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

**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 45 (1941-1942)

**Heft:** 15

**Rubrik:** Hauswirtschafliche 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:** 26.12.2025

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

## Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

**Fausthandschuhe für — den nächsten Winter.** Bevor wir unsern abgetragenen, unter den Ärmeln zerrissenen Pullover, der maschinengestrickt ist, also nicht aufgetrennt werden kann wie ein handgestrickter, als Blochlappen verwenden oder in die Altwolle ferggen, fabrizieren wir für den nächsten Winter hübsche Fausthandschuhe davon. Wir trennen ihn den Nähten entlang auf, so daß gerade Stoffstücke entstehen. Dann fertigen wir vorerst ein Schnittmuster an, indem wir die Hand, für welche die Handschuhe passen sollten, auf einen Bogen Papier legen und die Handform mit einem Bleistift nachzeichnen. Damit die Hand gut Platz hat, wird etwas zugegeben und hernach die Form herausgeschnitten. Für jeden Handschuh werden vier Teile benötigt, insofern er gefüttert werden soll, zwei für den Ober-, zwei für den Unterteil. Alles wird mit Nahtzugabe nach dem Schnittmuster zugeschnitten. Dann werden die Teile auf der Maschine so zusammengenäht, daß die Nahtränder zwischen Oberteil und Futter zu liegen kommen. An der Handwurzel, also dort, wo der Vorderarm beginnt, werden Gummizüge eingenäht, damit der Handschuh schön anschließt und an der Stulpe wird ein hübsches Bördchen angehäkelt, überdies kann sie mit einem Zierstich in Hexen- oder Kreuzstich überstickt werden. Die Freude, wenn wir im nächsten Winter an Stelle des alten Pullovers nagelneue, Gratis-Fäustlinge für unsere Kinder aus dem Kampher nehmen!

**Schlafanzüge für das Kleinkind** werden etwas länger als nötig zugeschnitten damit das Kind nicht in der gegenwärtigen Übergangszeit sich erkälten kann. Die Hosenbeinchen werden also länger gemacht als bis zum Füßchen und unten zugenäht. So kann das Kleine strampeln ohne kalte Füße zu bekommen. Ist das Kind größer oder das Wetter wärmer geworden, kann die Fußnaht aufgetrennt werden, sodaß die Hose dann die richtige normale Länge hat.

### Die feine Trikotwäsche

leidet beim Aufhängen an jenen Stellen, die von der Wäscheklammer gedrückt werden. Diese Erfahrung hat sicher schon jede Hausfrau gemacht. Nun sollten ja alle Trikotsachen statt aufgehängt zwischen Tücher eingerollt werden, doch dauert der Trocknungsprozeß auf diese Weise oft länger als erwünscht ist. Um die Trikotwäsche zu schonen, spannen wir das Wäscheseil doppelt am selben Haken und ziehen die Enden der Wäsche zwischen den beiden ganz dicht nebeneinander liegenden Seilen hindurch. Rechts und links der Wäschestücke werden die beiden Seile durch Wäscheklammern zusammengehalten, so daß die Wäscheenden richtig zwischen die beiden Seile geklemmt werden. Auf diese Weise werden die Wäschestücke weder verzogen, noch von der Klammer gedrückt. Auch bei starkem Winde kann die Wäsche auf diese Weise hängen gelassen werden. Es wird ihr nichts geschehen. Probieren!

### Fleischlos — und doch gut!

Ein ausgezeichneter Kartoffelkuchen — ohne Butter, ohne Milch, ohne Rahm, ohne Mehl: 3 Eigelb werden mit 200 g Zucker schaumig gerührt. 300 g geriebene Kartoffeln, die am Vortage gesotten wurden (sie dürfen also nicht frisch gekocht sein), 2 Eßlöffel Gries, 100 g geriebene Haselnüsse oder Mandeln, 50 g Orangeat und Citronat, 1 Backpulver und das geschlagene Eiweiß werden hinzugegeben. Wie bei allen fettlosen Kuchenmassen muß die Springform besonders gut befettet werden wegen des Klebens beim Stürzen. Eine gute halbe Stunde bis 40 Minuten in mittlerer Hitze backen und noch heiß mit etwas Zucker bestreuen. Mit Kaffee ein nahrhaftes und sehr gut schmeckendes Abendessen.

Binätsch nach Italienerart: Es ist einfach schade, wie wir Schweizer den köstlichen Spinat mit der Fleischhackmaschine oder dem Wiegemesser traktieren. Die Italiener machen das nicht, haben dafür weniger Arbeit und ein Gemüse, das nicht verkocht ist, dafür umso delikater schmeckt. Die sauber gewaschenen Blätter werden von groben Stielen befreit und in leichtem Salzwasser mit ein paar Wällen überbrüht. Das Wasser wird zur Suppe verwendet. Die so geschwellten Blätter werden lagenweise in eine tiefe Schüssel gegeben und jede Lage mit geriebenem Parmesankäse und einigen Tafelbutterflöckchen versehen. Die Schüssel wird sofort gedeckt, damit der sich entwickelnde Dampf Butter und Käse zergehen läßt. Wer einmal dieser Art Spinat genossen, wird nicht mehr zum gehackten Gemüse zurückgehen. Salzkartoffeln dazu und eine „bodenlegende" Suppe vorher ergeben ein gutes gesundes Mittagessen.

Ein nichtrationierter Dessert: Wir kaufen für je zwei Personen eine Eis-Cream und einige Löffelbiscuits, ferner holen wir uns ein Glas sterilisierter Tafelbirnen aus dem Keller. In kleine Portionen-Glasschüsselchen zerteilen wir die Eis-Cream in würfelige Stückchen, legen zerbrochene Löffelbiscuits, die wir mit etwas Rhum getränkt haben, darüber und ordnen ein paar halbe Birnen, die wir mit etwas Mandelstiften gespickt haben, darauf. Je nach Belieben kann das Ganze noch mit einer leichten Vanillesauce überzogen werden, schmeckt aber auch ohne sie ausgezeichnet. Hanka.

---

Eine Hausfrau schreibt uns: Gewiß, nichts ersetzt das gute Salatöl. Es wurde aber bis jetzt gar verschwendet! Auch wurde die Salatsauce falsch zubereitet. Es geht mit sehr wenig Öl — wenn man nämlich jeden Tropfen ausnutzt. Nehmen Sie Citrovin, etwas Salz und sehr wenig Öl. Da man auch vom Citrovin nur wenig zu nehmen braucht (es ist kräftig genug), bleibt die Sauce seimig. Sie läuft an den Blättern nicht hinunter, sondern haftet daran, es gibt keine Verluste am Boden der Schüssel. Freilich, man darf kein Wasser am Salat lassen, sondern muß ihn vor dem Anmachen im Drahtkorb, dem rotierenden Salatschwinger (sehr praktisch) oder einem Tüchlein ausschwingen. Und nun kommt die Hauptsache: das Mischen. Wenn man genügend mischt, erspart man dadurch sehr viel Öl und Citrovin, und doch hat jedes Blättli sein feines Aroma.


**Kreuzstich in der Arbeitsschule**

*von Luise Bänninger, ist als Separatdruck der „Schweiz. Arbeitslehrerinnen-Zeitung" erschienen und kann zum Preise von Fr. —.85 bezogen werden vom Verlag BUCHDRUCKEREI MÜLLER, WERDER & CO. AG., ZÜRICH, Wolfbachstraße 19*