Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 25 (1949-1950)
Heft: 11

Artikel: Eine unpersönliche, aber flinke Haushalthilfe
Autor: Fröhlich, Irma
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069117

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: 14.12.2025

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

Eine unpersönliche, aber flinke Haushalthilfe

Von Irma Fröhlich

ZU meinem Geburtstag schenkte mein Mann mir (und ein bißchen auch sich selber) eine der neuen elektrischen Mischmaschinen. Es erging mir damit nicht viel anders als meiner Urgroßmutter mit der Spanisch-Brötli-Bahn: Man erzählt sich, daß sie in kindlicher Freude die bunten Wagen und die messingbeschlagene Lokomotive bestaunte, jedoch erschrak, als sie das schnaubende Ungetüm in Betrieb sah, daraufhin weidlich wetterte über die Höllenmaschine, voller Neugierde und Erlebnisdurst aber doch eine Fahrt wagte, sich hell begeistert darüber äußerte und schließlich eine unentwegte Anhängerin der neuen technischen Errungenschaft blieb.

So gefielen mir denn auch sofort der glänzende, standfeste Sockel und der appetitliche Glasbecher des Mixers, aber ich wagte es kaum, den schwarzen Knopf zu drehen, der die Maschine in Gang setzte und im Nu ein unglaubliches Getriebe und Getöse entfesselte. Was da in blitzartiger Geschwindigkeit mit den Nahrungsmitteln geschah, schien mir brutal und ungeheuerlich. Feste Haselnußkerne, derbe Apfelstücke, harte Zitronenschalen wurden im Bruchteil einer Minute zu einer unkenntlichen Masse zermalmt. Kraut und Rüben, Zwiebeln und Kartoffeln, Speck und Fisch waren nach ein paar Atemzügen nicht mehr voneinander zu unterscheiden. Es lehnte sich irgend etwas in mir auf gegen diese Gleichschaltung der Lebensmittel. Warum durfte eine Banane nicht mehr Banane, warum ein Reiskorn nicht mehr Reiskorn, warum eine Erbse nicht mehr Erbse sein?

Ich enttäuschte meinen Mann mit meiner zurückhaltenden Einstellung zu seinem Geschenk; er hatte von mir, die ich alle zeit- und kraftsparenden Neuerungen auf dem Gebiete des Haushaltes freudig begrüße, sofortige Zustimmung erwartet. Nun, er brauchte nicht lange darauf zu warten; nach den ersten Kostproben verwandelte sich die anfängliche, feindselige Haltung in ehrliche Bewunderung. Ich hatte zwar noch tagelang ein wenig Angst vor dieser unpersönlichen Haushalthilfe, aber mit der Zeit wurde sie mir vertrauter, und jetzt ist sie mir fast täglich in irgendeiner Weise eine flinke und zuverlässige Dienerin.

GESTERN wanderten z. B. alle möglichen grob zerschnittenen Gemüse in den zur Hälfte mit Wasser gefüllten Glasbehälter. Ich drehte den Schalter auf eine hohe Geschwindigkeitsstufe, dann schnell wieder zurück, und pfannenfertig hatte ich eine feingeschnittene Julienne-Suppe. Ein anderesmal will ich aus den gleichen Zutaten eine sämige Gemüsesuppe herstellen. Ich

lasse dann den Apparat einfach ein wenig länger laufen — er ist äußerst differenziert und gehorcht dem leisesten Wunsch! Natürlich kann man Resten von gekochten Gemüsen, Kartoffeln, Risotto, Teigwaren usw. zu einer guten Crèmesuppe verarbeiten.

Heute will ich, wie so oft in der letzten Zeit, schnell eine Mayonnaise zubereiten. Die üblichen Zutaten, jedoch bedeutend weniger Öl, dafür etwas mehr Essig, Zitronensaft und Gewürz, ein wenig Milch, 1—2 gekochte Kartoffeln (es ist kein Druckfehler, es sind *Kartoffeln*) ergeben eine ausgezeichnete, samtweiche Sauce, die vor der echten Mayonnaise den Vorteil hat, viel leichter verdaulich zu sein.

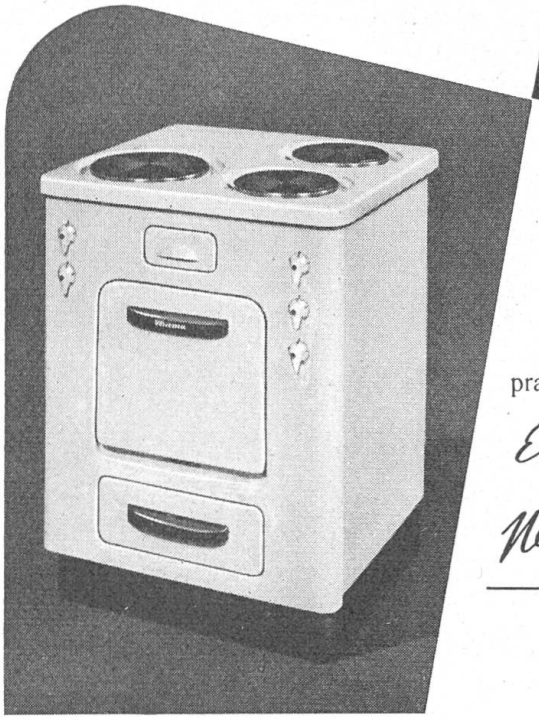
Ein paar Löffel dieser Mayonnaise können mit etwas Streichleberwurst, Quark, Gewürz und aufgelöster Sulz in der Maschine vermengt werden. Erkaltet ergeben sie einen delikaten Brotaufstrich, der ganz an « mousse de foie gras » erinnert. Es können überhaupt Brotaufstriche in allen Variationen hergestellt werden, aber ich mache nie mehr als eine Sorte aufs Mal; trotz der verschiedenartigen Zutaten ähneln sie sich in Konsistenz und Aussehen doch zu sehr, als daß man sie, nebeneinander genossen, noch besonders interessant fände.

In meinem Apparat kann ich auch rohes Wurzelgemüse trocken einfüllen und zu einer Rohkostmasse zerkleinern, die einem an der Bircherraffel geriebenen Salat entspricht.

Für die Salatsaison habe ich mir im Mischer eine ganze Flasche fixfertiger Salatsauce zubereitet.

Nie genoß ich den jungen Spinat mehr als dieses Frühjahr, da ich die überbrühten Blätter im Mischer zu einem aromatischen und feinen Brei verarbeitete. Er entsprach jenem Gemüsegericht, das ich vor vielen Jahren in Frankreich gegessen hatte, wo man den Spinat durch ein Haarsieb strich, um das Aroma ganz zu gewinnen.

HABEN SIE DEN NEUEN



Therma RINNENHERD
schon gesehen?
Die Hausfrauen sind davon begeistert!

säure- und schlagfeste Porzellan-Emaillierung

Vorteile:
Kochplatten mit Rand aus rostfreiem Stahl
Ablaufrinnen rings um die Kochplatten erleichtern die Reinigung
höher liegender Backofen
praktische Geräteschublade zum Versorgen von Kochgeräten

Eine imponierende Neukonstruktion

gediegen in Form und Ausführung
kürzeste Kochzeiten bei geringstem Stromverbrauch

Lassen Sie sich Therma Apparate in den Elektro-Fachgeschäften und bei den Elektrizitäts-Werken vorführen
Therma AG. Schwanden Gl.

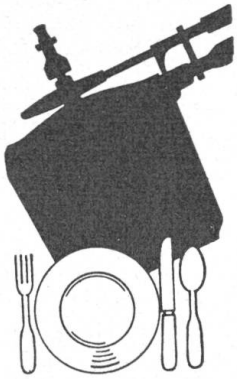
Wenn ich eilig bin oder wenn jemand mit uns ißt, dem die sichtbaren Zwiebelstreifen im italienischen Tomatensugo zuwider sind, gebe ich alle Zutaten (weniger Zwiebeln als gewöhnlich, da sie in diesem aufgelösten Zustand viel mehr Geschmack abgeben) in den Apparat und brauche die fertige Sauce nur noch zu erhitzen.

Zwischendurch benütze ich meine vielseitige Maschine zum Kaffeemahlen, wobei die Bohnen lustig im Glas herumtanzen, zum Mandelreiben oder zum Herstellen von Paniermehl aus getrockneten Brotstücken.

Das Eiweiß wird im Nu zu einer steifen Masse, ebenso der Rahm; aber mein Mischer ist großzügig veranlagt: er gibt sich nicht mit Kleinigkeiten ab. Ich wollte einmal ein einziges Eiweiß zu Schnee schlagen, merkte aber bald, daß dieses geringfügige Quantum nicht zu dem rotierenden Teil des Apparates heraufreichte und deshalb gar nicht davon erfaßt werden konnte.

Morgen gibt es bei uns Birchermüesli. Früher tat mir immer der Arm weh, bis ich die Äpfel für eine Viererportion geraffelt hatte. Jetzt kommen alle Zutaten mit etwas Milch in den Mischer, den ich aber nur den Bruchteil einer Minute laufen lasse, weil wir ja keine breiartige Säuglingsspeise wünschen. Aus dem gleichen Grunde kommen die Haferflocken gar nicht in den Apparat, sondern werden separat eingeweicht und zuletzt unter das fertige Müesli gemischt.

AM häufigsten verwende ich die Maschine zur Herstellung von crèmeartigen Desserts. Ist es nicht eine Freude, in wenigen Minuten aus Früchten, Zucker, Milch (eventuell Quark oder Joghurt oder Resten von Reisbrei, Grießmues, Pudding) eine erfrischende Süßspeise zu erhalten? Die Grundformel, die sich bei allen Sorten gleich bleibt, lautet: Füllmaterial plus Aroma. Mit Milch, Zucker und Himbeeren z. B. bekomme ich zwar ein vorzügliches Getränk, nicht aber eine Crème. Sobald aber noch etwas Festeres beigefügt wird (z. B. ein bißchen Milchreis oder Äpfel) erziele ich den gewünschten Erfolg. Ich habe zu dem glei-



Warum wird der Flex-Sil-Dampfkochtopf gerne gekauft?

Weil er sich bewährt hat. Wo man hinhört, nur ein Lob. Seine einfache, sichere Konstruktion, seine kinderleichte Handhabung, seine enormen Vorzüge machten ihn zum «Liebling» der Hausfrauen. Sollte es vorkommen, daß irgend etwas nicht klappt, so senden Sie ihn in die «Klinik». In 2 Tagen kochen Sie wieder damit. Möchten Sie irgend etwas über die Kochmethode wissen, so schreiben Sie an die Flex-Sil-Beraterin, und Sie werden kostenlos informiert.

Wer im Flex-Sil kocht, braucht 50 % weniger Gas, Strom oder Holz. Allein diese Ersparnisse helfen Ihnen den Wundertopf in kurzer Zeit bezahlen. Nicht umsonst prägte eine Hausfrau den Satz: Besser als 1 Flex-Sil sind 2! — Ganz besonders möchten wir auf das Modell 3 für nur Fr. 65.– + Wust aufmerksam machen. Sämtliche Modelle werden auf Wunsch auch im Abonnement geliefert. Verlangen Sie den Besuch des Flex-Sil-Mannes, er erklärt Ihnen die Methode und gibt Ihnen über die interessanten Abonnements-Bedingungen gerne Aufschluß. Schreiben Sie sofort, denn jeder Tag ohne Flex-Sil ist ein Verlust.

Grossenbacher+co

Haushaltapparate, St. Gallen 8

Basel Bern Lausanne St. Gallen Zürich

Frau Hübscher im Strandbad

«Frau Hübscher muß aber doch ein Geheimnis besitzen!» behauptet die ganze Nachbarschaft. «Gestern war sie mit ihren Kindern am Strand. Wir sind heute alle krebsrot, die Hübschers aber sind schön gebräunt — ohne eine Spur von Sonnenbrand! Was hat denn Frau Hübscher wieder für eine Wundercrème?»

Nun: *bevor* Frau Hübscher ins Strandbad geht, reibt sie sich und den Kindern die bekannte Voro-Crème ein — die gleiche Voro-Crème, die sie auch sonst für ihre Gesichts- und Handpflege verwendet. Voro-Crème ist aufgebaut auf einem ganz natürlichen Stoff; dem Wollfett (adeps lanae). Da Wollfett der Haut sehr nahe verwandt ist, wird es gerne von ihr aufgenommen, nährt deshalb die Haut und schützt sie *von innen heraus* — auch vor Sonnenbrand! Weder auf dem Toilettetisch noch in der Badetasche sollte daher die blaue Voro-Dose oder -Tube fehlen.

Voro-Crème, fett oder halbfett: kleine Dose Fr. —.70, große Dose Fr. 1.40, Tube Fr. 1.60. Besonders vorteilhaft in der großen Familienpackung zu Fr. 3.50.

chen Zweck auch schon eine fertige Vanillepäcklicrème beigefügt, aber feststellen müssen, daß eine solche im Mixer wieder ganz dünnflüssig wird. Kondensmilch eignet sich hingegen vorzüglich, doch verteuert sich dadurch der Dessert. Das gesündeste und einfachste Füllmaterial besteht aus Äpfeln samt der Schale, jedoch ohne Kerngehäuse. Dabei kommt es nicht darauf an, daß die Sorte besonders edel sei. Die Früchte werden zu einem luftigen Brei zerschlagen, und wir fügen irgendeine Zutat bei, die das Aroma spendet: einige Mandeln, eine Banane, eine Scheibe Orange samt der Schale, ein paar gekochte Kastanien oder ein wenig Schokolade. Die Möglichkeiten sind zahllos, unsere Phantasie wird ungemein angeregt, und wir erleben die Freude, daß gewagte Kombinationen bei Tisch großen Anklang finden.

EINES ist sicher: das Aroma der Speisen wird durch die Zerkleinerung sehr hervorgehoben. Ich staune oft, wie durchdringend ein paar kleine Ananasstücke oder einige gedörrte Zwetschgen wirken können. Hingegen lernte ich durch die Erfahrung, bei der Zusammensetzung eines Desserts darauf zu achten, daß ich nicht verschiedene sehr ausgeprägte Zutaten mische. So vermag z. B. ein kleiner Zitronenschnitz das Aroma mehrerer Bananen zu töten, während er für Äpfel, die wenig Eigengeschmack haben, eine wohltuende Ergänzung bedeutet.

Sehr kräftig schmeckt das Apfelmus, das aus den ungeschälten, roh zerkleinerten Früchten hergestellt wird und nur kurz aufgekocht werden muß. Bei saftigen Äpfeln gebe ich ein Löffelchen Maizena mit in den Apparat, damit das Kompott nicht zu dünnflüssig wird.

Natürlich lassen sich alle Getränke, soweit sie aus verschiedenen Zutaten hergestellt sind, in der Maschine mischen. Wer ein Frappé herstellen will, kann mit kondensierter Milch und Eiern, mit Joghurt und saurer Milch, mit Eisstücken, Fruchtsaft und Beeren allerlei erfrischende Re-

zepte auspröbeln; wem früher ein Shaker unentbehrlich schien, benötigt nun keinen mehr.

Für Krankenkost eignet sich meine Maschine ausgezeichnet, da alles in leicht verdaulicher Weise präpariert werden kann; daß auch magenschwachen Leuten und kleinen Kindern solche Speisen zuträglich sind, ist einleuchtend. Mein Apparat ist leicht zu handhaben und leicht zu reinigen; der Messerkopf mit den lustig gebogenen und nach allen Seiten strebenden Schneiden kann mit einem Griff vom Glasbehälter losgeschraubt werden, ähnlich wie bei einer Buttermaschine; so können die einzelnen Teile natürlich viel leichter abgewaschen und getrocknet werden. Ein elastischer Gummispachtel ist unentbehrlich zum Ausschaben der Speisen aus dem Glasbehälter, und der Glasbecher wird am besten mit einem Stielbürstchen gereinigt.

MEINE Maschine ist täglich in Gebrauch, aber natürlich hüte ich mich davor, aus lauter Freude über ihre Fähigkeiten alle Gerichte mit ihr in Berührung zu bringen und sämtliche Menus über einen Leisten zu schlagen.

Mein Mann braucht sich jetzt wahrlich nicht mehr zu beklagen über meinen Mangel an Begeisterung; immer wieder betone ich, daß der Apparat meine Arbeitszeit verkürzt und daß er Abwechslung und Freude in den Haushalt bringt.

Der Stromverbrauch ist trotz des starken elektrischen Motors gering, da ja die Laufzeit kurz ist. Dafür sind allerdings die Anschaffungskosten hoch. Man kann sich lange vorrechnen, daß mit der Maschine aus einfachern Zutaten und zum Teil nur mit Luft und Liebe rasch etwas Leckeres entsteht und daß unsere Arbeitszeit auch zählt — es verginge sicher eine lange Zeit, bis sich die Anschaffung im rein materiellen Sinn bezahlt machen würde. Aber ist es denn nicht auch etwas wert, die ohnehin interessante Tätigkeit in der Küche auf eine neue Art bereichert zu sehen? Gibt es etwas Erfreulicheres, als in der täglichen Arbeit Spannung und Vergnügen zu finden?

S'Knorritschmannli seit Dir da:
„zum Birchermues muesch Knorritsch ha!"

Sechsfach gereinigt, fein gequetscht und vorgedämpft, eignen sich die **Knorritschflöckli** geradezu ideal zusammen mit Obst, Beeren, Milch und Zucker für ein gutes **Birchermüesli!**

Knorritsch

Naturrein und fein

sind die nahrhaften leichtverdaulichen

NUXO PRODUKTE

J. Kläsi Nuxo-Werk AG., Rapperswil

Aus mit der Liebe! Hätte sie doch daran gedacht, ihre schlanke Linie zu behalten durch

Kissinger
Entfettungs-Tabletten

Erhältlich in allen Apotheken und Drogerien. Prospekte durch Kissinger-Depot, Casima (Tessin).

Möchten Sie noch mehr Zeit haben?

Nicht wahr, liebe Hausfrau, Sie haben unsere Behauptungen in der letzten Nummer des „Schweizer-Spiegels" nicht übel genommen? Vielleicht haben Sie sich inzwischen mit Argumenten gewappnet, um unsere heutigen Betrachtungen rundweg zu widerlegen. Tun Sie das, bitte; doch hören Sie vorerst unsere Meinung:

Giubiasco-Linoleum ist ein Material aus Leinöl (daher der Name „Lin-oleum", wobei die Betonung des Wortes auf dem o und nicht auf dem e liegt!) und Kork, Holz und Farbstoffen. (Wer sich für die Herstellung interessiert, ist herzlich eingeladen, unsere Fabrik in Giubiasco zu besuchen).
Das erwähnte Material wird zwischen grossen, geheizten Trommeln gepresst und kommt in breiten Bahnen als mattglattes Linoleum aus dem Walzwerk, Kalander genannt. Daraus erhellt, dass Linoleum durch diese Pressung quasi porenfrei und durch den Gehalt an Leinöl an sich schon wasserabstossend ist. Linoleum ist also ein fertiges Material, das keine „Nahrung", keinen Wichseauftrag braucht, um geschützt zu sein. Giubiasco-Linoleum ist bereits als fabrikneuer Belag gebrauchsfertig.

Jeder überflüssige, zu gutgemeinte Wichseauftrag bildet auf dem Linoleum eine klebrige Kruste, die Staub und Schmutz festhält. Mit anderen Worten: nicht das eigentliche Linoleum wird schmutzig, sondern der Wichseauftrag. Je mehr nun ein Linoleumboden gewichst wird, umso schneller wird er wieder schmutzig. Das klingt paradox, wird aber aus dem Vorhergesagten erklärlich.

Einen Linoleumboden pflegt man am besten, indem man ihn nicht im üblichen Sinne „putzt", sondern lediglich flaumert. Flaumern genügt vollkommen, wenn nicht nasser Schmutz auf den Linoleumbelag getragen wurde. Ist der Boden einmal wirklich schmutzig, dann nehmen Sie ihn feucht auf, lassen ihn trocknen und blochen nach, ohne vorher Wichse aufzutragen. Sie werden sehen, wie schnell er wieder seinen Seidenglanz zurückerhält! Ja, ja, so einfach ist richtige Linoleumpflege!

Das nächste Mal sagen wir Ihnen, wie man einen stark begangenen, strapazierten Linoleumboden sachgemäss reinigt - ebenfalls ohne grosse Mühe. Auf Wiederhören!

G I U B I A S C O - L I N O L E U M