

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 21

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 Ratschläge für die Schweizerfrau.

Geschnezeltes Rühfleisch. 1 Pfund gelagertes Rühfleisch wird in dünne Scheibchen geschnitten. Diese werden mit ein paar Speckstreifen etwas angebraten und ein wenig beiseite geschoben. Im verbleibenden Fett röstet man 1½ Eßlöffel Mehl braun und gibt eine geschnittene Zwiebel dazu, sowie das Fleisch und löscht mit heißem Wasser ab. Salzen und eine halbe Stunde schmoren lassen. Vor dem Anrichten gibt man eine Messerspitze Majoran und einen Schuß Rotwein darüber.

Am das lästige Schnarchen zu vermeiden, das jetzt bei offenem Fenster doppelte Wirkung hat, legt man bei Rechts-Seitenlage die rechte Hand auf das linke Schultergelenk, bei Links-Seitenlage die linke auf das rechte Schultergelenk. Dadurch kann der Unterkiefer nicht herabklappen wie bei der Rückenlage, was ja, abgesehen von chronischem Schnupfen, Polypen, Knochenwucherungen der Nasenwand usw., die Hauptursache des Schnarchens ist. Der durch die offene Mundhöhle hin- und herstreichende Atem begünstigt das Verdunsten des Speichels, was zum störenden Geräusch des Schnarchens führt.

Einen billigen und einfachen „Kühlschrank“ bietet die Kochliste. So gut man in der Thermosflasche Getränke nicht nur warm, sondern auch kühl halten kann, so dient eine richtig isolierte Kochliste auch als „Frigidaire“. Frischgeflückte Früchte und Gemüse (zum Beispiel Salat), die man aus bestimmten Gründen 1–3 Tage aufbewahren, aber frisch erhalten möchte, füllt man in einen großen, neuen irdenen Blumentopf, der vorher in kaltes Wasser getaucht worden ist. Er wird dann in die Kochliste gestellt, die gut verschlossen wird. Die so eingepackten Lebensmittel bleiben dort ganz frisch.

Nochmals falscher Schlagrahm. 1 Liter Wasser wird mit 150 Gramm Zucker, einer Prise Salz, dem Saft von zwei und der abgeriebenen Schale einer Zitrone zum Kochen gebracht. Nun schüttet man rasch 100 Gramm Grieß (besser

noch „Paldol“) hinein und schlägt alles mit dem Schwingbesen kräftig und andauernd. Nach 3 Minuten wird das Ding vom Feuer genommen, dann fügt man je nach Geschmack etwas Vanillezucker, oder etwas Kirsich oder Rum bei, schlägt aber die Masse weiter, bis sie völlig kalt und schaumig ist.

Email-Badelwannen weisen oft grüne Verfärbungen und Flecken auf, herrührend von Ausschwüngen des Badeofens oder kleinen Rußteilchen aus dem Abzugrohr. Diese unangenehmen Erscheinungen verschwinden, wenn man die Wanne öfters mit heißem Essig auswäscht. Die grünen Flecken werden auch durch Reiben mit einer umgestülpten Zitronenschale, an der noch etwas „Fleisch“ haftet, zum Verschwinden gebracht.

O weh: ein Fleck auf dem sauberen Tischtuch! Und dann noch ausgerechnet so ein häßlicher Saucenfleck. Das ganze Tischtuch scheint verdorben, und doch sollte mit der Wäsche so sehr gespart werden. Um den Flecken bis zur Wäsche zum Verschwinden zu bringen, wird er rasch sofort mit Kreide eingerieben, die bis zum nächsten Gebrauch des Tuches auf dem Flecken belassen wird. Dann wird die Kreide weggebürstet und der Fleck ist verschwunden.

Makkaroni-Salat. (An fleischlosen Tagen zu Gemüse servieren.) 250 Gramm Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht. Darauf werden 2 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 2 Eßlöffel milder Weinessig, 1 Kaffeelöffel Maggikwürze, Peterli oder Schnittlauch gut gemengt und an die noch warmen Makkaroni gegeben. An Stelle des Tomatenmarkes kann auch Senf gegeben werden.

Blumentohl au gratin. Geteilter Blumentohl in Salzwasser leicht schwellen, in bebutterte Auflaufform füllen, eine Sauce aus Rahm, Ei und geriebenem Käse dazugeben, mit Paniermehl und Käse bestreuen und im Ofen bei mittlerer Hitze 20 Minuten „ziehen“ lassen. Hanfa.

Bücherschau.

Louis Aggassiz, von M. L. Robinson. Mit 8 Kunstdrucktafeln. Übersetzung von Dr. Hans Kläui. Verlag Max Rascher, Zürich. Preis Fr. 8.—

Das Buch bringt eine wertvolle, vollstündliche und auf soliden Angaben fußende Biographie des bedeutenden Naturforschers aus dem 19. Jahrhundert. Er entstammte einer westschweizerischen Pfarrersfamilie und wirkte zunächst als Professor der Naturgeschichte in Neuenburg. Dort machte er sich vor allem durch seine Bergbesteigungen und Gletscherforschungen einen Namen. Zur Höhe seines Ruhmes gelangte er in Cambridge, wo er als Lehrer der Harvard-Universität das Aggassiz-Museum gründete. Dieser Schüler Cuviers und Gegner Darwins besaß neben seiner unermüdbaren Vitalität eine erstaunliche Vielseitigkeit. Dank ihrer lebendigen Gestaltungsraft gelang es der amerikanischen Verfasserin, uns den großen Landsmann und Gelehrten menschlich nahezubringen und vor dem innern Auge wieder erstehen zu lassen. Ein bedeutendes Werk auf dem schweizerischen Büchermarkt!

Dr. Emanuel Riggenschach: Passen wir zueinander? Verlag Gebr. Riggenschach, Basel. Preis Fr. 2.10.

Jede ernstgemeinte Partnerschaft führt einmal zur Frage: Passen wir zueinander? Die klare Antwort darauf ist nur durch eine Reihe von Beobachtungen und Überlegungen zu finden, die der junge Mann oder die Tochter anzustellen und zu erwägen haben, wenn sie vor Verlobung oder Heirat stehen. Alle wesentlichen Bedingungen, die ein glückliches Zusammengehen in der Ehe sichern, sind in diesem Büchlein in allgemein verständlicher Sprache aufgeführt.

Otto Volkart: Reise nach Griechenland. Sommer 1937. Erschienen im Eichen-Verlag Arbon.

E. E. Das Griechenland, das sich so mutig und auch erfolgreich gegen eine große Übermacht gewehrt hat, ist es doppelt interessant, einen Reisebericht zu lesen, in dem so viele Stätten vorkommen, die in den Nachrichten vom Kriege oft genannt wurden. Man fliegt auch in Gedanken zu den alten Griechen zurück, nach der Akropolis in Athen, nach dem Isthmus, nach Korfu und verfolgt auf der Karte die Route, die Otto Volkart genommen. Allerlei Reiseerfahrungen werden gemacht und kurzweilig erzählt. So sei hier nachdrücklich auf die kleine Schrift hingewiesen.

Hans Beerli: Ausgewählte Gedichte. Verlag der Fehr-schen Buchhandlung, St. Gallen. Fr. 1.20.

E. E. Der Verfasser, der unter dem Namen Hans Hagenbuch zwei Dramen und Frauenromane herausgegeben hat, feierte im letzten Jahr seinen 60. Geburtstag. Dies schmale Bändchen Lyrik beweist, daß er auch seine Stimmungsbilder und nachdenkliche Betrachtungen in Gedichte zu formen versteht. Statt weiterer Worte sei die schöne Probe hingesezt:

Trübe Stunde.

Wie Trauerflor wallt's von den Bergen nieder,
Gespenstisch redt am schwarzen Felsenhang
Der Nebelriesel die verzerrten Glieder,
Und unten rauscht der See so dumpf und bang.
Kein Sonnenstrahl durchbricht die Wolkenmauer,
Am grauen Himmel kämpfen Nacht und Tag,
Und durch die feuchte Luft geht leis ein Schauer
Wie eines Todesengels Flügelschlag.