

# Bücherschau

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

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

Band (Jahr): **44 (1940-1941)**

Heft 16

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **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.

## Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

„**Gratis**“-Eier! Wie für die Steriliser-Vorräte, so habe ich mir auch für die Einmach-Eier ein Spezialkässeli angelegt, so daß ich im August, wenn ich 50—100 Eier ins Wasserglas legen werde (bekanntlich eignen sich dazu die „Augsteneier“ am besten), den immerhin ansehnlichen Betrag von Fr. 10—20 nicht vom regulären Haushaltsgeld nehmen muß. Jedesmal, wenn ich ein oder mehrere Eier aus dem Wasserglas nehme, lege ich den entsprechenden Betrag (ich rechne pro Ei 20 Rp.) in das neben dem Eierhafen liegende Kässeli, so daß ich, wenn der Topf leer ist, ohne weiteres wieder das Geld für die nächsten Einmachereier beisammen habe. Es kommt mir dann vor, als ob ich die Eier „gratis“ bekomme, und meine Haushaltungskasse wird im August von einem Sturmangriff geschont. Bei einem Eierpreis von weniger als 20 Rp. kann ich sogar das Wasserglas aus dem Eierkässeli bestreiten. Fangen Sie gleich heute mit diesem neuen Spartrick an!

**Die Salatzeit hat begonnen!** Aber o weh: was machen wir ohne oder mit nur sehr wenig Öl? Denn die Ration von einem und einem halben Dezi pro Person und Monat könnte zum Lachen reizen — wenn der Grund nicht so fürchtbar ernst wäre. Aber: es geht auch mit sehr wenig Öl! Zu den Blattsalaten, wie auch zu rohem Rübsli- und Selleriesalat nehmen wir, wenn uns das Öl „ausgegangen“, Haushaltstrahm (von der Tagesmilch abgenommen) und mischen ihn mit Zitronensaft. Für Kartoffel- und Krautsalat lassen wir geräucherte Speckwürfel (da Fettspeck nun auch rationiert ist) etwas anbraten, bis sie hellbraun sind. Dann geben wir noch etwas guten roten Weinessig ins Pfännchen und schütten das zischende Öl über den mit Zwiebeln bestreuten Salat. Gut durcheinandermengen! Sie wissen ja, daß es für die Zubereitung eines wirklich guten Salates einen Verschwender, einen Geizhals und einen — Verrückten braucht. Den Verschwender für das Öl (was aber heute illusorisch ist), den Geizhals für den Essig und den Verrückten, um durcheinander zu mengen. A propos: „Specksalat“, das heißt Kopfsalat mit Speck nach obigem Rezept angemacht, ist eine Delikatesse und eignet sich vorzüglich für fleischlose Gerichte, zusammen mit Teigwaren usw. Nur muß dann mindestens das doppelte Quantum Salat genommen werden, da die Blätter unter der heißen Speckschweize zusammenfallen. Er soll deshalb kurz vor dem Essen angemacht werden. Unangemachter Kopfsalat, der von gestern übrig geblieben ist, ist über Nacht etwas lahm geworden. Um ihn wieder frisch zu machen, taucht man ihn ein paar Minuten in lauwarmes Wasser, was viel wirksamer ist, als ihn lange Zeit im frischen Wasser zu wässern.

**Ein praktischer Armelschutz.** Es kommt hin und wieder vor — besonders etwa Sonntags —, daß wir für ein paar Augenblicke in einem langärmeligen Kleid in der Küche hantieren müssen. Wenn wir dann nicht gleich eine Ärmel-

sog. „Berufs“-Schürze bei der Hand haben, sondern nur die gewöhnliche Küchenschürze, setzen wir die Vorderärmel der Gefahr der Verunreinigung aus, was trotz allem Aufpassen arrivieren kann. Das Zurückstülpen der Ärmel ist gar nicht zu empfehlen, da sich mit der Zeit unschöne Querfalten bilden. Um diesem Uebelstande abzuwehren, fertigen wir uns aus einem Wachstuchrest oder aus den Abschnitten eines alten Gummimantels ein paar Schutzmanschetten an. Wir legen vorerst ein Papiermuster an: Ziehen Sie eine Linie von 19 Zentimeter Länge und in 16 Zentimeter Entfernung davon eine Parallele von 38 Zentimeter Länge. Die vier Endpunkte werden mit schiefen Linien verbunden und schon ist das Muster für die offene Manschette fertig. Aus Wachstuch oder Gummistoff schneiden wir nun nach dem Muster die Manschette zu, stürzen ein leichtes Stoff-Futter an und versehen die schiefen Kanten mit ein paar Druckknöpfen. Dieser Armelschutz versieht vor allem auch dann praktische Dienste, wenn wir unser Kleid mit weißen Stoffmanschetten verziert haben, die nur dann schön sind, wenn sie wirklich blendend weiß sind.

**Beim Secklingstecken** im Feld ist das Einsinken in die braune Ackererde unangenehm. Wenn Sie auf der Oberfläche „schweben“ wollen, schnallen Sie sich ein Paar alte Stiefel („Brettli“, die den Skisport bedeuten!) an, ziehen Sie eine Ackerfurche zwischen die beiden Bretter und pflanzen Sie die Secklinge in diese Rille. Von einem Einsinken der Füße kann nun keine Rede mehr sein.

**Schmierseife** kann sehr wohl selbst zubereitet werden. Es ist dies auch angesichts der immer knapper werdenden Seifenzuteilung zu empfehlen. Das Rezept lautet: 1 Kilo gute Seife wird geraffelt und mit einem großen Palet gutem Waschpulver, einem Pfund Soda, je für 30 Rappen Borax und Pottasche, sowie 6 Litern enthärtetem Wasser (am besten Regenwasser!) vermischt und aufs Feuer gestellt. Sobald es kocht, wird während 10 Minuten tüchtig umgerührt, vom Feuer genommen und erkalten gelassen. Dies ergibt zirka 7 Kilogramm gute Schmierseife, ist also eine rentable Sache.

„**Käsejuppe**“ ist keine Suppe, sondern mit Milchkafee oder Salat zusammen ein nahrhaftes Abendbrot, zu dem Brotresten verwendet werden können: Man rechnet pro Person 100 Gramm Brot und 100 Gramm fetten Käse. Beides wird in feine Scheibchen geschnitten und lagenweise in eine tiefe Schüssel gebracht. Dann wird mit kochender, leicht gesalzener Milch angebrüht, so daß die Masse schön feucht ist. Dies wird etwa eine Stunde stehen gelassen. Dann werden gehackte Zwiebeln in einem Löffel Fett (pro Person) gedämpft, die aufgeweichte Masse hinzugegeben und alles in der gedeckten Pfanne oder besser noch im Ofen leicht gebraten. Für Käseliebhaber ein Lieblingsgericht. Hanla.

## Bücherschau.

**Edmondo de Amicis: Cuore** — Herz, enthaltend die schönsten Partien des Jugendbuches „Cuore“, ins Deutsche übertragen von Dr. jur. E. Zingg. Neuenchwander'sche Verlagsbuchhandlung A.-G. in Weinfelden. Preis Fr. 1.50.

Edmondo de Amicis Buch „Cuore“, zu deutsch „Herz“, bildet in der Weltliteratur eine ganz einzigartige Erscheinung. Mit seinen Geschichten vermag es die Herzen der Kinder und der Erwachsenen zu treffen, wie sonst kaum eines, und sie für alles Edle und Gute zu begeistern. Und dabei strömt alles aus dem Leben, aus dem Alltag. Nichts ist künstlich erfunden, alles atmet Wirklichkeit, alles ist erlebt.

**Dr. Werner Kind-Koch: Überwindung der Geschlechtsnot.** Verlag Rascher, Zürich. Preis broschiert Fr. 5.50.

Auf solidem Grund baut das Werk auf. Es geht aus von der Wirklichkeit. Sie erstreckt vor uns in der Mischung von Gut und Böse. Dann folgen Ausführungen über Geschlecht und Liebe aus christlicher Schau, womit auch bereits die Lösung skizziert ist, die dann in einem weiteren Teil in meisterlicher Weise aus dem Glauben heraus vollzogen wird, mit Ausblicken übrigens, die auf ein profundes Wissen, vereint mit einer starken Religiosität des Autors schließen lassen. Nicht, daß dürre und dogmatische Thesen verfochten würden! Das Buch stammt aus dem Leben und ist für das Leben. Es wird sich seinen Weg schaffen.