Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 39 (1935-1936)

**Heft:** 22

Buchbesprechung: Bücherschau

Autor: [s.n.]

### 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: 28.11.2025** 

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

## Fleischlose Gerichte für heiße Tage.

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

Aberbadene Maftaroni. 1 Pfund Maffaroni werden halbweich gefocht und zum Abtropfen in ein Sieb geschüttet. Unterdessen verrührt man 1/2 Liter Milch oder 1 Tasse Nahm mit 2—3 Eiern, einem Löffel zerlassener Butter, Sewürz, und nach Belieben mit etwas geriebenem Käse. Dann gibt man die Maffaroni in eine gut ausge-

fettete Auflaufform, übergießt fie mit der Mischung, streut Semmelbröfel und Butterflöcken darüber und bact den Auflauf im Rohr fertig. Er wird mit Salat angerichtet.

Reisring mit Gemüse. 2 Tassen Reis werden zusammen mit einer seingeschnittenen, 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 Ringsorm, 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 bisichen schwierig. Man reibt daher die Stelle, an der das Etikett sien soll, gut mit Schmirgelpapier ab und klebt das Etikett mit Wasserglas auf.

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

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

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

Undicht gewordene Markifen bestreicht man, wenn die Fehlstellen nicht zu groß find, mit Wasserglas.

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

Cierichalen, in einen Mulfad gefüllt, zugebunden, bei ber Wäsche mitgekocht, sind ein tadelloses, unschädliches Bleichmittel.

Getrodneter Kaffeesah, aufgestreut, verhütet beim Auffehren des Vodens, Kellers oder Vorhauses das Auswirbeln des Staubes.

Geifenreste werden getrodnet und mit zum Bascheaus- tochen verwendet.

Blumenbasen, deren Glas trübe geworden ist und Ringe bekommen haben, soll man mit faurer Milch füllen und

sie dann einige Tage stehen lassen; sie werden dann sorgfältig gereinigt und sehen wieder blank und schön aus.

Lassen sich Apfel 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 ausschwißen läßt und es dann in einen fühlen, dunklen Raum oder Keller bringt. Man legt es am besten auf hölzerne Bretter, die man mit sauberem Papier belegt.

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

Sehr oft kann man an heißen Sommertagen die Bevbachtung machen, daß Marmeladen und Selees, selbst wenn sie noch so gut zubereitet waren, die Neigung haben, sich für die erlittene Hite durch Ausschwitzen zu rächen. Auf ihrer Oberfläche bilden sich dann je nach der Empfindlichteit kleine Tröpfchen, die nun, da der Verschluß des Selees sie am Verdunsten hindert, den ersten Anstoß zur Schimmelbildung geben. Um sich vor unangenehmen Vberraschungen zu schüben, macht man sich die kleine, aber sehr lohnende Mühe, nach überstandener Hiseperiode, Glas für Glas einer kleinen Vorsichtsmaßnahme zu unterziehen. Man stellt sich ein Schölchen 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 trocknen Bausch nach. Nach Belieben kann man nochmal mit Salizhl bestreuen.

# Bücherschau.

Heinrich Hanselmann: Liebe und She. Kart. Fr. 1.60. Notapfel-Verlag, Erlenbach-Jürich.

Sine 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 Sewühl und Seschehen 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 Weithlick wird bas Cheproblem behandelt. Jum Schluß regen die aphoristisch gehaltenen Winke eines Sheberaters

zu eigenem Denken und Handeln an. Ein unentbehrliches Buch für viele.

Das Loch im Himmel. Von Pfr. W. I. Dehler. 53 Betrachtungen. 200 G. Kart. Fr. 2.80, Verlag der Svangel. Gefellschaft 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 Uberlegungen Gott nahe zu bringen. Er predigt nicht, er erzählt in gar nicht salbungsvollem Ton.

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