein Drittel als Reserve beiseite gelegt werden kann. Es ist in keiner Hinsicht empfehlenswert, dabei mit einer halbjährlichen Paradewäsche zu rechnen. Der alle 4—5 Wochen wiederkehrende große Waschtag mag ausschlaggebend sein. Wenn man etwas zugeben kann, so verwende man den Betrag für Bettwäsche, Nachthemden und Bettjacken; denn in Krankheitsfällen ist ein beschränkter Vorrat sehr bemühend. Für Hemden, Nachthemden, Untertaillen verwendet man am besten denselben Stoff, der ganz- oder halbstückweise eingekauft, immer etwas billiger zu stehen kommt. Die Anfertigung von Hemdhosen ist sehr zu empfehlen; man spart damit Stoff und Arbeit bei der Herstellung und später beim Waschen und Bügeln. Die junge Mutter bedauert später oft, daß sie für ihre Hemden und Untertaillen nicht eine Form gewählt hat, die bequemer wäre beim Stillen ihres Kindes. Und bei

den Nachthemden würde vorn eine größere Öffnung praktischer sein; auch der seitliche Schluß stört sie in diesem Falle. Manches Wäschestück hätte sie lieber weiter und größer, erst recht in spätern Jahren, wenn ihre Körperfülle eher zugenommen hat, da dann die oft noch guten aber zu eng gewordenen Wäschegegenstände aus dem Brautschatz nicht mehr verwertet werden können.

Als Garnitur dienen nur beste Stickereien und Leinenspitzen, und bei ihrer Verwendung berechne man stets auch die zur Verfügung stehende Zeit und Fertigkeit zum Bügeln. Exakt genähte einfachste Wäsche sieht viel besser aus als solche mit mangelhaft angebrachten und schlecht gebügelten Spitzen und Falten.

Dasselbe gilt auch für die Bettwäsche. Leider ist für die Bettücher reines starkes Leinen kaum mehr erschwinglich; Halbleinen ist aber sehr oft dauerhafter, — nicht viel weniger haltbar in starker Qualität, das Billigste: Baumwolle. Für untere Bettücher ist der solide, in der Mitte zur Hälfte doppelfädig gewobene Stoff zu empfehlen. Nie karge man mit der Größe der Bettücher. Sie sollen fertig genäht in Länge und Breite 50—60 Cm. größer sein als die Matratze. Zu kleine Bettücher halten nie gut straff gespannt und bedeuten besonders für ein Krankenlager eine Qual. Breite Spitzen an den obern Bettüchern liegen oft unordentlich auf. Ein breiter Saum mit einem schmalen Einsatz oder einem dichten Hohlsaum oder auch nur ein bis zwei Mal exakt gesteppt, sieht meist besser aus, als ein solcher mit Spitzenansatz.

Für die Bettbezüge wählte man früher allerliebste farbige Blumenmuster. Doch zum Gebrauch verdienen die weißen kochechten Stoffe den Vorzug. In weißen Damastgeweben haben sich die Blumenmuster weiter erhalten. Bei einem Kranken, der in langen Mußestunden die immer etwas unklaren Zeichnungen verfolgt, vermögen sie Kurzweil, oft aber auch Unruhe zu erzeugen. Ruhige gestreifte oder karierte weiße Gewebe, denen man keine besondere Aufmerksamkeit schenkt, sind empfehlenswerter.

Handtücher, Küchentücher, Küchenschürzen fordern einen bedeutenden Betrag vom Wäschebudget. Besser ist es, ihre Zahl als ihre Qualität zu beschränken. Rohe Leinenstoffe sind solider als gebleichte. Auch den Staub- und Geschirrlappen wird die praktische Braut ihre Aufmerksamkeit schenken und diesen Aschenbrödeln des Haushaltes die gebührende Behandlung am großen Wäschetag zusichern und einen reichlichen Vorrat davon herstellen.

□

Rationelles Heizen.

(Nachdruck verboten.)

In Nr. 18 des Hauswirtschaftlichen Ratgebers wünscht man eine Schrift über rationelles Heizen kennen zu lernen und namentlich Auskunft zu erhalten über die Heizstoffe, die für die einzelnen Öfen angeschafft werden sollten.

So wenig als man durch das Studium eines Kochbuches schon kochen kann, ebensowenig kann man sparsames — denn so ist doch hier das Wort „rationell“ aufzufassen — Heizen aus einer Schrift lernen. Man kann einige allgemeine Ausführungen über die für die einzelnen Ofensysteme in Betracht fallenden Heizstoffe und dann vielleicht einige besondere Winke und Vorteile bekannt geben, muß es aber den Hausfrauen oder dem Familienvater überlassen, aus dem allgemeinen und besonderen das für seine Heizanlage beste herauszufinden.

1. Die einzelnen Ofensysteme.

Da nur nach den Öfen gefragt wird, können wohl die verschiedenen Sammel- (Zentral- und Etagen-) Heizungen außer Betracht fallen. Bei den Öfen hat man solche für Holz- und solche für Kohlenfeuerung. Bei den ersteren muß die Flamme wirken. Sie sind daher weit,

mit großer Feuerstätte gebaut, damit der Brennstoff gut ausgebreitet liegt und dabei reichlich Flammen entwickeln kann; um die heiße Luft möglichst lange im Ofen zu behalten und ihr eine möglichst große Fläche zur Abgabe der Wärme zu bieten, sind die Holzöfen mit sogenannten Zügen versehen. Endlich findet sich der Ofenschieber vor. Er tritt in Tätigkeit, wenn der Brennstoff keine Flammen mehr entwickelt, also nur noch reine Glut zeigt. Dieser Schieber hat den Zweck, die Glutwärme beisammen zu halten, also den „Zug" ins Kamin einzuschränken.

Ganz anders die Kohlenöfen: Hier wirkt der Brennstoff durch die Glut und Kohlen werden am besten ausgenützt, wenn diese Glut hoch geschichtet wird. Die Kohlenöfen sind daher eng und hoch, die Holzöfen mit weitem und verhältnismäßig niedrigem Verbrennungsraum gebaut. Wegen den lebensgefährlichen Oxydgasen findet man an den Kohlenöfen ganz selten sogenannte Klappen, und sollten solche vorhanden sein, so müssen sie einige Durchlochungen aufweisen, damit auf keinen Fall der Abzug der Rauch- und unverbrannten Gase je ganz verhindert werden kann.

2. Die Heizstoffe.

Beim Holzofen, wo der Brennstoff auf die Fläche wirken und daher möglichst weit ausgebreitet werden muß, sind offenbar Holz und Torf am geeignetsten. Ob nur Buchenholz, in Wellen und Scheitern, oder dann Tannenwellen mit Torfauflage ein besseres Ergebnis bringen, muß je nach Anlage des Kachelofens und der Züge durch eigene Beobachtung herausgefunden werden. Man trifft es noch oft, daß selbst in weit gebauten, großen Holzöfen Briketts verbrannt werden. Nach den Ausführungen über die Ofensysteme kann aber hier der Wirkungsgrad dieser Kohle niemals ein guter sein. Zu empfehlen ist ein Versuch mit Tannenholz und gutem Torf. Man wird die Erfahrung machen, daß Torf lange in Glut bleibt, also länger nachwirkt als Holz allein. Wenn sie nicht zu teuer ist, wäre auch Holzkohle für solche Öfen geeignet. Man wird aber bei näherer Überlegung davon abkommen, weil ja bei der Erzeugung von Holzkohlen — man denke an die Kohlenmeiler — schon ein schöner Teil der Heizgase verflüchtigte.

Beim Kohlenofen wird man mit Papier, Kleinholz und wenig Holz anheizen, um dann Kohlen aufzuschichten. Vor allem muß jeder Kohlenofen leicht „regulierbar" sein, d. h. es müssen Vorrichtungen bestehen, die eine Änderung der Luftzufuhr leicht ermöglichen. Ob im Ofen Anthrazit, Gaskoks, Patentkoks, Würfelkohle, Spareier oder Briketts verbrannt werden sollen, ist nicht zum voraus zu entscheiden. Ausschlaggebend sind bei dieser Frage die Größe und die Benutzungsart des Raumes, die Größe des Ofens, die Luftregulierung usw., ferner der Umstand, ob man mehr oder weniger Zeit hat für die Ofenbedienung, und endlich, ob man nur zeitweise oder dauernd (Immerbrenner) den Ofen in Betrieb halten muß. Je kleiner der Ofen, desto kleinstückiger wird man den Brennstoff auswählen. Vieles hängt von der Geschicklichkeit und Findigkeit der Ofenbedienung ab. Es ist wie überall im Haushalt: Manche kommen mit wenigem ganz gut aus, andere erreichen trotz Mehrverbrauch doch nicht den gewollten Zweck.

Zum Schluß noch einige Winke.

Beim Holzofen hängt viel vom rechtzeitigen Schließen des Schiebers ab: Nicht zu frühe, damit nicht Rauch und andere Gase in die Stube dringen, und nicht zu spät, damit die Wärmeabgabe des Brennstoffes möglichst ausgenutzt wird. Vorteilhaft ist es, nur von Zeit zu Zeit die Asche zu leeren, weil die erwärmte Asche die Wärme wieder nach und nach abgibt. Beim kleineren Kohlenofen, den man nicht durchbrennt, ist ein Versuch mit Anthrazit zu empfehlen;

will man tagsüber möglichst lange eine kleinere Glut unterhalten, soll man einige Briketts auflegen. Beim Kohlenofen muß man die Asche jeden Tag entfernen, damit die nötige Zugluft von unten zuströmen kann. Wenn die Briketts auch noch zu rasch brennen, behilft man sich mit ein wenig Asche; unter einer nicht zu dicken Schicht, die den Heizgasen doch noch einigen Durchgang ermöglicht, glimmt die Kohle lange unvermindert weiter.

Hauptsache bleibt, wie schon erwähnt, eigene Beobachtung und sorgfältige Bedienung des Ofens, dann wird man bald herausfinden, was sich in jedem einzelnen Falle am besten eignet und am wenigsten kostet. Über die Kriegsjahre konnte man die Brennstoffe nicht nach Belieben oder Bedürfnis auswählen, sondern mußte froh sein, einigermaßen genügend Holz, Kohle und Torf zu erhalten. Heute steht alles wieder zur Verfügung, und zwar zu Preisen, die man nach denjenigen während den Kriegsjahren ganz annehmbar findet.

K. R.

□

Die wichtigsten Regeln über die Behandlung und Aufbewahrung des Lagerobstes.

(Nachdruck verboten)

1. Alles zur längern Aufbewahrung über den Winter bestimmte Tafel- und Wirtschaftsobst sollte gut ausgereift und so spät als möglich geerntet und es sollten daher zu diesem Zwecke nur spätreifende Obstsorten ausgewählt werden, weil diese schon von Natur länger haltbar sind, als mittelfrühe, und weil die Zeit der Lagerung im Keller, wenn die Früchte möglichst lange am Baum verbleiben können, dadurch bedeutend abgekürzt wird. Am Baum hält sich das Obst immer noch besser als auf dem Lager.

2. Nicht alles Winterobst darf sofort nach der Ernte in den Überwinterungsraum verbracht werden, sondern nur die schon am Baum gut ausgereiften Birnen und von Äpfeln nur die rauhschaligen, herben Sorten, wie z. B. die Reinetten, vor allem die grauen. und die Leder-Reinetten. Alle glattschaligen Äpfel aber, deren Oberhaut sich wie fettig anfühlt und deren Fleisch mehr oder weniger porös und locker ist, müssen vom Baum weg zuerst verschwitzen, bevor man sie in den Lagerkeller verbringen darf. Zu diesem Zwecke werden sie in einer kühlen, luftigen Dachkammer auf flache, große Haufen etwa 30—40 Cm. aufgeschichtet und mit Stroh oder alten Tüchern bedeckt. Nach 2—3 Wochen haben sie fertig verschwitzt, d. h. die überschüssige Feuchtigkeit ausgeschieden; sie haben auch an Zuckerstoff und feinem Aroma gewonnen, an Säure und Herbheit abgenommen und werden nun, ohne sie jedoch abzureiben, nachdem sie zuvor abgedeckt und durch Luftzug getrocknet worden, in den Keller verbracht.

3. Vor dem Einkellern muß das hiezu bestimmte Lagerobst nochmals sorgfältig erlesen werden, denn es dürfen keine fleckigen, aufgesprungenen und wurmstichigen, sondern nur ganz tadellose, gesunde Früchte in den Ueberwinterungsraum kommen; ebenso dürfen nur solche als Tafel- und Wirtschaftsobst zum Verkauf gelangen. Alles minderwertige Obst und Fallobst verwende man im eigenen Haushalt oder verkaufe es entsprechend billiger.

4. Alles Obst darf nur bei trockener Witterung geerntet und in vollständig trockenem Zustande in den Überwinterungsraum verbracht werden. Nasses Obst lasse man an der Luft trocknen, denn durch das Trockenreiben mit rauhen Handtüchern wird die dünne Wachshaut, die jede Frucht umgibt, abgescheuert; dieser wachsartige Überzug schützt aber jede Frucht vor dem Eindringen von Fäulnis- und Schimmelpilzen ins Innere der Frucht.

5. Die zweckmäßigsten Überwinterungsräume für Lagerobst sind und bleiben

stets halbdunkle, kühle, trockene Keller, die aber doch frostsicher sein müssen und jederzeit gehörig durchlüftet werden können, auch sollen sie eine möglichst gleichmäßige Temperatur von nicht unter 2 und nicht über 8—10° C. aufweisen; in zu warmen oder zu trockenen Kellern schrumpfen die Früchte bald zusammen.

6. In den Räumen, in welchen Obst, namentlich feineres Tafelobst aufbewahrt wird, dürfen keine stark oder übelriechende Waren, vor allem kein Sauerkraut, Käse, rohes Fleisch, Fische oder sogar Petrol, Sprit, Benzin oder dergleichen aufbewahrt werden, denn das Obst ist gegen alle diese Gerüche sehr empfindlich und nimmt sie wie die Milch sehr bald und leicht in sich auf.

7. Im Keller ist das Obst auf flache Hurden und Gestelle in nur einfacher, höchstens doppelter Lage zu plazieren in mehreren übereinander liegenden, ausziehbaren Etagen, die mindestens 40 Cm. von einander entfernt und deren unterste wenigstens 60 Cm. über dem Kellerboden, bei Stein-, Cement- und Holzböden nur 25—30 Cm. darüber anzubringen sind, so daß von allen Seiten die Luft durchziehen kann.

8. Als Unterlage für Lagerobst ist Stroh oder Papier nicht zu empfehlen, weil ersteres Feuchtigkeit anzieht, letzteres die Luft nicht durchläßt. Am besten haben sich bisher Torfmull, Holzwolle und Holzkohlenpulver, sowie trockenes Moos und Spreu bewährt. Das Einwickeln in Papier empfiehlt sich ebenfalls nicht.

9. Feinere Früchte legt man so weit auseinander, daß sie sich nicht berühren, und nur je in einer Lage, Birnen mit dem Stiel nach oben, Äpfel mit dem Stielende nach unten. Nüsse bewahre man in Säckchen, Körbchen oder Netzen auf luftigem Estrich hängend auf; in feuchten Räumen halten sie sich nicht lange gut.

10. Während des ganzen Winters muß wöchentlich ein bis zweimal nach den Obstvorräten gesehen und es müssen auch bei jedesmaliger Entnahme von Obst für den Hausgebrauch immer zuerst alle schadhaften oder verdächtigen Früchte herausgelesen werden, bevor sie andere anstecken können. G.

Haushalt.

Von der richtigen Aufbewahrung der Winterkartoffeln

hängt auch ihre Haltbarkeit in hohem Maße ab. Selbst die beste, gut ausgereifte Sorte verdirbt bald, wenn sie schlecht gelagert wird. Unter gutem Lagern und Aufbewahren versteht man nicht nur den zweckmäßigen Behälter zur Aufnahme derselben, sondern ebenso gut auch den geeigneten Raum dazu. Am besten halten sie sich in einer der neuerdings in den Handel gebrachten Kartoffelschüttelkisten; das sind große, mit Zwischenraum zum Durchlüften aus Latten genagelte Kisten, die seitlich unten einen kleinen Kasten besitzen, aus dem man die in diesen gerollten Kartoffeln bei Bedarf entnimmt. Indem er sich dann wieder durch den Druck der Feldfrüchte im Behälter füllt, geraten diese in Bewegung, ein Umstand, der später mit beginnendem Frühjahr das allzufrühe Keimen verhütet. Wo derartige Kisten nicht beschafft werden können, schütte man sie entweder in eine trockene Kellerecke (doch nicht viel über einen Meter hoch), oder schütte sie in nicht zu große Fässer oder Kisten, die man des Durchlüftens wegen auf Steine stellt. Ist der Keller feucht, so stelle man öfter ungelöschten Kalk oder auch Chlorkalk darin auf, ist er dumpfig oder moderig, so schwefele man ihn vorher gründlich bei dichtverhängten Türen und Fenstern. Nachdem er dann tüchtig gelüftet, der abgefallene Putzkalk sauber entfernt, im Notfall auch frisch geweißelt resp. gekalkt worden ist, bringt man nach gründlicher Austrocknung die Kartoffeln hinein. An wärmeren Tagen oder an Frosttagen während der Mittagsstunden lüfte man möglichst oft, damit die den Kartoffeln entweichenden Dämpfe abziehen können. Vor Frost hüte man sie durch Bedecken mit Stroh oder alten Säcken, die man jedoch bei geschlossenem Fenster wieder abnimmt. Gute Kartoffeln, zum Wintervorrat geeignet, müssen nach dem Durchschneiden beim Reiben der Flächen aneinander bald eine Stärkeschicht zeigen. Auch dürfen weder fleckige noch faulige darunter sein, da diese die gesunden bald anstecken. Am besten erliest man sie sorgsam und teilt sie gleich nach Größe in Schälkartoffeln und solche, die später in der Schale gesotten auf den Tisch kommen sollen. A. N.

Küche.

Speisezettel für die bürgerliche Küche.

Sonntag: Trauffuppe, *Gebratener Rehrücken, Kartoffelstock, Endiviensalat mit Tomaten garniert, *Quittentorte.

Montag: Gemüse-Kartoffelsuppe, *Semmelküchlein, Apfelmus.

Dienstag: †Hafermilchsuppe, †Wienerschnitzel, Risotto, Randensalat.

Mittwoch: Restensuppe, *Kartoffelknöpfli mit Käse, *Sauerkraut, †Obsttörtchen.

Donnerstag: Erbssuppe, †Essigfleisch, †Gebratener Kürbis, Kartoffelstengelchen.

Freitag: Käsesuppe, *Fischtorpedos, Spinat, †Wiener Omeletten.

Samstag: *Grünkernsuppe, Gebackene Maisschnitten, Gedämpfte Birnen.

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

Koch-Rezepte.

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

Grünkernsuppe.

Eine Tasse voll Grünkernschrot (Grütze) wird in Butter dunkelgelb geröstet. Man füllt nun je nach Bedarf mit Wasser auf, gibt eine feingeschnittene Karotte und Sellerie, etwas Salz und einen Stengel Lauch hinzu und kocht die Suppe 1—2 Stunden, damit sie schleimig wird. Vor dem Anrichten legiert man sie mit Eigelb oder Rahm.

Gebratener Rehrücken (Ziemer).

1 Kilo Rehrücken, Speck, Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Fett, 1/2 Tasse Bouillon, 1 Tasse sauren Rahm. Der Rücken von einem älteren Tiere wird folgendermaßen zubereitet: Den abgehäuteten Rehrücken spickt man fein und reibt ihn mit Salz, Pfeffer und Majoran ein. Dann bindet man dünne Speckscheiben darauf und bratet das Fleisch im Ofen etwa 2 Stunden. Darnach entfernt man die Speckscheiben, stellt das Fleisch nochmals in den heißen Ofen, damit es noch eine schöne Farbe annimmt, begießt es mit saurem Rahm und etwas Bouillon und serviert es entweder mit der Rahmsauce oder mit einer Wildbretsauce. Zubereitungszeit: 2 1/2 Stunden.

„Großes Schweiz. Kochbuch".

Fischtorpedos.

Ein Drittel feingeriebenes, mit etwas Salz und Muskat gewürztes Kartoffelpüree vermischt man mit zwei Dritteln feingewiegtem Fisch (beliebig gekochte Resten), gibt 4 Eßlöffel geriebenen Käse, ein wenig weißen Pfeffer, Salz und 1—2 ganze Eier hinzu. Von dieser Masse formt man kleine Rollen, die in Mehl gewälzt und in heißem Fett ausgebacken, mit oder ohne Mayonnaisesauce angerichtet werden.

„Bruschga".

Kartoffelknöpfli oder -Spätzli.

1/2 Kilo in den Schalen gekochte Kartoffeln werden geschält, während sie noch warm sind, durchgetrieben, gesalzen und auf dem Wirkbrett mit ca. 1/2 Kilo feinem Mehl und 2 Eiern zu einem festen Teig gewirkt und zu einer Walze geformt. Diese schneidet man in Stücke, die man zu einer langen fingerdicken Walze oder Schnur ausrollt. Diese zerschneidet man wieder in 1 Cm. große Stücklein und gibt jedem mit dem Löffelstiel einen Druck (Quetschung), damit sie leichter werden. Die fertig zubereiteten Knöpfli kommen auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch bis zum Gebrauch. Man gibt sie in leicht gesalzenes, kochendes Wasser, rührt auf und läßt sie 5—7 Minuten kochen. Dann werden die Knöpfli mit dem Schaumlöffel herausgezogen, beliebig mit Käse angerichtet und mit geröstetem Brot oder Zwiebeln begossen oder mit Braten- oder Tomatensauce serviert.

„Kartoffelspeisen".

Sauerkraut mit Äpfeln.

4—5 größere Borsdorfer Äpfel werden geschält, in Viertel geteilt und vom Kernhaus befreit. Dann gibt man sie in siedendes Wasser, fügt 15 Gr. Zucker und 100 Gr. Schweinefett sowie das nötige Quantum Sauerkraut hinzu und läßt langsam weichkochen. Ist das Kraut weich und gehörig mit den zerkochten Äpfeln verrührt, so schwitzt man einen Eßlöffel Mehl in Fett hellgelb, verkocht ihn mit der Brühe, salzt sie, dünstet das Kraut noch eine Weile damit durch und richtet es an.

Harte Eier in Sülze mit Tomaten.

Frische, feste Tomaten werden gebrüht, geschält, in Scheiben geschnitten und mit Salz und Zitronensaft mariniert. Die Eier werden 7—8 Minuten gekocht, abgekühlt und geschält, dann in Scheiben geschnitten. In die leicht mit Sülze ausgegossenen Förmchen legt man nun abwechselnd eine Scheibe Tomate und eine Scheibe Ei. Unter die erstarrende Sülze zieht man etwas gewiegte, abgewellte Petersilie und überzieht die Eier damit, bis die Förmchen gefüllt sind. Bis zum Anrichten ist die Sülze kühl aufzubewahren.

„Diätet. Kochkunst".

Apfelspeise.

Die Äpfel werden geschält, halbiert und mit Wasser, Zucker, Zitronenschale und etwas Zitronensaft gekocht, doch müssen sie die Form behalten. Abgekühlt werden sie in eine Auflaufform gesetzt und folgender Guß darüber gegeben: 2—3 Eigelb werden mit 100 Gr. ge-

stoßenem Zucker kurze Zeit gerührt und der Eischnee darunter gemengt; dies wird über die Äpfel gegossen und die Speise im Backofen fertig gemacht. „Veget. Küche".

Semmelküchlein.

Fünf Semmeln oder Weggli werden in dünne Scheiben geschnitten, mit warmer Milch gut angefeuchtet, tüchtig verrührt und mit drei Eigelb, etwas Zucker, Rosinen und dem Eischnee gut vermischt. Von dieser Masse schöpft man löffelweise in heißes Fett, bäckt die Küchlein auf beiden Seiten gelb und knusperig und gibt sie gleich, mit Zucker bestreut, zu Tisch. Passen gut zu gekochtem Obst.

Quittentorte.

Man bestreicht einen Tortenboden von Mürb- oder Blätterteig fingerdick mit versüßtem Quittenmark, rührt dann 100 Gr. Zucker mit einigen Eidottern und 100 Gr. gestoßenen Mandeln zu Schaum, zieht den festen Schnee der Eiweiße und zwei Löffel Mehl darunter, füllt diese Masse auf das Quittenmark und bäckt die Torte drei Viertelstunden.

Eingemachte Gemüse.

Sauerkraut einzumachen.

Auf den Boden eines recht saubern Zubers oder Fasses werden ganze Kabisblätter gelegt, fein gehobeltes Kraut (Kabis) hinein gegeben, auf 25 Kilo Kraut 1 Kilo Salz dazwischen gestreut und mit einer Holzkeule zusammengestampft, doch nicht zu fest. Obenauf werden wieder ganze Blätter gelegt, darauf ein reines Tuch, dann ein passender sauberer Deckel und auf diesen einige gut gewaschene Steine. Zu oberst muß ein Brett über das Faß gelegt werden, damit kein Staub oder Unrat hinein kommen kann. Wenigstens alle vierzehn Tage müssen das Tuch, das untere Brett und die Steine gewaschen und wieder hingelegt werden, so daß keine Schimmelbildung möglich ist und das Kraut samt der Lake daran appetitlich bleibt. Nach 4—6 Wochen ist das Kraut genießbar. Einige Stunden vor dem Herausnehmen sollten die Steine weggelegt werden, damit sich die Flüssigkeit etwas ins Kraut hineinzieht. Das Kraut soll vor Gebrauch nicht ausgedrückt, noch weniger gewaschen werden. Auf diese Weise behandelt, ist es delikat und selbst schwachen Magen zuträglich. Will man noch schneller Sauerkraut haben, so empfiehlt es sich, auf 50 Kilo Kraut etwa 2 Liter warmen Essig zuzuschütten, was die Gärung beschleunigt.

Randen.

Mittelgroße, ganze Randen werden sauber gewaschen, im Salzwasser weich gesotten, dann geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in einen recht saubern Steintopf geschichtet und dazwischen Salz, ganzer Pfeffer, ein wenig gestoßener Zucker und Coriandersamen gestreut. Alles wird mit gutem Essig übergossen und wohl bedeckt in den Keller gestellt. Sie halten sich so etwa 14 Tage; will man sie länger aufbewahren, so muß man etwa 1 Cm. hoch Öl darauf gießen und das Gefäß gut zubinden.

Aus „Bürgerliche Küche".

Kinderpflege und -Erziehung.

„Ich bin verstimmt."

Ich, die Mutter, bin verstimmt. Weswegen? Es gibt doch Grund genug bei Teuerung, Arbeitslosigkeit, bei all den Schwierigkeiten unserer wirtschaftlichen Lage. Ich rede kurz angebunden und etwas gereizt zu den Kindern; sie verkriechen sich gleichsam vor mir.

Ehe sie des Abends schlafen gehen, ist es bei uns Brauch, daß alle noch einmal kommen, die schlaftrunkenen kleineren von den größeren geführt, um ein Kose-Viertelstündchen mit mir zu halten. Wir scherzen, streicheln und küssen uns und haben einander lieb!

Heute kommen sie hilflos, Hand in Hand, sprechen nur halblaut ein scheues Gutenacht. Unschuldige Augen heben sich dabei in die meinen — fragend. Ich weise sie kurz zu Bett. Die Kinder gehen — leer.

In schlafloser Nacht weiß ich es, daß sie leer gegangen sind, oder noch schlimmer: mit falschen Gedanken erfüllt.

Was fragten ihre Augen? Was habe ich geantwortet? Ich, die ich sie lehren sollte, wie man sein Leben zu führen hat, um vor dem eigenen Gewissen zu bestehen! Ich habe ihnen durch meine in die Nacht hinein dauernde Verstimmung für ihre Auffassung gezeigt: daß das Gemüse zu teuer, die Löhne zu hoch, daß wir manches nicht mehr kaufen können wie früher, ist wichtiger, als daß wir einander voll Freude lieb haben. Kinderseele ist zart und weich. Daß ein Glücksgefühl ihr entzogen wird, prägt sich ihr ein. Und der Eindruck solcher Wertschätzungen wiederholt sich, wenn ich einer jeden weiteren berechtigten Verstimmung auch nachgebe. Woran leidet die Welt jetzt gerade am schwersten? Die äußeren Dinge des Lebens gelten für so überragend wichtig, daß die innerlichen dadurch schmählich vernachlässigt werden. Was brauchts zum künftigen guten Gedeihen aller Menschen in der Welt? Daß Güte, Rechtlichkeit, ein Aufschwung von herzlichen Regungen in jeder praktischen Lebenstätigkeit die Menschen bewege. Das brauchts auch für das persönliche Glück eines jeden Menschen. Glück, so viel nur irgend möglich, dazu Achtung vonseite der Menschen, das sei meiner Kinder Teil. Und wenn Selbstbeherrschung gegen Verstimmung von meiner Seite dazu gehört, so geschehe es aus Mutterliebe. Dora Schönflies.

Tierzucht.

Etwas von Polizeihunden.

Wer hätte nicht schon von den intelligenten Polizeihunden gehört, die im Stande sind, Verbrecher auf dem kürzesten Wege aufzufinden und zur Stelle zu bringen.

Aber die wenigsten Menschen haben noch einen Polizeihund wirklich an der Arbeit gesehen. Dieses interessante Schauspiel bot am 9. Oktober der Verein für Dressur von Polizei- und Gebrauchshunden, indem er zu der auf dem Waidberg bei Zürich, im sog. „Müseli" stattfindenden Schlußprüfung einlud, wo die dressierten deutschen Schäferhunde an ihrer Arbeit zu sehen waren.

Natürlich war kein richtiger Verbrecher auf dem Waidberg zu suchen; die Aufgabe gestaltete sich für den Hund um so schwieriger, da ein wirklicher Verbrecher infolge seiner Aufregung eine viel stärkere Spur, das heißt einen intensiveren Geruch hinterläßt.

Der Ersatzverbrecher rieb an einer gewissen, mit einem Nummerntäfelchen versehenen Grasstelle, dem Auslaufpunkt des Spurlaufes, seine Schuhsohlen so lange, als man etwa bei schmutzigem Wetter die Schuhe auf einer Türvorlage reinigt, bevor man in eine Wohnung eintritt. Dann lief er ca. 1000 Meter weit und verbarg sich. Der Hund war unterdessen außer Seh- und Geruchsweite. Erst als der spurgebende Pseudo-Verbrecher an seinem Versteck angelangt sein mochte, wurde der Polizeihund geholt und an die Stelle geführt, wo die Spur für ihn angesetzt worden war. Er nahm nun sehr aufmerksam diese Spur auf und setzte ihr mit erstaunlicher Sicherheit nach.

Es dauerte dann auch jeweilen nicht lange, bis der Hund mit dem gefundenen Manne wieder auf dem Platz erschien und er ließ den fiktiven Verbrecher nicht aus den Augen, bis der Führer sein lakonisches Befreiungswort sprach.

Daß ein solcher Polizeihund nicht nur für den Kriminalbeamten unbezahlbar ist, wird jedermann einsehen; wie manche Mutter z. B. würde sich glücklich schätzen, ein so zuverlässiges Kindermädchen zu besitzen, das keine Minute von dem ihm anvertrauten Kinde wiche, ehe die Mutter selbst es freigäbe!

Erstaunlich waren nicht nur die Leistungen des Tieres allein, sondern auch der Umstand, daß der Hund mit so wenig Worten in Tätigkeit gesetzt und geleitet wird.

Sein Herr sagt z. B. zu seinem Hunde: „Fußlaufen!" und der Hund folgt ihm ohne weiteres, welch unerwartete Zickzacklinien dieser ihn auch immer ausführen lasse. Sagt sein Herr: „Mach Platz!" so legt sich der Hund sofort zu seinen Füßen und bleibt auf seinem Platz liegen, auch wenn sein Besitzer fortgeht und stundenlang wegbleibt.

Interessant war auch das Examen der Anfänger. Hier konnte der Laie einigermaßen ermessen, wie viel Mühe der Dresseur auf sein Tier verwenden muß, bis es die Vollkommenheit des Polizeihundes erreicht hat. E. A.

Frage-Ecke.

Antworten.

69. Sind die **Kleider** nicht schmutzig, sondern nur zerdrückt, matt in der Farbe geworden, so ist das Aufdämpfen empfehlenswerter als das Waschen. Am besten überläßt man diese Arbeit einer geübten Arbeiterin, die sie im Kundenhaus besorgt oder die Arbeit auch abholt. Ich kann Ihnen auf Wunsch mit einer empfehlenswerten Adresse in Zürich dienen.
Ch.

70. Kaufen Sie das Büchlein „Die Milch und ihre Verwendung im Haushalt", von Frl. M. Barth, Kursleiterin, Schleitheim. Sie finden darin Rezepte von guten **Käsespeisen**.
H.

71. Durch eifriges Kehren überall da, wo **Spinnen** sich ansammeln, verleidet man diesen den Aufenthalt in unsern Häusern. Ein Mittel zur Vertilgung dieses Ungeziefers habe ich trotz eifrigem Suchen nirgends entdeckt. In alten Häusern auf dem Lande ist es fast unmöglich, sich dieser Gäste zu erwehren. J.

72. Es wird sehr verschieden gekocht und dementsprechend gestaltet sich die **Gasrechnung**. Wer den Selbstkocher fleißig benutzt, sollte bei täglicher Fleischkost für den Mittag und fleischlosem Abendtisch für drei Personen nicht mehr als etwa 18 Fr. pro Monat für den Gasverbrauch ausgeben.

Fragen.

73. Ist die gute **vegetarische Kost** billiger oder teurer als die Fleischkost? Wir neigen mehr zu ersterer, hören aber, daß man noch größere Auslagen zu gewärtigen habe, wenn man sorgfältig und abwechslungsreich kochen wolle. Wer spricht aus Erfahrung? J.

74. Ist **Käse**, aus entrahmter saurer Milch (Quark) hergestellt, leicht oder schwer verdaulich? Kann er schädlich sein und Magenstörungen hervorrufen? Welche Käsesorte ist leichter verdaulich, Fett- oder Magerkäse?
Frau H. Z.

75. Wie kann man einen stark beschmutzten, hellen **Herrengummimantel** selbst reinigen? Für guten Rat dankt bestens Haustochter.

76. Wer könnte mir ein gutes Mittel gegen Ungeziefer der **Hühner** nennen?
Abonnentin.

77. In der warmen Jahreszeit rauben uns die **Mücken** oft die ganze Nachtruhe. Wie kann man dagegen einschreiten? Frau Z.