Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 45 (1941-1942)
Heft: 11

Buchbesprechung: Bücherschau
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: 13.07.2025

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Altmodische Stoffhemden, die wir nicht deshalb nicht mehr tragen, weil sie etwa „bleede" sind, sondern darum, weil wir uns so rasch an die viel praktischern Trikothemden gewöhnt haben, ergeben noch ganz nette Kissenbezüge, insofern der Stoff wirklich noch sehr gut erhalten ist. Aus den ja ziemlich großen Stöcken schneidet man zwei gleiche Stücke von 60/65 cm oder auch länger, je nach Größe der Kissen/Pfulmen. Auf der einen Schmalseite wird der Knopfschluß angebracht, auf der andern ein Klöppel-, Häkel- oder Stickerei-Entredeux. So kann aus jedem großen Stoffhemd, das wir nicht mehr brauchen, ein billiger und punktfreier Kissenbezug fabriziert werden.

„Über-Fersen" an Knabenstrümpfen hat sich eine praktische Hausfrau ausgedacht, um dem raschen Durchlöchern der Normalferse zuvorzukommen. Aus gleichem oder ähnlichem Material wie die gekauften oder auch selbstgestrickten Wollstrümpfe wird auf zwei Nadeln eine Ferse mit Käppchen und darüber noch ein paar Gänge gestrickt; für etwas große Füße schlägt man 36 Maschen an und strickt 32 Reihen hoch bis zum Käppchen. Dann wird der Strumpf mit der rechten Seite nach außen über eine Strumpfkugel gezogen und die „Über-Ferse" mit Maschenstich ringsum aufgenäht. Es sieht dabei ganz nett aus, wenn dafür auch nicht genau gleiche Wolle verwendet werden kann. Später, wenn diese aufgesetzte Ferse schadhaft ist, muß sie natürlich so gestopft werden, daß die untere Ferse nicht mitgenäht wird; ist sie ganz durchlöchert, dann wird sie einfach abgetrennt, so daß nun die Originalferse zu ihrem Rechte kommt. Ist diese ebenfalls unrettbar verloren, dann kann nochmals eine Ersatzferse aufgenäht werden.

Beim Stricken ist es ganz natürlich, daß einem hin und wieder das Garn ausgeht, so daß wir „einstricken" müssen, wie man sagt. Bei der Wolle entstehen da gerne verdickte Stellen und das Vernähen nachher ist auch langweilig. Nehmen Sie eine Wollnadel und fädeln Sie den Anfang des neuen Knäuels ein. Dann vernähen Sie diesen Anfang in das Ende des zu Ende gegangenen Knäuels, indem Sie über wenige Zentimeter ein paar Stiche machen. Diese Art des Einstrickens ist unsichtbar und erübrigt das zeitraubende Verstäten.

Beim Buttern, das jetzt vom abgenommenem Haushaltrahm fast in jeder Familie praktiziert wird, gibt es gerne unliebsame Intermezzis, indem hin und wieder oft stundenlang gedreht werden muß, bis sich ein Ankenbälleli aus dem nidligen Chaos herausschälen will. Der Grund liegt in der Temperatur des Rahmes. Diese soll im Sommer 9, im Winter 11—12 Grad betragen. Es ist deshalb vorteilhaft, den Nidel vor dem Rühren ein paar Stunden ins warme Zimmer zu stellen. Das ist das ganze Geheimnis erfolgreichen „Ankens".

Zur Fettersparnis können die für die Rösti vorbereiteten Kartoffeln etwa 2 Stunden vor dem Anbraten mit Milch übergossen werden. Und bei der Zubereitung von Suppen und Saucen wird das Mehl nicht mehr im Fett angedämpft, sondern kalt angerührt. Das Teiglein wird dann in die kochende Flüssigkeit vorsichtig eingerührt.

Ist Dessert verboten? Ich glaube kaum. Insofern der „Dessert" nicht als eine überflüssige Zugabe, sondern eher als eine Ergänzung zu einem vielleicht etwas allzu einfachen Mal, z. B. an fleischlosen Tagen, gereicht wird, hat es unbedingt seine Berechtigung. Auch kann alles, was unter dem Namen „Dessert" figuriert, als Nachtessen zu Kaffee serviert werden. Dazu eignet sich besonders folgende Speise:

Brotpudding: Man schneidet 6—8 genau gleich große Brotschnitten (am besten Kastenbrot) und bestreicht die Hälfte mit Butter, die andere Hälfte mit Konfitüre. Dann werden je zwei Schnitten aufeinandergelegt, daß Butter und Konfitüre zusammenkommen; die Schnitten werden fest gegeneinandergedrückt und eine halbe Stunde ziehen gelassen. Dann schneidet man mit einem scharfen Messer aus diesen Doppelschnitten regelmäßige Streifen und aus diesen kleine Würfel, die in eine bebutterte Form gegeben werden. Darüber wird nun eine Milch-Eiercreme, bzw. eine Vanillesauce aus einem Puddingpäckli gegossen und das ganze im Ofen gebacken.

Hanka.

Bücherschau.

Die neuzeitliche Selbstversorgung im Haushalt. Selbstversorgung im Haushalt ist heute das Losungswort und gilt als ein Gebot der Stunde für jeden Haushalt. Heute ist mehr als je Aufgabe und Pflicht jeder Hausfrau, alle Lebensmittel inländischer Erzeugung haltbar zu machen für spätere Zeiten. Früchte, Fleisch, Gemüse und Pilze usw. sind der Verderbnis am meisten ausgesetzt. Es ist im Dienste der Volkswirtschaft und im Interesse jedes einzelnen, diese Werte zu erhalten und sie nutzbar zu machen für eine Zeit wo die Lebensbedingungen und der Lebensstandard noch schwieriger sich gestaltet, wozu alle Anzeichen vorliegen.

Es bedarf besonderer Hilfsmittel und einer fachmännisch ausgearbeiteten Wegleitung, die leicht in der Anwendung und auch nicht teuer ist, um alle unsere Erzeugnisse zu erhalten und zu verwerten.

Über „Die neuzeitliche Selbstversorgung im Haushalt" ist im Verlag Baumann & Trüeb, Buchdruckerei, Zürich-Altstetten, zum Preis von Fr. 2.60 plus 20 Rp. Porto ein Büchlein herausgegeben worden in zweiter verbesserter und vergrößerter Auflage, das nicht nur über alle Fragen der Konservierung, sondern auch über das Dörren und Lagern von Obst, Früchte und Gemüse ausreichend Auskunft gibt. Die erste Ausgabe, welche sich speziell der Konservierung widmete, ist zufolge der sehr starken Nachfrage bereits vergriffen. In der zweiten, verbesserten Auflage, welche in wesentlich größerem Umfange nun erschienen ist, finden Sie wertvolle, lehrreiche und interessante Abhandlungen über das Dörren und das fachmännische Einlagern von Obst und Gemüse.

Als Mitarbeiter zeichnen führende Persönlichkeiten auf diesem Gebiete, wie Haushaltungslehrerinnen und Lehrer, Kursleiter kantonaler Verbände, Schweiz. Landfrauenbund usw. Die glänzende Begutachtung führender landwirtschaftlicher Schulen, kantonaler Verbände, landwirtschaftlicher Vereine, des Eidg. Kriegsernährungsamtes usw., wie auch die große Nachfrage geben Beweis dieser wertvollen und unentbehrlichen Broschüre, die in keinem Haushalt fehlen sollte.

Ernst Nägeli: „Das Mark im Bauernholz." Roman. Gebunden Fr. 6.—. Walter Loepthien Verlag, Meiringen.

Wir sehen die Bergbauern in ihrem Kampf mit den Naturgewalten, um die Existenz, verfolgen ihr Leben in seinem einförmigen Pendelgang. Personen und Handlung wurzeln in der Örtlichkeit der Landschaft, die Stimmungsschilderung ist echt und wahr, plastisch und von wohltuender Realistik. Es ist eine auf kleinen Raum beschränkte Welt, in der sich das Geschehen vollzieht, und doch ist auch das Schicksalshafte dieser kleinen Welt für uns, ob wir nun im Tale oder in der Stadt leben, bedeutsam. Die Frage nach Einigkeit oder Eigenbrötelei, Gemeinnutz oder Eigennutz geht alle Eidgenossen an.