

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 45 (1941-1942)  
**Heft:** 8

**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:** 14.01.2026

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

## Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

„Meines Mannes ‚Tschooppenärmel‘ sind am vordern Rande durchgescheuert, wie soll ich ihn flicken, ohne das übliche Einfassen mit einer Seidenlitze?“ frug mich jüngst eine tüchtige Hausfrau. Auf folgende Weise brauchen Sie keine Seidenlitze, man sieht dem Ärmel rein nichts an, er wird höchstens einen halben Zentimeter kürzer, was jedenfalls zu verschmerzen ist: Nach dem Lostrennen des Futters am vordern Rande wird der Einschlag herausgelegt und der Buck mit der defekten Stelle herausgedämpft. Dann wird an Stelle des alten Buckes nach innen eine einfache schmale Naht genäht, der Doppelrand aufgeschnitten und die Naht gut auseinandergedämpft, der Saum einen Millimeter oberhalb der Naht herumgelegt und das Futter wieder angenäht.

Teures Fensterleder kann sehr wohl durch alte Kunstreidenstrümpfe ersetzt werden. Auch das zähste Leder geht mit der Zeit kaput und ein neues kostet viele Franken. Von Seidenstrümpfen, deren Füßlinge unrettbar verloren sind, schneiden wir den Fuß ab und öffnen die Beinlinge der Naht entlang. Dann legen wir die offenen Strumpfrohre aufeinander und steppen sie mit der Nähmaschine kreuz und quer aufeinander. Dann legt man die durchgesteppten Teile ein- oder zweimal zusammen, so daß sie ungefähr die Größe eines Fensterleders haben. Die zusammengelegten Teile werden nun mit einer gestürzten Naht miteinander verbunden, und wir haben einen weichen geschmeidigen Fensterledersatz, der uns keinen Rappen kostet als ein bißchen Faden.

Ein feines Lauchgericht ist eine Delikatesse, die sonst nur die Welschen zu schätzen wissen. Warum sollen nicht auch wir Ostschweizer uns an dieses sehr gesunde Gemüse gewöhnen? Probieren Sie es zur Einführung an Ihrem Familienschisch mit folgendem Rezept, das sicher Anklang finden wird: Vom gewaschenen Lauch wird der grüne Teil weggeschnitten und für Gemüsesuppen verwendet. Die weißen Stengel werden ganz, d. h. unzerteilt in wenig Wasser gedünstet und auf ein Sieb gegeben. Aus dem Dämpfwasser, etwas Mehl und Milch wird eine dicke Sauce gerührt, die mit geriebenem Käse,

etwas Maggi und Zitronensaft abgeschmeckt wird. Wenn dann die Hühner wieder legen, kann die Sauce noch mit einem Eigelb abgezogen werden. Nun wird jeder einzelne Lauchstengel mit einer halben Tranche Schinken umwickelt und mit weißem Faden festgehalten. Diese lustigen Vögel werden nebeneinander in eine befeftete Gratinform gelegt, mit der zubereiteten Sauce übergossen und nochmals mit etwas Käse, sowie Brösmeli bestreut. Im Ofen backen und mit „Härdöpfeldampf“ servieren. Mit einer guten Suppe als Unterlage ein vorzügliches und nicht zu teures Menu — aber nicht für den fleischlosen Tag, sonst würde es Sie würgen!

Statt einer Bettflasche, die immerhin einige Vorbereitung, eventuell auch Gasverbrauch usw. erfordert, können wir uns ganz gut mit einem ältern Flanelltuch behelfen. Wir hängen das Tuch eine halbe oder Viertelstunde vor dem Zubettegehen an den warmen Ofen, damit es ganz von Wärme durchdrungen wird. Wenn wir dann ins Bett huschen, legen wir das Tuch, doppelt zusammengefaltet, ans Fußende und stecken rasch die Füße in die nach oben gerichtete Öffnung. Wetten wir, daß Sie im Nu ganz warme Füße haben und rasch und herrlich einschlafen können!

Eine gute Fleischbrühe läßt sich ganz gut auch ohne Fleisch herstellen. Geben Sie zu 3 Liter Wasser ca. 1 kg Rindsknochen und 50 Gramm Kalbs- oder Rindsfett, dann das übliche Suppengemüse: Sellerie, Lauch, Rüblí, Zwiebel, sowie Nelken und Lorbeer. Die Beigabe eines Kabiskopfes und einiger Kartoffeln erweisen sich auch hier als vorteilhaft.

Ein feiner Kartoffelaufau, zusammen mit gekochten, gedörnten Apfelschnitzen serviert, ergibt ein nicht teures und sehr nahrhaftes Mittagessen. Durchgetriebene Kartoffeln werden mit einem Ei, etwas Salz und Muskatnuß vermisch. Dann werden zwei Servelats mit einer Zwiebel durch die Fleischhackmaschine getrieben, in Fett leicht gedünstet und unter die Kartoffelmasse gemischt. Das Ganze wird in eine gute befeftete Auflaufform gebracht, mit etwas Käse überbacken und einigen Butterflöckchen überstreut.

Hanka.

## Bücherschau.

Pestalozzikalender, 35. Jahrgang. Ausgaben für Schüler und Schülerinnen. Preis Fr. 3.—. Verlag Kaiser & Co. A-G., Bern.

Wahrlich, man darf ruhig behaupten, daß der Pestalozzikalender das wohlfeilste, nützlichste und zugleich das willkommenste Schweizer-Jugendbuch ist. Er und sein beliebtes Schätzklein eröffnen den strebsamen Buben und Mädchen eine überaus reiche Fülle von Einblicken in alle Gebiete des Kulturlebens. Der Pestalozzikalender trägt zur Erwerbung von Wissen und Können unschätzbar Wertvolles bei — Wertvolles für die Schularbeit und für das spätere Leben. Was wir am meisten an diesem idealen Jugendbuch bewundern, ist die Kunst, auf so vielen Gebieten die Leser stets zu interessieren und zu fesseln. Kein anderes Land besitzt einen solch gediegenen Jugendkalender. Mögen alle Schweizerkinder des Segens, der im Pestalozzikalender liegt, teilhaftig werden!

Altersversicherung oder Familienzulagen? Bereits streitet man sich um das Erbe der Wehrmänner-Ausgleichskassen. Die einen möchten sie nach Kriegsende für eine allgemeine Altersversicherung verwenden. Andere aber verlangen, daß man vorerst den Familienlohn einführe;

sie weisen darauf hin, daß genügende Altersrenten nicht ausbezahlt werden können, wenn immer mehr Alte und immer weniger Junge da sind.

In diesen Streit der Meinungen greift nun eine Broschüre unter dem Titel „Altersversicherung oder Familienzulage?“ ein. Der Verfasser, W. Bachmann, Luzern, will als bekannter und erfahrener Kaufmann die bisher vorwiegend theoretische Diskussion über das Problem der Familienzulagen mit einem praktischen Entwurf bereichern. Auch er ist der Auffassung, daß eine allgemeine Altersversicherung ein Abenteuer bedeuten müßte, wenn man nicht zugleich die Frage des Nachwuchses löse. „Junge Hände müssen sich rühren, damit die Alten ruhen können.“ Bei der heutigen Entwicklung (ständige Zunahme der Alten und stetige Abnahme der Jungen) müßten die Versicherungsprämien alle zehn Jahre um ein Viertel erhöht werden, und schon in sechzig Jahren hätten je zwei Erwerbstätige einen Menschen von mehr als 65 Jahren zu erhalten. — Wer sich für dieses ernste Problem interessiert, wird mit Nutzen den bis in alle Einzelheiten vollständig ausgearbeiteten Entwurf studieren. (Verlag Familia, Luzern. Preis der Broschüre Fr. —.90.)