Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 10

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: 18.10.2025

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

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Das Kohlenproblem gelöst? Fast konnte man es meinen, wenn man zu Anfang der Heizperiode den Inseratenteil der Tagespresse durchbätterte. Dem ahnungsvollen Zentralheizungsbesitzer ist dabei ein Licht aufgegangen, hat er doch ausgerechnet, daß ihm bei Andringung all der angepriesenen Reuerungen ein Kohlensberschuß von sage und schreibe 20 Prozent "blühen" wird. Die Rechnung ist nämlich einfach: 1. Andringung der Fensteraddichtung = 30% Sinsparung; 2. Andringen des "X"-Kohlensparers = 30% Sinsparung; 3. Andringen des elektrischen Regulators = 20% Sinsparung; 4. Heizsesselsel unterteilen = 20% Sinsparung; 5. Sement eindauen = 20% Sinsparung; total 120% Sinsparung! Da sind aber die Kohlendamsterer bös blamiert! — Doch Spaß aparte. Tatsache ist, daß überall nichtsdestotrozdem die Kohlendorräte schwinden. Aber der Frühling ist nicht mehr weit, trozdem zu Ansang Fedruar der Winter noch einmal mit schwerem Schwerteiben sich bemerkbar machte! Wenn wir den erdärmslichen Kohlenrest noch etwas strecken wollen, so überzießen wir ihn mit Wasser, in welchem gewöhnliches Kochsalz fünf Minuten lang gelocht hat. Diese Kohlen brennen sparsamer und beizen besser. Daß dies kein Spaß ist, werden Sie ersahren, sobald Sie daß kleine Experiment ausprobiert haben.

Weinen ist gesund! — nämlich für die Augen. Ein Arzt im "Land der unbegrenzten Möglichkeiten" hat das Vergießen von Tränen als außerordentlich gesund erklärt. Er will herausgefunden haben, daß jede einzelne Träne im Auge 28 Stück Bazillen tötet. Die Tränenflüssigkeit hat nach seiner Ansicht eine stark desinfizierende Wirkung. Also: hin und wieder eine Krofodisträne vergießen, auch wenn es einem nicht "ums Brüele-n-ischt"!

Eine "punktfreie Kinderschürze" sabrizieren wir wie folgt: Wir kaufen ein großes buntes, rotes oder gelbes Nastuch oder Kopftuch, das wir ohne Coupons erhalten werden. Dazu brauchen wir noch etwas in der Farbe pasendes Häftelgarn und anderthalb Meter ebenfalls pasende bunte Baumwoll-Liße. Das Taschentuch legen wir der uns auf den Tisch in der Weise, daß die eine Spike oder Ecke gegen uns gerichtet ist. Nun klappen wir die obere Sche gegen uns zu, so daß oben ein gerades Stück von 16—18 Zentimeter entsteht. Dieses also auf die Vorderseite der Schürze umgeklappte Dreieck nähen wir mit einem hübschen Zierstich mit Häkelgarn sest. An den beiden Enden dieses Dreiecks nähen wir nun einen halben Meter Liße an als Halsband, das wie bei einer Küchenschürze um den Halse hängt. An die beiden seinschalb se ein halber Meter Liße als Vindband genäht. Die nun nach unten hängende Spike wird abgeschnitten ungefähr in der Eröße des obern Dreiecks. Aus dem Abschmitt wird die dreieckige Tasche verfertigt, die in der Mitte der Schürze angebracht wird. Diese hübsche und im Ru genähte Schürze wird auch als praktisches Seschen viel Freude machen.

Für Kaffeeschwestern, die aufgewärmten Kaffee nicht lieben und doch nicht für jedes "Chacheli" die ganze Garnitur (Kaffeemühle, Pfanne, Filter, Kanne usw.) "anschmieren" wollen, habe ich neulich einen glänzenden "Tip" gelesen: Wir bereiten einen Kaffee-Extrast folgender-

maßen; 250 Gramm gemahlener Kaffee wird in einen Filter getan. In einem Liter Wasser werden 3—4 Löffel Zichorie gekocht und dieses siedend, aber nur löffelweise in den Filter gebracht. Dieser Extrakt wird in eine gut verschlossene Flasche gefüllt. Soll Milchkaffee bereitet werden, wird in eine erwärmte Kaffeekanne pro Person ein Sklöffel Extrakt geschüttet und 2—3 Löffel siedendes Wasser beigefügt. Dann wird heiße Milch nach Belieben zugegossen. Dieser Extrakt hält sich wochenlang gut und schmeckt genau wie frisch gemahlener und frisch zubereiteter Kaffee.

Jest Apfelmus einmachen! Viele Apfelforten beginnen nicht nur zu "schwienen", sondern auch zu "bösern". Um möglichst viel davon zu retten, müssen nun die Vorräte einer Totalrevisson unterzogen werden. Alle angestedten und geschrumpften Apfel werden setzt zu Apfelmus verarbeitet und dieses sterilisiert oder heiß in die Välacherslaschen eingesällt. Zum Bereiten von Apfelmus werden nur Stiel und Fliege, sowie die schlechten Stellen entsernt. Die Apfel werden ungeschält gevierteilt, gewaschen und samt dem Kernhaus mit dem nötigen Wasser weichgesocht. Nachher werden sie durchgetrieben und mit oder ohne Zucker sterilisiert oder heiß eingefüllt. Auf diese Weise wird das Mus fräftig und enthält die wertvollen Bestandteile der Schale und des Sehäuses. Apfelmus läßt sich vielsseitz verwenden, nicht nur für die Kinderstube. Zusammen mit gebähten Brotresten oder auch mit Zwiedack und nahrhaftes Rachtessen: In eine Schüssel wird abwechslungsweise eine Lage Vios Zuschen. Zuoderst Mus. Darauf wird eine Banillecreme gegossen. Zuoderst Mus. Darauf wird eine Banillecreme gegossen und einige Stunden kalt gestellt. Kasse dazu!

Rartoffelknödel sind ebenfalls ein ganz ausgezeichnetes, billiges und wohlschmeckendes Gericht: 750 Gramm gesottene Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben. Dann werden 100 Gramm Speck, 100 Gramm Brot, eine feingeschnittene Zwiebel und gehacktes Grünes (Peterli, Lauch, Kabisblätter usw.) in etwas Fett gedämpft und zusammen mit 2 Eiern und 20 Gramm Mehl unter die Kartoffeln gemischt. Von dieser Masse werden Kugeln geformt. Diese werden eine Viertelstunde lang bei kleinem Feuer in siedendem Galzwasser gebrüht und dann auf eine Platte angerichtet. Mit Brösmell oder je nach Belieben mit einer Zwiebel- oder Tomatensauce abschmelzen oder mit brauner Butter und Neibkäse "absertigen". Zusammen mit Apfelmus, Kompott oder Galat ein ausgezeichneter "fleischloser" Zmittag.

Eine Kastanientotte erspart uns das Mehl und bietet eine Abwechslung: Für 4—5 Personen braucht es knapp 400 Gramm weichgesottene, durch ein Sieb gestrichene Kastanien. Als Zutaten braucht es 125 Gramm Zucker, etwas Vanille, 4—5 Sier, 20 Gramm Mehl. Sigelb und Zucker werden während einer halben Stunde schaumig gerührt, die Kastanienmasse, das Mehl und zulezt der Sierschnee dazugegeben und in eine mit Mehl bestäubte Form gefüllt. In nicht zu heißem Ofen eine Stunde langsam backen. Wenn erkaltet, mit Banille-Glasur garnieren.

Hanta.

Bücherschau.

"Im Strom des Lebens." Erzählungen von Bafler Dichterinnen. Berein "Gute Schriften" Bafel. Preis 50 Rappen

Fünf verschiedene Beiträge von fünf in Basel lebenden Schriftfellerinnen sind in diesem Heft vereinigt. Alle diese Frauen haben uns etwas Besonderes zu sagen. Sie stellen Menschen vor uns hin, die vom Strom des Lebens erfaßt werden und ihr Schicksal erfüllen müssen. Reinem ist Schweres erspart, es kommt nur darauf an, wie er damit sertig wird.

Mathilbe Brede, Ein Engel der Gefangenen. Bon Ingeborg Maria Sid. Abersetzt von Pauline KlaiberSottschau. 242 Seiten, Leinen RM. 2.85. Berlag J. F. Steinkopf, Stuttgart B.

Wie aus dem tiefen Erleben der göttlichen Liebe das Leben der Zwanzigjährigen sich wandelt, wie sie den Weg zu den Gefangenen Finnlands findet, und zwar nicht nur den äußerlich schon mühsamen Weg in die Zellen, sondern den Weg zu dem Herzen auch des Verstocktesten, das klingt wie eine wundersame Legende, aber wie eine Legende, die nichts Erdenfernes an sich hat, dazu sind die Gestalten ihrer Schüblinge wie Mathilda Wrede selbst zu wirklichseitsnahe eingestellt, und gerade das macht dieses Buch so lebensbesahend, daß es eine ganz große Kraft ausströmt.