

A propos

Autor(en): **Hanka**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **43 (1939-1940)**

Heft 18

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-671303>

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.

A propos:

Zehn Pfund Einmachzucker sind uns auf der Juni-Nationierungskarte vom Kriegsernährungsamt zugeteilt worden, sogar auch auf den Kinderkarten. Das ist für die Hausfrau eine beruhigende Tatsache, auch wenn angesichts der hohen Zuckerpreise ein kleiner Vermutstropfen in den Becher der Freude fällt. Das Zusatzquantum muß ja glücklicherweise nicht schon im Juni bezogen werden, die betreffenden Coupons haben Gültigkeit bis 31. Juli. Ubrigens soll ja niemand zum Einlösen der über Bedarf gehenden Zuckermengen verpflichtet werden. Wer nicht Obst sterilisieren oder Konfitüre einmachen will, möge seine Coupons ruhig verfallen lassen, dann kommen sie dem Volksganzen wieder zugute. Wer es sich aber leisten kann, der bedenke, daß eine große Erdbeerenenernte aus dem Wallis in diesen Tagen an den Mann, oder besser gesagt, an die Frau gebracht werden soll. Etwa 3 Millionen Kilo Walliser-Erdbeeren harren der Verwertung und sollten — schon aus Gründen der Hilfe an die Bergbevölkerung — der ausländischen Ware vorgezogen werden. Aber den gesundheitlichen Wert der „Königin der Früchte“ läßt sich nicht streiten. Sie wirkt vor allem blutbildend und blutreinigend und scheidet bei reichlichem Genuß Stoffwechselrückstände aus. Es gibt allerdings vereinzelte Fälle, in denen der Genuß von Erdbeeren wenn auch nicht gerade schädlich, so doch unangenehm wirkt; bei Personen mit hochgradiger Überempfindlichkeit kann sogar Nesselfieber hervorgerufen werden. Daß diese eben leider auf die köstliche Frucht verzichten müssen, ist selbstverständlich.

Die Erdbeere wird am vorteilhaftesten in natürlichem Zustand, das heißt roh mit etwas Zucker und eventuell unter Zusatz von Milch und Haferrübe oder von flüssigem oder geschlagenem „Midel“ genossen (der ungeschlagene Rahm wirkt leichter verdaulich wie der geschlagene). Wer etwas besonderes „fabrizieren“ will, der probiere eines der folgenden, nicht alltäglichen Rezepte:

Erdbeerschneeberg (für 4 Personen). 250 Gramm frische Wald- oder Monatserdbeeren werden gerüstet, das heißt gewaschen, von Stiel und Blige befreit und abtropfen gelassen. 4 Eiweiß werden steif zu Schnee geschlagen und 160 Gramm Zucker beigegeben. Die abgetropften Erdbeeren werden leicht daruntergemischt und 1 Löffel Zitronensaft beigegeben. Die Masse wird hoch auf eine Tortenplatte aufgeschichtet, welche auf ein Kuchenblech gesetzt und in den leicht vorgewärmten Ofen geschoben wird. Während 40—50 Minuten wird der „Berg“ in mittlerer Hitze leicht meringuiert, das heißt solange, bis die Masse hellgelb geworden ist. Dann sofort servieren!

Erdbeercharlotte. 750 Gramm Erdbeeren, 150 Gramm Zucker, 5 Löffel Zitronensaft, zirka 200 Gramm Biskuits, zirka 2 Deziliter Rahm. Man zerdrückt die Beeren leicht und vermischt sie mit Zitronensaft. Der Boden einer glatten Form oder Platte wird mit den Biskuits ausgelegt und nachher auch die Wand. Die übrigen Biskuits werden zerkleinert und lagenweise mit der Beerenmasse in die Form gefüllt. Der Dessert wird an die Kühle gestellt, gestürzt und mit Beeren und Schlagrahm garniert.

Erdbeerkonfitüre. Sehr vorteilhaft ist eine Mischung mit Rhabarber oder dünnen Aprikosen. Zum Beispiel: 300 Gramm Beeren, 250 Gramm Rhabarber, 500 Gramm Zucker. Die Beeren werden leicht zerdrückt, mit dem

Zucker vermischt und über Nacht stehen gelassen. Die Rhabarber werden sauber gepußt, aber nicht geschält und in kleine Würfel geschnitten, dann mit dem Saft der Beeren zirka 7 Minuten gekocht. Dann erst gibt man die Erdbeeren dazu und kocht alles zur richtigen Dike ein. Oder 500 Gramm Erdbeeren, 500 Gramm Zucker, 100 Gramm dünne Aprikosen. Die letzteren werden eingeweicht, mit wenig Wasser weichgekocht und durch die Hackmaschine getrieben. Die Erdbeeren leicht verstoßen, mit dem Zucker über Nacht stehen gelassen und der Saft zirka 5 Minuten mit den Aprikosen gekocht. Dann gibt man die Beeren zu und kocht die Masse zu richtiger Dike ein.

*

Haben Sie schon Eier eingemacht? Wenn nicht, so ist es höchste Zeit, denn bald werden die Hühner lässiger werden im Legen und die Eierpreise anziehen. Das Einlegen in Wasserglas (in jeder Drogerie erhältlich) ist ja denkbar einfach und lohnend; halten sich doch solche Eier nahezu ein Jahr.

Kaffee erfährt in der heißen Jahreszeit oft nicht die richtige Behandlung und schmeckt dann weniger aromatisch als in kühleren Jahreszeiten. Das besondere Aroma des Kaffees ist nämlich zu einem wesentlichen Teil einer gewissen Menge ätherischen Ölgehaltes zu verdanken. Dieser verflüchtigt sich in der wärmeren Jahreszeit bei unrichtiger Behandlung. Darauf beruht ja auch die Tatsache, daß aufgewärmter Kaffee und solcher, der statt gebrüht gekocht wird, nicht schmecken will. Also: jezt den Kaffeevorrat, das heißt die Bohnen kühl halten! Eventuell im Keller lagern! Und vor allem auch luftdicht abschließen. Dann werden wir auch in den kommenden heißen Tagen unser „Käse!“ mit Hochgenuß schlürfen können. Prost!

Hanka.

Bücherschau.

Wege durch Zürich. Mit 69 Abbildungen. Von Richard Zürcher. Rascher Verlag Zürich. Fr. 4.80.

Als ein zwanglos anregender Begleiter möchten die „Wege durch Zürich“ in einer Auswahl von bildhaften Eindrücken das Wesen der Stadt erschließen. Limmat und See, Altstadt und Vorstädte, die Aussichtspunkte der Umgebung wie auch das innere der Museen sollen im Sichtbaren die zeitlichen und zeitlosen Grundlagen des Gemeinwesens erkennen lassen. Stets von der unmittelbaren Anschauung ausgehend, soll der Fremde wie auch der Einheimische zu einem Geschichte und Gegenwart, Natur und Menschenwerk vereinigenden Gesamterlebnis geführt werden.

Meinem Kinde bereite ich den Salat mit



Feinster Citronenessig mit dem Saft der sonnendurchglühten Citrone.

OF 8 R

Cliches
Armbruster Söhne
WIESENSTR. 9 ZÜRICH 8
TEL. 26.365

Zürich Institut Minerva

Vorbereitung auf
Universität
Polytechnikum

Handelsabteilung
Arztgehilfinnenkurs