

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 7 (1931-1932)
Heft: 3

Rubrik: Praktische Einfälle von Hausfrauen

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: 05.05.2025

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

PRAKTISCHE EINFÄLLE VON HAUSFRAUEN

Trotzdem die Weihnachtsvorbereitungen jedes Jahr zu einem grossen Teil die gleichen sind — oder gerade deswegen — kehrt alljährlich die Frage wieder: «Wie hast du das, wie hast du jenes das letzte Jahr gemacht? Was war es schon, das du dir damals merken wolltest? — Um diese Unschlüssigkeiten zu vermeiden und der Vergesslichkeit abzuweichen, stelle ich mir eine Liste des Bemerkenswerten zusammen, notiere Gelungenes oder Misslungenes, Rezepte, Geschenke, Menus, organisatorische Details u. a. m. — Diese Notizen kommen in einen Umschlag «Ratschläge» und sind übers Jahr mit einem Griff in die Schublade zu finden.

E. R.

Für Hausfrauen, die keinen Garten besitzen, wo sie das Gemüse stets frisch holen können, besteht eine gewisse Schwierigkeit darin, wie sie das am Markttag geholt Gemüse, das noch für die folgenden Tage

bestimmt ist, aufbewahren sollen. Mit folgendem Verfahren machte ich sehr gute Erfahrungen: Ich stelle einen Steinguttopf (wie man ihn zum Einmachen von Eiern, Bohnen usw. benutzt) mit Deckel (aus Holz oder Blech) in den Keller oder in die Speisekammer. In diesem bewahrt man das auf dem Markt gekaufte Gemüse auf. Ganz besonders Kopfsalat bleibt darin 5—6 Tage wie frisch, nur darf er nicht sehr nass hineingelegt werden. Der Topf muss natürlich von Zeit zu Zeit gereinigt werden, damit nicht etwa ein abgelöstes Salatblatt auf dem Boden fault und den Gemüsen einen schlechten Geschmack gibt. Frau E. T. in Sch.

Wir laden alle Hausfrauen freundlich ein, uns eigene praktische Einfälle einzusenden. Die zum Druck geeigneten werden veröffentlicht und honoriert

DER SELBST IN DER PROTOS KAFFEEMÜHLE

SIEMENS-ERZEUGNIS



GEMAHLENE KAFFEE

SCHMECKT WÜRZIG

IN DER PROTOS KAFFEEMASCHINE

ZUBEREITET

Zu beziehen bei allen Elektro-Installationsfirmen und Elektrizitätswerken

Kochfett
Nussgold

für alle Speisen!

Überall erhältlich