

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 6 (1930-1931)  
**Heft:** 7

**Rubrik:** Praktische Einfälle von Hausfrauen

#### 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:** 22.01.2026

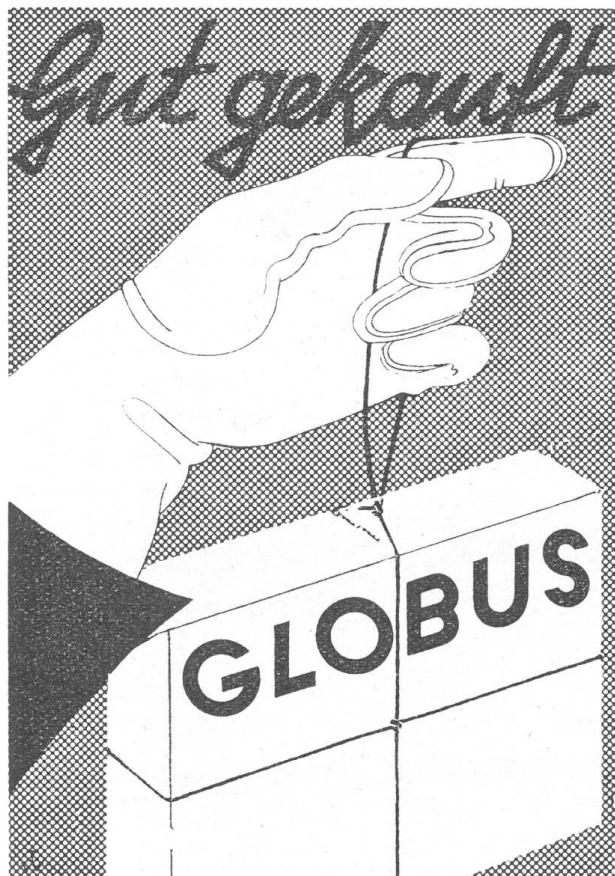
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Junge Erbsen mit Wurstkörbchen

1/1 Büdse Erbsen Hero Lenzburg, 250 gr.  
Lyoner, 40 gr. Butter, Petersilie, Salz.

Die geöffnete Büdse Erbsen in heißes Wasser zum Erwärmen stellen, das Wasser abgießen, Butter mit Petersilie und 2 Messerspitzen Mehl dämpfen, etwas Erbsenwasser zugeben und die Erbsen darin aufkochen.

Die Lyoner Wurst in Scheiben schneiden, nicht enthäuten und in siedende Butter legen. Die Wurstscheiben runden sich dann zu Körbchen. Erbsen auf heißer Platte anrichten und mit den ebenfalls mit Erbsen gefüllten Wurstkörbchen garnieren.



## PRAKTISCHE EINFÄLLE

Durch Unachtsamkeit wird oft die Scheibe des Nüggeli zerbrochen; ich habe als Ersatz mit einem Kartonscheibchen probiert, was sich aber absolut nicht bewährt hat. Habe nun das letztemal von einem Korkzapfen (Pantoffelzapfen) eine Scheibe abgeschnitten, sorgfältig ein Loch gemacht und das Nüggeli durchgeschoben. Der Korkzapfen muss erst gründlich ausgekocht werden. So ist der Schaden bald verbessert und das Nüggeli kann wieder verwendet werden.

Frau L. A. in Sch.

Da ich keinen in Fächer eingeteilten Nähstisch besitze, habe ich zur Aufbewahrung von Nähseide und Faden eine runde Holzdose anfertigen lassen, ein wirklich schönes Stück von kunstgewerblicher Arbeit. Innendurchmesser 11 cm, Höhe innen gut 6 cm. Dahinein stellte ich eine niedrigere Pappdose von 9 cm Durchmesser. In den entstehenden Zwischenraum ordnete ich die Nähseidenröllchen übersichtlich nach Farben ein. Die Pappschachtel in der Mitte nimmt die gebräuchlichsten Handfadenspulen, sowie Fingerhut und Fingerschützer auf. Diese Anordnung hat sich sehr gut bewährt, und die schöne Dose ist eine Zierde meines Tischleins.

Frau E. S.

Da Sie für praktische Einfälle von Hausfrauen und Töchtern empfänglich sind, möchte ich Ihnen mitteilen, was ich aus meinem alten, etwas steif gewordenen Regenmantel fabriziert habe: Aus dem Rückenteil schnitt ich eine Schürze, vom Rest zwei Träger, die ich darannähte und mit je einem Knopf versah; in die Schürze schnitt ich auf jeder Seite ein Knopfloch und in 10 Minuten war das Kunststück fertig. Die Schürze sieht sehr hübsch aus und leistet mir beim Waschen von diversen Kleinigkeiten gute Dienste.

Frau M. W., Uster.

Früher hing in meiner Küche eine Schiebertafel zum vorläufigen Notieren der täglichen Ausgaben. Diese Tafel ging nicht nur dann und wann in die Brüche (denn sowohl meine Kinder als auch das Dienstmädchen werden dazu angehalten, ihre täglichen Besorgungen für den Haushalt zu notieren), sie zeigte sich auch mal als zu

## VON HAUSFRAUEN

klein, wenn mit grosser Erst- oder Zweitklässlerschrift drauf gekritzelt worden war und mir vielleicht noch während einiger Tage die nötige Zeit oder Lust zum Eintragen der Ausgaben ins Haushaltungsbuch gefehlt hatte. Auch musste beim Ausgaben-aufschreiben oft erst lang das Datum erfragt werden. So verschaffte ich mir einmal an Stelle dieser Tafel (und seither alljährlich) einen jener grossen Abreisskalender, die unter dem Datum noch einen etwa 10 cm langen, unbedruckten Raum aufweisen, gerade gross genug, um die täglichen Ausgaben darauf notieren zu können. Die beschriebenen Blätter = abgelaufenen Kalendertage drehe ich nun, statt sie täglich abzureißen, so lange nach oben um und hake sie am Nagel, an dem der Kalender hängt, fest, bis ich ans Eintragen ins Haushaltungsbuch gehe. — Geht tagsüber irgend ein Vorrat zu Ende, wird's gleich auf dem Kalender vermerkt. Ist man zum Ausgang für die Besorgungen bereit, werden noch schnell die Kalendernotizen überflogen; so geschieht es nur ausnahmsweise, dass etwas vergessen wird und man deshalb zweimal im Tag ins Dorf hinunter muss. Denn auch die Kinder wissen, dass sie nach Benützen des letzten Schuhbändels oder nach Auftragen der letzten Schuhwichse (zur Entlastung meines Gedächtnisses) diese Tatsache in erster Linie dem Kalender anzuvertrauen haben.

Um den Platz (über dem Raum im Kleiderschrank, der zum Aufhängen der Kleider dient) besser auszunützen, habe ich mir nach genauen Massen acht gewöhnliche Kartonschachteln anfertigen lassen, die nun je 4 nebeneinander und 2 übereinander, den obnen Teil des Schrankes vollständig ausfüllen. Die Vorderfläche der Schachteln habe ich mit Papier, das zur Farbe des Schrankes passt, beklebt und mit einer Etikette, die den Inhalt der Schachtel anzeigt, versehen. So kann ich meine gesamte Leibwäsche, Flickwäsche, Sportkleidung darin unterbringen und erspare mir viel Zeit, da ich immer sofort weiß, was jede Schachtel enthält. Überdies sieht es im Schrank nun immer ordentlich und hübsch aus. (Kosten : Fr. 7.50.)

Frau S. N.-N., Zch.

# Spinat mit Ei

1/4 Büchse Spinat gehakt Hero Lenzburg, 40 gr. Butter, 1 Esslöffel Rahm oder Milch, Gewürz, 3 Eier.

Der Spinat wird in wenig zerlassener Butter mit 2 Messerspitzen Mehl kurz durchdämpft, 1 Esslöffel Rahm oder Milch beigegeben und auf eine heisse Platte angerichtet. Ein haselnussgrosses Stück Butter darauf geben und mit hartgesottenen, in Viertel geschnittenen Eiern garnieren.

Statt hartgesottener Eier kann man auch Spiegel-eier nehmen.

## Kochgeschirre

aller Art aus

Stahl, Messing, Kupfer, Aluminium usw.  
fabriziert in hochwertiger

## Q U A L I T Ä T

Elektr. Kochgeschirre Marke **H K DURO**



**Heinrich Kuhn Metallwarenfabrik Rikon**  
(Tösstal)

Erhältlich in allen bessern Haushaltungsgeschäften

4000 JAHRE WELTGESCHICHTE

# MENSCHEN DIE GESCHICHTE MACHTEN

Herausgegeben von

**P. R. Rohden und G. Ostrogorsky**

3 Bände mit 1100 Seiten und 79 Bildtafeln  
In Leinen geb. Fr. 45.-, in Halbleder Fr. 60.-

Alle, die irgendwie auf den Lauf des Schicksals unserer Weltgeschichte Einfluss hatten, die, im weitesten Sinne des Wortes, Geschichte machten, ziehen vorüber, von den Pharaonen bis zu den Politikern der Kriegs- und Nachkriegszeit.

Von etwa 120 Mitarbeitern auf der ganzen Welt, jeweils den besten Kennern des Gebietes, ist in knappster Form bei grösster Lebendigkeit das wesentliche der Gestalten und Epochen herausgearbeitet.

Das Ganze im Zusammenhang zeigt die grossen Linien der Entwicklung, ist ein Pantheon der berühmtesten Männer und Frauen und der entscheidenden Epochen, ist **Weltgeschichte**.

Verlangen Sie ausführlichen Prospekt,  
Gratisleseprobe!

Zu beziehen durch die

**Bücherstube u. Versandbuchhandlung**

**Dr. Oprecht & Helbling A:G.**

Zürich 1, Rämistrasse 5

Postscheck VIII 12244 Telephon 46262

Kostenlose Zusendung unseres demnächst erscheinenden neuen Kataloges auf Wunsch!

## REKLAME FÜR REKLAME

Ach,  
die wunderbaren  
Schokolade - Osterhasen  
unserer Jugend !

WIR drückten unsere Nasen am Schaufenster des Bäckers platt. Da standen sie in allen Grössen, verlockend, dunkelbraun und glänzend, mit einer kleinen Klingel am Hals! Wie sehnlich wünschten wir sie zu Ostern. Umsonst

„DU WEISST“, sagte die Mutter, „wie schlecht es dir vor zwei Jahren geworden ist, nachdem du einen solchen Hasen gegessen hast. Diese Hasenschokolade ist mit Leim vermischt. Sie ist nur zum Ausstellen da, nicht zum Essen. Es gibt hie und da Bäcker, welche richtige Ess-Schokolade dazu verwenden, aber man ist nie sicher!“

NEIN, man war nie sicher. Osterhasen waren eben keine Markenartikel, für deren Qualität und Geniessbarkeit eine Fabrik ihr Renommée einsetzte.

DAS ist das Schöne heutzutage, wenn man ein Inserat sieht, und es macht einen an, die Sache zu kaufen, so muss man keine Angst haben wie seinerzeit bei den Schokolade - Osterhasen. Die Marke garantiert die Qualität.

ZU INSERIERTEN WAREN KANN  
MAN VERTRAUEN HABEN.

Schweizer-Spiegel