Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 17

Rubrik: Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau

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.

Borrate kontrollieren! Der Eintritt der warmen Witterung bleibt nicht ohne Einfluß auf die Entwicklung der Schädlinge, die sich gerne an unfern Lebensmittelborraten gutlich tun. Wir denken da an die Mehlmotte, die Sulsenfruchtmotte, bas Gilberfischchen, die Ameisen usw. Gerade in der feuchten Witterung des Vorsommers entwideln sie sich gern und rasch. Generationen folgen sich innert furger Beit und verfeuchen unverfebens unfere toftbaren Nahrungsmittel. Deshalb muß die Kontrolle gerade jett verschärft und regelmäßig wiederholt werden. Vorräte, die über den Winter auf dem Estrich aufbewahrt wurden, sind jetzt in tühlere, aber ja nicht feuchte Räume zu verbringen. Feuchte Wärme und direktes Licht allem aber Sonneneinwirkung — fördert felbstredend die Entwicklung der Kleinlebewesen, wahrend Durchzug und Bewegung der Vorratbehälter die Entwicklung hemmt. Peinlichste Neinhaltung ist Grundbedingung. So müssen alle Nizen der Behälter bzw. Schränke ganz gründlich gereinigt werden, da z. V. Nückftände von Kahrungsmitteln die ideale Brutstätte der Schädlinge bilden. Auch ist es ratsam, die Vorräte hin und wieder auf sauberes Papier auszuschütten, zu erlesen, eventuell zu fieben und in frische Sade zu füllen. Auch Papiersade sollten zweds Desinfettion gebügelt werden. Zeigen sich im Mehl, Mais oder Grieß Faben oder Klumpen, so wird es gesiebt, nachher auf einem Backblech auf zirka 80 Grad erhitt und unter öfterm Bewegen während etwa einer Stunde an einer Barme von 60 Grad gehalten. Mehl kann aber auch in der Sufpfanne hellgelb geröftet und fur Suppen oder Saucen verwendet werden. Sollte Fett talgig werden oder ranzig riechen, so wird es in einer gußeisernen Pfanne mit zerschnittenen Zwiebeln oder Apfeln erwärmt, aber nicht etwa bis zur Nauchentwicklung erhist und durch ein Sieb in einen mit Sodawasser ausgewaschenen irdenen Topf verbracht. Bei regelmäßiger und gewissenhafter Kontrolle konnen unsere Vorrate wenigstens nicht in dem Maße verderben, daß sie für die menschliche Ernährung nicht mehr in Betracht fallen.

Fleischlose Tage hat uns das Rriegswirtschaftsamt aufgebrummt. "Gidad nuut bofere!" Wetten wir, daß auch

ein fleischloses Menu durchaus fättigend sein kann, wenn es mit Verständnis zubereitet wird. Wir schlagen vor, den wöchentlichen Wähentag, der meistenorts am Samstag abgehalten wird, auf den Freitag vorzuverlegen. Für den Mittwoch bleiben uns eine Menge fleischlofer Gerichte referviert. So zum Beispiel "Binatsch" mit Ei und Salzfartoffeln, natürlich vorerst eine gute Guppe, die "den Boden legt". Dann Rhabarberkompott mit Eierspeisen, Teigwaren, Kartoffelgerichten, Milchreis, Polenta, Käsegerichten, Hätligereichten, Attaltels, potental, staft gerichten, Kartoffeln, weißen Böhnli, Linsen usw. Auch Dörrobst (das "Frühlings-Obst") soll setz gebaucht werden. Roch wenig bekannt ist das Dörrobst-Röpfli nach folgendem Rezept: Je 100 gr durre Birnen, saure Apfel, Zwetschgen und Aprifosen werden nach dem Sinweichen durch die feine Scheibe der Fleischhadmaschine getrieben und mit dem Einweichwasser zu einer saftigen formbaren Masse vermischt. Gewürzt und verbessert wird die Masse mit 2-3 Eglöffeln Zwetfchgen- oder Johannisbeerkonfitüre, gehackten Baum- oder Kaselnüssen, Zitronenrinde, je einer Messerspiße Zimmt, Nelkenpulver und Muskat. Das fertige Köpfli wird dann mit gangen durren Fruchten garniert und mit einer Banillecreme übergoffen.

Rhabarberkompott mit wenig Zuder: Vor allem die rötlichen Sorten sollten nicht geschält werden. Dann empfiehlt es sich, einen Viertel der ütsichen Zuckermenge (man rechnet bei einem Pfund Rhabarber 150 gr Zucker) beizubehalten und die andern Dreiviertel durch Saccharin zu ersetzen. (Bei Hermesetas, der besten, aber auch teuersten Sacharinart entsprechen 4 Tabletten 25 g Zuder.) Saccharin darf nicht mitgefocht, sondern foll in etwas faltem Wasser aufgelöft und unter das leicht ausgefühlte Kompott gemischt werden. Das Kompott kann auch durch Zugabe eines Teigleins aus Maizena (oder Stärkemehl) und Waffer milber gemacht werden. Vorteilhaft ist es auch, geröstete oder gebähte Brotwürfel, vor dem Servieren unter das Kompott zu geben. Das Neutralisieren der Rhabarberfäure mit Natron ist deshalb nicht günstig, weil dadurch die Nährsalze gebunden werden, so daß der Mährwert herabgemindert wird.





Blindenheim ZÜRICH 4

St. Jakobstr. 7 - beim Stauffacher

Telephon 3.69.93

Sessel-Flechterei Rohrmöbel, Korb- und Bürsten-Fabrikation

