Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 4

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit

Autor: Hanka

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-662906

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

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

"Biel Gefchrei und wenig Wolle!" Das erstere ließ sich vernehmen, als es das hohe Bolfswirtschaftsdepartement für geraten hielt, den ungähligen Woll-hamfterern auf die Behen zu treten und mit einer Geschwindigkeit von "Rull-Komma-plötzlich" eine temporare Wollbezugssperre ein-treten zu lassen. Und nun zittern unsere lieben Frauen im Sedanken an die kommende Wollkarte, die — so befürchten sie — wenig genug Zuteilung ausweisen dürfte. Wir möchten diese Besorgnis nicht teilen, auch nicht hinsichtlich Nationierung von Baumwolle und Leinen; es muß gewiß niemand frieren infolge Stoffmangel, und übrigens lichadet es auch gan nichts warm zimmel des Alles gewis nicht des nichts warm zimmel des Alles gewis des gewis des nichts warm zimmel des Alles gewis des schadet es auch gar nichts, wenn einmal das Alte aufgebraucht und verwendet wird. Wir muten dabei auch vielen praktischen Hausfrauen zu, ihre Phantasie walten zu lassen, wenn sie nach einer gründlichen Nevision ihrer Kästen und Truben aus Altem Neues fabrizieren. Mittlerweile wird dann die Punktkarte anruden, und sie werden sehen, daß unter Umständen viel mehr Punkte zugeteilt werden, als sich das Portemonnaie überhaupt leisten kann.

Der Run auf die Schuhe hat zu grotesten Situationen Der Kun auf die Schuke hat zu grotesken Situationen geführt. Man hätte schon meinen können, das Schweizervolk müßte dazu verdammt sein, diesen Winter — in memoriam Pfarrer Kneipp — barfuß zu gehen. Was da in der Sile und Unüberlegtheit zusammengekramt wurde und in den nächsten Wochen wieder umgetauscht werden muß, dürfte ins Alschraue gehen. Sin Paar Lacklederschuhe für die Tanzstunde des Juniors wollte man kaufen, und mit ein Paar Endissinken für die liebe Schwiegermama kam man nach Hause — strahlend vor Glück, wenigstens etwas noch ergattert zu haben. Die vielen Bedicuren im Ländsten werden eine Kausse erleben, wei Pedicuren im Landchen werden eine Hauffe erleben, weil die Huhneraugen zu ihrer Dafeinsfreude tommen werden, da man doch teine Beit fand, die gute Pafform gu mahlen. Go profitiert immer jemand aus der Unvernunft der

Das Fehlen der Geife dürfte da und dort — wo nicht der normale Vorrat gehalten wurde — zu Verlegenheiten führen. Möge besonders hier die Sperre nicht allzu lange währen! Es ware auch schade, wenn Papas Rasierseife zum Windelnwaschen Verwendung finden mußte.

Der Mangel an Beigmaterialien ftellt uns nicht gerade einen gemutlichen Winter in Aussicht. Wir muffen daher mehr denn je darauf bedacht fein, winterliche Ertaltungen zu verhuten. Das beste Ochukmittel ist die Abhartung, für die es aber nun schon fast zu spät ist, so daß wir besser ein tägliches Durchtrainieren des ganzen Körpers vornehmen. Dazu gehört das Zimmerturnen ohne Bekleidung im geheizten, mit Bekleidung im ungeheizten Raum, Trodenbürsten des Körpers (von unten nach oben), rascher Lauf in frischer Luft, warmes Feuchtabreiben im geheiz-ten Zimmer. Der Lauf follte mindestens 10 Minuten dauern, bei jedem Wetter ausgeführt werden mit entsprechender Bekleidung. Dabei sollte man richtig außer Atem kommen, wie man so fagt, damit die Atmungs-organe, Herz, Muskeln usw. gründlich beansprucht wer-den. Punkto Ernährung muß auf Wärmebildner, also vermehrte Fettzuführung -- so man hat - geachtet werden. Bur Abwehr eindringender Krankheitserreger wird das Bitamin C empfohlen, das sich namentlich in der Zitrone und in den Hagebutten aufhält, wie bereits schon einmal betont. Sind wir aber doch — trot aller Vorsicht "Hängemann" geworden, dann rasch eine Tasse heißen Tee mit einem Schwispülberchen darin, eine Bettflasche, tücktig schwisen, gut abtrocknen, Wäsche wechseln und andern Tags sind wir wieder "puurlimunter"! — Wer im hause talte Juge hat, zieht ein Paar wollene Stisocken an, und wer wollene Armel und Strümpfe auf der bloßen Haut nicht berträgt, giehe unter die Armel und Strumpfe ab-gelegte Strumpfrohre bon baumwollenen oder seidenen Strümpfen an. Für die Armel muffen sie meist etwas eingenommen werden. Einen praktischen Fußwärmer verfertigt man auch aus einem Bundel alter Zeitungen, die man in altern Stoff einnaht und so eine Art Schemel

Gestricte Strumpfhalter sind ein guter Erfat für das rar werdende Summiband. Aus Perlgarn strickt man etwa 3 cm breite Streifen stets rechts und verwendet dann die Schnallen und Ersatteile des defetten Salters.

Grasgrünes Glas und Zellophan verhindert das Ranzigwerden von Butter, Dl und anderer leichtverderblicher Nahrungsmittel. Ein amerikanischer Forscher hat diese Entdedung gemacht. Er tam dabei zu dem überraschenden Resultat, daß Fette und dergleichen nur hinter grasgrünem (nicht etwa blaugrunem) Glas keine Fettfäure abspalten. Die kluge Hausfrau richtet sich darnach!

Für die Berwendung bon Brotreften probieren wir ein-

mal folgende Rezepte:

Brotpudding. Restenbrot in heißer Milch ein-weichen, fein verrühren oder durch die Hadmaschine treiben und mit Salz, abgeriebener Zitronenschale und Sultaninen vermengen. Butter oder Fett, Eigelb und Zuckerschaumig rühren, der Brotmasse zugeben und das zu Schnee geschlagene Siweiß leicht unter die Masse ziehen. Form aussetten, mit Brosmell bestreuen, lagenweise mit dem Teig und mit in feine Scheiben geschnittenen Apfeln auffüllen. 1½ Stunden im Wasserbad oder 1 Stunde im Badofen ziehen laffen.

Rafe-Rösti. 300 g Dünkli und 150 g Rase lagenweise in eine Schüssel geben, mit 1½ Tassen siedendem Wasser übergießen und 20 Minuten zugedeckt stehen lassen. In der Eisenpfanne wird eine fein geschnittene Zwie-

bel gedämpft, die Masse dazu gegeben und unter öfterem Rühren 10 Minuten gebaden.
Brotsuppe. 4 Köffel Brotbröckli in 1 Löffel Fett hellbraun rösten, 1 Löffel Mehl mitrösten, 1½ Liter Wasser, Salz und nach Besieben 1 Splöffel Tomatempüree beigeben, wurzen, auftochen und anrichten.

Geidenmüsli. Aus 1/4 Pfund Mehl und 3 Dezi Milch wird ein glattes Teiglein gerührt. Dann bringt man 1 Liter Milch mit einem Rest Vanillestengel zum Kochen, nebst einer Prise Salz. Dann läßt man das Teiglein unter gutem Umrühren einlaufen und socht den Brei noch etwa 8 Minuten. Nun verklopft man 2 Sier mit 6 Sh löffeln Milch, rührt es in den Brei und läßt nochmals bis kurz vor das Kochen kommen. Hernach richtet man den Brei in eine Schüssel an und läßt ihn erkalten. Dann bestreut man ziemlich dicht mit Zuder und brennt ihn mit einem glühenden Eisenschäuselchen so, daß er caramelissert.

Gedortte Apfelichalen für Tee. Die Apfel werden bor dem Schalen gut gewaschen und die Schalen nach dem Rüften in schwacher Hike getrocknet, bis sie leicht knusperig sind. Dies geschieht am besten im schwach-heißen Ofen, eventuell nach dem Backen, auf der warmen Herdplatte oder auf dem umgekehrten Pfannendedel. Rote Apfelhäute eignen sich befonders gut zum Oörren. Bei der Teebereitung werden die Häute etwa 5 Minuten im Wasser ziehen tung werden die Haute erwa 3 zentaten im gelassen. Es ergibt einen sehr gesunden Tee für Kinder Hanka. Hanka.





Familien = Wappen

Moderne Berlabungeringe Wappen-Biegelringe / Bilber= u. Zinn= teller mit Familienwappen / empfiehlt

IEHME-STRECK - ZURICH 1

Goldschmied - Limmatquai 46 - Tel. 2.86.98 Edelmetalischmelze Ankauf von Gold, Silber, Münzen u. Platin