Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 15

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Unser Sterilisier-Borrat ist seit Reujahr schon stark in Lingriff genommen worden. Das Lagerobst geht allmählich zur Neige und das Wintergemüse wird auch rarer. Da sind wir doppelt froh, wenn wir uns an den gefüllten Einmachgläsern "vergreisen" können, um die Teigwarentorräte zu schonen und nicht nur Kartossen und Reis aufstellen zu müssen. Mit einiger Sorge stellen wir die eeren Gläser wieder in den Keller und denken mit einem resignierten Lächeln an die kommende Einmachzeit, in der der Ankauf von Früchten, Gemüse und Zucker in diesen teuren Zeiten das Haushaltbudget schwerer als auch schon belasten wird. Wissen Sie, wie ich dieses Problem löse? Ich habe neben dem Gestell, auf dem ich die leeren Sterilisiergläser ausbewahre, ein kleines Kässeli angebracht, und jedesmal, wenn ich ein leeres Glas versorge, tue ich einen halben Franken ins Kässeli und überdies immer um Anfang des Monats einen ganzen Franken. Aus diesen ring zusammengesteuerten Sparbaten kaufe ich dann in der Einmach-Gasson die nötigen Früchte (Veeren), Gemüse und eventuell Zucker. Zählen Sie also tasch Ihre bis setz geleerten Gläser und holen Sie das Versäumte nach. Sie werden im Sommer ins Fäustchen lachen!

Leintücker werden in der Regel ganz einseitig abgenützt. Bekanntlich "blöden" sie vor allem in der Mitte, und schon die Großmutter hat uns ja gelehrt, daß man nicht zu lange zuwarten darf, will man einen mehr oder weniger schönen "Blät" vermeiden. Das Stürzen der Leintücker haben wir — glaube ich — bereits einmal an dieser Stelle durchgenommen. Eine kurze Wiederholung schadet zwar nichts: Man schneidet die Leintücker in der Witte der Länge nach durch, wendet die Teile, indem man die äußern Webekanten in die Mitte nimmt und mit überwendlingsstichen von Hand zusammennäht. Die Schnittenden, die nach außen kommen, werden schmal mit der Maschine gesäumt. Nun aber — und jeht kommt etwas Neues — passiert es sehr oft, daß das Fußende des Leintuckes viel rascher abgenüht wird als das Kopfende, das ja durch das Kissen geschützt sit. Der Fußteil wird eben durch das "strabeln" der Füße mit der Zeit durchgescheuert. Beim Betten sehen wir ja peinlich darauf, daß der breitere Saum des Unterleintuckes immer nach oben zu liegen kommt. Wie wäre es, wenn wir diese Theorie mal ändern und z. B. an den geraden Kalendertagen den breiten und an den ungeraden den schmalen Saum nach oben nehmen würden, damit die Leintücker auf beiden Seiten gleichmäßig abgenüht werden, d. h. doppelt so halt-

bar sind. Von einer unhygienischen Methode — weil Fußteil und Kopfteil vertauscht werden — kann sicher nicht gesprochen werden, wenn man, wie es sich gehört, stets mit gewaschenen Füßen das "Federtheater" besteigt. Ich meine ja nur so! —

Eine "eidgenössische Warnung" habe ich an jenen Lichtschaltern angebracht, die nach abends 10 Uhr, das heißt nach Eintritt der Verdunkelung, nicht mehr benüht werden dürsen, und zwar in Gestalt einer Patent-Wäscheklammer. Ich nehme also den Schalterknopf in die Jange der Federklammer, und zwar parallel, nicht etwa vertifal zur Wand. Es sieht gerade aus, wie wenn ein großer "Heugumper" am Schalter wäre. Will man nun "im Vergäß" in der dunkeln, aber nicht verdunkelten Stube den Schalter dreben, gerät man mit der Hand an die Wäschellammer und man müßte wirklich eine ganz "lange Leitung" (im Hirni) haben, wenn einem nicht soson unter Umständen kostspieligen Lapsus zu begehen.

Einen Geifensparer habe ich in seder Seifenschale dadurch angebracht, indem ich sede mit einem kleinen Stüdchen engmaschigen Drahtgeflechtes auskleide. Der Erfolg ist überraschend. Das auf den Maschendraht gelegte Seifenstüd ist immer von allen Seiten trocken und hält fast doppelt solange als sonst, weil die Luft von allen Seiten Zutritt hat.

Leberwurstbrötchen ergeben ein gutes Nachtessen. Nicht zu dide Brotschnitten werden mit ganz wenig Butter angehaucht. Dann bermischt man den Inhalt von kalten Leberwürsten mit einer Prise Salz, Pfeffer, etwas Sl und feingeschnittenen Zwiebeln. Diese Masse wird auf unser Kriegsbrot gestrichen und Salat dazu gereicht. Suppe oder Tee dazu.

Ein wunderbares Früchtebrot für Haus und Feld (gemeint ist senes Feld, das mit der Feldpost erreicht wird) wird aus folgenden Zutaten fabriziert: Je 125 Gramm Mehl, Zuder, Feigen, Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Zitronat, 250 Gramm Rosinen, 3 Sier, 3 Sköffel Honig, ein halbes Gläschen Kirsch, ein dito Kum, Backpulver, Zimmt. Zuder und Eier werden schaumig gerührt, dann die ungeschälten und gespaltenen Mandeln usw. dazugegeben und hierauf das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl. Allses gut durcheinander kneten, ein längliches Brot sormen und 40 Minuten bei mittlerer Hise backen. Sin Sedicht für Gaumen und Magen!

Bücherschau.

Zürichsee. Profa. Berlag der Gesellschaft zur Förderung kulturellen Lebens Zürich. Auslieferung durch Jak. Billiger & Co., Wädenswil.

E. E. Wer seine engere Heimat und besonders den Jürichsee lieb hat, wird sich mit Freude, sa mit Begeisterung in dieses Buch vertiefen. Singt es doch in mancherlei Tönen das Lob unseres herrlichen Sees. Jakob Bolli, der die Jusammenstellung der Texte übernommen und selber haftende Beiträge gespendet hat, eröffnet den Reigen der Darstellungen. Dann solgen "Manderungen und Fahrten" (von Walter Bäumlein), das Jahr am See, der Zürichsee im Raum und in der Zeit (von Hermann Hiltbrunner) u. a. Zwei schöne Federzeichnungen von Paul Haldimann schmücken die Sammlung. Sie ist zeitgemäßer als se. Denn heute gilt es, da die Grenzen verschlossen sind, und in unsern engern Grenzen umzusehen. Und siehe da! Es gibt bei uns noch so manche Entdedung zu machen, und malerische Winkel, an denen wir so lange vorbeigegangen sind, enthüllen unverhofft

ihre Schönheit. Ein Heimatbuch, das warm empfohlen werden darf.

Ernst Jahn: "Dreitlang der Liebe." Drei Novellen: Beronifa, Grabt die Erde auf! Es fährt vorbei. Deutsche Berlagsanstalt Stuttgart.

Wie der Dreiklang in der Musik ein Ganzes ist, wenn auch seine Einzeltone ein selbständiges Leben besitzen, so bilden die drei neuen Erzählungen Ernst Zahns eine höhere Einheit, deren Zusammenklang dem Einzelnen erst seinen vollen Sinn gibt. Das Lob der Liebe kündet der Dichter, der alles überwindenden Mutterliebe, der entsagungsvollen Neigung des schon an der Srenze des Mannesalters Stehenden zu einer viel Jüngeren, und der reinen, zu sedem Opfer bereiten Liebe eines sungen Mädchens, sast eines Kindes noch, zu dem wild aufgewachsenen, trohigen Burschen, dessen verbitterter Seele es Erlösung bringen will. Drei Welten sind es, die Ernst Zahn mit Meisterschaft in seinen drei Seschichten schil-