Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 44 (1940-1941)
Heft: 10

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit
Autor: Hanka
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-667041

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: 06.01.2026

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

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Das Kohlenproblem gelöst? Fast konnte man es meinen, wenn man zu Anfang der Heizperiode den Inseratenteil der Tagespresse durchbätterte. Dem ahnungsvollen Zentralheizungsbesitzer ist dabei ein Licht aufgegangen, hat er doch ausgerechnet, daß ihm bei Anbringung all der angepriesenen Neuerungen ein Kohlen**überschuß** von sage und schreibe 20 Prozent „blühen" wird. Die Rechnung ist nämlich einfach: 1. Anbringung der Fensterabdichtung = 30% Einsparung; 2. Anbringen des „X"-Kohlensparers = 30% Einsparung; 3. Anbringen des elektrischen Regulators = 20% Einsparung; 4. Heizkessel unterteilen = 20% Einsparung; 5. Element einbauen = 20% Einsparung; total 120% Einsparung! Da sind aber die Kohlenhamsterer bös blamiert! — Doch Spaß aparte. Tatsache ist, daß überall nichtsdestotrotzdem die Kohlenvorräte schwinden. Aber der Frühling ist nicht mehr weit, trotzdem zu Anfang Februar der Winter noch einmal mit schwerem Schneetreiben sich bemerkbar machte! Wenn wir den erbärmlichen Kohlenrest noch etwas strecken wollen, so übergießen wir ihn mit Wasser, in welchem gewöhnliches Kochsalz fünf Minuten lang gekocht hat. Diese Kohlen brennen sparsamer und heizen besser. Daß dies kein Spaß ist, werden Sie erfahren, sobald Sie das kleine Experiment ausprobiert haben.

Weinen ist gesund! — nämlich für die Augen. Ein Arzt im „Land der unbegrenzten Möglichkeiten" hat das Vergießen von Tränen als außerordentlich gesund erklärt. Er will herausgefunden haben, daß jede einzelne Träne im Auge 28 Stück Bazillen tötet. Die Tränenflüssigkeit hat nach seiner Ansicht eine stark desinfizierende Wirkung. Also: hin und wieder eine Krokodilsträne vergießen, auch wenn es einem nicht „ums Brüele-n-ischt"!

Eine „punktfreie Kinderschürze" fabrizieren wir wie folgt: Wir kaufen ein großes buntes, rotes oder gelbes Nastuch oder Kopftuch, das wir ohne Coupons erhalten werden. Dazu brauchen wir noch etwas in der Farbe passendes Häkelgarn und anderthalb Meter ebenfalls passende bunte Baumwoll-Litze. Das Taschentuch legen wir vor uns auf den Tisch in der Weise, daß die eine Spitze oder Ecke gegen uns gerichtet ist. Nun klappen wir die obere Ecke gegen uns zu, so daß oben ein gerades Stück von 16—18 Zentimeter entsteht. Dieses also auf die Vorderseite der Schürze umgeklappte Dreieck nähen wir mit einem hübschen Zierstich mit Häkelgarn fest. An den beiden Enden dieses Dreiecks nähen wir nun einen halben Meter Litze an als Halsband, das wie bei einer Küchenschürze um den Hals hängt. An die beiden seitlichen Ecken wird ebenfalls je ein halber Meter Litze als Bindband genäht. Die nun nach unten hängende Spitze wird abgeschnitten ungefähr in der Größe des obern Dreiecks. Aus dem Abschnitt wird die dreieckige Tasche verfertigt, die in der Mitte der Schürze angebracht wird. Diese hübsche und im Nu genähte Schürze wird auch als praktisches Geschenk viel Freude machen.

Für Kaffeeschwestern, die aufgewärmten Kaffee nicht lieben und doch nicht für jedes „Chacheli" die ganze Garnitur (Kaffeemühle, Pfanne, Filter, Kanne usw.) „anschmieren" wollen, habe ich neulich einen glänzenden „Tip" gelesen: Wir bereiten einen Kaffee-Extrakt folgendermaßen: 250 Gramm gemahlener Kaffee wird in einen Filter getan. In einem Liter Wasser werden 3—4 Löffel Zichorie gekocht und dieses siedend, aber nur löffelweise in den Filter gebracht. Dieser Extrakt wird in eine gut verschlossene Flasche gefüllt. Soll Milchkaffee bereitet werden, wird in eine erwärmte Kaffeekanne pro Person ein Eßlöffel Extrakt geschüttet und 2—3 Löffel siedendes Wasser beigefügt. Dann wird heiße Milch nach Belieben zugegossen. Dieser Extrakt hält sich wochenlang gut und schmeckt genau wie frisch gemahlener und frisch zubereiteter Kaffee.

Jetzt Apfelmus einmachen! Viele Apfelsorten beginnen nicht nur zu „schwienen", sondern auch zu „bösern". Um möglichst viel davon zu retten, müssen nun die Vorräte einer Totalrevision unterzogen werden. Alle angesteckten und geschrumpften Äpfel werden jetzt zu Apfelmus verarbeitet und dieses sterilisiert oder heiß in die Bülacherflaschen eingefüllt. Zum Bereiten von Apfelmus werden nur Stiel und Fliege, sowie die schlechten Stellen entfernt. Die Äpfel werden ungeschält gevierteilt, gewaschen und samt dem Kernhaus mit dem nötigen Wasser weichgekocht. Nachher werden sie durchgetrieben und mit oder ohne Zucker sterilisiert oder heiß eingefüllt. Auf diese Weise wird das Mus kräftig und enthält die wertvollen Bestandteile der Schale und des Gehäuses. Apfelmus läßt sich vielseitig verwenden, nicht nur für die Kinderstube. Zusammen mit gebähten Brotresten oder auch mit Zwieback und einer Vanillecreme ergibt es ein beliebtes und nahrhaftes Nachtessen: In eine Schüssel wird abwechslungsweise eine Lage Brot (Zwieback) und eine Lage Mus gegeben. Zuoberst Mus. Darauf wird eine Vanillecreme gegossen und einige Stunden kalt gestellt. Kaffee dazu!

Kartoffelknödel sind ebenfalls ein ganz ausgezeichnetes, billiges und wohlschmeckendes Gericht: 750 Gramm gesottene Kartoffeln werden durch ein Sieb getrieben. Dann werden 100 Gramm Speck, 100 Gramm Brot, eine feingeschnittene Zwiebel und gehacktes Grünes (Peterli, Lauch, Kabisblätter usw.) in etwas Fett gedämpft und zusammen mit 2 Eiern und 20 Gramm Mehl unter die Kartoffeln gemischt. Von dieser Masse werden Kugeln geformt. Diese werden eine Viertelstunde lang bei kleinem Feuer in siedendem Salzwasser gebrüht und dann auf eine Platte angerichtet. Mit Brösmeli oder je nach Belieben mit einer Zwiebel- oder Tomatensauce abschmelzen oder mit brauner Butter und Reibkäse „abfertigen". Zusammen mit Apfelmus, Kompott oder Salat ein ausgezeichneter „fleischloser" Zmittag.

Eine Kastanientorte erspart uns das Mehl und bietet eine Abwechslung: Für 4—5 Personen braucht es knapp 400 Gramm weichgesottene, durch ein Sieb gestrichene Kastanien. Als Zutaten braucht es 125 Gramm Zucker, etwas Vanille, 4—5 Eier, 20 Gramm Mehl. Eigelb und Zucker werden während einer halben Stunde schaumig gerührt, die Kastanienmasse, das Mehl und zuletzt der Eierschnee dazugegeben und in eine mit Mehl bestäubte Form gefüllt. In nicht zu heißem Ofen eine Stunde langsam backen. Wenn erkaltet, mit Vanille-Glasur garnieren.

Hanka.

Bücherschau.

„Im Strom des Lebens." Erzählungen von Basler Dichterinnen. Verein „Gute Schriften" Basel. Preis 50 Rappen.

Fünf verschiedene Beiträge von fünf in Basel lebenden Schriftstellerinnen sind in diesem Heft vereinigt. Alle diese Frauen haben uns etwas Besonderes zu sagen. Sie stellen Menschen vor uns hin, die vom Strom des Lebens erfaßt werden und ihr Schicksal erfüllen müssen. Keinem ist Schweres erspart, es kommt nur darauf an, wie er damit fertig wird.

Mathilde Wrede, Ein Engel der Gefangenen. Von Ingeborg Maria Sick. Übersetzt von Pauline Klaiber-Gottschau. 242 Seiten, Leinen RM. 2.85. Verlag J. F. Steinkopf, Stuttgart W.

Wie aus dem tiefen Erleben der göttlichen Liebe das Leben der Zwanzigjährigen sich wandelt, wie sie den Weg zu den Gefangenen Finnlands findet, und zwar nicht nur den äußerlich schon mühsamen Weg in die Zellen, sondern den Weg zu dem Herzen auch des Verstocktesten, das klingt wie eine wundersame Legende, aber wie eine Legende, die nichts Erdenfernes an sich hat, dazu sind die Gestalten ihrer Schützlinge wie Mathilda Wrede selbst zu wirklichkeitsnahe eingestellt, und gerade das macht dieses Buch so lebensbejahend, daß es eine ganz große Kraft ausströmt.