

Praktisches Allerlei

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **47 (1943-1944)**

Heft 21

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.

Praktisches Allerlei

Wollsachen ohne Seife waschen kann man auf folgende Art: In mäßig warmes Wasser wird Bleichsoda sowie ein „Gutsch“ Salmiakgeist gegeben und die Wäschestücke (auch Pullover, Kleider usw.) darin geknetet. Sehr schmutzige Sachen läßt man ein paar Minuten liegen. Mit sehr viel reinem Wasser nachspülen, jedoch nur warmes Wasser nehmen im Gegensatz zur Gewohnheit, bei der andern Wäsche zuletzt noch kaltes Wasser zu nehmen. Hingegen soll dem letzten Spülwasser etwas Essig (je nach der Farbe der Wollsachen weißer oder roter) zugesetzt werden.

Das unbeliebte Geschirrabtrocknen erleichtert man dadurch, indem man statt der teuren Küchentüchli einen in heißes Wasser getauchten, gut ausgewundenen Lappen (neuer, sauberer Abwaschlappen, wie sie beim Hausierer und im Warenhaus gekauft werden) verwendet und damit das Geschirr poliert. Die Arbeit geht schneller vonstatten und das Geschirr wird rascher trocken, als auf die bisherige Weise.

Gelbgewordene Wäsche wird schneeweiß, wenn dem letzten Spülwasser Waschblau und eine Handvoll Salz beigelegt wird.

Farbflecken an Fenstern, die sozusagen „keiner Gewalt“ weichen wollen, verschwinden mit einem in heißen Essig getauchten Lappen spur- und mühe-los.

Ameisen können vertrieben werden, wenn man den von ihnen bevorzugten Orten flache Schalen mit abgestandenem Bier (von jedem Wirt erhältlich) aufstellt, dem man künstlichen Süßstoff beigelegt hat. Ameisen sind zwar kluge und fleißige Tierchen, solange sie uns in unserer Wohnung in Ruhe lassen. **Aber wehe ihnen**, wenn sie vorwitzig überall in Küche, Keller und Stuben herumkrabbeln!

Beim Selbstfärben von Kleidern, Blusen, Stoffen usw. wissen wir oft nicht, wie die Sachen in die Finger genommen werden sollen, um nicht verfärbte Hände zu bekommen und das Färbgut gut schwenken zu können. Auch ist es schade um die Holzkellen, die oft verwendet werden müssen und selbst die dunkelgefärbte Konfitürenkelle sträubt sich beim Verwenden zur Färberei. Nähen Sie an den zu färbenden Sachen aus alten Bändern oben und unten je eine Schlinge an, durch die sie kräftige Holzstäbe ziehen, und Sie werden erstaunt sein, wie mühelos sich die Stücke im Farbbad schwenken und kehren lassen, ohne daß man in den Verdacht des „schwarzen“ Eierfärbens kommt, wenn man mit verfärbten Fingern umhergeht.

Guterhaltene Strumpfhose, seien sie aus Seide, Baumwolle oder Wolle, können sehr gut als Stutzer verwendet werden, wenn die Füßlinge unrettbar verloren sind. Diese werden oberhalb der Ferse glatt abgeschnitten. Dann wird an das untere gut gesäumte Rohrende eine weiche Schlaufe (womöglich aus den abgeschnittenen Füßlingen) genäht, sodaß es aussieht wie das Ende von Skihosen. Über den nackt bleibenden Fuß wird nun ein Söckchen aus passender Farbe getragen, das zu verhältnismäßig billigem Preis gekauft werden kann und viel stärker ist als der ehemalige Fußteil des dünnen Strumpfes. Man hat hierbei den Vorteil, in der warmen Jahreszeit dünne Rohre tragen und gleichwohl solide Füßlinge in die gröbern Werktagsschuhe anziehen zu können. An das etwas komische Gefühl wegen der Schlaufe an der nackten Fußsohle wird man sich rasch gewöhnen können. Eventuell können die Söckli auch unter dem Überlitz ans Rohrende genäht werden.

Thon-Rösti, Wer Thon liebt, kann ihn zur Abwechslung mal „avec Röschi“ genießen. Fein gehackte Zwiebeln werden in Fett gedämpft, an der Löffelraffel geriebene Kartoffeln zugefügt, etwas heißes Wasser oder Milch darüber gegossen, damit es fein saftig wird trotz Fettmangel, ein Büchli zerkleinerten Thon daruntermengen und das Ganze kuchenförmig goldig backen.

Gesottenes im Omlettenteig. Um beim Auftragen der zweiten Auflage des Siedfleisches etwas Abwechslung zu bringen, servieren wir es als eine Art Fleischküchli, indem wir aus Trockenei einen ziemlich dicken Omlettenteig ansetzen und in diesem die gleichmäßig geschnittenen Tranchen des kalten Siedfleisches wenden. Die Küchli werden im heißen Fett rasch goldig gebacken.

Lattich an Rahmsauce. 1 Eßlöffel Speckwürfel glasig braten, den Lattich der Länge nach in 2—4 Teile schneiden, diese im Speck dünsten (eventuell auch nur im Fett) salzen und $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen. Nach Belieben schwaches Mehlteiglein beifügen und 15 Minuten weiter köcheln lassen. Vor dem Anrichten mit Haushaltrahm verfeinern und an fleischlosen Tagen womöglich mit geriebenem Käse bestreuen. Lattich ist ein feines, rassiges Gemüse, das in der deutschen Schweiz noch viel zu wenig bekannt ist.

Zuckersparen beim Konfitürenkochen. 1—2 Messerspitzen Natron neutralisiert die Fruchtsäure, sodaß weniger Zucker genommen werden muß. Diese Methode ersetzt jedoch nicht etwa die Haltbarkeit des gewohnten Zuckers. Hanka.

Zum Erzählen an die Kleinen von 4 bis 6 Jahren

Chum Chindli, los zue

Zürdütschi Gschichtli und Versli für die Chline von Clara Carpentier, Kindergärtnerin

Preis gebunden Fr. 4.—

Zu beziehen durch den Verlag Müller, Werder & Co. AG., Zürich, Wolfbachstraße 19
oder in jeder Buchhandlung