

# Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 3

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.

„Wenn einer eine Reise tut!“ Neulich war ich auf einem abgelegenen Bauernhof zu Besuch bzw. „Übernacht“ und fahndete am Morgen vergeblich im Schuhputzkästchen nach brauner Schuhwiche, um meine Schuhe in Ordnung zu bringen. Resigniert wollte ich es beim bloßen Bürsten belassen, als meine Base einen glänzenden Ausweg wußte. Sie reichte mir die Bodenwichebüchse dar und siehe — im Nu waren meine braunen Schuhe „gewichst“ und glänzten sauber und adrett. Wenn also braune Schuhwiche „ausgegangen“ ist, verwenden wir im Notfall gelbe oder weiße Bodenwiche. Wohlverstanden soll dieser Ersatz aber nur ausnahmsweise verwendet werden, da er bei dauernder Anwendung dem Leder vielleicht doch schaden könnte.

Bei der gleichen Gelegenheit lernte ich einen kleinen Trick kennen, um das Vermusen von Apfelstückli zu verhindern. Bekanntlich gibt es gewisse Apfelsorten, die beim Kochen sofort „verfahnen“, so daß an Stelle des gewünschten Kompotts Apfelmus entsteht. Das einfachste wäre nun, die betreffenden Apfel überhaupt nicht zu beschneiden, was ja ernährungstechnisch überhaupt das Richtige wäre, da die Vitamine des Apfels bekanntlich direkt unter der Schale liegt. Derartige Kompott ist jedoch nicht beliebt, da sich die Rinde beim Kochen doch löst und beim Kauen zwischen die Zähne kommt. Man behelfe sich deshalb so, indem man beim Schälen des Apfels hie und da ein Stückchen Rinde stehen läßt, was übrigens das Kompott nur verfeinert. Diese Rindenrückstände halten nun beim Kochen die Stückli hübsch zusammen und sind beim Essen kaum zu spüren.

Auch für das Zuckersparen habe ich einen neuen „Tip“ gelernt. Die Apfel sind nun eingekellert und wir freuen uns auf das fast jeden Tag auf den Tisch kommende Apfelkompott. Doch der Gedanke an den dazugehörenden Zucker macht uns fast Bauchschmerzen. Man kann sich ja allerdings auch mit Sacharin behelfen, aber es ist einfach

nicht dasselbe. Wir kaufen deshalb in der nächsten Mosterei 5—10 Liter reinen Usteräpfelsaft, kochen ihn ein und füllen ihn heiß in Bülacher- oder gewöhnliche Weinflaschen, welche letztere gut zugedekelt werden müssen. Der Saft kann auch durch Sterilisieren haltbar gemacht werden: 10 Minuten bei 60 Grad. Es muß jedoch auf ganz frischen Abdruck geschaut werden. Der Saft soll spätestens 6 Stunden nach dem Pressen sterilisiert oder eingekocht werden, da er sonst bereits in Gärung tritt. Dieser eingekochte Saft hilft uns nun Zucker sparen, indem wir ihn zum Kochen von Apfelkompott verwenden unter Zugabe von nur der Hälfte des sonst üblichen Zuckerquantums. Vergessen Sie auch nie, dem Kompott eine Stange Zimmt zugeben, was auch den Zucker etwas sparen hilft. Zimmtstangen können, nachdem sie abgespült und getrocknet worden sind, immer wieder, d. h. etwa viermal, verwendet werden.

Beim Schneidern haben wir im Nu für ein paar Franken Zutaten verschwendet. Ein besonders teurer Artikel sind die unvermeidlichen Achselblätter zur Schonung der Bluse und des Kleides. Ein Weglassen rächt sich bekanntlich immer. Diese Achselblätter können wir selbst anfertigen. Die Form nehmen wir von ausgedienten Blättern ab, indem wir diese auf ein Stückchen Battist heften und dem Rand nach abschneiden. Diese Ränder können mit weitgefaßtem Festonstich umrandet oder gezackt werden. Um nun dem Achselblatt die nötige Undurchlässigkeit zu geben, verwenden wir lahmgezogene breite Gummibänder z. B. aus Kinderkniestrümpfen oder von Strumpfbändern, indem wir diese quer auf den Battiststoff steppen, 2—3 Streifen untereinander. Um der Sache bessern Halt zu geben, werden dann noch 3—4 senkrechte Linien aufgesteppt. Diese „gummierte“ Seite des Blattes wird natürlich gegen das Kleid (oder die Bluse) und nicht gegen den Körper getragen. Hanka.

## Bücherchau.

**Emil Ernst Konner:** Ino erobert die Welt. Illustrationen von H. Würgler. Leinen Fr. 5.50. Für 11—15jährige Buben und Mädchen. Verlag der Evangelischen Gesellschaft, St. Gallen.

Spannend erzählt der bekannte Jugendschriftsteller die Geschichte eines Venezianer Waisenkindes, das sich zuerst heimatlos in der Stadt umhertreibt und irgendwo sein Leben zu verdienen sucht. Dadurch, daß es einem Maler Modell stehen kann, findet es für eine Zeit Heimat und einen Freund. Durch Verbindungen des Malers erhält der kleine Ino eine Stelle als Liftjunge, und wieder öffnen sich ihm Türen, als seine schöne Stimme entdeckt wird und sich ein reicher Pariser anbietet, den Buben zu sich nach Paris zu nehmen und ausbilden zu lassen. Die Laufbahn des einst verschupften Jungen führt über die größten Bühnen Europas, aber hinter diesem Leben ist seine Jugend von einer großen Leere erfüllt, von Härte und Lieblosigkeit. Erst eine Krankheit bricht seine Künstlerlaufbahn ab. Sie befreit ihn aus den Händen seiner „Gönner“, die ihn ausnützten, und sie schenkt ihm eine neue Heimat bei seinem wiedergefundenen Maler-Freund.

**Fritz Lendi:** Späte Heimkehr. Erzählungen. Gebunden Fr. 4.—. Verlag Walter Loeppf, Weiringen.

Fritz Lendi hat sich das Gebiet der geschichtlichen Erzählung gewählt. In diesen vier Erzählungen führt er weit zurück in die Schweizer Geschichte. „Franziska“ spielt im Appenzeller Land zur Zeit der Burgunderkriege. „Das

große Leid“ weiß von Liebe und Leid, von Hoffen und später Erfüllung zu erzählen. Der Schauplatz ist Davos zur Zeit Jürg Jenatschs. „Der Jauchzer der Urfula“, in deren Mittelpunkt zwei Menschenkinder, die sich gerne haben, sind, erzählt vom damaligen Bade Fläsch in der Bündner Herrschaft. „Maiennacht“ ist eine feine und humorvoll erzählte Geschichte zweier Liebender aus der bündnerischen Kapitale, aus der Zeit, da Zöpfe große Mode waren und manche Anschauungen und das Gehaben uns heute recht zopfig anmuten.

**Prof. Dr. Alfred Labhardt:** Worte der Aufklärung für Frauen und Mütter. Preis Fr. 2.80. Verlag Geiser & Haldemann, Basel.

Der bekannte Hochschullehrer und Direktor des Basler Frauenspitals hat soeben fünf Vorträge, die er mit so großem Erfolg am Radio hielt, im Druck erscheinen lassen. Die schmucke Publikation enthält eine Menge guter Ratschläge und Ermahnungen an die Frau und Mutter. Themen wie: „Die werdende Mutter“, „Das Leben vor der Geburt“, „Was der Frauenarzt der Frau zu sagen hat“, „Operationsangst und Operationssegens“, sind von so außerordentlicher Wichtigkeit, daß jede Frau und Mutter sich das Buch anschaffen und dessen Inhalt beherzigen muß. Der erfahrene Frauenarzt spricht hier mit feinem Takt über Dinge, die lange genug vernachlässigt geblieben sind. Der Preis ist so niedrig gehalten, daß das Buch Allgemeingut werden kann.