

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 45 (1941-1942)
Heft: 10

Buchbesprechung: Bücherschau

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Warme Knie sind nicht nur draußen, sondern auch im schlecht geheizten Bureau zwecks Vermeidung von Schnupfen und Rheuma eine Notwendigkeit. Richtig, aber nicht zeitgemäß, wäre das Anziehen eines wollenen gestrickten Unterrockes aus Großmutter's Zeiten. Aber — woher die viele Wolle, woher das Geld und die Punkte dafür? Auch schadet er der schlanken Linie und — wie wir unsere jungen Mädchen kennen — würden sie lieber frieren als solch einen dicken Wanst sich über die Hüften ziehen. Man mag darob den Kopf schütteln oder nicht, die Jungen lassen sich in dieser Beziehung rein nichts „angeben“. Eine gescheite Mutter kam nun auf folgende Idee: Sie strickte (man kann die Sache auch häkeln) aus allerlei Wollresten ein etwa 40 cm langes „Röckchen“ in recht lockerem Gewebe und nähte dann dieses „Bord“ auf der Innenseite eines seidenen Unterrockes am untern Rande fest. Dieses „Kompromiß-chen“ kostet wenig oder gar nichts, gibt schön warm und — was beinahe die Hauptsache ist — die „schlanke Linie“ bleibt bewahrt.

Halsaffektionen sind bei diesem raschen Wechsel der Außentemperatur an der Tagesordnung. Sobald Sie das erste Kratzen im Halse spüren, das auf eine beginnende Hals-„Rumorete“ schließen lassen könnte, so schneiden Sie rasch eine Zwiebel fein und essen das probate Naturheilmittel mit etwas Brot. Der Sturm wird sich noch am gleichen Tage legen. Daß bei heranziehendem Schnupfen der berühmte „Tropfen Jod“ im Wasserglas, bzw. in einem Glas Wasser, Sie vor dem lästigen Gaste schützt, sei wieder einmal hervorgehoben, da es leicht vergessen werden könnte.

Wenn Ihre Vorfenster den februarlichen Biswind nicht mehr abzuhalten vermögen, weil sie alt sind und den „Tatterich“ haben, so legen Sie doch bitte die praktischen Fensterkissen zwischen die Innen- und Außenfenster. Diese sind schnell gemacht, kosten wenig und halten viele Jahre lang. Aus irgendwelchen Stoffresten — es braucht beileibe keine Wolle zu sein — näht man der Breite der Fenster entsprechend lange Kisseli, denen man eine Breite gibt, daß sie, wenn sie gefüllt sind, gerade recht zwischen den Fenstern placiert werden können.

Nach dem Zusammennähen werden sie auf der einen Schmalseite offen gelassen und mit Hobelspänen, Schnitzeln von Zeitungspapier, Kapok, Korkschnitzeln usw. gestopft und fertig zugenäht. Diese Kisseli bilden eine vorzügliche Isolation gegen die Zugluft bei den Fenstersimsen und können immer wieder verwendet werden. Wenn die Mailüfte säuseln, werden sie weggenommen, schön versorgt und gegen Motten geschützt.

Zu Sauerkraut passen Kartoffelspätzli. 300 g Schalenkartoffeln werden in kaltem Zustande gerieben. Dann gibt man 250 g Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Ei, 2 dl Wasser dazu. Von diesem Knöpfleteig werden „von Hand“, d. h. mit einem Brettchen und einem Messer Knöpfli in leicht kochendes Salzwasser gestrichen. Noch heiß werden die Spätzli lagenweise mit etwas Käse und heißem Sauerkraut in eine befettete Auflaufform geschichtet, so daß zuoberst eine Lage Knöpfli kommt. Zuletzt wird eine feingeschnittene gedämpfte Zwiebel darüber gegeben und im Backofen bei guter Oberhitze während etwa 20 Minuten überbacken. — Wohl bekomm's!

Käserösti und Apfelmus als fleischloses Nachtessen. 1 kg gekochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. In etwas Fett auf beiden Seiten leicht anbraten. Dann wird 100 g feingeschnetzelter (nicht geraffelter) Käse darunter gemischt, leicht gesalzen und eine aus 1 Ei und 1½ dl Milch hergestellte Eiermilch darüber gegeben. Die Röste auf schwachem Feuer zugedeckt ziehen lassen, bis der Käse geschmolzen und die Eiermilch fest geworden ist. Heiß servieren; Apfelmus oder Kaffee dazu.

Maissuppe ist wenig bekannt, aber nahrhaft und billig. Eine Tasse Mais wird in heißem Fett geröstet, mit kaltem Wasser abgelöscht, aufgekocht und gesalzen. Dann gibt man etwa 2 Liter Wasser dazu und läßt 20 Minuten kochen. Über ein zerklopftes Wasserglas-Ei und etwas Haushaltrahm anrichten. Reicht für 4 Personen.

Rüebli Salat. Gesottene Rübchen werden geschält und in feine Scheibchen geschnitten. Dann wird eine rassige Salatsauce mit Senf und Zwiebeln darübergegeben, womöglich auch etwas gedörrten Schnittlauch. Feine Ergänzung zu Risotto oder Teigwaren.
Hanka.

Bücherschau.

Nr. 93. Schorno Gertrud: „Leu, bist du treu?“ Ja, das ist er, trotzdem der Leu nur ein drahthaariges Fozli ist, trotzdem es sich an einem neuen Soden vergreift, manchmal nicht gehorchen kann, Pullover versteckt, die hölzerne Kuh verschleppt und sogar durchbrennt. (Für Zweitklässler.)

Nr. 94. Haller Adolf: „Der Bärenhäuter“. (Jugendbühne.) Da hat eine 1. Klasse der Bezirksschule in Turgi das Grimmsche Märchen vom „Bärenhäuter“ dramatisiert und der Lehrer hat es nachher aufgeschrieben. So frisch und lebendig kann nur die Jugend reden und schon beim Lesen kommt einen die Lust zum Theatern und zum Dichten an. (Alter: vom 10. Jahre an.)

Nr. 95. von Segeffer Agnes: „Das Gespenst in der Klubhütte“. (Literarisches.) Welcher Teufel hat nur den drei Buben eingeflüstert, in der Stübli die Samariterkiste zu plündern und ihren Inhalt zu versilbern? Fast hätte ihr sträflicher Leichtsinne einem Menschen das Leben gekostet. (Alter: vom 11. Jahre an.)

Nr. 96. Boshart Jakob: „Die Schwarzmattleute“. Mit meisterhafter Feder schildert Boshart, wie zerrütend die Gewohnheit des Schnapsens in einer Familie wirkt. Das Beispiel und das Leiden eines vierzehnjährigen

tapferen Mädchens bringen die Leute zur Besinnung, so daß sie ihrem Laster entsagen.

Nr. 97. Odulot Taeki: „Menschen im Schnee“. Reisen und Abenteuer. Odulot ist selbst ein Eskimo aus der Gegend des Beringmeeres und erzählt in einfacher Sprache vom Leben seiner Stammesbrüder im Schnee, ihrem Leiden, ihrem harten Kampf ums Dasein, der Schlechtigkeit sogenannter „Kulturmenschen“, die die Unwissenheit dieser primitiven Leute stупellos zu ihrem Vorteil ausnützen.

Schriftenverzeichnisse und Jugendschriften sind erhältlich, außer in den Schulen, in allen Buchhandlungen und Kiosken. Preis der Hefte 30 Rp., Doppelhefte 60 Rp. Geschäftsstelle des Schweiz. Jugendschriftenwerkes: Seilergraben 1, Zürich 1.

Simon Gfeller: „Eichbühler'sch“. E. Wägstrecki Bureläbtig. In Leinwand Fr. 7.20. U. Franke AG, Verlag, Bern.

Mit diesem Buch liegt nach einer längeren Pause wieder einer von den großen, geruhsamen Emmentalerromanen vor, in denen ein reiches Stück Heimat und Bauerntum beschlossen liegt.