**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

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

Heft: 21

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:** 16.12.2025

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

# Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Geschnetzles Kuhfleisch. 1 Pfund gelagertes Kuhfleisch wird in dünne Scheibchen geschnitten. Diese werden mit ein paar Speckstreischen etwas angebraten und ein wenig beiseite geschoben. Im verbleibenden Fett röstet man 1½ Eflöffel Mehl braun und gibt eine geschnittene Zwiebel dazu, sowie das Fleisch und löscht mit heißem Wasser ab. Salzen und eine halbe Stunde schworen lassen. Vor dem Anrichten gibt man eine Messerspiese Majoran und einen Schuß Rotwein darüber.

Um das lästige Schnarchen zu vermeiden, das jest bei offenem Fenster doppelte Wirfung hat, legt man bei Rechts-Seitenlage die rechte Hand auf das linke Schultergelenk, bei Links-Seitenlage die linke auf das rechte Schultergelenk. Dadurch kann der Unterkiefer nicht berabklappen wie bei der Nückenlage, was ja, abgesehen von dronischem Schnupfen, Polypen, Anochenwucherungen der Nasenwand usw., die Hauptursache des Schnarchens ist. Der durch die offene Mundhöhle hin- und herstreichende Altem begünstigt das Berdunsten des Speichels, was zum störenden Seräusch des Schnarchens führt.

Einen billigen und einsachen "Kühlschrant" bietet die Rochfiste. So gut man in der Thermosflasche Setränke nicht nur warm, sondern auch kühl halten kann, so dient eine richtig isolierte Kochkiste auch als "Frigidaire". Frischgeflückte Früchte und Semüse (zum Beispiel Salat), die man aus bestimmten Gründen 1—3 Tage aufbewahren, aber frisch erhalten möchte, füllt man in einen großen, neuen irdenen Blumentopf, der vorher in kaltes Wasser getaucht worden ist. Er wird dann in die Kochtiste gestellt, die gut verschlossen wird. Die so eingepackten Lebensmittel bleiben dort ganz frisch.

Nochmals falscher Schlagrahm. 1 Liter Wasser wird mit 150 Gramm Zucker, einer Prise Salz, dem Sast von zwei und der abgeriebenen Schale einer Zitrone zum Kochen gebracht. Nun schüttet man rasch 100 Gramm Grieß (besser noch "Paidol") hinein und schlägt alles mit dem Schwingbesen kräftig und andauernd. Nach 3 Minuten wird das Ding vom Feuer genommen, dann fügt man je nach Seschmack etwas Vanillezucker, oder etwas Kirsch oder Rum bei, schlägt aber die Wasse weiter, bis sie völlig kalt und schaumig ist.

Email-Badewannen weisen oft grüne Verfärbungen und Flecken auf, herrührend von Ausschwitzungen des Badeosens oder kleinen Rußteilchen aus dem Abzugrohr. Diese unangenehmen Erscheinungen verschwinden, wenn man die Wanne öfters mit heißem Essig auswascht. Die grünen Flecken werden auch durch Reiben mit einer umgestülpten Jitronenschale, an der noch etwas "Fleisch" haftet, zum Verschwinden gebracht.

O weht ein Fled auf dem saubern Tischtuch! Und dann noch ausgerechnet so ein häßlicher Saucenfled. Das ganze Tischtuch scheint verdorben, und doch sollte mit der Wäsche so sehr gespart werden. Um den Fleden bis zur Wäsche zum Verschwinden zu bringen, wird er rasch sofort mit Kreide eingerieben, die bis zum nächsten Gebrauch des Tuches auf dem Fleden belassen wird. Dann wird die Kreide weggebürstet und der Fled ist verschwunden.

Makkaroni-Galat. (An fleischlosen Tagen zu Gemüse servieren.) 250 Gramm Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht. Darauf werden 2 Eßlöffel Sl, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 2 Eßlöffel milder Weinessig, 1 Kaffeelöffel Maggiwürze, Peterli oder Schnittlauch gut gemengt und an die noch warmen Makkaroni gegeben. An Stelle des Tomatenmarkes kann auch Senf gegeben werden.

Vlumenkohl au gratin. Geteilter Blumenkohl in Salzwasser leicht schwellen, in bebutterte Auflaufform füllen, eine Sauce aus Rahm, Ei und geriebenem Käse darangeben, mit Paniermehl und Käse bestreuen und im Ofen bei mittlerer Hige 20 Minuten "ziehen" lassen. Hanka.

## Bücherschau.

**Louis Aggassi3**, von **M. L. Robinson.** Mit 8 Kunstdrucktafeln. Abersetzung von Or. Hans Kläui. Verlag Max Rascher, Zürich. Preis geb. Fr. 8.—.

Das Buch bringt eine wertvolle, volkstümliche und auf soliden Angaben fußende Biographie des bedeutenden Naturforschers aus dem 19. Jahrhundert. Er entstammte einer westschweizerischen Pfarrersfamilie und wirkte zunächst als Prosessor der Naturgeschichte in Neuenburg. Dort machte er sich vor allem durch seine Bergbesteigungen und Gletscherforschungen einen Namen. Zur Höhe seines Nuhmes gelangte er in Cambridge, wo er als Lehrer der Harvard-Universität das Aggass-Wuseum gründete. Dieser Schwere Euviers und Gegner Darwins besaß neben seiner unermüdlichen Bitalität eine erstaunliche Vielseitigseit. Dank ihrer lebendigen Gestaltungskraft gelang es der amerikanischen Bersasserin, uns den großen Landsmann und Gelehrten menschlich nahezubringen und vor dem innern Auge wieder erstehen zu lassen. Ein bedeutsames Werk auf dem schweizerischen Büchermarkt!

**Dr. Emanuel Riggenbach: Passen wir zueinander?** Verlag Gebr. Riggenbach, Basel. Preis Fr. 2.10.

Jede ernstgemeinte Partnerschaft führt einmal zur Frage: Passen wir zueinander? Die klare Antwort darauf ist nur durch eine Reihe von Beobachtungen und Aberlegungen zu finden, die der junge Mann oder die Tochter anzustellen und zu erwägen haben, wenn sie vor Verlobung oder Heirat stehen. Alle wesenklichen Bedingungen, die ein glückliches Zusammengehen in der She sichern, sind in diesem Büchlein in allgemein verständlicher Sprache aufgeführt.

Otto Volfart: Reise nach Griechenland. Commer 1937. Erschienen im Sichen-Berlag Arbon.

E. E. Das Sriechenland, das sich so mutig und auch erfolgreich gegen eine große Übermacht gewehrt hat, ist es doppelt interessant, einen Reisebericht zu lesen, in dem so viele Stätten vorsommen, die in den Nachrichten vom Kriege oft genannt wurden. Man fliegt auch in Gedanken zu den alten Griechen zurück, nach der Afropolis in Athen, nach dem Tsthmus, nach Korfu und verfolgt auf der Karte die Route, die Otto Volkart genommen. Allerlei Reiserfahrungen werden gemacht und kurzweilig erzählt. So sei hier nachdrücklich auf die kleine Schrift hingewiesen

hans Beerli: Ausgewählte Gebichte Verlag der Fehrschen Buchhandlung, St. Gallen. Fr. 1.20.

E. E. Der Verfasser, der unter dem Namen Hans Hagenbuch zwei Oramen und Frauennovellen herausgegeben hat, feierte im letzten Jahr seinen 60. Seburtstag. Dies schmale Bändchen Lyrif beweist, daß er auch feine Stimmungsbilder und nachdenkliche Betrachtungen in Sedichte zu formen versteht. Statt weiterer Worte sei die schöne Probe hingesetzt

#### Trube Stunde.

Wie Trauerflor wallt's von den Bergen nieder, Gespenstisch reckt am schwarzen Felsenhang Der Nebelriese die verzerrten Glieder, Und unten rauscht der See so dumpf und bang. Kein Sonnenstrahl durchbricht die Wolkenmauer, Am grauen Himmel kämpfen Nacht und Tag, Und durch die seuchte Luft geht leis ein Schauer Wie eines Todesengels Flügelschlag.