Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 45 (1941-1942)

Heft: 12

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: 06.08.2025

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Wachstuchdecken sind im Zeichen der Seifennot auch im „feinsten" Haushalt zur Selbstverständlichkeit geworden. Man hat ja jetzt so hübsche Muster in Streifen und Karros, in allen Farben und Nuancen. Wenn wir eine flache Bakelitschale mit einem weißen Tischwischerchen bereithalten, nach dem Essen flugs die Brosamen herunterwischen und mit dem saubern, feuchten Wischlappen die Flecken abwaschen, dann haben wir „saubern Tisch" ohne Tischzeugabnützung und kostbares waschen der teuren Leinen. Besonders da, wo Kinder und alte Leute am Tisch sind, bewährt sich das Wachstuch besonders gut. Und wenn mal aus Versehen daneben geschüttet wird, so gibts der Hausfrau keinen Stich ins Herz. Meistens wird nun das Wachstuch nach dem Essen weggenommen, um der farbigen Stoffdecke Platz zu machen. Es wird dadurch besonders an den Eecken und Kanten besser geschont, als wenn man es unter der Stoffdecke beläßt. Das Zusammenrollen ist nun ziemlich umständlich und platzraubend, und beim gewönlichen Zusammenlegen würde es natürlich brechen. Es ist deshalb vorteilhaft, das Wachstuch in etwa acht gleich große Quadrate zu zerschneiden und diese mit passenden Stoffblenden, Leinenlitzen oder bunten Borten miteinander zu verbinden. Das läßt sich ganz gut auf der Nähmaschine machen. Das Tischtuch wird dann im Sinne der Quadrate zusammengelegt, sodaß die Bruchstellen auf die Litzen usw. kommen. Ein solches Wachstuch ist mehrfach so dauerhaft wie ein unzerschnittenes.

Boiler adee! heißt es in diesen wasserarmen Tagen. Es wäre gelogen, wollten wir behaupten, daß wir das warme Boilerwasser nicht vermissen. Wir verwenden sogar fast die doppelte Zeit zum Abwaschen und zur Kleinwäsche. Aber — es sind ja wirklich kleine und nichtssagende Unbequemlichkeiten, die uns da zugemutet werden. Wir sind ja heillos verwöhnt, und es schadet gar nichts, wenn wir es schon wieder eine zeitlang weniger konfortabel haben. Unsere Mitschwestern in den Bergen oben und in den kleinen Tälern hinten wissen auch in normalen Zeiten nichts anderes. Im strengsten Winter müssen sie jeden Tropfen Wasser vom Brunnen holen ... was würden w i r dazu sagen, wenn man uns dies zumuten würde? Und doch hat die Sache auch ihre guten Seiten. Gerade k a l t e s Wasser macht die Haut schön und weich. Jetzt können wir eine Kaltwasserkur beginnen, die uns verschönt und verjüngt. Die Badewanne oder eine größere Gelte wird ein Stück weit mit kaltem Wasser angefüllt und dann — „rein ins Vergnügen!" Es braucht etwas Courage, um mit beiden Beinen hineinzustehen. Vorher bewaffnet man sich mit einer sogenannten Leib- oder auch nur einer gewöhnlichen sauberen Putzbürste, die ziemlich hart sein darf. Dann werden die Beine, die Oberschenkel, Unter- und Oberkörper, Hals und Arme tüchtig mit kaltem Wasser gebürstet, wozu nur ein paar Minuten versäumt werden. Nachher tüchtig frottieren. Man wird sich verwundern, wie man sich wohl und frisch fühlt nach der Prozedur und wie am Morgen jeder Rest von Schläfrigkeit gewichen ist. Den ganzen Tag über hält diese Frische an und man wird gegen Erkältung abgehärtet. Auf — zur Kaltwasserkur!

Fleischlos — aber gut!

Kartoffelauflauf: Fertiger Kartoffelstock wird ein paar Zentimeter hoch in eine bebutterte Auflaufform gegeben. Dann wird geriebener Käse darüber gestreut und alsdann eine Lage dickes und gut gewürztes Tomatenpüree. Die Sache wiederholt sich, zu oberst wird Kartoffelstock gestrichen Eine saftige Zwiebelschweize bildet den Deckel. Das Ganze wird im Ofen überbacken und schmeckt ausgezeichnet zu Salat oder Kompott.

Hafertorte (ähnlich wie Linzertorte): Zwei Tassen feine Haferflocken, 1 Tasse Nidel (abgenommen) oder Milch, 1 Ei, 200 g Zucker, 10 g Zimmet, 5 g Nelkenpulver, ein halbes Päckli Backpulver, Konfitüre, etwas Mehl. Die Haferflocken werden im Rahm (Milch) und zerklopften Ei etwas quellen gelassen. Dann gibt man die übrigen Zutaten und so viel Mehl hinzu, daß eine gut streichbare Masse entsteht. Dieser Teig wird in drei gleiche Teile geteilt. Mit zwei Dritteln wird eine gut befettete Springform belegt und darüber eine Tasse dicke Konfitüre gegeben. Am Rand werden zwei Zentimeter frei gelassen. Aus dem Teigrest wird mit etwas Mehlzugabe eine Rolle geformt und aus dieser ein Kuchenrand aufgesetzt, sowie ein Gitter über die Konfitüre. Rand und Gitter mit verdünntem Eigelb bestreichen. In Mittelhitze fünfviertel Stunden backen.

Hanka.

Bücherschau.

Franz Farga: „Genf". Roman einer Stadt. 188 Seiten, mit 32 Kunstdrucktafeln. In Ganzleinen gebunden Fr. 11.—, geheftet Fr. 9.—. Albert Müller, Verlag, Zürich.

Genf, eine der kleinsten, aber ältesten Republiken der Welt, hat trotz dieser räumlichen Enge im Verlauf der Jahrhunderte eine Rolle gespielt, die oft zu monumentaler Größe aufragt. Wenn einst Talleyrand sagte: „Es gibt fünf Weltteile ... Europa, Asien, Amerika, Afrika und Genf!", so hat er sicherlich die Historiker, aber auch die Freiheitsstürmer, die Vorkämpfer für Menschenrechte, auf seiner Seite. Viele Generationen hindurch waren die Genfer vorbildlich durch ihre glühende Vaterlandsliebe, ihren patriotischen Stolz, ihren unbezähmbaren Drang, sich frei zu wissen. — Aber Genf war auch ein ganz wunderbarer Mikrokosmos, in dessen zweitausendjähriger Geschichte man alles aufleben sieht, was jeweils die Welt erschütterte. In dieser kleinen Gemeinde fand das Weltgeschehen nicht nur einen Widerhall, hier wurden auch die Keime zu Großtaten der Menschheit gelegt. Man kann sagen, daß heute die Welt ein anderes Gesicht trüge, wenn Genf nicht gewesen wäre.

Die Geschichte Genfs und der Talsenke um den Genfersee ist ein Freskogemälde, für das man sich einen Ferdinand Hodler wünschen möchte, um es in herber Größe erstehen zu sehen: das Gewühl der politischen Kämpfe, die Schauer der Reformation mit Calvin, die geistigen Kämpfe eines Rousseau, der sein Jahrhundert aus den Angeln hob. Diese Freske in Worten nachzumalen, statt in leuchtenden Farben, hat Farga sich zur Aufgabe gestellt. Das geschieht in fünfzehn ungemein bewegten Kapiteln, in denen wir mit dem Verfasser die ganze wechselvolle Geschichte und Kulturgeschichte der Stadt und Republik Genf durchwandern, immer wieder gefesselt durch Ausblicke auf das allgemeine Weltgeschehen im Wechsel der Jahrhunderte. Fargas „Genf" ist ein Buch, das jeden gebildeten Leser fesseln wird, gibt es doch — ohne je lehrhaft zu sein — eine Fülle des Belehrenden, des Interessanten und auch des Amüsanten.