

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 45 (1941-1942)
Heft: 16

Buchbesprechung: Bücherschau

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: 14.01.2026

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Knochen abgeben! Neulich erhielt ich von einem Kriegswirtschaftsamt den Auftrag, zuhanden des zivilen FHD (Frauenhilfsdienst) in unserem Lokalblatte ein Inserat betreffend Knochensammlung abzufassen. Beinahe wäre mir ein gräßlicher Lapsus passiert, indem ich eben schreiben wollte: „Es ist vaterländische Pflicht für jedermann, „seine“ Knochen dem Kriegswirtschaftsamt abzugeben.“ Plötzlich kam mir aber in den Sinn, daß man so viel Patriotismus entschieden nicht verlangen könne, und ich gab der Feder einen „Schupf“, so daß es hieß: „Es ist patriotische Pflicht jeder Hausfrau, die in der Küche abfallenden Knochen abzuliefern.“ Die eigenen Knochen aber wollen wir lieber getrost noch etwas älter werden lassen, trotz der miesen Zeiten. Doch Spaß apart! Ich wollte nur darauf hinweisen, daß es für die Hausfrau, bzw. für unsere Kriegswirtschaftsämter sehr wichtig ist, wenn die Küchenknochen gesammelt und verwertet werden. Die Schweiz führt jährlich für 3 Millionen Franken Knochen oder deren Produkte ein, und wenn jede Familie pro Woche z. B. nur 20 Gramm Knochen, oder im Jahr 1 Kilo abgeben würde, so würde das einer Ersparnis von 1000 Tonnen oder 100 Eisenbahnwagen entsprechen. Es ist wohl den meisten unserer Frauen gar nicht bekannt, welche überaus nützliche Ausbeute von einem einzigen Kilo Abfallknochen gewonnen werden kann. Es ist fast nicht zum glauben, wird aber von amtlicher Seite verbürgt. Ein Kilo Knochen ergibt nämlich: ca. 100 Gramm Knochenfett, ausreichend für die Fabrikation von einem großen Stück Seife, ferner noch Stearin zur Kerzenfabrikation und etwas Glycerin, überdies 140 Gramm Leim, ein Quantum, mit dem ein Tisch und vier Stühle verleimt werden können, sowie 500 Gramm Knochenmehl als hochwertigsten Volldünger, um 5 Quadratmeter Land einen ganzen Sommer lang ausreichend zu düngen. Soll einer sagen, es sei nicht vaterländische Pflicht, „seine“ Knochen abzuliefern!

Tragt Sorge zu den Gummiringen, wenn Ihr in der Einmachzeit nicht in Verlegenheit kommen wollt. Neue Gummiringe sind in den Geschäften kaum erhältlich, höchstens gegen Rückgabe der alten defekten, die wir leider schon längst fortgeworfen haben dürften, oder nicht? Und doch sollten vermehrte Vorräte durch Sterilisieren von Früchten und Gemüse angelegt werden. Wenn wir jetzt, da wir keine Äpfel mehr im Keller haben, die Vorräte des letzten Sommers angreifen, sollten wir jeden einzelnen Gummiring wie einen Augapfel hüten, denn er ist sozusagen „Goldes wert“. Ringe, die erst einmal, ja sogar zweimal gebraucht wurden, können ohne

Risiko wieder verwendet werden. Nur defekte, risige, brüchige und gänzlich hart gewordene, die absolut keine Elastizität aufweisen, müssen ersetzt werden (insofern dies eben möglich ist). Nach dem Öffnen des Glases werden die Ringe sofort sauber gewaschen und zum Trocknen aufgehängt. Dann werden sie flach an einem kühlen und dunklen Ort gelagert, z. B. im Keller, doch nicht in einer dicht verschlossenen Büchse, sonst erstickt der Gummi. Wenn ein Glas nicht gut geöffnet werden kann, soll nicht mit Instrumenten Glasrand und Ring verschandelt werden. In diesem Falle wird das Glas „kopfvoran“ in sehr warmes Wasser gehalten, und nach kurzer Zeit wird sich der Deckel nach nochmaligem „Zoge-n-am-Boge“ lösen. Probatum est — es ist ausprobiert!

Auch die Gummistiefel sollten jetzt zweckmäßig übersommert werden. Eine hauchdünne Schicht Glycerin schützt den Gummi vor Zerstörung. Auch sollten die hohen Schäfte entweder flachgelegt oder aufgehängt werden. Das lange Durchstehen schadet ihnen, und sie sinken ein. Zum Aufhängen nimmt man ein paar Wäscheklammern, die man oben anbringt und mit einer Schnur verbindet. Der Estrich ist aber nicht der richtige Versorgungsort für Gummi, sondern dunkle, kühle Kellerräume.

Fleischlos — aber gut! Die letzten Rotkrautköpfe harren der Verwertung. Haben Sie schon einmal probiert, Rotkraut, statt als Gemüse, als Salat zu servieren? Das Kraut wird fein gehobelt und ein paar Stunden vor Tisch mit einer rässigen Salatsauce vermischt. Durch das Stehenlassen wird das Kraut schön weich, schmeckt ausgezeichnet und ist sehr gesund.

Frühlings-Minestra. Zutaten: Ein halber Löffel Fett, 1 Zwiebel, 1 Lauch, 2 Rüebli, 200 Gramm Binätsch (fein geschnitten), 1 Löffel gedörrte Küchenkräuter, Salz, 1 Suppenknochen, 80 Gramm weiße Bohnli, 50 Gramm Erbsen in 2 Litern Wasser eingeweicht, 50 Gramm Resten-Teigwaren, ein halbes Büchsl Tomatenpüree, 2 Händöpfel. All dies in den zwei Litern Wasser während zwei Stunden leise köcheln lassen.

Birreschnitz und Händöpfel. Gedörrte Birnen tags zuvor in warmes Wasser einweichen. Das dreifache Quantum Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine grob geschnittene Zwiebel in Fett dämpfen, die Birnen und die Kartoffeln beigegeben und mit so viel des Einweichwassers dazugeben, daß es über der Masse zusammengeht. Leicht salzen und während 40 Minuten kochen.

Hanka.

Bücherschau.

Neues Schweizer Marschalbum, für Klavier gefest von **Fried. Niggli,** Band II. Hug & Co., Zürich. Preis 4 Franken.

E. C. Der vorliegende zweite Band, der wiederum 16 Märsche enthält, bringt eine schöne Sammlung von Werken anerkannter und erfolgreicher Marschkomponisten. Es seien nur etliche Namen herausgegriffen: Volkmar Andrae, Hans Heußler, G. B. Mantegazzi, E. Friedemann, Hermann Suter. Das große Heft, auf dem die rotweißrote Schweizerfahne flattert, wird für manche Anlässe willkommen sein. Es sei allen Musikfreudigen und besonders auch Vereinen nachdrücklich empfohlen.

Peter Bendi, Die Geschichte der jungen Bettina Moll. Rascher Verlag, Zürich. Preis gebunden 7 Franken.

Der Entwicklungsroman eines jungen Mädchens aus einer Professorenfamilie während ihrer Studienzeit bis

zum Abschluß der Examen und zum klaren Erkennen ihrer Lebensziele. Dieser Schweizer Roman hat seine Vorzüge in guter und scharfer Menschenzeichnung und in einer realistischen und ungeschminkten Auffassung des Lebens. Die Familienglieder der Professorenfamilie und einzelne Typen in Lausanne treten eindrucklich hervor. Am Schicksal der Hauptgestalt nimmt man starken Anteil. Fragen der Kunst und Philosophie und Künstlerschicksale sind mit viel Geist dargestellt.

Francesco Chiesa, Zwei Novellen (Claudia/Don Achile). Rascher Verlag, Zürich. Übersetzung von M. Moll. Geb. 3 Franken.

Ein schmudches Büchlein in Blau gebunden, das zum 70. Geburtstag unseres Tessiner Dichters erschienen ist. Wer Chiesa liebt, wird auch Freude haben an diesen beiden fein erzählten Geschichten.