Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 44 (1940-1941)

**Heft:** 20

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.

Rübli als Zuderersat. Um Zuder zu sparen, können wir die jungen, zarten Rübli verwenden, die wir jest beim "Erdünnern" erwischen. Wir rüsten 1 Kilogramm Rhabarber und 1 Kilogramm Rübli. Auf 600 Gramm Fruchtmus rechnen wir 200 Gramm Zuder. Junge, zarte Rhabarberstengel werden gewaschen, in gleichmäßige Würfelchen geschnitten und mit Zuder zugedeckt über Nacht stehengelassen. Die sich bildende Flüssigkeit wird dann zum Faden eingekocht, dann gibt man den Rhabarber hinzu und kocht während 10 Minuten, fügt die weichgekochten durch ein Sich gestwickeren Rüttliche weichgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Rübli bei, tocht die Masse auf starkem Feuer unter stetem Rühren nochmals 10 Minuten und füllt heiß in idene Töpfe ein.

Schut bor der Mudenplage. Die läftigen Muden berderben uns oft die Freude an Spaziergang oder am Gartenaufenthalt. Vor den Stichen der unbeliebten Müchen kann man sich schützen, indem man Gesicht und Hände mit dunnem Effigwaffer wascht, bevor man sich ins Freie begibt. Dieses einfache und billige Mittel foll Wunder

wirken

Fleischlos: Käsekuchen mit Tomaten. Bon 200 Gramm Mehl, 50 Gramm Butter und 50 Gramm Fett oder Schweineschmalz, Salz und Wasser einen gerie-benen Teig machen und ein Wähenblech auslegen. Ein Pfund Tomaten, 200 Gramm geriebener Käse, zwei Eier, drei Dezi Milch, Salz, Pfeffer und Schnittlauch braucht es für die Fülle. Die Tomaten werden in Scheiben geschnitten, die Hälfte des Käses auf den Teigboden gestreut, darauf die Tomatenscheiben verlegt und diese wieder mit dem übrigen Käse bestreut. Das Eierteiglein und zulett der Schnittlauch wird darüber gegeben. Im Ofen baden und heiß servieren.
Eintopfgericht mit Rohlraben. 4 Kohlraben werden in

feine Streifen geschnitten und in wenig Fett gedünstet. 6 Kartoffeln werden ebenfalls in Streifen geschnitten und auf die Kohlraben gelegt. 2 Eflöffel fein gehadte Peterli werden darüber gestreut. 200 Gramm Rindfleisch wird in kleine Würfel geschnitten und mit einer in Fett gedünste-ten Zwiebel rasch durchgebraten. Dann mit Salz und Pfeffer wurzen und das Fleisch unter die Gemuse mischen.

Gartochen, folange notig.

Sachgemäße Pflege der Garderobe ist heutzutage an-brachter als je. Sie trägt übrigens viel zur längern gebrachter als Haltbarkeit der Kleidungsstücke bei. Nie soll ein Kleid sei es auch nur ein einfaches Blüschen — "unbehandelt" in den Schrank gehängt werden. Gie ersparen sich viel Arger, Zeitverlust und Geld, wenn Sie alles, was Sie in den Kasten hängen — handle es sich um die Garderobe Ihres Mannes, Ihrer Kinder, oder um Ihre eigene —, so versorgen, daß Sie es mit dem besten Sewissen der Welt zu seder Zeit wieder hervornehmen und fogleich anziehen können, ohne vorher zur Kleiderbürste, zum Bügeleisen, zur Rähnadel greifen zu mussen. Wollene Rleider follen felbstverständlich ausgebürftet, entflect und gelüftet, baumwollene und seidene gebügelt werden. Kleine Schäden sollen sofort ausgebessert, größere dem Flickforb überantwortet werden. "Angeschmuselte" Blusen und Waschkleider sind rasch gewaschen und wieder gebügelt, so auch Krägelchen, Einsatwestchen usw. Das Aufhängen im Schrant ist eine Runft für sich. Bei Rleidern mit Reißverschluß soll dieser stets zugezogen werden. Jupes sollen nicht an einem einzigen Aufhänger baumelnd hingehängt werden, sondern an zwei Aufhängern, die in kleine Sinschnitte oder an kleine Häkken gehängt werden, die an sedem Kleiderbügel angebracht werden können oder sollten. Damit der Jupe in der Mitte nicht nach unten zieht und so mit der Zeit eine ungleiche Länge befommt, wird in der Mitte des Bügels eine Patent-Wäscheflammer an den Kaupthaken gebunden, in welche die Mitte des Nockbundes geklemmt wird. Auf diese Weise hängt der Jupe tadellos glatt und kann sich nicht verziehen. Über helle Kleider, Seiden- und Samtkleider und über heikle, zarte Blusen wird eine Hülle gelegt. Für Kleider kann sie aus alten Bettanzügen genäht werden. Für Blusen wird ein Quadrat von zirka einem Meter Größe aus leichtem Stoff in der Mitte mit einem Loch versehen, durch das der Bügelhaken gezogen wird. Für schräggeschnittene Kleider verwendet man einen Bügel mit Steg, wobei man sie wie Herrenhofen über den Steg legt, damit sie nicht verzogen werden. Gestrickte und ge-hakelte Rleider und Pullover sollen nie aufgehängt, sondern zusammengefaltet aufbewahrt werden.

# Bücherschau.

Paul Ilg: Baterhaus. Berlag Rafcher, Zurich. Preis

Richt immer gereicht das Vaterhaus den Kindern gum Gegen. Während es dem einen durchs gange Leben Schut und Schirm bedeutet, wird es dem andern gum Berhangnis, jum hemmichuh einer freien Entwicklung. Manch einer aber verliert den beften hort durch Leichtsinn und Abermut. Drei Ergählungen, drei grundverschiedene Schickfale. Der Verfasser des mit Recht so beliebten und ge-lobten Romanes eines Kinderschicksales: "Das Menschlein Matthias" vermag auch in seinem neuen Buche zu fesseln und regt seine Leser zu mancherlei Betrachtungen an-

Dr. med. M. Boß: Körperliches Kranksein als Folge feelischer Gleichgewichtsstörungen. Berlag hans huber,

Bern. Preis Fr. 3.80.

E. E. Es handelt sich hier um Vorlefungen, die im Wintersemester 1939/40 an der Volkshochschule in Zürich gehalten wurden. Die mannigfaltigften Fragen und Außerungen aus allen Schichten der Hörerschaft, vom einfachen Angestellten bis zum Mediziner, Theologen, Juristen und Runftler bewiesen dem Berfaffer, daß ein großes Bedurfnis nach Klärung der hier behandelten Probleme bestand. In der Tat ist hier eine Arbeit geleistet worden, die jedermann angeht. Da es hier nicht nur um theoretische

Erörterungen geht, fondern auf mancherlei Erfahrungen hingewiesen wird und das Leben unmittelbar zu uns spricht, erfährt ein jeder und findet es hier bestätigt, was ihm bei scharfer Selbstbeobachtung an seiner eigenen Verson schon aufgefallen ist. Wer psichologischen Fragen Verftandnis entgegenbringt, muß dieses wertvolle Buchlein zur Sand nehmen. Er wird sich selber besser erkennen und andere verstehen lernen. Die eigenartigen Beziehungen wischen Geele und Körper werden hier auf tiefschürfende Weise aufgezeigt und in allgemein verständlicher Art gefchildert.

"Gewehr bei Fuß". Gedichte eines Goldaten, von Paul Lang. Verlag H. K. Gauerländer, Aarau.

E. E. Ein schmales Bändchen militärischer Lyrif ans unserer Zeit. Es zerfällt in die Abschnitte: Dienst, Topen, Zwiegespräch und Erinnerung, Höhen und Tiefen, Lieder und Balladen. Man spürt es den Gedichten an, sie sind dem Diensterlebnis geboren, künstlerisch von unterschiedlicher Bedeutung. Man kennt tiefer schürfende Lieder und Texte. Vielleicht hat das Bestreben, ein ganzes Bändchen füllen zu wolsen. zur Gestaltung von Ihermen Bändchen füllen zu wollen, zur Gestaltung von Themen geführt, die nicht sehr ergiebig waren. Wir legen den Finger auf das wohl am besten gelungene Gedicht, das kraftvolle und stimmungsschwere: Wir graben. Daneben aber liegt viel leichtes Gepäck!