Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 8 (1932-1933)
Heft: 1

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: 10.08.2025

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

Die neuesten Farbentöne
für die Frisur
bei L. Seilaz, Paradeplatz 2, Zürich

NEUE PREISE
FÜR
PROTHOS-SCHUHE

Prothos hat auf 1. September seine Preise von Neuem herabgesetzt. Jedermann kann sich heute den bequemen Prothos-Schuh leisten. Unsere Verkaufsstellen haben die neuesten Herbstmodelle erhalten und legen Ihnen gerne unverbindlich das Ihnen Passende vor.

Fragen Sie uns um die Adresse des nächstgelegenen Prothos-Verkäufers.

Prothos
Prothos AG.
Oberaach, Thurgau

Nun mach' auch ich Früchte ein!
Tausende von Hausfrauen haben sich entschlossen, Früchte für den Winter einzumachen, seitdem sie wissen, dass bei Verwendung der **Bülacher Kochflasche** nicht sterilisiert werden muss. Man kocht einfach die Früchte in der Pfanne und füllt sie heiss in die vorgewärmte Flasche ab, in welcher sie jahrelang frisch bleiben und im Winter die Tischrunde erfreuen.
Verlangen Sie bei der **Glashütte Bülach** kostenlose Zusendung der hübsch illustrierten Broschüre:
„Das Einmachen von Früchten und Gemüsen"
Der süsse Most
und Angabe der Verkaufsstellen in Ihrer Gegend

Füllung: 500 g Spinat (oder Mangold), 50 g Speckwürfel, 1 Löffel Mehl, 1 Zwiebel, Knoblauch, 1 Tasse Milch, Salz, Ingwer, Muskat.

Der Spinat wird gedämpft, nur grob gehackt und dann in folgende Sauce gegeben: Zwiebeln und Knoblauch werden mit dem Mehl etwas braun geröstet, dann die Milch und ein wenig Spinatwasser beigefügt und alles gut gewürzt. Der mit der Sauce vermischte Spinat kommt auf den ausgewallten geriebenen Teig. Die Speckwürfel verstreut man über dem Spinat. Diese Spinatwähe muss in starker Hitze schnell gebacken werden.

Wichtig: Den Spinat kräftig würzen und eher etwas mehr als weniger Speck verwenden, denn der Speck macht die Wähe würzig.

PRAKTISCHE EINFÄLLE VON HAUSFRAUEN

In welcher Haushaltung ist es nicht schon vorgekommen, dass irgendeine Speise angebrannt ist? Im ersten Schrecken springt man da oft zur Pfanne und rührt tüchtig in der Speise herum. Das ist das Dümmste, was man machen kann, denn dadurch löst sich das Angebrannte von der Pfanne und mischt sich mit dem noch nicht angebrannten Inhalt, so dass die ganze Speise angebrannt schmeckt und ungeniessbar wird.

Will man die Speise noch retten, so ist das einzig Richtige, den Inhalt der Pfanne so schnell als möglich in ein anderes Kochgeschirr zu schütten, wobei darauf zu achten ist, dass der angebrannte Satz in der Pfanne sorgfältig zurückgelassen wird. Im andern Kochgeschirr lässt man die Speise mit Beigabe von wenig Flüssigkeit vollends weich kochen. Ich glaube nicht, dass irgendein Familienglied beim Essen des Gerichtes etwas bemerkt. Die Hausfrau aber lacht im stillen, dass die so einfache Hilfe sie aus der kritischen Lage befreien konnte.

Frau S. in S.