Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 6 (1930-1931)
Heft: 12

Rubrik: Praktische Einfälle von Hausfrauen

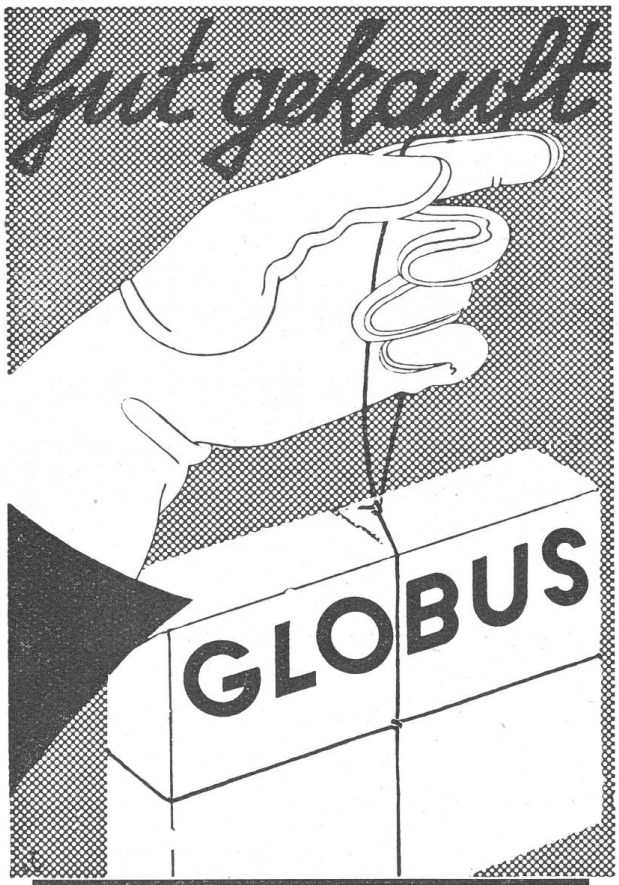
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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

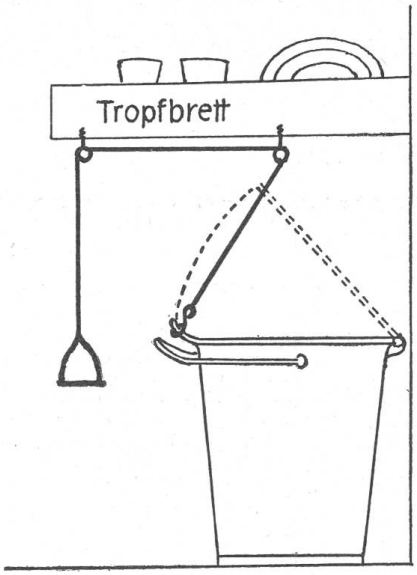
Download PDF: 05.12.2025

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



PRAKTISCHE EINFÄLLE

Nicht jede Hausfrau kann in ihrer Küche ein so patentes Kübel-Kästli einrichten, wie es der « Spiegel » im Novemberheft vorzeigte. Und doch mangelt überall, wo ein Ochsnerkübel vorhanden ist, eine bequeme Einrichtung zur Hebung des Deckels, währenddem unsere Hände vollbeschäftigt sind: die eine hält den Teller oder die Schüssel, die andere schiebt mit Gabel oder Schieber die Speisereste weg. Vor ein paar Wochen



habe ich mir folgende Vorrichtung installiert, die gewiss noch manche Leserin interessieren würde:

Unten am Tropfbrett werden 2 Röllchen (Messingrädchen mit Schrauben) befestigt, der Schnabel vorn am Kübeldeckel mittelst eines leicht abnehmbaren Häkchens aus Draht an einer Schnur befestigt, diese laut Zeichnung durch die beiden Rollen gezogen und am andern Ende, so weit entfernt vom Boden, als man wünscht, dass der Deckel sich hebe, an einen Draht geknüpft, dem man die Form eines Steigbügels gegeben hat. Tritt man nun mit dem Fuss den Steigbügel hinunter, öffnet sich prompt der Deckel und klappt nachher auch wieder tadellos zu. Man achte darauf, dass der Kübel hinten an die Wand stosse, um genügend Widerstand zu haben. *Frau H. in N.*

Glaswaren aus geschliffenem Glas und Kristall können, wenn auch noch so befleckt,

VON HAUSFRAUEN

prächtig klar gewaschen werden, wenn dem Waschwasser etwas Terpentin beigefügt wurde. Ein Suppenlöffel voll auf zirka 2 l Wasser genügt. *O. H. K.*

Trübe Wein- oder Wasserflaschen, ob aus Glas oder Kristall, lassen sich prompt mit etwas Zeitungspapier und Essig reinigen. Das Papier wird in Stücke geschnitten, in die Flasche mit dem Essig gegeben und tüchtig geschüttelt, alsdann gespült. Die Flaschen werden sehr klar. *G. V. in M.*

Bevor Sie in Wasserglas eingemachte Eier zur Zubereitung von Kuchen, Pudding usw. aufbrechen, legen Sie dieselben während ein paar Minuten in warmes Wasser. Nachher werden sich diese Eier ebenso leicht schlagen lassen wie frische.
O. H. K.

Flecken auf polierten Tischen, von heissem Wasser herrührend, können spurlos beseitigt werden, wenn man eine aus Salatöl und Salz hergestellte dünne Pappe auf die betreffenden Stellen streicht, dort zirka 1 Stunde liegen lässt und dann mit einem weichen Lappen die Stellen sauber reibt.
O. H. K.

Um Eiweiss und Eigelb auf befriedigende Weise zu scheiden, breche man das Ei durch einen Trichter. Das Weisse rinnt durch, das Gelbe bleibt im Trichter stecken.
O. H. K.

Um das Fett zu erhalten, das in den Grieben zurückbleibt, koche ich sie in Wasser aus. Am andern Tag, beim vollständigen Erkalten derselben, bekommt man eine schöne Schicht Fett oben auf, die man leicht abheben kann. Die Grieben werden aus dem Wasser genommen und gut gepresst, und sind dann für Hund und Hühner brauchbar. Aus dem Wasser kann man mit Zutaten eine Suppe machen. Ungesottene Grieben lassen sich noch mit Beigaben, in Teig gehüllt, zu Kräpfli oder zu einer Torte verwenden.
Frau J. in Z.

Wir laden alle Hausfrauen freundlich ein, uns eigene praktische Einfälle einzusenden. Die zum Druck geeigneten werden veröffentlicht und honoriert

Kochfett
Nussgold
für alle Speisen!
Überall erhältlich

Gerösteter Kaffee

ist ein Vertrauens-Artikel. Nehmen Sie daher den Einkauf dort vor, wo Ihnen Gewähr geboten wird für stets frisch geröstete und sorgfältig zusammengestellte Mischungen

„Merkur"

Grösstes Kaffee-Spezial-Geschäft

130 Filialen in der Schweiz
Zentrale in Bern, Laupenstrasse 8