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

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

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

Heft: 2

Buchbesprechung: "Neu Chostgänger [Werner Bula]

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:** 09.12.2025

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

eignen, das aus einem grob gestrickten Stoff besteht, oder auch jenes gewobene, das mit blauen oder roten Streifen geziert ist. In letterem Falle muß vorerst auf Rochechtheit geprüft werden. Am besten ist eine rechtedige, also nicht quadratische Form. In kurzer Zeit ist aus dem Puklappen eine hübsche und praktische Schürze hergestellt. Zwei Schen werden an der Längsseite zur Vildung des Lates auf die Nückseite ungeschlagen und dort festgenabt. Mit farbigem waschedtem Garn wird das Ganze um-häkelt, eventuell können auf dem Lat noch ein paar Zier-stiche angebracht werden, bei Strickftoff durch Nachbildung des Maschenstiches. Un die Lageden naht man eine Trägerschnur wie bei einem Särtner- oder Metgerfchurz, an die seitlichen Schen kommen Bindschnure aus dem gleichen Jiergarn. Solider sind wohl leinene Bändel in der

chen Ziergarn. Goliber sind wohl leinene Bändel in der Farbe des Häkelrandes. Diese praktische Schürze hilft uns Wäsche sparen, was im Zeitalter der kommenden Seisenknappheit und -Teuerung sehr angebracht ist.

Der neue Winterhut spielt im Leben unserer Frauen eine nicht zu unterschätzende Rolle. Mir siel ein Stein vom Herzen, als ich die Tendenz der Herbstmode erkennen durste, nicht mehr so verrückt zu sein, wie es namentlich bei der Hutmode so unliebsam sich bemerkbar machte. Die Formen sind einfacher, sportlicher, schweizerischer geworden, und es fällt uns nicht mehr schwer, einen zu unserem eidgenössischen Haupte wirklich passenden. Deckel" zu sinden. Das Gescheiterwerden ist ja auch da immer wieder erlaubt, und wer seinen "ehemaligen" mit Berachtung straerlaubt, und wer seinen "ehemaligen" mit Berachtung strafen will, der verschenke ihn nicht etwa der Waschfrau, da-mit er auch noch eine Saison lang auf deren teurem Haupte Winter in ungefütterten Schuhen warme Füße zu haben. Hat man kein Muster zur Hand, dann setze man den Fuße einsach auf ein altes Packpapier, zeichne die Konturen nach, schneibe aus und lege das so erhaltene Muster auf den Filz. baumele, sondern schneide daraus - Filzsohlen, um im

Trauben-Kuren sollten sett begonnen werden. Wer überfluffiges Fett an feinem Korpus herumträgt, effe an Stelle des Frühftucks und des Nachtmahls Trauben, so viel er mag, wer sich aber Fettbepots für magere Beiten anlegen will, der genieße die Trauben zusätzlich zu

den Mahlzeiten. Traubenfuren sind also ebensosehr zum Schlankwerden, wie zu Mastkuren geeignet; vor allem aber beugen sie Stoffwechsel- und Darmkrankheiten vor, bringen Erleichterung bei Kreislaufstörungen (erhöhtem Blutdruck), Leber- und Gallenleiden, sowie Sicht und Rheuma. Trauben führen dem Körper in Form von Bitaminen und Früchtezucker hohe Nährwerte zu. Darum est jest Trauben, soviel ihr schlucken könnt und soviel euer Portemonnaie sich leisten kann. Der Lohn in Form einer ausgeglichenen Gefundheitsbilang wird nicht ausbleiben!

In höheren Lagen dürfen noch vereinzelte Sollunderbeeren-Dolden zu pflücken sein. Husch — husch, ein Kompott daraus machen, wie wenn's Heidelbeeren wären. Hollunder ist ebenfalls eine überaus gesunde Frucht, die sich auch in Form von Gelee oder Sirup vorteilhaft genießen läßt.

Sagebutten, die roten Früchte der Heckenrose, sollten setzt "en masse" gesammelt werden. Nach den Ergebnissen der modernen Ernährungssorschung gehört die Hagebutte neben Zitrone und Orange zu den an Vitamin C reichsten Früchten. Auch ist sestgestellt worden, daß der Vitamingehalt noch nach zwei Jahren unverändert vorhanden ist. Hagebutten ergeben vor allem einen sehr gesunden und wohlschmedenden Tee. Die Beeren werden nach dem Waschen getrochnet und halbiert. Ein Kaffeelöffel voll wird auf 1 Liter taltes Wasser gerechnet und langsam zum Sieden gebracht. Nach 15 Minuten kochen noch etwa zum Sieden gebracht. Nach 15 Minuten tochen noch etwa 10 Minuten stehenlassen und mit oder ohne Zuder ge-

Apfelgelee wird hergestellt aus unreifen, aber dennoch schönen Apfeln, da diese viel mehr Geleestoff enthalten als die reifen. Man verwende womöglich rote Apfel, um eine schöne Farbe zu erhalten, andernfalls kann man mit etwas Hollunder- oder Johannisbeersaft färben. Die gewaschenen Apfel "entfliegen" und in Stücklischen, mit der Haut und dem "Bütschgi" etwa eine Biertelstunde mit soviel Wasser kochen, daß sie bedeckt sind. Auf ein feines Tuch geben und abtropfen lassen. 1 Liter Saft und 500 g Zuder werden solange eingekocht, bis die Sache geliert.

## Bücherschau.

Werner Bula: "Neu Choftganger". Berndeutsche Ge-schichten. In Leinwand Fr. 5.50. A. France A.-G., Berlag, Bern.

Es gibt einen Boltsspruch, der besagt, daß der liebe Gott mancherlei Roftganger habe. Das heißt foviel wie: es gibt recht sonderbare Kauze an Gottes Tifch; aber er nährt fie alle.

nährt sie alle.
Ein hübsches Trüpplein dieser gelungenen Leutchen unter Gottes Sonne läßt Werner Bula in seinem Buche ausmarschieren. Es ist ein gemütliches, behäbiges Bernbeutschuch, das sich Zeit läßt, mit seinen Kostgängern auf Schritt und Tritt mitzutrampen und so ihren ganzen einsachen, arbeitsamen Alltag und lieben Sonntag zu ergründen. Der Leser macht gerne mit, es wird ihm bald einmal zu Mut, als sei er auf dem Lande in den Ferien, aber nicht als verwöhnter Gast, sondern mit dem großen "Familienanschluß", der hier einen Mann an Acker und Stall, Feld und Küche, Knechtenkammer und gute Stube bindet.

Der erste Kostgänger des Buches — und zwar gleich

die Hauptsigur, der drei Geschichten gewidmet sind — ift der "Hudilumper Gödeli". In dem sehr beschiedenen Wirkungskreis eines kleinen Hausierers weiß er sich durch eine pfiffige und kaunige Aufgewecktheit über Wasser zu eine pfiffige und launige Aufgewecktheit über Wasser zu halten; und schließlich erobert er sich sogar noch ein ganz passables Sheglück. Auch stolze, übermütige Bauernjugend gehört zu Bulas Kundschaft; sie verwirtschaftet Gut und Slück, bis das Leben sie durch unbarmherzige Härte kuriert und zu nüglichen Menschen macht. Sine alte Liebe verbindet Bula sodann mit dem Turner- und Schwingertum. "Us Ried Hanese Schwingerzhte" ist eine Erinnerung an währschafte, freundliche Zeiten, wo das Schwingen einem jungen Burschen ein ersehntes und schwererreichbares Ziel war, das er mit vollem Kräfteeinsas erkämpst. Die Freude am einsachen Landleben und am ehrbaren Volksbrauch leuchtet durch diese anspruchslose Geschichte.

Und so ist das gange Buch: behabig und gut gelaunt, alles andere eher als sensationshungrig und hekend im Tempo. Dafür erquickt Gemütlichkeit und ein herzhafter Wis den Leser.



# **Eurich Institut Minerva**

Vorbereitung auf Universität Polytechnikum

Handelsabteilung Arztgehilfinnenkurs