Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 23

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.

Reine alten Gummiringe wegwerfen! Der Erfolg des Sterilifierens und Beiß-Einfüllens hangt oft nur bon der Gute der Gummiringe ab. Diefe werden mit der Beit, oft erst mit den Jahren, spröde und mussen dann unbedingt erseht werden, sonst werden die Gläser niemals halten. Wegen der großen Gummiknappheit sollten beim Einkauf neuer Ringe die alten unfehlbar zurückgegeben werden, natürlich ohne jede Vergütung. Aber die alten Summi-reste können regeneriert und für die Neuproduktion verwendet werden. Wenn auch die neugekauften im Aussehen nicht so schön sind wie ehedem und auch die Qualität etwas zu wunschen übrig läßt, so werden sie den Zwed gleichwohl versehen, jedoch etwas früher sprode werden. Geben Gie übrigens mit ben Ringen beim Offnen der Glafer febr forgfältig um! Die foll ein Meffer oder ein fpiger Gegenstand dazu berwendet werden. Man halte das Glas oder die Bulacher-Flasche mit dem Kopf voran ein paar Sekunden in lauwarmes Wasser. Dann kann mit Leichtigkeit geöffnet werden. Rach Berwendung des Glasinhaltes follen die Ringe gut gewaschen, aufgehangt und nach dem Trodnen in einer Blechbuchse verschloffen aufbewahrt werden.

Mandeln-Erfat. Da wir gleich beim Sterilisieren sind, wollen wir daran denken, daß wir die Apritosensteine, statt sie in den Rübel zu werfen, hübsch aufbewahren, bzw. mit dem Nußknader aufbrechen, um die feinen Kerne herauszuholen. Diese lassen sich sehr leicht schälen (ohne sie vorher etwa in heißes Wasser zu tauchen) und lassen sich fehr gut an Stelle der raren und teuren Mandeln beim Baden und zu Birchermusli ufw. berwenden. Daß beim Sterilifieren und Konfiture-Eintochen je ein paar Rerne in das Glas gegeben werden follen, ist ja längst

Wie tann man Reinigungsmittel fparen? Darüber hat das Peftalozzianum in Zürich seinen Besuchern eine anregende Lehrstunde vermittelt. Um Seife zu sparen, soll 3u Wasch- und Reinigungszwecken viel Regenwasser ge-fammelt werden, das ja nicht vorerst enthärtet zu werden braucht wie Leitungswasser. Zur Enthärtung aber braucht es bekanntlich Goda und unterlassen wir sie, so wird die zur Verwendung gebrachte Seife nicht voll ausgenütt. Für die Enthärtung des Wassers braucht es 2—3 Stunden Zeit, ausgenommen bei siedendem Wasser, während wir das Regenwasser sofort verwenden können. Für einen Liter Seifenlauge aus Leitungswasser rechnen wir pro Liter Wasser 3 Gramm Toda und 3 Gramm Seise. Es gibt aber auch pflanzliche Waschmittel, die billig anzusehen sind Wir kaben in 1 Liten Wasser 100 Gramm feben sind. Wir tochen in 1 Liter Waffer 100 Gramm Rartoffelschalen, die durchgeseite Lösung ergibt ein schmuk-lösendes Waschwasser für seine Woll- und Seidensachen. Für dunkelsardige Stoffe verwenden wir Efeu- und Brennessel-Absud; er hinterläßt aber gerne eine leicht grünliche Färbung. Für ganze Kleider und z. B. Uniformen nehmen wir mit Vorteil Kartoffelschalenwasser und Holzaschenlauge gemischt. Mit erfterem tann auch

sehr gut Slas gereinigt werden. Für Silber und Jinn nehmen wir Schlemmtreide, für Kupfer und Messing Holzasche, für Blechwaren Kabenschwänze. Holzbrettli usw. fonnen mit Gand gereinigt werden.

Gegen den Durst ist Saferichleim das beste Mittel! Eroßer Durst entsteht bei schwerer körperlicher Arbeit und in heißer oder trodener Luft. Dabei kann sich der normale Wasserbedarf des Erwachsenen, der anderthalb bis zweieinhalb Liter pro Tag beträgt, um das Vielfache steigern. Ein Professor der Physiologie hat herausgefunben, daß es nicht zweckmäßig ist, zur Löschung des Durstes große Mengen reinen, falten Wassers zu trinken. Viel besser durstlöschend wirkt es, warmes Wasser zu trinken und dazu zu essen, mit andern Worten: Suppen zu ge-nießen, die Kochsalz enthalten. In Hitzebetrieben ist man deshalb auf Grund jahrelanger Erfahrungen dazu gelangt, das ausgeschwiste Wasser durch Verabreichung von dün-nem Haferschleim zu ersehen. Wer es einmal probiert hat, wird es als eine herrliche Wohltat empfinden.

Saltbarmachung der Rochbutter durch Sinfalzen ftatt Einsieden. Das Einkochen der Butter eignet fich für fleine Quantitäten nicht besonders gut. Besonders für Allein-stehende, die oft nur ein halbes Pfündli für diesen Zweck reservieren können, ist das Einsalzen zu empsehlen, das z. B. in Italien und Frankreich von seher praktiziert wurde, während unsere Art des Einkochens in manchen andern Ländern fast oder ganz unbekannt ist. Auch ver-liert die Rutter durch das Einsieden rund einen Fünktel liert die Butter durch das Ginfieden rund einen Funftel an Gewicht. Beim Einfalgen wird die Butter möglichst gleichmäßig mit feinem Galz vermischt, das wir ja jest an Stelle des groben ohne weiteres erhalten. Man rechnet pro Kilo Butter 60—80 Gramm Salz. Beim Bermischen darf jedoch die Butter nicht etwa schaumig gerührt werden. Die geknetete Butter wird alsdann in kleine Steinguttopfe gedrudt, die borber mit Godamaffer ausgebrüht worden sind. Mit Pergament verbinden und im fühlen Reller aufbewahren. Beim Rochen daran denten, daß die Speisen nicht mehr gesalzen werden sollen, sonst gibt's ein kleines Kataströphli. Man kann zwar der "Gefahr" dadurch entgehen, indem man die Butter vor Gebrauch einige Zeit unter das laufende Wasser stellt, damit das Salz ausgeschwemmt wird. Dabei muß aber nochmals tüchtig durchgefnetet werden.

Bucchetti werden je langer je mehr auch bei uns bekannt. Diese gurtenahntichen Riesenfruchte tonnen als Salat oder Gemüse verwendet werden. Als Salat werden sie wie Gurkensalat zubereitet. Zu Gemüse nehmen wir pro Kilo Zucchetti etwas Sl, 1 Zwiebel, Peterli und Salz. Die Zucchetti werden ungeschält in Würfel oder Scheiben geschnitten (größere tranken auf Alle geschnitten (größere werden geschält und vom weichen Innern befreit). Die feingeschnittene Zwiebel und die Würfel (Scheiben) in SI bräunlich dämpfen, Peterli und Salz darüber geben und ohne Wasser in der gedeckten Pfanne kurz weichkochen. Vor dem Anrichten etwas Zitronenfaft oder Buder gugeben, je nach Gefchmad.

Bücherschau.

Lisa Wenger: "Ein Mann ohne Ehre". In Ganzleinen gebunden Fr. 7.50. Morgarten-Berlag, Zürich. Daß uns Lisa Wenger, die heute 82jährige, in ihrem hohen Alter den Roman "Ein Mann ohne Ehre" schenkt, gehört zu jenen schönen und wunderartigen Fügungen, die man ebenso ftaunend wie bankbar hinnimmt. — Das Buch "Ein Mann ohne Chre" ift aus der fritischen Gegenwartsbetrachtung heraus entstanden, und legt an einem vereinzelten Beispiel eine gefährliche Wunde der heutigen Menschheit bloß: die einseitige Schätzung des Geistes. Da ist dieser gewandte, übergescheite Othmar Ruscht, ein Jongleur mit geistigen Dingen, der sich durch seine schillernden Hirnfunfte, durch die formicone Beherrichung des Bortes und wisige Schlagfraft feines Geiftes Unfeben, allgemeine Anerkennung, außern Erfolg erobert und einen

gangen Rometenschweif bon Bewunderern und Anbetern hinter sich hat. Im Kern aber sitt der Wurm. Es fehlt diesem Geift zum edlen Gleichgewicht die Gefinnung, der sittliche Halt, das Verwurzelte. Er ist im zwiefachen Sinne, äußerlich und innerlich, ein Mann ohne Vaterland, ein Drückeberger, der sich in die Gemeinschaft nicht einfügen wollte und der dann — das ift von Lifa Wenger in ergreifend glaubwürdiger Folgerichtigkeit dargestellt — auf der Stufenleiter der Schuld und Haltlosigkeit Schritt um Schritt niedersteigt und jum Dieb und Betrüger wird. Bewunderswert an diesem Roman ist nun aber, wie die Dichterin ihren "Helden" zur tiefern Einsicht, Läuterung und Guhne führt und wie sie in unverwüstlichem Glauben an ein sittliches Balten den Beg zu einem verföhnlichen Schluß findet.