

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 44 (1940-1941)
Heft: 4

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit
Autor: Hanka
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-662906>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.01.2026

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

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

„Viel Geschrei und wenig Wolle!“ Das erstere ließ sich vernehmen, als es das hohe Volkswirtschaftsdepartement für geraten hielt, den unzähligen Woll-Hamstern auf die Zehen zu treten und mit einer Geschwindigkeit von „Null-Komma-plötzlich“ eine temporäre Wollbezugsperre eintreten zu lassen. Und nun zittern unsere lieben Frauen im Gedanken an die kommende Wollkarte, die — so befürchten sie — wenig genug Zuteilung aufweisen dürfte. Wir möchten diese Besorgnis nicht teilen, auch nicht hinsichtlich Rationierung von Baumwolle und Leinen; es muß gewiß niemand frieren infolge Stoffmangel, und übrigens schadet es auch gar nichts, wenn einmal das Alte aufgebraucht und verwendet wird. Wir muten dabei auch vielen praktischen Hausfrauen zu, ihre Phantasie walten zu lassen, wenn sie nach einer gründlichen Revision ihrer Kästen und Truhen aus Altem Neues fabrizieren. Mittlerweile wird dann die Punktkarte anrücken, und sie werden sehen, daß unter Umständen viel mehr Punkte zugeteilt werden, als sich das Portemonnaie überhaupt leisten kann.

Der Run auf die Schuhe hat zu grotesken Situationen geführt. Man hätte schon meinen können, das Schweizer-volk müßte dazu verdammt sein, diesen Winter — in memoriam Pfarrer Kneipp — barfuß zu gehen. Was da in der Eile und Unüberlegtheit zusammengekratzt wurde und in den nächsten Wochen wieder umgetauscht werden muß, dürfte ins Aschgraue gehen. Ein Paar Lacklederschuhe für die Tanzlunde des Juniors wollte man kaufen, und mit ein Paar Endfinken für die liebe Schwiegermama kam man nach Hause — strahlend vor Glück, wenigstens etwas noch ergattert zu haben. Die vielen Pedicuren im Ländchen werden eine Hauffe erleben, weil die Hühneraugen zu ihrer Daseinsfreude kommen werden, da man doch keine Zeit fand, die gute Paßform zu wählen. So profitiert immer jemand aus der Unvernunft der Geldwähler.

Das Fehlen der Seife dürfte da und dort — wo nicht der normale Vorrat gehalten wurde — zu Verlegenheiten führen. Möge besonders hier die Sperre nicht allzu lange währen! Es wäre auch schade, wenn Papas Rasierseife zum Windelnwaschen Verwendung finden müßte.

Der Mangel an Heizmaterialien stellt uns nicht gerade einen gemütlichen Winter in Aussicht. Wir müssen daher mehr denn je darauf bedacht sein, winterliche Erkältungen zu verhüten. Das beste Schutzmittel ist die Abhärtung, für die es aber nun schon fast zu spät ist, so daß wir besser ein tägliches Durchtrainieren des ganzen Körpers vornehmen. Dazu gehört das Zimmerturnen ohne Bekleidung im geheizten, mit Bekleidung im ungeheizten Raum, Trockenbürsten des Körpers (von unten nach oben), rascher Lauf in frischer Luft, warmes Feuchtabreiben im geheizten Zimmer. Der Lauf sollte mindestens 10 Minuten dauern, bei jedem Wetter ausgeführt werden mit entsprechender Bekleidung. Dabei sollte man richtig atmen kommen, wie man so sagt, damit die Atmungsorgane, Herz, Muskeln usw. gründlich beansprucht werden. Punkt Ernährung muß auf Wärmebildner, also vermehrte Fettzuführung — so man hat — geachtet werden. Zur Abwehr eindringender Krankheitserreger wird das Vitamin C empfohlen, das sich namentlich in der Zitrone und in den Hagebutten aufhält, wie bereits schon einmal betont. Sind wir aber doch — trotz aller Vorsicht „Hängemann“ geworden, dann rasch eine Tasse heißen Tee mit einem Schwitzpflückerchen darin, eine Bettflasche, tüchtig schwitzen, gut abtrocknen, Wäsche wechseln und andern

Tags sind wir wieder „puurlimunter“! — Wer im Hause kalte Füße hat, zieht ein Paar wollene Stiefeln an, und wer wollene Ärmel und Strümpfe auf der bloßen Haut nicht verträgt, ziehe unter die Ärmel und Strümpfe abgelegte Strumpfhose von baumwollenen oder seidenen Strümpfen an. Für die Ärmel müssen sie meist etwas eingenommen werden. Einen praktischen Fußwärmer verfertigt man auch aus einem Bündel alter Zeitungen, die man in älteren Stoff einnäht und so eine Art Schmel erstellt.

Gestricke Strumpfhalter sind ein guter Ersatz für das rar werdende Gummiband. Aus Pergarn strickt man etwa 3 cm breite Streifen stets rechts und verwendet dann die Schnallen und Ersatzteile des defekten Halters.

Grasgrünes Glas und Zellophon verhindert das Ranzigwerden von Butter, Öl und anderer leichtverderblicher Nahrungsmittel. Ein amerikanischer Forscher hat diese Entdeckung gemacht. Er kam dabei zu dem überraschenden Resultat, daß Fette und dergleichen nur hinter grasgrünem (nicht etwa blaugrünem) Glas keine Fettsäure abspalten. Die kluge Hausfrau richtet sich danach!

Für die Verwendung von Brotresten probieren wir einmal folgende Rezepte:

Brotpudding. Restenbrot in heißer Milch einweichen, fein verrühren oder durch die Hackmaschine treiben und mit Salz, abgeriebener Zitronenschale und Sultaninen vermengen. Butter oder Fett, Eigelb und Zucker schaumig rühren, der Brotmasse zugeben und das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse ziehen. Form ausfetten, mit Brösmeln bestreuen, lagenweise mit dem Teig und mit in feine Scheiben geschnittenen Äpfeln auffüllen. 1½ Stunden im Wasserbad oder 1 Stunde im Backofen ziehen lassen.

Käse-Röstli. 300 g Dinkli und 150 g Käse lagenweise in eine Schüssel geben, mit 1½ Tassen siedendem Wasser übergießen und 20 Minuten zugedeckt stehen lassen. In der Eisenpfanne wird eine fein geschnittene Zwiebel gedämpft, die Masse dazu gegeben und unter öfterem Rühren 10 Minuten gebacken.

Brotsuppe. 4 Löffel Brotbröckli in 1 Löffel Fett hellbraun rösten, 1 Löffel Mehl mitrösten, 1½ Liter Wasser, Salz und nach Belieben 1 Eßlöffel Tomatenpüree beigegeben, würzen, aufkochen und anrichten.

Seidenmüßli. Aus ¼ Pfund Mehl und 3 Dezi Milch wird ein glattes Teiglein gerührt. Dann bringt man 1 Liter Milch mit einem Rest Vanillestengel zum Kochen, nebst einer Prise Salz. Dann läßt man das Teiglein unter gutem Umrühren einlaufen und kocht den Brei noch etwa 8 Minuten. Nun verklopft man 2 Eier mit 6 Eßlöffeln Milch, rührt es in den Brei und läßt nochmals bis kurz vor das Kochen kommen. Hernach richtet man den Brei in eine Schüssel an und läßt ihn erkalten. Dann bestreut man ziemlich dicht mit Zucker und brennt ihn mit einem glühenden Eisenschäufelchen so, daß er caramellisiert.

Gedörte Apfelschalen für Tee. Die Äpfel werden vor dem Schälen gut gewaschen und die Schalen nach dem Rüsten in schwacher Hitze getrocknet, bis sie leicht knusperig sind. Dies geschieht am besten im schwach-heißen Ofen, eventuell nach dem Backen, auf der warmen Herdplatte oder auf dem umgekehrten Pfannendeckel. Rote Apfelschalen eignen sich besonders gut zum Dörren. Bei der Teebereitung werden die Häute etwa 5 Minuten im Wasser ziehen gelassen. Es ergibt einen sehr gesunden Tee für Kinder und Erwachsene.

H a n t a.

Graphische
Cliche-Anstalt
ARMBRUSTER SÖHNE
WIESENSTR. 9 / ZÜRICH 8 / TEL. 26.365



Familien - Wappen

Moderne Verlobungsringe
Wappen-Biegelringe / Silber- u. Zinn-
teller mit Familienwappen / empfiehlt
ZIEHME-STRECK - ZÜRICH 1
Goldschmied - Limmatquai 46 - Tel. 2.86.98
Edelmetallschmelze
Ankauf von Gold, Silber, Münzen u. Platin