

Bücherschau

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **45 (1941-1942)**

Heft 13

PDF erstellt am: **26.06.2024**

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.

Der Lippenstift — eine lausige Angelegenheit. Wohl die wenigsten unserer Frauen wissen, daß der Lippenstift, der leider unverständlicherweise immer mehr zum kosmetischen Requisite auch unserer Schweizerfrauen avanciert, seine Existenz den Cochenille-Läusen verdankt (Pfuidi!). Auf einer Inselgruppe im Atlantischen Ozean werden diese Läuse extra gezüchtet, um aus ihnen den roten Farbstoff für den Lippenstift zu gewinnen. Als Nährboden für das „nützliche“ Tierchen braucht es spezielle Kulturen von Feigenkakteen. Das echte Purpurrot des Lippenstiftes kann bis jetzt auf künstlichem Wege nicht hergestellt werden. Daß die Sache lukrativ ist, beweist, daß vor dem Kriege aus Gran Canaria jährlich 400 Tonnen Läuse im Werte von 3 Millionen Peseten ausgeführt wurden. Vielleicht schreckt diese lausige Geschichte die eine oder andere Evastochter ab, um so mehr, als ja natürliche Lippen tausendmal schöner sind als geschminkte — oder nicht?

Ausgedehnte Strickkleider nehmen bei einem Wechselbad ihre alte Form wieder an. Man legt sie abwechselungsweise in ein kaltes und ein heißes Essigwasserbad und wir werden hernach wieder neue Freude an ihnen erleben.

Die Uhr im Krankenzimmer. In einem Krankenzimmer muß es ruhig und still sein. Oft kann der Kranke nicht einmal das Ticken seiner Taschenuhr ertragen. Und doch möchte er gerne eine Uhr in der Nähe haben, um zu wissen welche Zeit es ist. Legen Sie die Uhr auf ein Stücklein Filz und stülpen Sie ein dünnes Glas darüber. Von dem Ticken ist absolut nichts zu hören und der Patient kann durch das Glas ganz gut sehen, wie spät es ist.

Wie kommen wir mit den 2000 Fleischpunkten aus? Ganz gut nämlich. Nehmen wir als Beispiel eine vierköpfige Familie, so breicht es pro Woche 2000 Punkte, die wir wie folgt verwenden: Am Sonntag gibt es einen kleinen Braten oder ein Ragout, zu dem wir anderthalb Pfund Fleisch aus Bewertungsgruppe 3 nehmen = 570 Punkte. Wir können dann noch jeden zweiten Tag der Woche, also Dienstag, Donnerstag und Samstag Fleisch essen, nämlich einmal z. B. 5 Paar Wienerli (für jedes ein Paar, für den Vater 2 Paar), macht 250 Punkte. Das anderemal 1 Pfund Rinds- oder Schweinsleber, macht nochmals 250 Punkte und das drittemal 400 Gramm Plätzli aus Gruppe 2 = 500 Punkte. Am

Montagabend nehmen wir vielleicht ein Pfund billigen Aufschnitt aus Bewertungsgruppe 4 oder dann 4 Cervelats, macht 250 Punkte. So haben wir die 2000 Punkte in der Woche beisammen und essen überdies am Mittwoch die punktfreien Blut- und Leberwürste. So haben wir eigentlich nur den Freitag als vollständig fleischlos, wie es übrigens auch ohne Krieg und Rationierung in vielen Familien so Brauch ist. Es ist also gar nicht so schlimm mit der Fleischrationierung, um so mehr als ja Kaninchen, Wild, Geflügel und Fische punktfrei sind — ausgenommen die Forellen (!).

Fleischlos — und dennoch gut, Maisauflauf: 125 g Mais, 100 g Zucker, 500 g geschälte geraffelte Apfel, 1 Eigelb, Eiweiß zu Schnee schlagen, 2 dl Milch, 1—2 Löffel Nidel, Salz, Zitronenschale. Der Mais wird mit der kochenden Milch übergossen und eine Stunde stehen gelassen. Dann werden alle Zutaten beigegeben und zuletzt das geschlagene Eiweiß daruntergezogen. In einer befetteten Auflaufform während einer Stunde in mäßig heißem Ofen backen. Kaffee und Käse dazu.

Käsepudding: 200 g kleine Würfeli von Brot oder Weggli, 100 g geriebenen Käse, 2 Löffel Nidel, Salz, Muskatnuß, 2—3 Eier. Das Brot mit warmer Milch übergießen, in befettete Form geben, Käse, Nidel, Eier (das Weiße zu Schnee schlagen), Gewürz darüber geben und im Wasserbad $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Mit Sorgfalt stürzen. Kompott oder Salat dazu.
Hanka.

Die Ölration reicht doch. Nehmen wir doch nur weniger Öl! Wenn wir es mit Citrovin und etwas Salz verrühren, wird die Sauce würzig und seimig. Haben wir dann erst noch am Salat kein Wasser (im rotierenden Salatschwinger, einem Drahtkorb oder einem Tüchlein ausschwingen!), dann bleibt die Salatsauce an den Blättern haften, es gibt keinen Verlust am Boden der Salatschüssel, und jeder Tropfen Öl ist damit ausgenutzt. Da Citrovin sehr kräftig ist, muß man davon ebenfalls sehr wenig nehmen, dadurch wird die Sauce nicht zu flüssig. Aber eines ist die Hauptsache und das Geheimnis dafür, daß die Ölration doch ausreicht: wir müssen besser mischen! Jedes Blatt bekommt dadurch sein notwendiges Aroma.
Eine Hausfrau, die es mit bestem Erfolg so macht.

Bücherchau.

Silvelis Wunderlämpchen Von Hedwig Thoma und Anna Keller. Mit 16 vielfarbigen Bildern. Verlag Benno Schwabe & Co., Basel. Gebunden Fr. 5.—

Hedwig Thoma hat in Verbindung mit der durch ihre Erzählungen so beliebt gewordenen Anna Keller dieses entzückende Märchen geschaffen, das mit seinen vielen farbenfreudigen Bildern für die Kinder einen Augenschmaus sondergleichen darstellt. Mit welcher Liebe und Sorgfalt sind doch alle diese Tierlein, Blümlein und andern Dinge hingemalt, und immer wieder kommen neue Überraschungen zu Tage!

Ein Wanderfreund unserer Jugend. Der „Schweizerische Bund für Jugendherbergen“, der über 20 000 Mitglieder zählt, hat soeben ein neues „Schweizerisches Jugendherbergen-Verzeichnis“ herausgegeben. Das handliche Büchlein will der wanderlustigen Jugend die Benützung der teils einfachen, teils besser ausgestatteten 201 Jugendherbergen erleichtern. Sie sind in allen Landesgegenden zu finden und das Verzeichnis vermittelt darüber alle nötigen Angaben in knapper, klarer Form. Einen besonders willkommenen und wertvollen Bestandteil bildet die große, schöne und übersichtliche Wanderkarte, auf der sämt-

liche Jugendherbergen eingezeichnet sind. Möge das schmale und praktische Büchlein recht viel zur geistigen und körperlichen Ertüchtigung der Schweizerjugend beitragen!

Es kann zum bescheidenen Preise von Fr. 1.30 in Buchhandlungen, Papeterien und Sportgeschäften, sowie bei sämtlichen Kreisgeschäftsstellen und bei der Bundesgeschäftsstelle des „Schweizerischen Bundes für Jugendherbergen“ (Stampfenbachstraße 12, Zürich 1) von jedermann bezogen werden.

Arthur Hehe: Wilde Lebensfahrt 2. Band Allahs Garten. Albert Müller-Verlag, Zürich. Preis in leichtem Pappband Fr. 4.50.

In der Buchreihe Wilde Lebensfahrt, deren 2. Band Allahs Garten bildet, schildert Arthur Hehe sein ganzes bewegtes Leben und zugleich seine vielen Reisen und Wanderungen durch drei Kontinente. Die schmalen Bände, jeder in sich abgeschlossen, begeistern den Leser und entzücken auch den literarisch anspruchsvollen Leser. Hehe besitzt die Augen eines Künstlers und den empfindsamen Geist eines Romantikers. Er erzählt von den Wundern der Welt in einer Sprache, die in all ihrer Einfachheit immer wieder Bilder von höchster Ausdrucksweise findet.