Allerlei Praktisches studiert und für die Hausfrau ausprobiert

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **47 (1943-1944)**

Heft 17

PDF erstellt am: **20.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Allerlei Praktisches studiert und für die Hausfrau ausprobiert

Pflege der Schnittblumen. Die Jahreszeit der Schnittblumen ist da, wo wir so gerne unsern Sonntagsstrauß auf dem Tische haben. Es ist nun nicht gleich, wie wir unsere Schnittblumen behandeln. Erstens sollte man sie nie über Nacht in der Vase stehen lassen. Man nimmt sie am Abend heraus und stellt sie in eine Schüssel mit frischem Wasser, so daß die Stengel ganz im Nassen liegen. Sie sollten auch an die Kühle gebracht werden, d. h. ins Freie oder in den Keller, auf keinen Fall etwa in einen geheizten Raum. Jeden Morgen die Stengel etwas abschneiden. Bei holzigen Stengeln (Flieder, Rosen usw.) die Rinde am untern Teil abschälen und diesen der Länge nach aufschneiden, damit das Wasser im Mark emporsteigen kann. Werden die Blumen trotzdem welk, wirkt ein Wechselbad heiß/kalt oft Wunder, indem man die Blumen eine Zeitlang in einem Gefäß mit heißem Wasser stehen läßt, worauf sie wieder in kaltes Wasser kommen. Die Prozedur muß in einem kalten Raume vorgenommen werden. Flieder stellt man überhaupt am besten nur in heißes Wasser, so paradox dies klingen mag.

Vollbad oder Dusche? Vielerorts ist immer noch die Ansicht vorherrschend, daß nur ein Wannenbad vollwertige Wirkung habe. Wenig bekannt sind die vielen Vorteile der Duschanlage. In hygienischer Hinsicht ist eine Dusche deshalb vorzuziehen, weil man nicht im seifigen Waschwasser sitzt, sondern sich nach dem Einseifen mit reinem Wasser abspülen kann. Auch dient eine Dusche der Abhärtung, indem man (besonders im Sommer) immer kälteres Wasser verwenden kann, um so den Körper immer unempfindlicher gegen Temperaturwechsel zu machen. Eine Duschanlage kommt samt Heißwasserspender auf ein paar hundert Franken zu stehen, während eine Badeeinrichtung viel höher kommt. Auch ist der Betrieb viel billiger als beim Vollbad.

Bett- und Türvorlagen, sowie kleine und leichte Teppiche können selbst mit dem Staubsauger oft nur mangelhaft gereinigt werden, da sie vom Luftstrom angezogen und festgehalten werden und den Bewegungen des Apparates folgen. Diesem Übelstande kann dadurch abgeholfen werden, daß zwei Teppiche (Vorlagen) aufeinandergelegt und so abwechslungsweise gereinigt werden. Dadurch wird die Reibung am Boden vergrößert und der Staubsauger kann viel leichter bewegt werden, ohne daß der Teppich gleitet, der zudem gründlicher gereinigt wird.

Selbstgemachter Fleischkäse. Ein Pfund Bratwurstbrät oder solches von grünen Würsten (halbe bis drei Viertel Punktzahl), 1 Trockenei, ein paar Löffel Mehl, eine drittels Tasse Milch, gehacktes Grünzeug, Gewürz, Salz werden sehr gut gemischt und in einer gefetteten Cakesform braun gebacken. Man kann ihn auch aus Leber machen: 125 g feingehackte oder geschabte Leber, 1 Paar rohe Brat- oder grüne Würste, 150 g Brot, ¾ Tasse Milch, gehacktes Grünzeug, Gewürz und Salz als Zutaten. Das in der Milch eingeweichte Brot fein zerstoßen und mit der Leber durch die Hackmaschine drehen. Mit den übrigen Zutaten sehr gut mischen und die Masse während etwa einer halben Stunde in einer gefetteten Cakesform knusperig backen.

Rhabarberrösti. 1 kg kleingeschnittener Rhabarber wird mit 1 Tasse Wasser weichgekocht. In der Fettpfanne werden 200 g Brot geröstet, der Rhabarber dazugegeben und die Pfanne zugedeckt auf die Seite gestellt, bis das Brot weichgeworden ist. Mit Konzentrat, künstlichem Süßstoff oder gar Zucker und Zimt vor dem Anrichten süßen. Zu Kaffee ein gutes und beliebtes Abendessen.

Billiger Cakes. 1 Tasse Brösmeli oder mit dem Kartoffelstößel zerdrückte Zwiebackkrumen, 1 Tasse Weißmehl, 1 Tasse geriebene Mandeln oder Haselnüsse, eine Handvoll Sultaninen, Zitrone, eine halbe Tasse Zucker, 1 Tasse Milch und 1 Backpulver sind die Zutaten. Zucker und Milch verrühren (eventuell kann statt Milch und Zucker eine kleine Büchse kondensierte gezuckerte Milch verwendet werden) und mit den übrigen Zutaten vermischen, zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazugeben. Teig gut rühren und in Cakesform bei mittlerer Hitze backen.

Guter Brotpudding zum Abendbrot. 150 Gramm altes Brot wird in feine Scheiben geschnitten und in eine befettete Auflaufform geschichtet. Obenauf wird eine Handvoll Rosinen gestreut (eventuell auch zwischendurch). 2 Deziliter Milch werden mit etwa 50 Gramm Zucker aufgekocht, vom Feuer genommen und über ein verklopftes Ei (dazu eventuell etwas Trockenei) angerichtet. Diese Eiermilch wird über das Brot gegeben und im Ofen langsam gebacken.

Hanka.

Gottfried Keller

Züricher Novellen

Ausgabe des Vereins für Verbreitung guter Schriften Zürich

Leinenband / 350 Seiten / mit einem Bild des Dichters / Preis Fr. 3.50 / Zu beziehen beim

Verein Gute Schriften Zürich

Wolfbachstraße 19 / Telephon 2.55.76