Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 44 (1940-1941)
Heft: 19

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: 22.08.2025

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Ihr letztjähriger Garn-Pullover, den Sie eben aus dem Winterschlaf erwecken wollten, ist Ihnen zu eng geworden! Ohne große Mühe kann er erweitert werden, indem Sie dort, wo er spannt, mit Sorgfalt eine Masche lösen und sie unbarmherzig herunterfallen lassen. Natürlich muß diese „Operation" beidseitig vorgenommen werden. Je nach fehlender Weite können mehrere solcher Fallmaschen provoziert werden. Eine Fallmasche entspricht etwa einer Erweiterung um zirka 1 cm. Auf diese Weise entsteht sogar eine recht hübsche Garnitur. Je nach Geschmack kann das Gäßlein mit dem Hohlsaumstich ausgeschmückt werden. Es kann aber auch ein gedrehtes oder gehäkeltes Schnürchen durchgezogen werden, oder man häkelt zwei bis drei neue Maschen in die Lücke.

Buttermilch ist in den kommenden heißen Tagen ein vorzügliches Erfrischungsgetränk. Buttermilch soll nicht mit „Magermilch" verwechselt werden, welch letztere lediglich entrahmte Milch darstellt und für gewisse Zwecke sicher auch ihre vorzüglichen Dienste leistet. „Buttermilch" nennt sich jene Flüssigkeit, die nach der Buttergewinnung aus Rahm zurückbleibt. Im mittleren und großen Haushalt wird ja jetzt regelmäßig etwas Butter hergestellt. Leider wird aber das Abfallprodukt, eben die Buttermilch, zum größten Teil als profanes Schweinefutter verwendet, wenigstens im bäuerlichen Haushalt. In den Alpen wird sie zur Ziegerbereitung verwendet. Gerade in den heutigen Zeiten sollte sie jedoch direkt der menschlichen Ernährung dienstbar gemacht werden. Mit einem Eiweißgehalt von 4% übertrifft sie sogar denjenigen der gewöhnlichen Milch und enthält ebenso wertvolle Bestandteile (Milchzucker, Nährsalze) wie jene. Infolge des verminderten Fettgehaltes (1% gegenüber 3—4% der Milch) wird sie speziell auch von Magenkranken leichter verdaut als die Milch selbst. In Skandinavien z. B. wird die Buttermilch schon seit vielen Jahren als offizielles durststillendes Getränk hochgeschätzt. Die Zürcher Molkereien sind im Begriffe, nun auch bei uns diese bekömmliche Erfrischungsmilch einzuführen.

Die Kaffee-Rationierung zwingt uns zur Einschränkung im Kaffeegenuß, was für viele liebe Kaffeeschwestern ein kleines „Oepferli" bedeutet. Schicken wir uns mit Würde auch in diese unvermeidliche Kriegsmaßnahme. Es ist ja immer noch nichts gegen all die Entbehrungen an lebenswichtigen Nahrungsmitteln, die andere Länder über sich ergehen lassen müssen. Übrigens ist ja Kaffee weder ein Lebens-, noch ein Nahrungs-, sondern ein ausgesprochenes Genußmittel, ähnlich wie Alkohol und Tabak. Und da auch diese „Freudenspender" teurer geworden sind, wird nicht nur die Frau allmählich auf ihren geliebten „Schwarzen", sondern auch der Gatte und Sohn auf Bier und Zigaretten zwar nicht gerade ganz verzichten, aber doch deren Konsum einschränken müssen. Wenn wieder einmal bessere Zeiten anrücken, wird uns auch der Sorgenbrecher Kaffee wieder uneingeschränkt zur Verfügung stehen. Hüten wir daher unser streikendes „Chacheli" wie einen Augapfel, es sei denn, wir geben ihm extra einmal einen Stupf, weil ja — Scherben Glück bedeuten. A propos: Als Ersatz für den abendlichen Milchkaffee, der ja in der Schweiz eingebürgert ist, trinken wir den gesunden und aromatischen Kräutertee aus Erdbeer-, Brombeer- und Himbeerblättern, aus Pfeffermünz und Goldmelissen gemischt usw. Vorzüglich paßt der Lindenblütentee, der ja verhältnismäßig immer noch wohlfeil ist; wer es liebt, gibt ein paar Tropfen Zitrone hinzu. All diese Tees können sehr gut mit Saccharin gesüßt werden, um den raren Zucker für Kompotte und Einmachzwecke sparen zu können. Wie wäre es übrigens, wenn wir — sofern wir ein Gärtchen besitzen — selbst etwas Tee pflanzen würden, oder aber — „Wägluegere" (Zichorie), den bekannten Kaffeestrecker? Wollen wir nicht auch hier „aus der Not eine Tugend machen"? —

Spinatküchli mit Salzkartoffeln oder Teigwaren nebst Salat sind ein ausgezeichnetes fleischloses Menü. Zwei Tassen Haferflocken werden so eingeweicht, daß sie nicht etwa zu naß werden. Nach ein paar Stunden mischt man zwei Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und drei Handvoll feingewiegten rohen Spinat darunter. Eine feingeschnittene Zwiebel und ein paar Zweiglein Peterli werden leicht im Fett gedämpft und der Masse zugegeben. Mit einem Löffel werden nun kleine Küchlein abgestochen und im rauchheißen Fett in wenigen Minuten goldgelb gebacken.

Eine profitable Salatsauce fabrizieren wir aus folgenden Zutaten: 1½ Eßlöffel Mehl werden mit ewas Wasser zu einem flüssigen Teiglein angerührt und in 1 Liter kochendes Wasser eingerührt. Das wird während 4 Minuten gekocht und dann erkalten gelassen. Unterdessen werden in einer Schüssel 6 Eßlöffel Salatöl, 12 Eßlöffel guter Essig, 1½ Eßlöffel Salz, 1½ Eßlöffel Senf, 2 Eßlöffel Maggiwürze gut durcheinander geschwungen und der erkalteten Brühe beigefügt. In Flaschen abfüllen und gut durchschütteln. Auch vor jedem Gebrauch gut umschütteln!

Hanka.

Bücherschau.

„10 000 Jahre Schaffen und Forschen", ein von der Schriftleitung des Pestalozzi-Kalenders verfaßtes, neues Buch ist soeben erschienen. Der einfach und klar geschriebene, fesselnde Text und die 266 prächtigen Holzschnitte haben etwas Zauberhaftes an sich, das die Bewunderung von alt und jung erregt. Was menschlicher Geist und Wille in 10 000 Jahren geschaffen und erforscht haben, zieht an unsern erstaunten Augen vorbei — es gibt des Sehens und Sinnens kein Ende. Alt und jung sind begeistert. Was auch könnte in diesen so trüben Tagen besonders unsere Jugend mehr zu eigenem Schaffen und Streben anregen als die Großtaten der Entdecker und Forscher, als das Erringen und Erkämpfen des wahren, menschlichen Fortschrittes. Dieses prächtige und zugleich so billige Buch soll und muß zum weit verbreitetsten schweizerischen Volksbuch werden. Pestalozzi-Verlag Kaiser u. Co., A.-G., Bern. Preis Fr. 5.40.

Illustrierter Kunstführer der Schweiz. Von Hans Jenny. 3. Auflage. 566 Seiten. Text auf Bibeldruckpapier und 168 Kunstdrucktafeln der schönsten Kunstwerke der Schweiz, mit Übersichtskarte, Ortsverzeichnis und einer kurzgefaßten Geschichte unserer Heimat von 50 Jahren vor Christi bis in die heutige Zeit. Geschmeidiger Leinwandband, Preis 14.—. In jeder Buchhandlung zu beziehen oder direkt vom Verlag Büchler u. Co., Bern.

Es gibt in der schweizerischen Kunstliteratur wohl kaum ein Buch, das sich als so allgemein brauchbar erwiesen hat und daher auch eine so starke Verbreitung erlangte, wie der „Kunstführer der Schweiz" von Hans Jenny. Dieses Handbuch, das vor sechs Jahren erschien, war in erster und zweiter Auflage bald vergriffen, da insbesondere am internationalen kunstgeschichtlichen Kongreß 1936 seine Vorzüge in kunstfreundlichen Kreisen allgemein bekanntgemacht wurden.

Wer mithilft, dieses Werk einheimischen Schaffens durch Schenken und Weiterempfehlung zu verbreiten, der arbeitet mit an unserer geistigen Landesverteidigung.