

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 45 (1941-1942)  
**Heft:** 2

**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:** 16.03.2025

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

## Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Die letzten Hollunderbeeren werden jetzt von den Sträuchern heruntergeholt. Hollunder ist eine überaus gesunde Frucht und sollte in jedem Haushalt, besonders wo Kinder und alte Leute sind, genossen und konserviert werden. Die „abgestrupften“ Beeren finden Verwendung als Kompott und zu Birchenmues. Der Hollunder dient auch zum Strecken von Zwetschgenkompott und Zwetschgenkonfitüre. Ein Drittel Hollunder, zwei Drittel Zwetschgen ergeben ein sehr schmackhaftes Kompott oder eine ebensolche Marmelade. Da bei empfindlichen Leuten die Zwetschgen gerne kälten, der Hollunder aber eher erwärmt, wird hier ein flotter Ausgleich geschaffen. Zu „Gschwelli“ bildet Hollunderkompott eine köstliche Zugabe. Wenn wir Gelee haben wollen, lassen wir den Saft nur durch ein Tuch ablaufen, ohne die Beeren zu pressen. Der Rückstand ergibt in diesem Falle die Grundlage für ein saftiges Birchenmues. Der Hollundergelee braucht etwas längere Zeit, bis er zur nötigen Dicke eingekocht ist. Da die Beeren wenig Gelierstoff enthalten, empfiehlt es sich, beim Kochen mit Apfelsaft zu mischen, die Geleedicke wird dann rascher erreicht sein. Der Hollunder eignet sich auch vorzüglich zur Bereitung von Sirup. Es empfiehlt sich, diesen nicht lange zu kochen, sondern heiß in Bülacher (evtl. sogen. „Tomatenfläschchen“) einzufüllen und auf diese Art zu konservieren. Um dem Saft den etwas dumpfen Geschmack zu nehmen, wird pro 1 kg Saft der Saft einer Zitrone beigemischt. Im Winter bildet Hollundersaft in Verbindung mit heißem Wasser oder heißem Lindenblütentee ein herrliches, wärmendes und gesundes Getränk, das man, einmal daran gewöhnt, nicht mehr missen möchte.

Für Fruchtkuchen kann zur Teigbereitung an Stelle von 50–100 g Fett oder Schweineschmalz 1–2 Eßlöffel Öl genommen werden. Er muß dann allerdings noch viel mehr verarbeitet und geknetet werden, als man es sich beim Butter/Fett-Teig gewöhnt ist. Auch muß er unbedingt vor dem Auswallen eine halbe Stunde zugedeckt in Ruhe ge-

lassen werden. Wenn also die Haupt-Salatzeit vorüber ist, verwenden wir unser Salatöl zur Bereitung von Mürbeteig; wir sparen damit Butter und Fett.

Zwetschgenwähe ist immer noch eine Delikatesse aber o weh! — es fehlt uns das Mehl. Um dieses zu sparen, nehmen wir halb Mehl, halb Kartoffeln, was einen feinen Teig ergibt. Zu 150 g Mehl nehmen wir 150 g durchgetriebene Kartoffeln, 50 g Fett (halb Butter, halb Tafelfett oder Schweineschmalz), 2 Eßlöffel Wasser, Salz. Die Kartoffeln, das Mehl und das Fett werden verrieben und mit dem Salzwasser vermischt. Gut durchkneten und auswahlen. Der Wäheboden wird mit Brösmeli und geriebenen Mandeln belegt, sowie mit den entsteinten und geviertelten Früchten, die ganz nahe zusammengeschoben, ja fast aufgestellt werden. Zuletzt ein paar Butterflöckli draufgeben. Beim Herausnehmen aus dem Backofen sofort mit einer Mischung Zucker und Zimtpulver bestreuen. Wer es anders liebt, kann weniger Früchte verwenden, dafür aber einen Guß aus Haushaltrahm oder Quarg und Eiern über die belegte Wähe geben. In diesem Falle braucht es auch keine Brösmeli, Mandeln und Butterflöckli.

Seife sparen wir, wenn wir die Reste der Rasierseifenstangen, sowie alle andern Seifenresten in wenig Wasser einweichen und dadurch eine flüssige Seife zum Händewaschen erhalten. Auf diese Weise sparen wir manches Stück Handseife das Jahr hindurch.

Ein gutes und billiges Mund- und Gurgelwasser können wir ganz gut selbst fabrizieren, da wir ja doch überall zu sparen gezwungen sind. In der Apotheke erstehen wir uns je 15 g Chinarinde, Myrrhenpulver und pulverisierten Kampfer. Diese Mischung schütten wir in 250 g reinen Alkohol und lassen ein paar Tage stehen. Durch das Stehen ergibt sich ein Bodensatz, weshalb die Lösung nun sorgfältig durch ein feines Tuch oder Filtrierpapier filtriert werden muß. Vom Endprodukt wird jeweils ein Teelöffel auf ein Glas Wasser genommen.

## Bücherschau.

„Zürischaggi“. Jakob Hubers Bekenntnisse aus Jugend- und Wanderjahren. Herausgegeben von Hrn. Fritz Huber, Basel. Mit Zeichnungen von Giovanni Müller. Zwingli-Bücherei Nr. 10. 95 Seiten. Gebunden Fr. 2.70. Erschienen im Zwingli-Verlag, Zürich.

Jakob Huber war ein Schlingel, ein Tu-nicht-gut, auf dem besten Weg, für die Menschen eine Last und Bürde zu werden. In Zürich — von dort kommt sein Übername „Zürischaggi“ — läßt er sich als Schiffsjunge dingein. Ein schwerer Sturm bringt ihn jedoch zur Besinnung. Er wird Schuhmacherlehrling in Horgen. Anstatt tüchtig das Handwerk zu lernen, muß er dem Meister beim Spielen (Zassen) helfen. Nach zirka zwei Jahren reißt er aus, kommt vor das Sunstgericht, wird aber freigesprochen, weil das Pfarramt Horgen beweisen kann, daß der Meister nicht seine Pflicht getan hat. Huber geht nun auf die Wanderschaft nach Lenzburg, Freiburg, Wevey und wird zuletzt noch in Genf Student an der dortigen Theologischen Schule. — Das erzählt ganz freimütig der Verfasser selber, und in einem Nachwort von seinem Enkel erfahren wir, daß Jakob Huber als Missionar in Afrika und später als Pfarrer in Basel Tüchtiges geleistet hat.

Dieses Büchlein ist ein erfreuliches Geschenk. Die Jugend wird die Geschichte mit Interesse lesen, aber auch bei den Eltern findet sie Anklang und wird sogar Trost geben denen, die mitten in der schweren Erziehungsarbeit stehen.

Veilchenblau und Rosenrot. Ein Märchenbilderbuch. Text und 12 mehrfarbige Bilder von Caroline Stähle. In Halbleinwand geb. Fr. 3.80. Verlag A. Franke & Co., Bern.

Ein anmutiges, in zarten Farben gemaltes Bilderbuch liegt vor uns. Es erzählt von zwei winzig kleinen Schwestern, Veilchenblau und Rosenrot genannt, die wie Eslein oder Blumenkinder auf freier, sonniger Wiese leben, in innigem Verein mit Pflanzen und Tierlein. Im Kelch einer Blume sehen wir sie friedlich schlafen, im Wald führen sie ihre Schutzbefohlenen spazieren. Aber der Frieden ist unbeständig — selbst im Kindermärchen! Ein bösgesinnter Wind packt mit rauher Faust ein Schwesterlein und entführt es wie ein Blumenblatt. In Wald und Wiese herrscht nun Trauer; zugleich aber reißt der Entschluß, mit Aufbietung aller Hilfskräfte das verlorene Kind zu suchen. Und hier ist das Märchenschicksal nun wieder günstig gelaunt: man entdeckt Rosenrot auf einsamer Bergseeinsel, und ein großes Fest des Wiedersehens beschließt das ganze zarte Geschehen.

Feine, poetische Naturstimmung ist das Wesen dieses Büchleins. Verse und Bilder haben den gleichen duftigen Glanz. Es ist wie ein Gruß aus dem Kinderhimmel, wo der feindliche Wind keine dauernde Macht über das Glück auf den sonnigen Wiesen hat. Verstehen kann es jedes Kleine, das schon ein paar eigene Schrittlein ins Freie getan hat.