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: 29.12.2025

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

„Gratis"-Eier! Wie für die Sterilisier-Vorräte, so habe ich mir auch für die Einmach-Eier ein Spezialkässeli angelegt, so daß ich im August, wenn ich 50—100 Eier ins Wasserglas legen werde (bekanntlich eignen sich dazu die „Augsteneier" am besten), den immerhin ansehnlichen Betrag von Fr. 10—20 nicht vom regulären Haushaltungsgeld nehmen muß. Jedesmal, wenn ich ein oder mehrere Eier aus dem Wasserglas nehme, lege ich den entsprechenden Betrag (ich rechne pro Ei 20 Rp.) in das neben dem Eierhafen liegende Kässeli, so daß ich, wenn der Topf leer ist, ohne weiteres wieder das Geld für die nächsten Einmacheier beisammen habe. Es kommt mir dann vor, als ob ich die Eier „gratis" bekomme, und meine Haushaltkasse wird im August von einem Sturmangriff geschont. Bei einem Eierpreis von weniger als 20 Rp. kann ich sogar das Wasserglas aus dem Eierkässeli bestreiten. Fangen Sie gleich heute mit diesem neuen Spartrick an!

Die Salatzeit hat begonnen! Aber o weh: was machen wir ohne oder mit nur sehr wenig Öl? Denn die Ration von einem und einem halben Dezi pro Person und Monat könnte zum Lachen reizen — wenn der Grund nicht so furchtbar ernst wäre. Aber: es geht auch mit sehr wenig Öl! Zu den Blattsalaten, wie auch zu rohem Rübli- und Selleriesalat nehmen wir, wenn uns das Öl „ausgegangen", Haushaltrahm (von der Tagesmilch abgenommen) und mischen ihn mit Zitronensaft. Für Kartoffel- und Krautsalat 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. Gut durcheinander mengen! Sie wissen ja, daß es für die Zubereitung eines wirklich guten Salates einen Verschwender, einen Geizhals und einen — Verrückten braucht. Den Verschwender für das Öl (was aber heute illusorisch ist), den Geizhals für den Essig und den Verrückten, um durcheinander zu mengen. A propos: „Speckſalat", das heißt Kopfsalat mit Speck nach obigem Rezept angemacht, ist eine Delikatesse und eignet sich vorzüglich für fleischlose Gerichte, zusammen mit Teigwaren usw. Nur muß dann mindestens das doppelte Quantum Salat genommen werden, da die Blätter unter der heißen Speckschweize zusammenfallen. Er soll deshalb kurz vor dem Essen angemacht werden. Unangemachter Kopfsalat, der von gestern übrig geblieben ist, ist über Nacht 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 praktischer Armelschutz. Es kommt hin und wieder vor — besonders etwa Sonntags —, daß wir für ein paar Augenblicke in einem langärmeligen Kleid in der Küche hantieren müssen. Wenn wir dann nicht gleich eine Armel-, sog. „Berufs"-Schürze bei der Hand haben, sondern nur die gewöhnliche Küchenschürze, setzen wir die Vorderärmel der Gefahr der Verunreinigung aus, was trotz allem Aufpassen arrivieren kann. Das Zurückstülpen der Ärmel 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 Gummimantels ein paar Schutzmanschetten 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 Länge. Die vier Endpunkte werden mit schiefen Linien verbunden und schon ist das Muster für die offene Manschette fertig. Aus Wachstuch oder Gummistoff schneiden wir nun nach dem Muster die Manschette zu, stürzen ein leichtes Stoff-Futter an und versehen die schiefen Kanten mit ein paar Druckknöpfen. Dieser Ärmelschutz versieht vor allem auch dann praktische Dienste, wenn wir unser Kleid mit weißen Stoffmanschetten verziert haben, die nur dann schön sind, wenn sie wirklich blendend weiß sind.

Beim Setzlingstecken im Feld ist das Einsinken in die braune Ackererde unangenehm. Wenn Sie auf der Oberfläche „schweben" wollen, schnallen Sie sich ein Paar alte Skier („Brettli", die den Skisport bedeuten!) an, ziehen Sie eine Ackerfurche zwischen die beiden Bretter und pflanzen Sie die Setzlinge in diese Rille. Von einem Einsinken der Füße kann nun keine Rede mehr sein.

Schmierseife kann sehr wohl selbst zubereitet 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 Paket gutem Waschpulver, einem Pfund Soda, je für 30 Rappen Borax und Pottasche, sowie 6 Litern enthärtetem Wasser (am besten Regenwasser!) vermischt und aufs Feuer gestellt. Sobald es kocht, wird während 10 Minuten tüchtig umgerührt, vom Feuer genommen und erkalten gelassen. Dies ergibt zirka 7 Kilogramm gute Schmierseife, ist also eine rentable Sache.

„Käsesuppe" ist keine Suppe, sondern mit Milchkaffee oder Salat zusammen ein nahrhaftes Abendbrot, zu dem Brotresten verwendet werden können: Man rechnet pro Person 100 Gramm Brot und 100 Gramm fetten Käse. Beides wird in feine Scheibchen geschnitten und lagenweise in eine tiefe Schüssel gebracht. Dann wird mit kochender, leicht gesalzener Milch angebrüht, so daß die Masse schön feucht ist. Dies wird etwa eine Stunde stehen gelassen. Dann werden gehackte Zwiebeln in einem Löffel Fett (pro Person) gedämpft, die aufgeweichte Masse hinzugegeben und alles in der gedeckten Pfanne oder besser noch im Ofen leicht gebraten. Für Käseliebhaber ein Lieblingsgericht.

Hanka.

Bücherschau.

Edmondo de Amicis: Cuore — Herz, enthaltend die schönsten Partien des Jugendbuches „Cuore", ins Deutsche übertragen von Dr. jur. E. Zingg. Neuenschwander'sche Verlagsbuchhandlung A.-G. in Weinfelden. Preis Fr. 1.50.

Edmondo de Amicis Buch „Cuore", zu deutsch „Herz", bildet in der Weltliteratur eine ganz einzigartige Erscheinung. Mit seinen Geschichten vermag es die Herzen der Kinder und der Erwachsenen zu treffen, wie sonst kaum eines, und sie für alles Edle und Gute zu begeistern. Und dabei strömt alles aus dem Leben, aus dem Alltag. Nichts ist künstlich ersonnen, alles atmet Wirklichkeit, alles ist erlebt.

Dr. Werner Rinck-Koch: Überwindung der Geschlechtsnot. 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 Geschlecht und Liebe aus christlicher Schau, womit auch bereits die Lösung skizziert ist, die dann in einem weitern Teil in meisterlicher Weise aus dem Glauben heraus vollzogen wird, mit Ausblicken übrigens, die auf ein profundes Wissen, vereint mit einer starken Religiosität des Autors schließen lassen. Nicht, daß dürre und dogmatische Thesen verfochten würden! Das Buch stammt aus dem Leben und ist für das Leben. Es wird sich seinen Weg schaffen.