Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 2

Buchbesprechung: "Neu Chostgänger [Werner Bula]

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

eignen, das aus einem grob gestrickten Stoff besteht, oder auch jenes gewobene, das mit blauen oder roten Streifen geziert ist. In letzterem Falle muß vorerst auf Kochechtheit geprüft werden. Am besten ist eine rechteckige, also nicht quadratische Form. In kurzer Zeit ist aus dem Putzlappen eine hübsche und praktische Schürze hergestellt. Zwei Ecken werden an der Längsseite zur Bildung des Latzes auf die Rückseite umgeschlagen und dort festgenäht. Mit farbigem waschechtem Garn wird das Ganze umhäkelt, eventuell können auf dem Latz noch ein paar Zierstiche angebracht werden, bei Strickstoff durch Nachbildung des Maschenstiches. An die Latzecken näht man eine Trägerschnur wie bei einem Gärtner- oder Metzgerschurz, an die seitlichen Ecken kommen Bindschnüre aus dem gleichen Ziergarn. Solider sind wohl leinene Bändel in der Farbe des Häkelrandes. Diese praktische Schürze hilft uns Wäsche sparen, was im Zeitalter der kommenden Seifenknappheit und -Teuerung sehr angebracht ist.

Der neue Winterhut spielt im Leben unserer Frauen eine nicht zu unterschätzende Rolle. Mir fiel ein Stein vom Herzen, als ich die Tendenz der Herbstmode erkennen durfte, nicht mehr so verrückt zu sein, wie es namentlich bei der Hutmode so unliebsam sich bemerkbar machte. Die Formen sind einfacher, sportlicher, **schweizerischer** geworden, und es fällt uns nicht mehr schwer, einen zu unserem eidgenössischen Haupte wirklich passenden „Deckel" zu finden. Das Gescheiterwerden ist ja auch da immer wieder erlaubt, und wer seinen „ehemaligen" mit Verachtung strafen will, der verschenke ihn nicht etwa der Waschfrau, damit er auch noch eine Saison lang auf deren teurem Haupte baumele, sondern schneide daraus — **Filzsohlen**, um im Winter in ungefütterten Schuhen warme Füße zu haben. Hat man kein Muster zur Hand, dann setze man den Fuß einfach auf ein altes Packpapier, zeichne die Konturen nach, schneide aus und lege das so erhaltene Muster auf den Filz.

Trauben-Kuren sollten jetzt begonnen werden. Wer überflüssiges Fett an seinem Korpus herumträgt, esse an Stelle des Frühstücks und des Nachtmahls Trauben, so viel er mag, wer sich aber Fettdepots für magere Zeiten anlegen will, der genieße die Trauben zusätzlich zu den Mahlzeiten. Traubenkuren sind also ebensosehr zum Schlankwerden, wie zu Mastkuren geeignet; vor allem aber beugen sie Stoffwechsel- und Darmkrankheiten vor, bringen Erleichterung bei Kreislaufstörungen (erhöhtem Blutdruck), Leber- und Gallenleiden, sowie Gicht und Rheuma. Trauben führen dem Körper in Form von Vitaminen und Früchtezucker hohe Nährwerte zu. Darum eßt jetzt Trauben, soviel ihr schlucken könnt und soviel euer Portemonnaie sich leisten kann. Der Lohn in Form einer ausgeglichenen Gesundheitsbilanz wird nicht ausbleiben!

In höheren Lagen dürfen noch vereinzelte **Hollunderbeeren-Dolden** zu pflücken sein. Husch — husch, ein Kompott daraus machen, wie wenn's Heidelbeeren wären. Hollunder ist ebenfalls eine überaus gesunde Frucht, die sich auch in Form von Gelee oder Sirup vorteilhaft genießen läßt.

Hagebutten, die roten Früchte der Heckenrose, sollten jetzt „en masse" gesammelt werden. Nach den Ergebnissen der modernen Ernährungsforschung gehört die Hagebutte neben Zitrone und Orange zu den an Vitamin C reichsten Früchten. Auch ist festgestellt worden, daß der Vitamingehalt noch nach zwei Jahren unverändert vorhanden ist. Hagebutten ergeben vor allem einen sehr gesunden und wohlschmeckenden Tee. Die Beeren werden nach dem Waschen getrocknet und halbiert. Ein Kaffeelöffel voll wird auf 1 Liter kaltes Wasser gerechnet und langsam zum Sieden gebracht. Nach 15 Minuten kochen noch etwa 10 Minuten stehenlassen und mit oder ohne Zucker genießen.

Apfelgelee wird hergestellt aus unreifen, aber dennoch schönen Äpfeln, da diese viel mehr Geleestoff enthalten als die reifen. Man verwende womöglich rote Äpfel, um eine schöne Farbe zu erhalten, andernfalls kann man mit etwas Hollunder- oder Johannisbeersaft färben. Die gewaschenen Äpfel „entfliegen" und in Stückli schneiden, mit der Haut und dem „Bütschgi" etwa eine Viertelstunde mit soviel Wasser kochen, daß sie bedeckt sind. Auf ein feines Tuch geben und abtropfen lassen. 1 Liter Saft und 500 g Zucker werden solange eingekocht, bis die Sache geliert.

Hanka.

Bücherschau.

Werner Bula: „Neu Chostgänger". Berndeutsche Geschichten. In Leinwand Fr. 5.50. A. Francke A.-G., Verlag, Bern.

Es gibt einen Volksspruch, der besagt, daß der liebe Gott mancherlei Kostgänger habe. Das heißt soviel wie: es gibt recht sonderbare Käuze an Gottes Tisch; aber er nährt sie alle.

Ein hübsches Trüpplein dieser gelungenen Leutchen unter Gottes Sonne läßt Werner Bula in seinem Buche aufmarschieren. Es ist ein gemütliches, behäbiges Berndeutschbuch, das sich Zeit läßt, mit seinen Kostgängern auf Schritt und Tritt mitzutrampen und so ihren ganzen einfachen, arbeitsamen Alltag und lieben Sonntag zu ergründen. Der Leser macht gerne mit, es wird ihm bald einmal zu Mut, als sei er auf dem Lande in den Ferien, aber nicht als verwöhnter Gast, sondern mit dem großen „Familienanschluß", der hier einen Mann an Acker und Stall, Feld und Küche, Knechtenkammer und gute Stube bindet.

Der erste Kostgänger des Buches — und zwar gleich die Hauptfigur, der drei Geschichten gewidmet sind — ist der „Hudilumper Gödeli". In dem sehr bescheidenen Wirkungskreis eines kleinen Haussierers weiß er sich durch eine pfiffige und launige Aufgeweckheit über Wasser zu halten; und schließlich erobert er sich sogar noch ein ganz passables Eheglück. Auch stolze, übermütige Bauernjugend gehört zu Bulas Kundschaft; sie verwirtschaftet Gut und Glück, bis das Leben sie durch unbarmherzige Härte kuriert und zu nützlichen Menschen macht. Eine alte Liebe verbindet Bula sodann mit dem Turner- und Schwingertum. „Us Ried Hanese Schwingerzyte" ist eine Erinnerung an währschafte, freundliche Zeiten, wo das Schwingen einem jungen Burschen ein ersehntes und schwer erreichbares Ziel war, das er mit vollem Kräfteeinsatz erkämpft. Die Freude am einfachen Landleben und am ehrbaren Volksbrauch leuchtet durch diese anspruchslose Geschichte.

Und so ist das ganze Buch: behäbig und gut gelaunt, alles andere eher als sensationshungrig und hetzend im Tempo. Dafür erquickt Gemütlichkeit und ein herzhafter Witz den Leser.

Zürich **Institut Minerva**

Vorbereitung auf
Universität
Polytechnikum

Handelsabteilung
Arztgehilfinnenkurs