Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 45 (1941-1942)

Heft: 17

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.

Wenn der Schuh drückt, dann hilft meistens folgendes Mittel: Man taucht ein ausgedientes Handtuch in kochendes Wasser, drückt es vermittelst einer Kelle so aus, daß es nicht mehr tropft und wickelt es fest um den sündigen Schuh. Nach ein paar Minuten wird das Tuch abgenommen und der heiße „Leibwickel" ein paarmal wiederholt. Das Leder wird alsdann leicht mit Olivenöl einbalsamiert und mit der Hand geknetet. Anderntags wird man gut darin Platz haben, ohne schmerzende Füße zu bekommen. Je nach der Art des Leders gelingt aber nicht jede Behandlung, und man kann sich höchstens vornehmen, nie wieder zu enge Schuhe zu kaufen. Man sollte sich deshalb beim Schuhkauf Zeit lassen. Natürlich sind zu große Schuhe ebenso ungeschickt wie zu kleine; auch sie verderben die Füße und auch die Strümpfe. Bei dieser Gelegenheit sei daran erinnert, daß die grüne Schuhkarte am 1. Juli 1942 ihre Gültigkeit verliert. Zwar wird es nicht mehr viele glückliche Besitzerinnen geben.

Konfitüre strecken. Sofern überhaupt noch Vorräte vorhanden sind, passiert es leicht, daß jetzt die Marmelade etwas eingetrocknet ist und nicht mehr „bschüßen" will. Man leert den Inhalt des Hungtopfes in ein Pfännchen, gibt Wasser daran, rührt gut durcheinander und läßt kurz aufkochen. Die Konfitüre erscheint danach wie frisch gekocht und hat sich erst noch vermehrt. Es empfiehlt sich auch, einen steifen Rhabarberbrei zu kochen (die Würfeli sollen aber nicht zerfahren) und ihn unter die Konfitüre zu mischen. Auf diese Weise läßt sich fast jede Marmelade strecken und „verjüngen".

Rhabarberzeit und Zuckermangel lassen sich, oberflächlich betrachtet, nicht sehr gut in Einklang bringen. Es geht aber doch, wenn wir folgendes beachten: Dem Rhabarber kann die Säure genommen werden durch Abbrühen. Allerdings geht dabei etwas von dem natürlichen Aroma verloren; das läßt sich aber jetzt nicht vermeiden. Man gießt deshalb kochendes Wasser über den gerüsteten Rhabarber, läßt 5 Minuten ziehen und gießt hernach das Wasser wieder ab. Man kann auch etwas Natron ins Wasser geben, der die Säure neutralisiert. So paradox es klingen mag: Beifügen von Zitronensaft neutralisiert ebenfalls die Oxalsäure des Rhabarbers. In diesem Falle läßt man das Überbrühen weg, fügt dafür beim Kochen 3—4 Scheiben Zitrone auf 1—2 Kilo Rhabarber bei. Die Säure kann auch durch Zugabe eines Mehlteigleins (eventuell aus Maizena) und von gerösteten Brotwürfeli gemildert werden. Auf jeden Fall nehmen wir viel weniger Zucker, als wir uns aus der goldenen Zeit gewohnt sind und fügen noch etwas Saccharin bei (aufgelöst am Schluß der Kochzeit). Solches Kompott muß aber sofort aufgegessen werden, da es anderntags einen unangenehmen Nachgeschmack erhält. Bei uns ist zwar nie Gefahr vorhanden, daß Rhabarber übrigbleibt. Natürliche Zuckerersatzstoffe finden sich auch in Rüben, Äpfeln, sterilisierten Früchten, Süßmost, Sirup, Pektin, Dörrobst usw., die man zu Hilfe nehmen kann. Es gibt also immer wieder Mittel und Wege, um den Rank zu finden.

Mehr Zwiebeln verwenden! hieß es da eines Tages von Amtes wegen. Die Vorräte gehen langsam dem Verderb entgegen und es sei „vaterländische Pflicht", jetzt möglichst viel Böllen zu kochen und zu essen. Das würde man nun gerne ganz untertänigst befolgen, wenn die hohe Obrigkeit nicht die Hauptsache vergessen hätte: nämlich den Höchstpreis für dieses populäre, überaus gesunde Gemüse endlich erheblich herabzusetzen. Aber wenn man trotzdem immer noch fast einen Franken für das Kilo bezahlen muß, vergeht einem der „Böllen-Patriotismus". Doch vielleicht ist es besser, die letztjährigen Vorräte gehen nun „flöten" und unsereiner vergluschte schier nach einer vaterländischen Böllenwähe. Der Grund, weshalb es noch so große Vorräte letztjähriger Ernte gibt, liegt eben gerade darin, daß die Preise fast unerschwinglich waren und man im Konsum zurückhielt. Ursache und Wirkung beißen sich auch hier wieder einmal in den Schwanz. Hanka.

Machen Sie's richtig! Gutes Salatöl kann durch nichts ebenbürtig ersetzt werden. Schwingen Sie den Salat im rotierenden Salatschwinger (ein Drahtkorb in einer Trommel) aus, oder in einem Tüchlein. Nehmen Sie äußerst wenig Öl, wenig Citrovin, wenig Salz, verrühren Sie dieses kleine Quantum und mischen Sie damit den Salat. Es ist ein Geheimnis, hinter das jede Hausfrau kommen muß: das genügende Mischen vermag die Salatsauce außerordentlich zu „strecken". Da man auch sehr wenig Citrovin nehmen muß (Citrovin ist kräftig), bleib die Sauce seimig, läuft an den Blättern nicht ab und gibt bei reichlichem Mischen jedem Blatt den nötigen feinen Geschmack. Jeder Tropfen Öl wird ausgenutzt. Eine Hausfrau.

Bücherschau.

Die Ernte. Schweizerisches Jahrbuch 1942. Begründet von Rudolf von Tavel, herausgegeben von der Schriftleitung der „Garbe". Druck und Verlag von Friedrich Reinhardt in Basel. Leinenband 5 Franken.

In der von Rudolf von Tavel begründeten „Ernte" besitzt die Schweiz ein ausgezeichnetes Jahrbuch, das nun schon im 23. Jahrgang erscheint. Der neue Band ist besonders stattlich und enthält wieder eine Reihe Originalnovellen unserer besten Schweizer Autoren. Wir nennen hier nur Ernst Zahn, Gustav Renker, Anna Richli, Paul Ilg, Martha Niggli und Rösy von Känel, die aus ihren Jugendjahren erzählt. Daneben treffen wir aber auch auf neue, wenig bekannte Namen. So finden wir eine sprachlich feingeschliffene, tiefgründige Novelle von Walter Rudolf Birnstiel und eine packende, eigenartig kraftvolle Erzählung von Gertrud Egger. Auch der Dialekt kommt nicht zu kurz, er ist vertreten durch eine köstliche berndeutsche Geschichte von Karl Grunder. C. F. Wiegand schreibt über Gottfried Keller, und Mary Lavater-Sloman entwirft ein lebendiges, hochinteressantes Bild von der Entstehung und dem Wirken der ersten Helvetischen Gesellschaft 1762—1848. Der bekannte Schweizer Maler Ernst Kreidolf erzählt in einer reich bebilderten Arbeit von seinem früh verstorbenen Jugendfreunde Albert Welti. Besonders wertvoll ist die eingehende Arbeit von Dr. Arnold Pfister über die Frühzeit des Basler und Schweizer Buchdrucks, der zwei mehrfarbige Tafeln und 14 Bilder beigegeben sind. In die Prosabeiträge eingestreut sind eine große Zahl von Gedichten jüngerer und älterer Schweizer Dichter. Besondere Anerkennung verdienen die hervorragend schönen, teilweise mehrfarbigen Wiedergaben von Gemälden schweizerischer Maler und die ausgezeichnete Bilderbesprechung der Kunsthistorikerin Gertrud Lendorff.