Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 45 (1941-1942)

Heft: 24

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.

Für die junge Mutter bringen wir zur Abwechslung mal ein Strickrezept für ein Jäckli für das erste halbe Jahr ihres kleinen Lieblings. Material: 50—60 Gramm 3—4fache, dekatierte reine Wolle. Rücken- und Vorderteil werden an einem Stück gestrickt, der Kragen separat. Man beginnt unten am Rückenteil, alles rechts in hin- und hergehenden Reihen. Anschlag 60 Maschen. Man strickt 36 Rippen hoch. Nun schlägt man zu beiden Seiten für die Ärmeli 30 Maschen an. Nach weiteren 16 Rippen kettet man für den Halsausschnitt von der Mitte aus nach rechts und links je 9 Maschen ab. Von jetzt an strickt man das linke und das rechte Vorderteil allein weiter. Zuerst vier Rippen. Hierauf schlägt man bei der Halskante für das Vorderteil wieder 14 Maschen an und arbeitet weiter 16 Rippen. Nun werden die 30 Ärmelmaschen abgekettet und mit 36 Rippen das Vorderteil fertig gestrickt. Genau gleich beendet man das zweite Vorderteil. Zuletzt wird das Krägli, eventuell aus abstehender Farbe, gestrickt, Vorderseite links. Es wird ein gerader Riemen gestrickt, wozu 54 Maschen angeschlagen werden, 20 Rippen hoch. Das Krägli wird an den Halsausschnitt angenäht.

Locker gewordene Nägel in den Mauerwänden sind der ständige Ärger der Hausfrau. Der herausfallende Mörtel verstaubt Möbel und Boden und die aufgehängten Gegenstände riskieren, eines schönen Tages herunterzufallen. Wir ziehen den Nagel heraus, stopfen das Loch dicht mit in Wasser eingeweichtem Zeitungspapier voll, tauchen den Nagel in einen dicken Gipsbrei und schlagen ihn tief in das ehemalige Loch. Trocknen lassen, bevor wieder etwas daran aufgehängt wird.

Gegen Durchfall helfen Äpfel — so unglaublich es klingen mag. Vollreife, nicht zu harte Äpfel werden geschält, „entbütschget", an der Raffel gerieben und während ein- bis zweimal 24 Stunden als alleinige Kost zu sich genommen. Hilft mit 99prozentiger Sicherheit.

Eine halbe Zwiebel, die aus irgend welchen Gründen nicht mehr gut zum Kochen geeignet ist, bildet ein glänzendes Hilfsmittel, um Herd- und Ofenplatten vom Rost zu reinigen. Mit der Schnittfläche der Zwiebel wird das Metall abgerieben, und wenn sie schwarz wird, kann nur eine Scheibe weggeschnitten werden, um sie wieder gebrauchsfähig zu machen.

Hollundersaft ist sehr gesund und kann ohne Zukker konserviert werden. Recht reife Beeren werden mit der Gabel abgestreift, in ein Sieb getan und mehrmals in Wasser getaucht. Mit wenig Wasser kocht man die Beeren auf, bis sie platzen. Dann läßt man den Saft durch ein Tuch ablaufen, füllt ihn in Flaschen und sterilisiert bei 70 Grad während einer halben Stunde. Wenn er dann im Winter bei Husten, Heiserkeit oder starkem Durst verwendet wird, kann er nach Belieben mit Zucker gesüßt werden.

Tomatenschalen dörren. Viele lieben es, die Tomaten bei der Verwendung zu Salat usw. zu schälen, ohne zu bedenken, welch wertvolle Bestandteile die Haut enthält. Deshalb soll man sie wenigstens dörren, statt einfach fortwerfen. Dies geschieht auf einen warmen, umgekehrten Pfannendeckel. Die in einem Stoffsäcklein aufbewahrten getrockneten Tomatenschalen eignen sich vorzüglich zum Bräunen von Fleischbrühe und zum Verbessern von Suppen und Saucen.

Heidelbeerauflauf. Eine Auflaufform wird befettet und lagenweise mit Zwieback und Heidelbeeren gefüllt. Zwei Eier oder entsprechend Trockenei werden mit etwas Mehl und Milch verschlagen und über die Masse in die Form gegeben. Obenauf etwas Zukker und ein paar Butterflöckchen und bei schwacher Hitze backen.

Als der Großvater die Großmutter nahm, war folgende Heubeerispeise Mode: In etwas Butter wird pro Person 1 Löffel Mehl geröstet, 200 Gramm Heidelbeeren (pro Person) und ein halbes Glas Wasser mit einem Löffel Zucker werden dazugegeben, unter stetem Rühren mitgekocht und heiß serviert.

Fleischlose Kutteln. Aus 150 Gramm Mehl, 1 Trokkenei, 1 Tasse dickgewordener Milch, 1 Teelöffel Öl und etwas Salz wird ein Omlettenteig gepflastert, den man etwas ruhen läßt. Dann werden dünne Omletten gebacken, die zusammengerollt und hernach in kuttelnartige Streifen geschnitten werden. Diese werden in eine Auflaufform geschichet und mit einer Eiermilch und geriebenem Käse überdeckt. Im Ofen 20 Minuten ziehen lassen. Salat dazu. Oder: An Stelle der Eiermilch mit Käse gibt man eine Vanillesauce (aus einem Päckchen fabriziert) darüber, in welchem Fall nun eine regelrechte Süß-Speise entsteht, die nach dem Überbacken mit Kompott serviert wird.

Hanka.

Bücherschau.

Saat und Ernte. Ausgewählte Novellen von **Jakob Boßhart,** mit einem Vorwort von **Fritz Hunziker.** Preis Fr. 6.50. Verlag Huber & Co., Frauenfeld.

E. E. Schon sind es 18 Jahre her, seit der Zürcher Dichter Jakob Boßhart das Zeitliche gesegnet hat. Aber er ist unter uns lebendig geblieben. Noch immer greift man gerne nach seinen Büchern, wenn sie auch unerbittlich und mit großer Beharrlichkeit von des Lebens Ernst und Härte erzählen. Aus den Novellensammlungen ist hier eine geschickte Auswahl des Besten getroffen, und Fritz Hunziker als guter Kenner des Gesamtwerkes von Jakob Boßhart hat eine treffliche und wohl formulierte Würdigung geschrieben mit biographischen Angaben aus dem Leben des Erzählers. Es ist gut, daß uns diese Erzählungen aufs neue eingehämmert werden. Der Spiegel, der besonders dem Bauernvolk vorgehalten wird, schildert Verhältnisse, die zu denken geben. So will das Werk auch genommen sein, als ein Mahner in der schweren Zeit, wie der große Roman: Ein Rufer in der Wüste. Mögen recht viele diesen Auswahlband zur Hand nehmen! Sie werden mit ihm wertvolle Stunden erleben.

Volkstänze der Schweiz, von **Louise Witzig** und **Alfred Stern.** 1. Heft Grundschritte, Paartänze, 12 Tanzweisen. Herausgegeben von der Schweizerischen Trachtenvereinigung. Verlag von Gebr. Hug & Co., Zürich.

E. E. Das volkstümliche Schriftchen darf weiten Kreisen warm empfohlen werden. Bei der Überschwemmung der heutigen Zeit mit Jazzmusik und Negerrhythmen aller Art verdienen unsere einheimischen Tänze und das Musikgut, das in Vergessenheit gerät, neuerdings mehr ans Tageslicht gehoben zu werden. Eine Reihe einfacher Paartänze sind in diesem Heft zusammengestellt, die seit hundert und mehr Jahren zum Grundstock des Volkstanzes in der Schweiz gehören. Ein zweites Heft wird Originaltänze aus der alemannischen und rätoromanischen Schweiz bringen, ein drittes Tänze aus dem Welschland und ein viertes Kontratänze aus dem 18. Jahrhundert. Die Musikbeispiele dieses Heftes wurden von Alfred Stern zwei alten Handschriften aus Oberägeri und Brienzwiler entnommen.

Ein weiteres Heft, ebenfalls im Verlag von Gebr. Hug & Co., bringt **Hirtenrufe und Volkstänze,** für zwei Blockflöten, ausgewählt von **Rudolf Schoch.** Auch dieses Schriftchen wird den Volksmusikanten und besonders auch der Jugend sehr willkommen sein. Preis Fr. 1.—.