

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 47 (1943-1944)
Heft: 21

Rubrik: Praktisches Allerlei

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: 15.01.2026

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

Praktisches Allerlei

Wollsachen ohne Seife waschen kann man auf folgende Art: In mäßig warmes Wasser wird Bleichsoda sowie ein „Gutsch“ Salmiakgeist gegeben und die Wäschestücke (auch Pullover, Kleider usw.) darin geknetet. Sehr schmutzige Sachen läßt man ein paar Minuten liegen. Mit sehr viel reinem Wasser nachspülen, jedoch nur warmes Wasser nehmen im Gegensatz zur Gewohnheit, bei der andern Wäsche zuletzt noch kaltes Wasser zu nehmen. Hingegen soll dem letzten Spülwasser etwas Essig (je nach der Farbe der Wollsachen weißer oder roter) zugesetzt werden.

Das unbeliebte Geschirr trocknen erleichtert man dadurch, indem man statt der teuren Küchentüchli einen in heißes Wasser getauchten, gut ausgewundenen Lappen (neuer, sauberer Abwaschlappen, wie sie beim Hausierer und im Warenhaus gekauft werden) verwendet und damit das Geschirr poliert. Die Arbeit geht schneller vonstatten und das Geschirr wird rascher trocken, als auf die bisherige Weise.

Gelbgewordene Wäsche wird schneeweiss, wenn dem letzten Spülwasser Waschblau und eine Handvoll Salz beigefügt wird.

Farbilecken an Fenstern, die sozusagen „keiner Gewalt“ weichen wollen, verschwinden mit einem in heißen Essig getauchten Lappen spur- und mühe-los.

Ameisen können vertrieben werden, wenn man den von ihnen bevorzugten Orten flache Schalen mit abgestandenem Bier (von jedem Wirt erhältlich) aufstellt, dem man künstlichen Süßstoff beigefügt hat. Ameisen sind zwar kluge und fleißige Tierchen, solange sie uns in unserer Wohnung in Ruhe lassen. **Aber wehe ihnen**, wenn sie vorwitzig überall in Küche, Keller und Stuben herumkrabbeln!

Beim Selbstfärben von Kleidern, Blusen, Stoffen usw. wissen wir oft nicht, wie die Sachen in die Finger genommen werden sollen, um nicht verfärbte Hände zu bekommen und das Färbgut gut schwenken zu können. Auch ist es schade um die Holzkellen, die oft verwendet werden müssen und selbst die dunkelgefärbte Konfitürenkelle sträubt sich beim Verwenden zur Färberei. Nähen Sie an den zu färbenden Sachen aus alten Bändeln oben und unten je eine Schlinge an, durch die sie kräftige Holzstäbe ziehen, und Sie werden erstaunt sein, wie mühe-los sich die Stücke im Farbbad schwenken und kehren lassen, ohne daß man in den Verdacht des „schwarzen“ Eierfärbens kommt, wenn man mit verfärbten Fingern umhergeht.

Guterhaltene Strumpfrohre, seien sie aus Seide, Baumwolle oder Wolle, können sehr gut als Stutzen verwendet werden, wenn die Füßlinge unrettbar verloren sind. Diese werden oberhalb der Ferse glatt abgeschnitten. Dann wird an das untere gut gesäumte Rohrende eine weiche Schlaufe (womöglich aus den abgeschnittenen Füßlingen) genäht, sodaß es aussieht wie das Ende von Skihosen. Über den nackt bleibenden Fuß wird nun ein Söckchen aus passender Farbe getragen, das zu verhältnismäßig billigem Preis gekauft werden kann und viel stärker ist als der ehemalige Fußteil des dünnen Strumpfes. Man hat hiebei den Vorteil, in der warmen Jahreszeit dünne Rohre tragen und gleichwohl solide Füßlinge in die gröbneren Werktagsschuhe anziehen zu können. An das etwas komische Gefühl wegen der Schlaufe an der nackten Fußsohle wird man sich rasch gewöhnen können. Eventuell können die Söckli auch unter dem Überlitz ans Rohrende genäht werden.

Thon-Rösti. Wer Thon liebt, kann ihn zur Abwechslung mal „avec Röschi“ genießen. Fein gehackte Zwiebeln werden in Fett gedämpft, an der Löchliraffel geriebene Kartoffeln zugefügt, etwas heißes Wasser oder Milch darüber gegossen, damit es fein saftig wird trotz Fettmangel, ein Büchsli zerkleinerten Thon daruntermengen und das Ganze kuchenförmig goldig backen.

Gesotenes im Omlettenteig. Um beim Auftragen der zweiten Auflage des Siedfleisches etwas Abwechslung zu bringen, servieren wir es als eine Art Fleischküchli, indem wir aus Trockenei einen ziemlich dicken Omlettenteig ansetzen und in diesem die gleichmäßig geschnittenen Tranchen des kalten Siedfleisches wenden. Die Küchli werden im heißen Fett rasch goldig gebacken.

Lattich an Rahmsauce. 1 Eßlöffel Speckwürfeli glasig braten, den Lattich der Länge nach in 2-4 Teile schneiden, diese im Speck dünnen (eventuell auch nur im Fett) salzen und $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen. Nach Belieben schwaches Mehleiglein beifügen und 15 Minuten weiter köcheln lassen. Vor dem Anrichten mit Haushaltrahm verfeinern und an fleischlosen Tagen womöglich mit geriebenem Käse bestreuen. Lattich ist ein feines, rassiges Gemüse, das in der deutschen Schweiz noch viel zu wenig bekannt ist.

Zuckersparen beim Konfitürenkochen. 1-2 Messerspitzen Natron neutralisiert die Fruchtsäure, so daß weniger Zucker genommen werden muß. Diese Methode ersetzt jedoch nicht etwa die Haltbarkeit des gewohnten Zuckers.

Hanka.

Zum Erzählen an die Kleinen von 4 bis 6 Jahren

Chum Chindli, los zue

Züridütschi Gschichtli und Versli für die Chline von Clara Carpentier, Kindergärtnerin
Preis gebunden Fr. 4.—

Zu beziehen durch den Verlag Müller, Werder & Co. AG., Zürich, Wolfbachstraße 19
oder in jeder Buchhandlung