Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 16

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.

"Gratis"-Cier! Die fur die Sterilifier-Dorrate, fo habe ich mir auch für die Einmach-Gier ein Spezialkässeli angelegt, so daß ich im August, wenn ich 50—100 Sier ins Basserglas legen werde (bekanntlich eignen sich dazu die "Augsteneier" am besten), den immerhin ansehnlichen Betrag von Fr. 10—20 nicht bom regulären Haushaltungsgeld nehmen muß. Jedesmal, wenn ich ein oder mehrere Cier aus dem Bafferglas nehme, lege ich den entsprechen-den Betrag (ich rechne pro Ei 20 Rp.) in das neben dem Eierhafen liegende Kaffeli, fo daß ich, wenn der Topf leer ist, ohne weiteres wieder das Geld für die nadhften Einmacheier beisammen habe. Es fommt mir dann bor, als ob ich die Gier "gratis" befomme, und meine Haushaltkasse wird im August von einem Sturmangriff geschont. Bei einem Eierpreis von weniger als 20 Rp. kann ich fogar das Bafferglas aus dem Gierfaffeli beftreiten.

Fangen Sie gleich heute mit diesem neuen Spartrick an!
Die Galatzeit hat begonnen! Aber o weh: was machen wir ohne oder mit nur sehr wenig Si? Denn die Nation bon einem und einem halben Dezi pro Person und Monat tonnte zum Lachen reigen — wenn der Grund nicht fo furchtbar ernst ware. Aber: es geht auch mit fehr wenig 51! Zu den Blattfaluten, wie auch zu rohem Rübli- und Gelleriesalat nehmen wir, wenn uns das SI "ausgegangen", Haushaltrahm (von der Tagesmilch abgenommen) und mischen ihn mit Zitronensaft. Für Kartoffel- und Krautfalat lassen wir geräucherte Speckwürfeli (da Fettspeck nun auch rationiert ist) etwas anbraten, bis sie hellbraun sind. Dann geben wir noch etwas guten roten Weinessig ins Pfännchen und schütten das zischende Etwas über den mit Zwiebeln bestreuten Salat. Sut durcheinander mengen! Sie wissen ja, daß es für die Zubereitung eines wirklich guten Salates einen Verschwender, einen Seizhals und einen — Verrückten braucht. Den Verschwender für das SI (was aber heute illusorisch ist), den Geizhals für den Effig und den Berrückten, um durcheinander zu mengen. A propos: "Specksalat", das heißt Kopffalat mit Sped nach obigem Regept angemacht, ist eine Delikatesse und eignet sich vorzüglich für fleischlose Gerichte, zusammen mit Teigwaren usw. Rur muß dann mindestens das doppelte Quantum Galat genommen werden, da die Blätter unter der heißen Speckschweize zusammenfallen. Er foll deshalb furz vor dem Essen angemacht werden. Unangemachter Kopffalat, der von gestern übrig geblieben ist, ist über Racht etwas lahm geworden. Um ihn wieder frisch zu machen, taucht man ihn ein paar Minuten in lauwarmes Wasser, was viel wirksamer ist, als ihn lange Zeit im frischen Wasser zu wässern.

Ein prattifcher Armelichut. Es tommt bin und wieder vor — besonders etwa Sonntags —, daß wir für ein paar Augenblicke in einem langarmeligen Kleid in der Küche hantieren muffen. Wenn wir dann nicht gleich eine Armel-,

fog. "Berufs"-Schurze bei der Hand haben, sondern nur die gewöhnliche Ruchenschurze, seben wir die Vorderarmel der Gefahr der Berunreinigung aus, was trot allem Aufpassen arrivieren kann. Das Zurückstülpen der Armel ist gar nicht zu empfehlen, da sich mit der Zeit unschöne Querfalten bilden. Um diesem übelstande abzuhelfen, fertigen wir uns aus einem Wachstuchrest oder aus den Abschnitten eines alten Summimantels ein paar Schukmanschetten an. Wir legen vorerst ein Papiermuster an: Ziehen Sie eine Linie von 19 Zentimeter Länge und in 16 Zentimeter Entfernung davon eine Parallele von 38 Zentimeter Entfernung davon eine Parallele von 38 Zentimeter Länge. Die vier Endpunkte werden mit schiefen Linien verbunden und schon ist das Muster für die offene Manschette fertig. Aus Wachstuch ober Summistoff schneiben wir nun nach dem Muster die Manschette zu, stürzen ein leichtes Stoff-Futter an und versehen die schiefen Kanten mit ein paar Druckfnöpfen. Diefer Armelschutz versieht vor allem auch dann praktische Dienste, wenn wir unser Kleid mit weißen Stoffmanschetten verziert haben, die nur dann schon find, wenn fie wirklich blendend weiß find.

Beim Getlingsteden im Feld ift das Einfinken in die braune Ackrerde unangenehm. Wenn Sie auf der Ober-fläche "schweben" wollen, schnallen Sie sich ein Paar alte Tier ("Brettli", die den Skisport bedeuten!) an, ziehen Sie eine Ackerfurche zwischen die beiden Bretter und pflanzen Sie die Setzlinge in diese Rille. Von einem Einfinten der Ruge tann nun teine Rede mehr fein.

Schmierfeife fann fehr wohl felbft gubereitet werden. Es ist dies auch angesichts der immer knapper werdenden Seifenzuteilung zu empfehlen. Das Rezept lautet: 1 Kilo gute Seife wird geraffelt und mit einem großen Patet gutem Waschpulver, einem Pfund Goda, je für 30 Rappen Borax und Pottasche, sowie 6 Litern enthärtetem Wasser (am besten Regenwasser!) vermischt und aufs Feuer geftellt. Gobald es focht, wird während 10 Minuten tüchtig umgerührt, vom Feuer genommen und erfalten gelassen. Dies ergibt girfa 7 Kilogramm gute Schmierseife, ift also eine rentable Sache.

"Rafefuppe" ist teine Suppe, sondern mit Mildhtaffee oder Salat zusammen ein nahrhaftes Abendbrot, zu dem Brotresten berwendet werden können: Man rechnet pro Person 100 Gramm Brot und 100 Gramm fetten Rase. Beides wird in feine Scheibchen geschnitten und lagen-weise in eine tiefe Schuffel gebracht. Dann wird mit tochender, leicht gesalzener Milch angebrüht, so daß die Masse schön feucht ist. Dies wird etwa eine Stunde stehen gelaffen. Dann werden gehadte Zwiebeln in einem Löffel Tett (pro Person) gedämpft, die aufgeweichte Masse hinzugegeben und alles in der gedeckten Pfanne oder besser noch im Ofen leicht gebraten. Für Käfeliebhaber ein Lieblingsgericht. Hanka.

Bücherschau.

Edmondo de Amicis: Euore - Berg, enthaltend die schollen Partien des Jugendbuches "Cuore", ins Deutsche übertragen von Dr. jur. E. Zingg, Neuenschwandersche Verlagsbuchhandlung A.-G. in Weinfelden. Preis Fr.

Edmondo de Amicis Buch "Euore", zu deutsch "Herz", bildet in der Weltliteratur eine ganz einzigartige Erscheinung. Mit feinen Geschichten bermag es die Bergen der Kinder und der Erwachsenen zu treffen, wie sonst kaum eines, und sie für alles Sole und Gute zu begeistern. Und dabei strömt alles aus dem Leben, aus dem Alltag. Michts ift fünftlich ersonnen, alles atmet Wirflichkeit, alles ift erlebt.

Dr. Werner Rind-Roch: Uberwindung der Geschlechts-

not. Verlag Rascher, Zürich. Preis broschiert Fr. 5.50. Auf solidem Grund baut das Werk auf. Es geht aus von der Wirklichkeit. Sie ersteht vor uns in der Mischung von Gut und Bös. Dann folgen Ausführungen über Ge-schlecht und Liebe aus christlicher Schau, womit auch bereits die Lösung stigziert ist, die dann in einem weitern Teil in meisterlicher Beise aus dem Glauben heraus vollzogen wird, mit Ausbliden übrigens, die auf ein profundes Wissen, vereint mit einer starken Religiosität des Autors schließen lassen. Nicht, daß dürre und dogmatische Thesen versochten würden! Das Buch stammt aus dem Leben und ist für das Leben. Es wird sich seinen Weg schaffen.