

# Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 23

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.

**Keine alten Gummiringe wegwerfen!** Der Erfolg des Sterilisierens und Heiß-Einfüllens hängt oft nur von der Güte der Gummiringe ab. Diese werden mit der Zeit, oft erst mit den Jahren, spröde und müssen dann unbedingt ersetzt werden, sonst werden die Gläser niemals halten. Wegen der großen Gummiknappheit sollten beim Einkauf neuer Ringe die alten unfehlbar zurückgegeben werden, natürlich ohne jede Vergütung. Aber die alten Gummiringe können regeneriert und für die Neuproduktion verwendet werden. Wenn auch die neugekauften im Aussehen nicht so schön sind wie ehemals und auch die Qualität etwas zu wünschen übrig läßt, so werden sie den Zweck gleichwohl versehen, jedoch etwas früher spröde werden. Gehen Sie übrigens mit den Ringen beim Öffnen der Gläser sehr sorgfältig um! Nie soll ein Messer oder ein spitzer Gegenstand dazu verwendet werden. Man halte das Glas oder die Bütlacher-Flasche mit dem Kopf voran ein paar Sekunden in lauwarmes Wasser. Dann kann mit Leichtigkeit geöffnet werden. Nach Verwendung des Glasinhaltes sollen die Ringe gut gewaschen, aufgehängt und nach dem Trocknen in einer Blechbüchse verschlossen aufbewahrt werden.

**Mandeln-Ersatz.** Da wir gleich beim Sterilisieren sind, wollen wir daran denken, daß wir die **Aprikosensteine**, statt sie in den Kübel zu werfen, hübsch aufbewahren, bzw. mit dem Nußknacker aufbrechen, um die feinen Kerne herauszuholen. Diese lassen sich sehr leicht schälen (ohne sie vorher etwa in heißes Wasser zu tauchen) und lassen sich sehr gut an Stelle der raren und teuren Mandeln beim Baden und zu Birchermüsli usw. verwenden. Daß beim Sterilisieren und Konfitüre-Einkochen je ein paar Kerne in das Glas gegeben werden sollen, ist ja längst bekannt.

**Wie kann man Reinigungsmittel sparen?** Darüber hat das Pestalozzianum in Zürich seinen Besuchern eine anregende Lehrstunde vermittelt. Um Seife zu sparen, soll zu Wasch- und Reinigungszwecken viel Regenwasser gesammelt werden, das ja nicht vorerst enthärtet zu werden braucht wie Leitungswasser. Zur Enthärtung aber braucht es bekanntlich Soda und unterlassen wir sie, so wird die zur Verwendung gebrachte Seife nicht voll ausgenützt. Für die Enthärtung des Wassers braucht es 2—3 Stunden Zeit, ausgenommen bei siedendem Wasser, während wir das Regenwasser sofort verwenden können. Für einen Liter Seifenlauge aus Leitungswasser rechnen wir pro Liter Wasser 3 Gramm Soda und 3 Gramm Seife. Es gibt aber auch pflanzliche Waschmittel, die billig anzusetzen sind. Wir kochen in 1 Liter Wasser 100 Gramm Kartoffelschalen, die durchgeseigte Lösung ergibt ein schmutzlösendes Waschwasser für feine Woll- und Seidenfachen. Für dunkelfarbige Stoffe verwenden wir Efeu- und Brennnessel-Absud; er hinterläßt aber gerne eine leicht grünliche Färbung. Für ganze Kleider und z. B. Uniformen nehmen wir mit Vorteil Kartoffelschalenwasser und Holzaschenlauge gemischt. Mit ersterem kann auch

sehr gut Glas gereinigt werden. Für Silber und Zinn nehmen wir Schlemmkreide, für Kupfer und Messing Holzäsche, für Blechwaren Razenschwämme, Holzbrettli usw. können mit Sand gereinigt werden.

**Gegen den Durst ist Hafereschleim das beste Mittel!** Großer Durst entsteht bei schwerer körperlicher Arbeit und in heißer oder trockener Luft. Dabei kann sich der normale Wasserbedarf des Erwachsenen, der anderthalb bis zweieinhalb Liter pro Tag beträgt, um das Vielfache steigern. Ein Professor der Physiologie hat herausgefunden, daß es nicht zweckmäßig ist, zur Löschung des Durstes große Mengen reinen, kalten Wassers zu trinken. Viel besser durstlöschend wirkt es, warmes Wasser zu trinken und dazu zu essen, mit andern Worten: **Suppen** zu genießen, die Kochsalz enthalten. In Hitzebetrieben ist man deshalb auf Grund jahrelanger Erfahrungen dazu gelangt, das ausgeschwitzte Wasser durch Verabreichung von **dünnem Hafereschleim** zu ersetzen. Wer es einmal probiert hat, wird es als eine herrliche Wohltat empfinden.

**Haltbarmachung der Kochbutter durch Einsalzen statt Einkochen.** Das Einkochen der Butter eignet sich für kleine Quantitäten nicht besonders gut. Besonders für Allein-stehende, die oft nur ein halbes Pfündli für diesen Zweck reservieren können, ist das Einsalzen zu empfehlen, das z. B. in Italien und Frankreich von jeher praktiziert wurde, während unsere Art des Einkochens in manchen andern Ländern fast oder ganz unbekannt ist. Auch verliert die Butter durch das Einkochen rund einen Fünftel an Gewicht. Beim Einsalzen wird die Butter möglichst gleichmäßig mit feinem Salz vermischt, das wir ja jetzt an Stelle des groben ohne weiteres erhalten. Man rechnet pro Kilo Butter 60—80 Gramm Salz. Beim Vermischen darf jedoch die Butter nicht etwa schaumig gerührt werden. Die geknetete Butter wird alsdann in kleine Steinguttöpfe gedrückt, die vorher mit Sodawasser ausgebrüht worden sind. Mit Pergament verbinden und im kühlen Keller aufbewahren. Beim Kochen daran denken, daß die Speisen nicht mehr gesalzen werden sollen, sonst gibt's ein kleines Katastrophli. Man kann zwar der „Gefahr“ dadurch entgehen, indem man die Butter vor Gebrauch einige Zeit unter das laufende Wasser stellt, damit das Salz ausgeschwemmt wird. Dabei muß aber nochmals tüchtig durchgeknetet werden.

**Zuchetti** werden je länger je mehr auch bei uns bekannt. Diese gurkenähnlichen Riesenfrüchte können als Salat oder Gemüse verwendet werden. Als Salat werden sie wie Gurkensalat zubereitet. Zu Gemüse nehmen wir pro Kilo Zuchetti etwas Öl, 1 Zwiebel, Petersli und Salz. Die Zuchetti werden ungeschält in Würfel oder Scheiben geschnitten (größere werden geschält und vom weichen Innern befreit). Die feingeschnittene Zwiebel und die Würfel (Scheiben) in Öl bräunlich dämpfen, Petersli und Salz darüber geben und ohne Wasser in der gedeckten Pfanne kurz weichkochen. Vor dem Anrichten etwas Zitronensaft oder Zucker zugeben, je nach Geschmack. Hanka.

## Bücherschau.

**Lisa Wenger: „Ein Mann ohne Ehre“.** In Ganzleinen gebunden Fr. 7.50. Morgarten-Verlag, Zürich.

Daß uns Lisa Wenger, die heute 82jährige, in ihrem hohen Alter den Roman „Ein Mann ohne Ehre“ schenkt, gehört zu jenen schönen und wunderartigen Fügungen, die man ebenso staunend wie dankbar hinnimmt. — Das Buch „Ein Mann ohne Ehre“ ist aus der kritischen Gegenwartsbetrachtung heraus entstanden, und legt an einem vereinzelten Beispiel eine gefährliche Wunde der heutigen Menschheit bloß: die einseitige Schätzung des Geistes. Da ist dieser gewandte, übergescheite Othmar Rusch, ein Jongleur mit geistigen Dingen, der sich durch seine schillernden Hirtkünste, durch die formschöne Beherrschung des Wortes und wizige Schlagkraft seines Geistes Ansehen, allgemeine Anerkennung, äußern Erfolg erobert und einen

ganzen Kometenschweif von Bewunderern und Anbetern hinter sich hat. Im Kern aber sitzt der Wurm. Es fehlt diesem Geist zum edlen Gleichgewicht die Besinnung, der sittliche Halt, das Verwurzelte. Er ist im zwiefachen Sinne, äußerlich und innerlich, ein Mann ohne Vaterland, ein Drückeberger, der sich in die Gemeinschaft nicht einfügen wollte und der dann — das ist von Lisa Wenger in ergreifend glaubwürdiger Folgerichtigkeit dargestellt — auf der Stufenleiter der Schuld und Haltlosigkeit Schritt um Schritt niedersteigt und zum Dieb und Betrüger wird. Bewunderswert an diesem Roman ist nun aber, wie die Dichterin ihren „Helden“ zur tiefern Einsicht, Läuterung und Sühne führt und wie sie in unerbittlichem Glauben an ein sittliches Walten den Weg zu einem versöhnlichen Schluß findet.