Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 45 (1941-1942)
Heft: 22

Buchbesprechung: Es singt es Vögeli ab em Baum [Sophie Hämmerli-Marti, Carl Hess]
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: 11.09.2025

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

„Herr Knopf" und — Gemahlin. Wie lästig ist es, wenn wir an unsern hübschen Waschkleidchen und Seidenblusen vorerst die aparten Knöpfe abtrennen müssen, um sie nachher wieder anzunähen. Im Unterlassungsfalle leiden sie bekanntlich nicht geringen Schaden, oder aber sie verfärben gar den zarten Stoff. Wie wäre es da, wenn wir von jetzt an auswechselbare Knöpfe anbringen würden? Das heißt, wir geben „Herrn Knopf" ganz einfach ein kleines reizendes Frauchen, indem wir an den Hauptknopf einen kleinen Gegenknopf annähen und den so erhaltenen Doppelknopf durch ein Doppelknopfloch ziehen, das an Stelle des einfachen Knopfloches gearbeitet wird. Wetten wir, daß wir uns nun viel rascher zum Waschen der „schmusligen" Bluse oder des verschwitzten Waschkleidchens entschließen.

O — diese Bodenlappen! Wie schnell ist in der Mitte ein Loch durchgefegt mit dem Strupper. Da heißt's: vorbeugen. Vom alten Putzlappen, dessen äußere Teile noch sehr gut sind, nähe ich dem neuen Lappen sozusagen als Prophylaxe (das heißt zur Vorbeugung) in der Mitte ein Doppel auf, so daß der Lappen nun auch doppelt so lange hält als bisher. Vor dem Kriege konnte man ja gleich solch gedoppelte Putztücher kaufen, aber heute sind sie wegen der Textilrationierung nicht mehr erhältlich. Man muß sich aber auch hier zu helfen wissen.

Rätsel um die Küchenwäsche. Trotzdem die Musterhausfrau beim Geschirrabwaschen vorerst unterm Hahnen abspült, dann mit heißem Per- oder ähnlichem Wasser wäscht und nochmals heiß spült, zeigen die Küchentüchli nach dem Abtrocknen nach kurzem immer wieder Flecken, deren Entstehung ein Rätsel sind. Geht man aber der Sache „auf den Sprung", so entdeckt man, daß die Tücher natürlich nicht vom Porzellan oder Steingut, sondern von Holzbrettchen, Holzkellen, Drahtsieben, Aluminiumdeckeln usw. braun und schwärzlich werden. Viele Frauen haben nun die Angewohnheit, diese Sachen einfach mit dem ausgerungenen Abwaschlappen abzutrocknen, was zur Folge hat, daß die Gegenstände lange nicht trocknen. Ich halte deshalb neben den Abtrocktüchli stets einen größern gestrickten Lappen bereit, den ich zum Abtrocknen aller ominösen Küchengeräte verwende. Die Leinentüchli aber benütze ich nur für Gläser, Porzellan, Steingut, Email, Bestecke aus Silber, Chrom, Stahl, Horn. Und siehe — meine Küchentücher bleiben lange frisch und sauber und brauchen nicht so oft gewaschen zu werden wie früher.

Verwendet — Kohlrabiblätter! Mag sein, daß wir vor Jahren mal maliziös gelächelt haben, als wir lasen, daß man im Ausland sogar die Blätter der Kohlrabe verzehrt. Nun — wir haben uns das Lächeln über solche Dinge schon ziemlich abgewöhnt. Ganz abgesehen davon, daß uns eben die harten Zeiten lehren, das Gemüse „mit Stumpf und Stiel" zu verwenden und nichts verderben zu lassen, ist es Tatsache, daß Kohlrabiblätter (Rübkohlblätter) von allen Gemüsen den höchsten Vitamin-C-Gehalt haben. Nicht nur die Herzblättchen, sondern auch die großen Blätter ergeben, fein gehackt und gedämpft, ein gutes Gemüse, mit dem sich ein Kohlrabigericht hübsch garnieren läßt. Auch zu Salat lassen sich die Blätter gut verwenden. Man schneide sie fein, vermische sie mit einer rassigen „besenftigten" Salatsauce und lasse eine halbe Stunde ziehen. Vor dem Essen feingehackte Peterli darüberstreuen. Ganz alte zähe Blätter werden in der Suppe ausgelaugt.

Krautstiele lassen sich sehr gut auf ganz einfache Weise einmachen. Wie froh sind wir im Winter, wenn Gemüse rar ist, einen delikaten Krautstiel-Gratin auf den Tisch bringen zu können. Wir waschen das frisch geerntete Gemüse sauber und schneiden die Stiele in fingerlange Stückchen, während wir die Blätter gleich als falschen Spinat ins Menu des nächsten Tages nehmen. Die zerkleinerten Stiele füllen wir roh in Bülacher- oder auch gewöhnliche Weinflaschen und geben kaltes Wasser dazu, bis die Stiele bedeckt sind. Dann schließen wir luftdicht ab (bei Weinflaschen mit Kork und Paraffin) und stellen die Flaschen in den dunkeln Keller. Beim Gebrauch im Winter schütten wir das Wasser weg und schwellen die Stiele leicht, oder wir dämpfen sie je nach Belieben. Am besten schmecken sie aber „au gratin", wobei die leicht geschwellten Stiele in eine Auflaufform gegeben und mit einer Eiermilch und viel geriebenem Käse bedeckt werden.

Hanka.

Bücherschau.

Es singt es Vögeli ab em Baum. 25 Lieder von **Sophie Hämmerli-Marti,** komponiert von Carl Heß, Buchschmuck von Rudolf Dürrwang. 6. Auflage. Verlag Benno Schwabe & Co., Basel.

E. E. Die bekannte Aargauer Dichterin Sophie Hämmerli-Marti hat drei köstliche Bändchen mit Kindergedichten in Mundart herausgegeben, das verbreitetste und älteste: Mis Chindli (Verlag Rascher), dann „Großvaterliedli" und „Wiehnachtsbuech" (Verlag A. Francke).

Aus diesen Sammlungen hat der Musiker Carl Heß die liedmäßigsten Texte herausgegriffen und allerliebste Kompositionen geschaffen, die großen Anklang gefunden haben und nun wieder in neuer Auflage vorliegen. Die farbigen, kindertümlichen Bilder von Rudolf Dürrwang sind eine köstliche Zierde des großformatigen Bandes geworden, so daß alles in allem eine Liedsammlung entstanden ist, die in jede schweizerische Kinderstube gehört. Kindliches Erleben und die Freuden und Leiden der Kleinsten werden in leichten und melodiereichen Liedchen besungen. Sangeslustige und -begabte Mütter, Lehrer und Lehrerinnen finden hier Beispiele zu Herzen gehender, in Musik erklingender Poesie. Der große Erfolg, den die Sammlung bis jetzt gehabt hat, mag beweisen, wie gut sie sich in den Stuben eingebürgert hat und wie sie immer wieder herangezogen wird. So möge auch diese Ausgabe in viele neue Kreise kommen, wo Kinder sich tummeln. Sie wird überall willkommen sein und sie verdient den Erfolg durchaus, der ihr bis heute beschieden war.

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