Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 7 (1931-1932)
Heft: 5

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: 25.12.2025

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

PRAKTISCHE EINFÄLLE VON HAUSFRAUEN

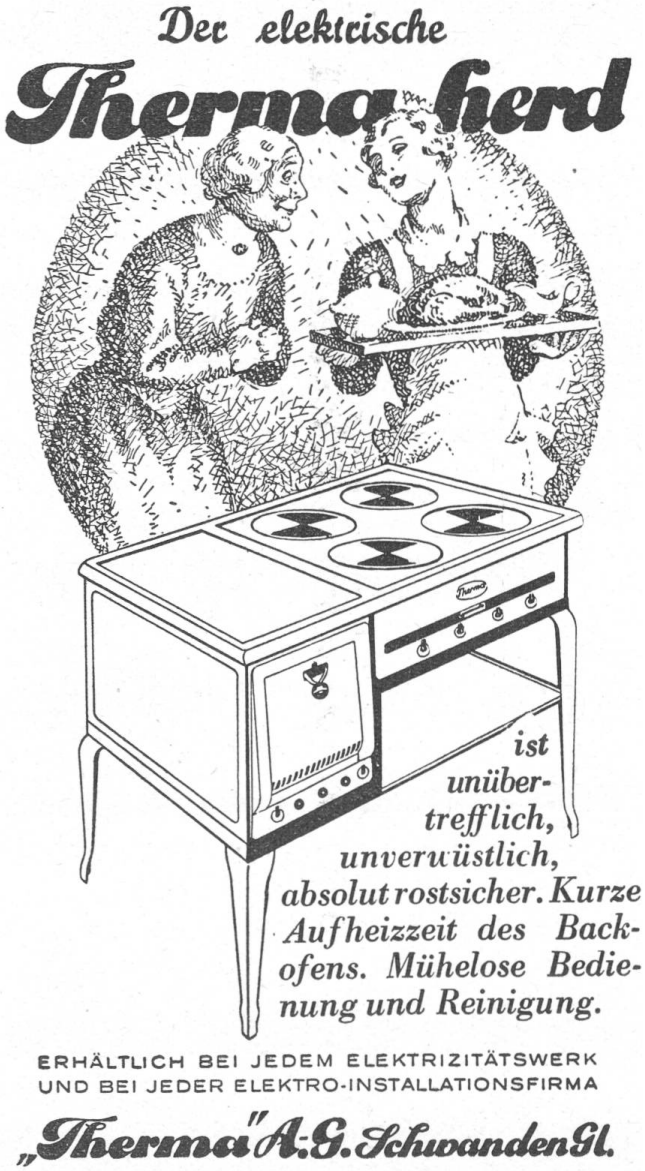
Tomaten werden ohne Quetschung zerschnitten, wenn man eine spitze Gabel dort einsetzt, wo man zu schneiden wünscht und dann das Messer ohne Druck längs der Gabelzinken durch die Frucht zieht.

O. H. K. in M.

Servierteller aus Messing werden am besten mit einer Zitrone und Spiritus gereinigt, hernach in heissem Wasser gewaschen und zuletzt mit einem weichen Lappen poliert. *O. H. K. in M.*

Zwiebeln, die unzerschnitten gebraten werden sollen, schneide man die Enden erst nach dem Braten weg. Damit bleiben sie in der Bratpfanne schön in Form.

O. H. K. in M.

Bewahren Sie alle Steine von Pfirsichen, Aprikosen usw. auf! Getrocknet und hernach einige Zeit in Petrol gelegt geben sie ein brauchbares und billiges Material zum Anfeuern. *O. H. K. in M.*

Vor Zubereitung eines frischen Fisches halte man denselben (nachdem er getötet ist, natürlich!) frei am Schwanz über ein Becken und giesse über beide Seiten siedendes Wasser. Das Entschuppen geht hernach viel leichter und schneller vor sich.