Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 39 (1935-1936)
Heft: 22

Artikel: Fleischlose Gerichte für heisse Tage
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-672521

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: 06.08.2025

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

Fleischlose Gerichte für heiße Tage.

Reis mit Karotten und Erbsen. Man kocht Reis in Salzwasser unter Zugabe von etwas Butter körnig-weich, mischt fertiges Erbsen- und Karottengemüse (auch Brechbohnen) darunter, füllt die Masse in eine ausgespülte Form, stellt sie nochmals warm, stürzt sie und übergießt den Gemüsereis mit einer Kräuter-, Butter-, Tomaten- oder irgendeiner anderen passenden Sauce.

Überbackene Makkaroni. 1 Pfund Makkaroni werden halbweich gekocht und zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet. Unterdessen verrührt man 1/2 Liter Milch oder 1 Tasse Rahm mit 2—3 Eiern, einem Löffel zerlassener Butter, Gewürz, und nach Belieben mit etwas geriebenem Käse. Dann gibt man die Makkaroni in eine gut ausgefettete Auflaufform, übergießt sie mit der Mischung, streut Semmelbröseln und Butterflöckchen darüber und bäckt den Auflauf im Rohr fertig. Er wird mit Salat angerichtet.

Reisring mit Gemüse. 2 Tassen Reis werden zusammen mit einer feingeschnittenen, kleinen Zwiebel in Fett leicht geröstet, mit Fleisch-, Maggi- oder Gemüsebrühe aufgegossen, gewürzt und weichgekocht. Ist der Reis fertig, so füllt man ihn in eine ausgebutterte Ringform, läßt ihn eine Weile stehen und stürzt ihn auf eine heiße Platte. In die Mitte des Ringes gibt man irgendein zeitgemäßes Gemüse. Sehr gut eignet sich auch gemischtes Büchsengemüse.

Praktische Winke fürs Haus.

Etiketten oder andere Papiere auf Blech zu kleben ist oft ein bißchen schwierig. Man reibt daher die Stelle, an der das Etikett sitzen soll, gut mit Schmirgelpapier ab und klebt das Etikett mit Wasserglas auf.

Alte Photographien zu reinigen ist kein Kunststück, wenn man sich weicher Semmelkrume oder eines in Spiritus getauchten Wattebausches bedient.

Bindfaden, der starkes Gewicht tragen soll, wird einige Stunden in Alaun gelegt, weil er dann wesentlich haltbarer ist.

Strickwolle läuft weniger ein, wenn man sie vor Gebrauch in kochendes Wasser legt und naß aufhängt, ohne sie auszuwinden. Man umwindet die Stränge mit einem Faden, damit sie sich nicht verwickeln.

Undicht gewordene Markisen bestreicht man, wenn die Fehlstellen nicht zu groß sind, mit Wasserglas.

Reste von Eierschalen ziehe man durch kaltes Wasser, reinige sie und trockne sie an der Sonne; sie geben dann, klein zerdrückt, ein vorzügliches Reinigungsmittel für Flaschen und Einmachgläser.

Eierschalen, in einen Mullsack gefüllt, zugebunden, bei der Wäsche mitgekocht, sind ein tadelloses, unschädliches Bleichmittel.

Getrockneter Kaffeesatz, aufgestreut, verhütet beim Aufkehren des Bodens, Kellers oder Vorhauses das Aufwirbeln des Staubes.

Seifenreste werden getrocknet und mit zum Wäscheauskochen verwendet.

Blumenvasen, deren Glas trübe geworden ist und Ringe bekommen haben, soll man mit saurer Milch füllen und sie dann einige Tage stehen lassen; sie werden dann sorgfältig gereinigt und sehen wieder blank und schön aus.

Lassen sich Äpfel schwer schälen, so legt man sie für zwei Minuten (aber nicht länger!) in einen Topf mit kochendem Wasser; dann läßt sich die Haut abziehen, als ob es gekochte Kartoffeln wären.

Obst hält sich gut, wenn man es zunächst in einem luftigen Raum ausschwitzen läßt und es dann in einen kühlen, dunklen Raum oder Keller bringt. Man legt es am besten auf hölzerne Bretter, die man mit sauberem Papier belegt.

Um das **Austrocknen von Käse** zu verhindern, legt man ihn unter eine Käseglocke und tut einen in Wasser getauchten Wattebausch dazu.

Sehr oft kann man an heißen Sommertagen die Beobachtung machen, daß **Marmeladen und Gelees,** selbst wenn sie noch so gut zubereitet waren, die Neigung haben, sich für die erlittene Hitze durch Ausschwitzen zu rächen. Auf ihrer Oberfläche bilden sich dann je nach der Empfindlichkeit kleine Tröpfchen, die nun, da der Verschluß des Gelees sie am Verdunsten hindert, den ersten Anstoß zur Schimmelbildung geben. Um sich vor unangenehmen Überraschungen zu schützen, macht man sich die kleine, aber sehr lohnende Mühe, nach überstandener Hitzeperiode, Glas für Glas einer kleinen Vorsichtsmaßnahme zu unterziehen. Man stellt sich ein Schälchen mit reinem Weingeist zurecht und legt eine Anzahl kleine Wattebäusche dazu. Mit einem alkoholgetränkten Wattebausch bestreicht man nun gründlich alle Marmeladenoberflächen und trocknet sie mit einem sauberen und trockenen Bausch nach. Nach Belieben kann man nochmal mit Salizyl bestreuen.

Bücherschau.

Heinrich Hanselmann: Liebe und Ehe. Kart. Fr. 1.60. Rotapfel-Verlag, Erlenbach-Zürich.

Eine neue, sehr zeitgemäße, zum Nachdenken und zur Einkehr rufende Schrift des bekannten Zürcher Pädagogen. Hanselmann zeichnet die geistige Struktur des modernen Menschen, zeigt wie dieser — vielfach auf sich selbst gestellt — mitten im Gewühl und Geschehen einsam bleibt. Der moderne Mensch will sich das Ziel selber setzen und die Wege dazu selber suchen.

Die Liebe ist der mächtigste Lebensstrom im reif gewordenen Menschen, der Körper und Seele durchflutet und zur wesentlichen Triebkraft der größten wie der niedrigsten Taten wird. Dieser Strom muß reguliert werden, er darf nicht im verborgenen weiterfressen. Hier nun zeigt Heinrich Hanselmann uns einen Weg.

Aus reicher Lebenserfahrung heraus, mit Weisheit und Weitblick wird das Eheproblem behandelt. Zum Schluß regen die aphoristisch gehaltenen Winke eines Eheberaters zu eigenem Denken und Handeln an. Ein unentbehrliches Buch für viele.

Das Loch im Himmel. Von Pfr. **W. J. Oehler.** 53 Betrachtungen. 200 S. Kart. Fr. 2.80. Verlag der Evangel. Gesellschaft St. Gallen.

In nicht nur kurzen, sondern auch kurzweiligen Betrachtungen, aus dem Leben, aus dem Alltag herausgegriffen, sucht der Verfasser gleichgültige, wie zweifelnde und abwehrende Menschen durch selbstverständlich anmutende Überlegungen Gott nahe zu bringen. Er predigt nicht, er erzählt in gar nicht salbungsvollem Ton.

Das Loch im Himmel, das ist die Hauptsache, das Wesentliche, es muß nicht erst durch Beten, Bitten, Askese oder Kasteiung erbrochen werden, sondern es ist der Riß zwischen dem Diesseits und dem Jenseits durch die Menschwerdung des Gottessohnes. Das ist die Selbstverständlichkeit, auf die der Verfasser seine Betrachtungen baut, die Voraussetzung zum richtigen Verhältnis zwischen Mensch und Gott.