

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 45 (1941-1942)
Heft: 5

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: 15.03.2025

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

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Der Biswind zieht jetzt oft so unangenehm um die Waden, da die Mode doch immer noch ziemlich kurze Röcke diktiert. Um namentlich um die Knie etwas wärmer zu haben, verlängern wir für die Winterzeit unsere kurzen Wollschlüpfer auf folgende Weise: Wir stricken aus ähnlicher Wolle (vielleicht finden wir etwas Passendes in der Restenrücke) ein Paar Arm-, pardon: Kniestöße, d. h. etwa 20 cm lange Ansatzstücke, ähnlich wie Pulswärmer. Bei mittlerem Wollgarn werden auf vier Nadeln etwa 120 Maschen angeschlagen und 2 rechts, 2 links gestrickt. Zwei Zentimeter vom oberen Rand entfernt wird eine Löchlreihe eingestrickt. An den Beinlingsrändern der zu verlängern- den Hose werden flache Ösen angehäkelt, indem man abwechselnd 5 Luftmaschen und 1 feste Masche macht. Mit einem aus der Wolle gedrehten Schnürchen werden nun die Ansatzrohre an den Beinlingen befestigt, indem man den Löchligang unter die Ösenreihe legt und das Schnürchen durchzieht. Diese „Kniewärmer“ können gegen den Frühling hin mit Leichtigkeit wieder entfernt und im nächsten Vorwinter wieder angesetzt werden.

Warme Einlegesohlen können auf einfache und billige Weise selbst fabriziert werden. Wir nehmen eine alte Sohle die wir vielleicht einmal gekauft haben, als Grundmuster und schneiden aus sechsfachem Zeitungspapier die Form heraus. Diese Papierlagen legt man zwischen zwei aus Tuch oder altem festem Wollstoff geschnittene Sohlen und steppt mit der Nähmaschine schrägverlaufende große Vierecke darauf. Zuletzt wird auch die Kante etwa zweimal versteppt. Diese Stoff-Papiersohlen geben sehr warm und eignen sich auch sehr gut für unsere Soldaten im Felde.

Harte Tafelbutter läßt sich nicht gut streichen. Statt die Butter abzuschneiden, streiche man mit der Messerschneide ein paarmal ganz leicht über die Oberfläche wie wenn man die Butter schaben wollte. Die so gewonnene Streichmasse läßt sich auch bei sehr harter Butter leicht verwenden.

Äpfel lassen sich viel schneller schälen, wenn man sie eine Minute lang in kochendem Wasser aufs Feuer setzt und dann rasch in kaltes Wasser taucht. Die Schale läßt sich dann so leicht wie bei geschwellten Kartoffeln abziehen und es bleibt kein Fleisch dran haften.

Ein Kuchen ohne Fett und Eier, also ein Wunderkuchen, und dennoch gut, besonders wenn man die Seelengröße aufbringt, ihn erst nach 1—2 Tagen zu schnabulieren: 1 Tasse geriebene Haselnüsse oder gemahlene Mandeln, 1 Tasse gemahlener Zwieback oder Paniermehl, 1 Tasse Grieß, $\frac{1}{4}$ Tassen Zucker, 1 Tasse Milch, Saft und Schale einer Zitrone, 1 Päckli Backpulver, mit 1—2 Eßlöffel Weißmehl vermischt, 1 Handvoll Sultaninen, nach Belieben 1 Eßlöffel Rum. In befetteter (oha: also doch...) Form 1 Stunde in mäßiger Hitze backen.

Kartoffelklöße eignen sich vorzüglich für den fleischlosen Mittagstisch. 1 kg gekochte geriebene Kartoffeln werden mit 30 g zerlassenem Fett, 2 verklopften Eiern, etwas Salz und Muskat verrührt. 3 alte Weggli oder auch altes Brot in Würfel schneiden, in Fett schön knusperig braten und mit 100 g Mehl unter die Kartoffelmasse mischen. Mit bemehlten Händen werden Klöße (Kugeln) geformt, die in siedendem Salzwasser eine Viertelstunde lang ziehen gelassen werden, d. h. solange, bis sie heraufkommen. Sie werden nach dem Anrichten mit einer Brösmeli- oder Zwiebelschweize übergossen. Salat oder Apfel dazu. Hanka.

Die Salatsauce — ein Bedürfnis der Zeit.

Die CITROVIN A.-G. gibt, dem Bedürfnis der Zeit entsprechend, eine Salatsauce heraus: **Millfin**. Sie ist aus Milchprodukten, Kräutern und dem bestens bekannten Citrovin hergestellt, und erfreut sich jetzt schon großer Beliebtheit.

Gutes Salatöl ist nicht zu ersetzen, darum strecken Sie Ihre **Millfin**-Sauce mit Ihrer Ölration und Citrovin. Sie haben dann eine feine, weitreichende, bekömmliche Salatsauce. Citrovin A.-G.

Bücherschau.

Ida Bohatta-Morpurgo: Bei den Wurzelmännchen. 20 Seiten mit 9 farbigen Vollbildern. In Geschenkausstattung Fr. 1.70. Verlag Josef Müller, München 13.

Die Verfasserin geht tief unter die Erde zu den Wurzelmännlein, deren Tun und Treiben sie heimlich belauscht, die sie beobachtet, wie sie tief im Erdgeschloß die Blumenwurzeln hegen und pflegen, wie sie Zwiesprache halten mit dem kriechenden und krabbelnden Getier, das uns und unseren Kindern immer als eklig und verabscheuungswürdig hingestellt wird, und sich doch seines Lebens freut, voll Dankbarkeit gegen den Schöpfer, der auch ihnen Lebenskreis und Daseinsaufgabe zugewiesen hat im Rahmen des unendlich großen, Welten und Himmel umspannenden Alls. Armer Regentwurm, wie wird er verkannt in seinen besten Absichten! Und ist das nicht Migi Punkt, die wir schon aus anderen Büchern Bohattas kennen, der das Wurzelmännlein die Flügeldecken wieder gerade hämmert, und die, um den großen Feuer-salamander zu schonen, hinter Wurzelmännleins Schutzfell Deckung sucht? — Für alle ist da unten Frost und Hilfe: für das Bienehen mit seinen überanstrengten Flügeln, für die Pflänzlein, die nicht weiterkommen, das Schmetterlingspüppchen, das seinem Flugtraum entgegenschläft. — Nur die Engerlinge, die Vielstraße, müssen sich die Verweise gefallen lassen, und die Schulkunde bringt strikte Aufträge für das krabbelnde Getier.

Wieder, wie immer, bricht Bohattas verführende und erbarmende Naturverbundenheit sich Bahn, und dieser Gedanke ist uns Labfal und Erquickung.

Prof. Margarete Girardi, Wien.

Dr. med. **Hans Hoppeler: Vom Sterben und ewigen Leben.** Friedhofsgedanken für Trauernde und Nichttrauernde. 16.—17. Tausend. 80 Seiten. In Ganzleinen Fr. 3.25. Evangelischer Verlag AG., Zollikon-Zürich.

Dies Buch, das schon so viele dankbare Leser gefunden hat, und nun im 17. Tausend neu erscheinen kann, wird gerade in unsern Tagen, da der Tod wieder als eine furchtbare Macht unter uns und um uns her erkannt wird, seinen Dienst der Tröstung weiter ausrichten dürfen. Es wird Trauernden besonders wertvoll sein, weil man gerade dort wo ein lieber Mensch die Seinen hat verlassen müssen, gern zu solchen guten Worten des Emporhebens über den Schmerz hinaus greifen wird. Aber es richtet auch allen den Blick nach oben, die nicht leichtsinnig sind, sondern über die Tatsache des Todes nachdenken müssen, und verweist sie auf die biblische Wahrheit des ewigen Lebens. Einige Kapitelüberschriften mögen zeigen, daß wir über wichtige Fragen unseres Menschseins hier Auskunft bekommen: Hier ruht in Frieden — Warum? — Wo sind die Toten? — Der Gott alles Trostes — Ewiges Leben? — Des Friedhofs Zeugnis — Osterjubiläum.