

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **44 (1940-1941)**

Heft 15

PDF erstellt am: **12.07.2024**

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.

Hauswirtschaftliche Ratsschlüge für die Schweizerfrau.

Unser Sterilisier-Vorrat ist seit Neujahr schon stark in Angriff genommen worden. Das Lagerobst geht allmählich zur Reife und das Wintergemüse wird auch rarer. Da sind wir doppelt froh, wenn wir uns an den gefüllten Einmachgläsern „vergreifen“ können, um die Teigwaren-vorräte zu schonen und nicht nur Kartoffeln und Reis aufstellen zu müssen. Mit einiger Sorge stellen wir die leeren Gläser wieder in den Keller und denken mit einem resignierten Lächeln an die kommende Einmachzeit, in der der Ankauf von Früchten, Gemüse und Zucker in diesen teuren Zeiten das Haushaltbudget schwerer als auch schon belasten wird. Wissen Sie, wie ich dieses Problem löse? Ich habe neben dem Gestell, auf dem ich die leeren Sterilisiergläser aufbewahre, ein kleines Kässeli angebracht, und jedesmal, wenn ich ein leeres Glas versorge, tue ich einen halben Franken ins Kässeli und überdies immer am Anfang des Monats einen ganzen Franken. Aus diesem ring zusammengesteuerten Sparbägen kaufe ich dann in der Einmach-Saison die nötigen Früchte (Beeren), Gemüse und eventuell Zucker. Zählen Sie also rasch Ihre bis jetzt geleerten Gläser und holen Sie das Versäumte nach. Sie werden im Sommer ins Täustchen lachen!

Leintücher werden in der Regel ganz einseitig abgenüht. Bekanntlich „blöden“ sie vor allem in der Mitte, und schon die Großmutter hat uns ja gelehrt, daß man nicht zu lange zuwarten darf, will man einen mehr oder weniger schönen „Bläs“ vermeiden. Das Stürzen der Leintücher haben wir — glaube ich — bereits einmal an dieser Stelle durchgenommen. Eine kurze Wiederholung schadet zwar nichts: Man schneidet die Leintücher in der Mitte der Länge nach durch, wendet die Teile, indem man die äußeren Webekanten in die Mitte nimmt und mit Überwendlingsstichen von Hand zusammennäht. Die Schnittenden, die nach außen kommen, werden schmal mit der Maschine gesäumt. Nun aber — und jetzt kommt etwas Neues — passiert es sehr oft, daß das Fußende des Leintuches viel rascher abgenüht wird als das Kopfende, das ja durch das Rissen geschützt ist. Der Fußteil wird eben durch das „strabeln“ der Füße mit der Zeit durchgeschuert. Beim Betten sehen wir ja peinlich darauf, daß der breitere Saum des Unterleintuches immer nach oben zu liegen kommt. Wie wäre es, wenn wir diese Theorie mal ändern und z. B. an den geraden Kalendertagen den breiten und an den ungeraden den schmalen Saum nach oben nehmen würden, damit die Leintücher auf beiden Seiten gleichmäßig abgenüht werden, d. h. doppelt so halt-

bar sind. Von einer unhygienischen Methode — weil Fußteil und Kopfteil vertauscht werden — kann sicher nicht gesprochen werden, wenn man, wie es sich gehört, stets mit gewaschenen Füßen das „Fедertheater“ besteigt. Ich meine ja nur so! —

Eine „eidgenössische Warnung“ habe ich an jenen Lichtschaltern angebracht, die nach abends 10 Uhr, das heißt nach Eintritt der Verdunkelung, nicht mehr benützt werden dürfen, und zwar in Gestalt einer Patent-Wäscheklammer. Ich nehme also den Schalterknopf in die Zange der Federklammer, und zwar parallel, nicht etwa vertikal zur Wand. Es sieht gerade aus, wie wenn ein großer „Heugümper“ am Schalter wäre. Will man nun „im Vergäß“ in der dunkeln, aber nicht verdunkelten Stube den Schalter drehen, gerät man mit der Hand an die Wäscheklammer und man müßte wirklich eine ganz „lange Leitung“ (im Hini) haben, wenn einem nicht sofort bewußt würde, daß man ja im Begriffe sei, einen unter Umständen kostspieligen Lapsus zu begehen.

Einen Seifensparer habe ich in jeder Seifenschale dadurch angebracht, indem ich jede mit einem kleinen Stückchen engmaschigen Drahtgeflechtes auskleide. Der Erfolg ist überraschend. Das auf den Maschendraht gelegte Seifenstück ist immer von allen Seiten trocken und hält fast doppelt solange als sonst, weil die Luft von allen Seiten Zutritt hat.

Leberwurstbrötchen ergeben ein gutes Nachtessen. Nicht zu dicke Brotschnitten werden mit ganz wenig Butter angehaucht. Dann vermischt man den Inhalt von kalten Leberwürsten mit einer Prise Salz, Pfeffer, etwas Öl und feingehackten Zwiebeln. Diese Masse wird auf unser Kriegsbrot gestrichen und Salat dazu gereicht. Suppe oder Tee dazu.

Ein wunderbares Früchtebrot für Haus und Feld (gemeint ist jenes Feld, das mit der Feldpost erreicht wird) wird aus folgenden Zutaten fabriziert: Je 125 Gramm Mehl, Zucker, Feigen, Haselnüsse, Mandeln, Nüsse, Zitronat, 250 Gramm Rosinen, 3 Eier, 3 Eßlöffel Honig, ein halbes Gläschen Kirsch, ein dito Rum, Backpulver, Zimmt. Zucker und Eier werden schaumig gerührt, dann die ungeschälten und gespaltenen Mandeln usw. dazugegeben und hierauf das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl. Alles gut durcheinander kneten, ein längliches Brot formen und 40 Minuten bei mittlerer Hitze backen. Ein Gedicht für Gaumen und Magen! Hanka.

Bücherschau.

Zürichsee. Prosa. Verlag der Gesellschaft zur Förderung kulturellen Lebens Zürich. Auslieferung durch J. Billiger & Co., Wädenswil.

E. C. Wer seine engere Heimat und besonders den Zürichsee lieb hat, wird sich mit Freude, ja mit Begeisterung in dieses Buch vertiefen. Singt es doch in mancherlei Tönen das Lob unseres herrlichen Sees. Jakob Bollen, der die Zusammenstellung der Texte übernommen und selber haftende Beiträge gespendet hat, eröffnet den Reigen der Darstellungen. Dann folgen „Wanderungen und Fahrten“ (von Walter Bäumlein), das Jahr am See, der Zürichsee im Raum und in der Zeit (von Hermann Hiltbrunner) u. a. Zwei schöne Federzeichnungen von Paul Halblimann schmücken die Sammlung. Sie ist zeitgemäßer als je. Denn heute gilt es, da die Grenzen verschlossen sind, uns in unsern engern Grenzen umzusehen. Und siehe da! Es gibt bei uns noch so manche Entdeckung zu machen, und malerische Winkel, an denen wir so lange vorbeigegangen sind, enthüllen unverhofft

ihre Schönheit. Ein Heimatbuch, das warm empfohlen werden darf.

Ernst Zahn: „Dreiklang der Liebe.“ Drei Novellen: Veronika, Grabt die Erde auf! Es fährt vorbei. Deutsche Verlagsanstalt Stuttgart.

Wie der Dreiklang in der Musik ein Ganzes ist, wenn auch seine Einzeltöne ein selbständiges Leben besitzen, so bilden die drei neuen Erzählungen Ernst Zahns eine höhere Einheit, deren Zusammenklang dem Einzelnen erst seinen vollen Sinn gibt. Das Lob der Liebe kündigt der Dichter, der alles überwindenden Mutterliebe, der entsagungsvollen Reigung des schon an der Grenze des Mannesalters Stehenden zu einer viel Jüngeren, und der reinen, zu jedem Opfer bereiten Liebe eines jungen Mädchens, fast eines Kindes noch, zu dem wild aufgewachsenen, trohigen Burschen, dessen verbitterter Seele es Erlösung bringen will. Drei Welten sind es, die Ernst Zahn mit Meisterschaft in seinen drei Geschichten schildert.