

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 47 (1943-1944)
Heft: 20

Rubrik: Praktisches Allerlei

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: 03.04.2025

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

Praktisches Allerlei

Vereinfachtes Fensterputzen. Die wenigsten Hausfrauen gehen gerne hinter das Fensterputzen, weil sie noch nicht den richtigen „Trick“ herausgefunden haben, um diese Arbeit ohne große Mühe zu verrichten. Ganz abgesehen davon, daß die Fensterleder heutzutage fast unerschwinglich teuer sind, möchten wir einmal von der bisherigen Methode des Fensterputzens abraten, und es einmal folgendermaßen probieren: In ein sauberes Leinentüchlein (Resten) füllt man etwas Schlemmkreide, bindet es zu, so daß eine Art Ballen entsteht. Diesen taucht man in reines Wasser und reibt damit die Scheiben ab. Dadurch wird aller Schmutz und Staub entfernt und es genügt, mit einem zweiten Leinenlappen oder auch einem Fensterleder, sofern noch vorhanden, nachzureiben. Dem Wasser kann mit Vorteil etwas Brennsprit oder Salmiak zugesetzt werden.

Die praktische Wäscheklammer. Die Patentwäscheklammer eignet sich nicht nur zum Aufhängen der Wäsche, sondern noch für allerlei andere Verrichtungen, von denen wir früher schon einige angeführt haben (Vorheften beim Teppicheinfassen, Anbringen am Schalterknopf des elektrischen Lichtes in unverdunkelten Räumen usw.). Sie kann aber auch beim Milchkühlen und Milchkochen Verwendung finden. Das Milchkesseli wird jetzt in der heißen Jahreszeit bis über die Hälfte in kaltes Wasser gestellt und da ragt der Holzgriff beim Herunterhängen des Henkels ins Wasser hinein und wird schwarz mit der Zeit. Klemmt man aber auf den Kesselrand eine Klammer fest, so kann der Holzgriff auf dieselbe gestützt werden. Der gleiche Trick kann auch angewendet werden, wenn die Milch im Kesseli gekocht wird und der Griff der Verbrennungsgefahr ausgesetzt ist.

Zubinden der Konfitüregläser mit den praktischen Gummiringli ist heute fast ein Ding der Unmöglichkeit. Wir kaufen deshalb den praktischen Gummimaschinenfaden (zum Nähen), schneiden ein Stückchen ab, nehmen es doppelt und ziehen die beiden freien Enden durch die Schlaufe. Dadurch entsteht ein „zulaufender Schlick“, den wir über das Glas stülpen. Die beiden Enden werden in entgegengesetzter Richtung um das Glas geschlungen und verknüpft. Wer ein Stückchen eines ganz alten Velo-

pneus besitzt, kann auch, wenn ihn dabei das Gewissen nicht plagt, mit einem scharfen Messer Gummiringli daraus schneiden.

Sommersprossen können jetzt am besten zum Verschwinden gebracht werden. Die letzten reifen Erdbeeren werden mit einer Gabel zerdrückt und während der Nacht auf die Sommersprossen gelegt. Zur Vorsorge soll ein altes Tuch aufs Kissen gelegt werden. Die Prozedur muß aber ein paar Tage hintereinander wiederholt werden und man muß natürlich auf dem Rücken liegen, bis der Brei angetrocknet ist. Auf jeden Fall dient die Anwendung der Hautverschönerung und in den meisten Fällen der gänzlichen Beseitigung der Sommersprossen.

Erdbeercreme — mal anders. Ein halber Liter Süßmost wird zum Kochen gebracht, 1 gehäufte Kaffeelöffel Kartoffelmehl kalt angerührt und mit dem Süßmost geschwungen. Die Pfanne wird darauf rasch vom Feuer genommen. Nach dem Erkalten werden 400 g durch ein Sieb gestrichene Erdbeeren und zwei gehäufte Löffel Zucker daruntergemischt und wenn möglich mit etwas rohem Haushaltsrahm verfeinert.

Kirschen im Omlettenteig. Aus 40 g Mehl, 30 g Zucker, etwas Zitrone, Salz, 3 dl Milch, 2 dl Wasser, 1 Ei, 2 Löffel Trockenei wird ein glatter, dicker Omlettenteig fabriziert, den man eine Zeitlang ruhen läßt. In eine befettete, mit Brösmeli belegte feuerfeste Form werden anderthalb Pfund entsteinte Kirschen gegeben und der nochmals gut geklopfte Teig darüber gegossen. Das Ganze wird im Ofen schön goldgelb gebacken und warm serviert, nachdem noch mit Zucker und Zimmet bestreut wurde.

Binätschuppe. Ein in schmale Streifen geschnittener Lauch, zwei kleingeschnittene Zwiebeln, ein paar Sellerieblätter oder etwas Peterli werden in glasig gebratenen Speckwürfelchen leicht gedämpft und mit zwei Eßlöffeln Mehl überstäubt. Nach kurzer Zeit werden $1\frac{1}{2}$ l Wasser zugegeben und nach dem Aufkochen etwa 200 g feingehackte rohe Spinatblätter zugefügt. Etwa 20 Minuten langsam kochen lassen und über etwas Haushaltrahm und ein paar gerösteten Brotscheiben anrichten. Hanka.

Zum Erzählen an die Kleinen von 4 bis 6 Jahren

Chum Chindli, los zue

Züridütschi 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