

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 45 (1941-1942)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau

### **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:** 04.02.2026

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

## Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

„Wenn einer eine Reise tut!“ Neulich war ich auf einem abgelegenen Bauernhof zu Besuch bzw. „Übernacht“ und fahndete am Morgen vergeblich im Schuhputzkästchen nach brauner Schuhwischse, um meine Schuhe in Ordnung zu bringen. Resigniert wollte ich es beim bloßen Bürsten belassen, als meine Base einen glänzenden Ausweg wußte. Sie reichte mir die Bodenwischsebüchse dar und siehe — im Nu waren meine braunen Schuhe „gewichst“ und glänzten sauber und adrett. Wenn also braune Schuhwischse „ausgegangen“ ist, verwenden wir im Notfall gelbe oder weiße Bodenwischse. Wohlverstanden soll dieser Ersatz aber nur ausnahmsweise verwendet werden, da er bei dauernder Anwendung dem Leder vielleicht doch schaden könnte.

Bei der gleichen Gelegenheit lernte ich einen kleinen Trick kennen, um das Vermusen von Apfelstückli zu verhindern. Bekanntlich gibt es gewisse Apfelsorten, die beim Kochen sofort „verfahnen“, so daß an Stelle des gewünschten Kompotts Apfelmus entsteht. Das einfachste wäre nun, die betreffenden Apfel überhaupt nicht zu beschneiden, was ja ernährungstechnisch überhaupt das Richtige wäre, da die Vitamine des Apfels bekanntlich direkt unter der Schale liegt. Derartige Kompott ist jedoch nicht beliebt, da sich die Rinde beim Kochen doch löst und beim Kauen zwischen die Zähne kommt. Man behelfe sich deshalb so, indem man beim Schälen des Apfels hie und da ein Stückchen Rinde stehen läßt, was übrigens das Kompott nur verfeinert. Diese Rindenrückstände halten nun beim Kochen die Stückli hübsch zusammen und sind beim Essen kaum zu spüren.

Auch für das Zuckersparen habe ich einen neuen „Tip“ gelernt. Die Apfel sind nun eingekellert und wir freuen uns auf das fast jeden Tag auf den Tisch kommende Apfelkompott. Doch der Gedanke an den dazugehörenden Zucker macht uns fast Bauchschmerzen. Man kann sich ja allerdings auch mit Sacharin behelfen, aber es ist einfach

nicht dasselbe. Wir kaufen deshalb in der nächsten Mosterei 5—10 Liter reinen Usteräpfelsaft, kochen ihn ein und füllen ihn heiß in Büllacher- oder gewöhnliche Weinflaschen, welche letztere gut zugedekorkt werden müssen. Der Saft kann auch durch Sterilisieren haltbar gemacht werden: 10 Minuten bei 60 Grad. Es muß jedoch auf ganz frischen Abdruck geschaut werden. Der Saft soll spätestens 6 Stunden nach dem Pressen sterilisiert oder eingekocht werden, da er sonst bereits in Gärung tritt. Dieser eingekochte Saft hilft uns nun Zucker sparen, indem wir ihn zum Kochen von Apfelkompott verwenden unter Zugabe von nur der Hälfte des sonst üblichen Zuckerquantums. Vergessen Sie auch nie, dem Kompott eine Stange Zimmt beizugeben, was auch den Zucker etwas sparen hilft. Zimmtstangen können, nachdem sie abgespült und getrocknet worden sind, immer wieder, d. h. etwa viermal, verwendet werden.

Beim Schneidern haben wir im Nu für ein paar Franken Zutaten verschwendet. Ein besonders teurer Artikel sind die unvermeidlichen Achselblätter zur Schonung der Bluse und des Kleides. Ein Weglassen rächt sich bekanntlich immer. Diese Achselblätter können wir selbst anfertigen. Die Form nehmen wir von ausgedienten Blättern ab, indem wir diese auf ein Stückchen Battist heften und dem Rand nach abschneiden. Diese Ränder können mit weitgefaßtem Festonstich umrandet oder gezackt werden. Um nun dem Achselblatt die nötige Undurchlässigkeit zu geben, verwenden wir lahmgewogene breite Gummibänder z. B. aus Kinderkniestrümpfen oder von Strumpfbändern, indem wir diese quer auf den Battiststoff steppen, 2—3 Streifen untereinander. Um der Sache bessern Halt zu geben, werden dann noch 3—4 senkrechte Linien aufgesteppt. Diese „gummierte“ Seite des Blattes wird natürlich gegen das Kleid (oder die Bluse) und nicht gegen den Körper getragen. Hanka.

## Bücherchau.

**Emil Ernst Konner:** Ino erobert die Welt. Illustrationen von H. Würgler. Leinen Fr. 5.50. Für 11—15jährige Buben und Mädchen. Verlag der Evangelischen Gesellschaft, St. Gallen.

Spannend erzählt der bekannte Jugendschriftsteller die Geschichte eines Venezianer Waisenkindes, das sich zuerst heimatlos in der Stadt umhertreibt und irgendwo sein Leben zu verdienen sucht. Dadurch, daß es einem Maler Modell stehen kann, findet es für eine Zeit Heimat und einen Freund. Durch Verbindungen des Malers erhält der kleine Ino eine Stelle als Liftjunge, und wieder öffnen sich ihm Türen, als seine schöne Stimme entdeckt wird und sich ein reicher Pariser anbietet, den Buben zu sich nach Paris zu nehmen und ausbilden zu lassen. Die Laufbahn des einst verschupften Jungen führt über die größten Bühnen Europas, aber hinter diesem Leben ist seine Jugend von einer großen Leere erfüllt, von Härte und Lieblosigkeit. Erst eine Krankheit bricht seine Künstlerlaufbahn ab. Sie befreit ihn aus den Händen seiner „Gönner“, die ihn ausnützten, und sie schenkt ihm eine neue Heimat bei seinem wiedergefundenen Maler-Freund.

**Fritz Lendi:** Späte Heimkehr. Erzählungen. Gebunden Fr. 4.—. Verlag Walter Loepphien, Weiringen.

Fritz Lendi hat sich das Gebiet der geschichtlichen Erzählung gewählt. In diesen vier Erzählungen führt er weit zurück in die Schweizer Geschichte. „Franziska“ spielt im Appenzeller Land zur Zeit der Burgunderkriege. „Das

große Leid“ weiß von Liebe und Leid, von Hoffen und später Erfüllung zu erzählen. Der Schauplatz ist Davos zur Zeit Jürg Jenatschs. „Der Tauchzer der Urfula“, in deren Mittelpunkt zwei Menschenkinder, die sich gerne haben, sind, erzählt vom damaligen Bade-Plätz in der Bündner Herrschaft. „Matennacht“ ist eine feine und humorvoll erzählte Geschichte zweier Liebender aus der bündnerischen Kapitale, aus der Zeit, da Zöpfe große Mode waren und manche Anschauungen und das Gehaben uns heute recht zopfig anmuten.

**Prof. Dr. Alfred Labhardt:** Worte der Aufklärung für Frauen und Mütter. Preis Fr. 2.80. Verlag Gaiser & Halldemann, Basel.

Der bekannte Hochschullehrer und Direktor des Basler Frauenspitals hat soeben fünf Vorträge, die er mit so großem Erfolg am Radio hielt, im Druck erscheinen lassen. Die schmutze Publikation enthält eine Menge guter Ratschläge und Ermahnungen an die Frau und Mutter. Themen wie: „Die werdende Mutter“, „Das Leben vor der Geburt“, „Was der Frauenarzt der Frau zu sagen hat“, „Operationsangst und Operationssegen“, sind von so außerordentlicher Wichtigkeit, daß jede Frau und Mutter sich das Buch anschaffen und dessen Inhalt beherzigen muß. Der erfahrene Frauenarzt spricht hier mit feinem Takt über Dinge, die lange genug vernachlässigt geblieben sind. Der Preis ist so niedrig gehalten, daß das Buch Allgemeingut werden kann.