**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich
**Band:** 43 (1939-1940)
**Heft:** 22

**Artikel:** Die Schweizerfrau in ernster Zeit
**Autor:** Hanka
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-672315

**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:** 07.01.2026

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

# Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats August.

Heute möchte ich zuerst etwas über die **Zwiebelernte** vorausschicken, und zwar aus dem Grunde, weil sowohl du, wie viele andere, einen grundlegenden Fehler im Garten begangen haben. Erbarmungslos mußten, bereits zu Beginn dieses Monates, die oberirdischen Zwiebelteile unter deinen Fußtritten zugrunde gerichtet werden. Schenke den alten Redensarten des Zwiebelkrautstampfens in Zukunft keinen Glauben mehr, denn du vermindest dir dadurch nur den Ertrag. Alle Nährstoffe, welche im Zwiebelkraut enthalten sind, müssen in die Knolle zurückziehen, um diese mit wichtigen Nährstoffen zu versehen. Sobald die Zwiebelpflanzen ausgewachsen sind, vollzieht sich dieser Vorgang naturgemäß. Eine kleine Nachhilfe ist lediglich dann berechtigt, wenn die oberirdischen Zwiebelteile infolge eines sehr nassen Sommers überhaupt nicht absterben wollen, wodurch die Anpflanzung der Nachkultur zu weit hinausgeschoben würde.

Ein weiterer Fehler wird sehr oft bei den **Tomaten** begangen, indem, angeblich zur beschleunigten Fruchtreife, die Blätter ausgebrochen werden. Der Blattmasse steht jedoch die wichtige Aufgabe zu, die Tomatenpflanze samt ihren Früchten mit Assimilaten, das heißt verarbeiteten Nährstoffen zu versehen. Das Blattwerk besorgt für die Pflanze die Funktion eines chemischen Laboratoriums, in dem die von den Wurzeln aufgenommenen Nährstoffe mit Hilfe des Sonnenlichtes verarbeitet werden. Wiederholt mache ich dich hier darauf aufmerksam, daß nur die aus den Blattachseln wachsenden Seitentriebe entfernt werden dürfen. (Ebenfalls die überflüssigen Bodentriebe.)

Sofern du mit den gelben Tomaten noch nie einen Versuch gemacht hast, möchte ich dir für die nächste Kulturperiode einen Anbau derselben jetzt schon empfehlen. Die gelben Tomaten besitzen ein etwas ausgeprägteres Aroma. Auf Rohkostplatten wirken die leuchtend gelben Früchte sehr ansprechend.

Sofern dir deine **Gurken- und Kürbispflanzen** zu groß werden, was bei richtigen Kulturverhältnissen unbedingt der Fall sein muß, pinzierst du die Nebentriebe, sowie den Haupttrieb zwei Blätter oberhalb des letzten Fruchtansatzes. (Der vielleicht noch besser geläufige Name für diese Arbeit heißt entspitzen.) Es muß dies deshalb geschehen, weil die im Spätsommer sich bildenden Früchte doch nicht mehr ausreifen können. Bei heißem Wetter sollst du die Gurken sehr häufig gießen, damit keine Saftstauungen eintreten. Diesen Störungen ist zum großen Teil das Bitterwerden der Gurken zuzuschreiben.

Die **Zucchetti** liefern momentan schöne Erträge. Die Früchte erntest du vorteilhaft in noch weichem Zustande, weil sie so bedeutend schmackhafter sind.

**Silberzwiebelaussaat.** Sofern du deinen Sommerbedarf mit eigenen Zwiebeln decken möchtest, mußt du jetzt ohne Verzögerung an die Aussaat gehen. Der Pflanzenabstand beträgt 20/10 Zentimeter. Im Juni-Juli des kommenden Jahres erfolgt die Ernte.

**Winterlauchpflanzung.** Der letzte Termin zur Auspflanzung ist bereits da. Wie ich dir bereits letztes Mal gesagt habe, können ab April 1941 die Pflanzen geerntet werden.

**Endivienpflanzung.** Letztes Jahr hast du bei mir dein Bedauern geäußert, daß deine Endivie bei Vegetationsabschluß erst halbwegs ausgewachsen war. Die Pflanzen waren dir dann, weil du sie nicht mehr fachgemäß einwintern konntest, zum größten Teil erfroren. Um dieses Übel zu verhüten, darfst du jetzt mit der Auspflanzung auf keinen Fall mehr säumen.

**Winterspinat-Aussaat.** Verlange hierzu im Samengeschäft ausdrücklich eine Wintersorte, wie dies „Eskimo" und „Nobel" sind. Der Reihenabstand beträgt 20 Zentimeter, während in den Reihen breit, jedoch nicht allzu dicht ausgesät wird. Bei zu dichter Saat bekommen wir eine Menge kleine Blätter, die uns bei der Reinigung nicht sehr willkommen sind. Unser Bestreben soll darauf ausgehen, große und kräftige Blätter heranzuziehen.

**Nüßlisalat.** Hier ist momentan noch der letzte Aussaattermin. Entgegen allen übrigen Kulturen säen wir diesen breitwürfig aus, da der Ertrag auf diese Art bedeutend größer ist. Da im Winter der Boden weder bearbeitet noch gedüngt wird, sind die Reihen vollkommen überflüssig. Des niederen Wuchses wegen ist bei den Nüßlisalatbeeten eine gute Luftzirkulation zum voraus gewährleistet.

Sofern du jetzt nicht sogleich die Aussaaten und Pflanzungen in deinem Garten vervollständigst, kannst du nur noch halbwegs mit einem befriedigenden Kulturergebnis rechnen.

M. Hofmann.

# Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Vielleicht finden unsere lieben Leserinnen es verfrüht, wenn wir heute die Parole ausgeben: **Jetzt schon an den Winter denken!** Kaum haben wir den Hochsommer zu schnuppern bekommen, wird schon wieder an eklige Kälte gedacht. Und doch muß es sein. Schon der Umstand, daß wir jetzt — Mitte August — erst einen Viertel des normalen Heizbedarfes zugeteilt erhalten, läßt uns die Kälteschauer ahnen, die uns um die liebe Weihnachtszeit herum den Buckel herauf kriechen werden. Brrr! Doch als tapfere Schweizerinnen werden wir uns auch in dieses Unvermeidliche mit Stolz und Würde zu schicken wissen. Da rückt man eben näher zusammen, was namentlich auf dem Lande sehr wohl praktiziert werden kann. Vielleicht kommen dann auch wieder die klassischen „Spinn-Stubeten" auf, wobei die wohlige Wärme eines grünen Kachelofens zum Singen und Erzählen inspiriert — wie anno dazumal. Das wäre auch ein Schritt — wenn auch zurück — auf dem Weg zur Einfachheit und Bodenständigkeit. Auch in den Städten könnte wohl — wenigstens am Abend — etwas zusammengerückt werden. Da könnten sich Freunde bald in jener, bald in dieser gutgeheizten Stube zusammenfinden, sei es nun, um edler Geistespflege willen, oder zu Spiel und Unterhaltung, eventuell auch zur Pflege jenes schweizerischen „Nationalspiels", bei dem das Regiment eines gewissen Bauern-Quartetts dem Gegenspieler nicht gelinden Schrecken einzujagen vermag. Item — der Wege sind viele, und es braucht nur guten Willen und etwas Anpassung. Damit wir aber auch tagsüber, das heißt bei der Arbeit nicht gerade frieren müssen, werden wir uns im kommenden Winter eben auch im Hause wärmer anziehen müssen, als wir es uns sonst gewohnt sind. Und das bedingt gewisse Vorarbeiten, die jetzt schon anhand genommen werden könnten. Wir denken da in erster Linie an **warme Strümpfe** und an dito **Unterwäsche**. Und da müssen wir eben — ob nun elegant oder nicht — wieder zum selbstgestrickten Wollstrumpf zurückkehren, der vor etwa drei Jahrzehnten eine Selbstverständlichkeit war. Um Arbeit zu sparen und Dauerhaftigkeit zu erzielen, möchte ich empfehlen, es einmal mit dem sogenannten „Schwedenstrumpf" zu probieren. Dieser besteht nur aus dem Rohr und dem Schlußabnehmen und damit punktum! Sie denken wohl, jetzt sei soeben ein Druckfehler geboren worden, oder aber ich sei nicht ganz „betrost"; doch Gott bewahre! Voraussetzung, daß sich dieses „Modell" bewährt, ist, daß nach folgendem Mödeli gearbeitet wird: 2 rechts, 2 links, 6

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.

Gänge darüber, im 7. Gang das Muster um eine Masche nach vorn versetzen, dann wieder 6 Gänge darüber usw. Bei Kinderstrümpfen strickt man nur 4 Gänge dazwischen. Da die Abnützungsstellen am Fuße (der also nur das verlängerte Rohr bildet) beim Anziehen dieses schwedischen „Kanonenrohres" ständig wechseln, werden nicht immer dieselben Stellen gescheuert wie beim Normalstrumpf, und überdies ist das Anstricken bzw. Ersetzen eines solchen „Fußes" viel einfacher. Diese Strumpfart ist namentlich für Kinder praktisch, aber auch Erwachsene können ihn gut tragen, zumal infolge der Diagonalstellung des Musters das Bein hübsch schlank erscheint, selbst dann, wenn sonst etwas zu üppige Wädlein vorwitzig unter dem Rocksaum hervorblinzeln sollten. Wer den Normalstrumpf aber vorziehen sollte, wähle den Mustergang: 7 rechts, 2 links, der recht hübsch wirkt. Beim Stricken der Herren-Socken, das wir ja letzten Winter anläßlich der Soldatensocken-Aktion bis zur Bewußtlosigkeit geübt haben, kann an Stelle der Ferse und des Käppchens ein Schlußabnehmen eingearbeitet werden, was die Erneuerung der Ferse ebenfalls wesentlich erleichtert. Es wird also vorerst das Rohr, anschließend der Fuß gearbeitet und zuletzt das den Fersen bildende Schlußabnehmen gemacht. So werden auch unsere Männer „guet im Strümpfli" sein! Auch selbstgestrickte Unterwäsche ist äußerst solid; die Anleitung dazu finden Sie in jedem Handarbeitsblatt, oder dann gibt Ihnen die Verkäuferin der Wolle gerne Auskunft. Die Pullovers, die wir zur Hausarbeit tragen, würde ich gleichwohl nur mit halblangen Ärmeln arbeiten und den Vorderarm separat halten. Mit einem Gummiband versehen, kann er je nach der Art der Arbeit (Abwaschen, Zimmermachen usw.) ab- oder angezogen werden, nur muß darauf gesehen werden, daß der vordere Ärmel ein Stücklein über den Ellbogen hinaufreicht bzw. vom obern Ärmel gut gedeckt wird. Beim Herumsitzen leisten Schulterkragen, Bett- und Überziehsäckchen gute Dienste. Diese Helfer in der Not können als Ferien-Handarbeit an trüben Regentagen gestrickt oder gehäkelt werden. Also: auf ans Werk! —

Um Holz, Gas oder Elektrisch zu sparen, fertigen wir jetzt eine **Kochkiste** an. Dazu verschaffen wir uns eine solide Kiste, deren Wände wir mit ein paar Lagen Wellkarton oder Zeitungspapier belegen. Der Boden wird etwa 10 Zentimeter hoch mit Holzwolle bedeckt. Der Deckel soll gut passen und die Kiste übrigens so groß sein, daß zwei gut verschließbare Kasserollen in einem Abstand von 5 Zentimeter vom Rande nebeneinander oder aufeinander Platz haben. Die Zwischenräume werden mit Holzwolle, Sägespänen oder Wollresten ausgefüllt. Die Stellen, wo die Kochtöpfe zu stehen kommen, werden mit Packpapier oder Wellkarton bekleidet. Auf die festverschlossenen Töpfe kommt ein Holzwollekissen, auf das dann der Kistendeckel fest gedrückt wird. Eventuell ist das Kissen jeweils vorzuwärmen. Die Gerichte müssen vorgekocht und dann sehr rasch in die Kochkiste gebracht werden. Die Vorkochzeit auf dem Herd beträgt vom Kochpunkt an gerechnet einen Sechstel der Normalkochzeit und die Kochzeit in der Kochkiste hierauf doppelt soviel wie beim Kochen auf dem Herd. Wenn zum Beispiel für eine gute Suppe auf dem Herde eine Stunde Kochzeit gerechnet wird (vom Siedepunkt an), so beträgt die Vorkochzeit auf dem Herd 10 Minuten und die Kochzeit in der Kochkiste zwei Stunden. Nach Gebrauch ist die Kiste stets offen zu halten. Suppen, Gemüse usw. in der Kochkiste zubereitet, erfreuen durch erhöhten Wohlgeschmack, ganz abgesehen, daß effektiv an Kochheizung erheblich gespart werden kann.

*

Haben Sie schon gehört, daß man

**Kartoffeln dörren** kann? Es kommt gewiß nicht selten vor, daß in Anbetracht weitgehender Vorsorge für den Winter im letzten Herbst im Privathaushalt zu viel Kartoffeln eingekellert wurden, die nun allmählich dem Verderben ausgesetzt sind. Hören sie, was eine über 80 Jahre alte Bergbäuerin über das Kartoffeldörren erzählt, das in ihrem Haushalt jeweils gleich nach der Ernte im Spätherbst praktiziert wird. Zuerst werden „Gschwellti" gemacht, erkalten gelassen und geschält, worauf sie durch eine grobgelochte Raffel gedrückt werden. Die Masse wird alsdann unter fleißigem Umrühren (event. nach dem Backen) im Ofen gedörrt, bis sie gelblich bis bräunlich ist. Die so gedörrten Kartoffeln eignen sich gleichwohl für „Rösti" oder bodenständige Suppen, nur müssen sie abends vorher „drob z'säme" in kaltes Wasser eingelegt werden. Die Kochzeit soll sehr kurz sein, da die Kartoffeln schon weich sind. — Vielleicht lohnt es sich, mit einem Quantum alter Kartoffeln, die am „Ausschlagen" sind, das Rezept zu probieren und damit um eine Erfahrung reicher zu werden. Es sind ja jetzt auch wieder sehr „kommode" Dörrhürdli auf den Markt gekommen, die für jede Gattung Herde passen, bestehend aus einer Art Ventilator und zwei runden Sieben. Die Preise schwanken zwischen Fr. 15.— und Fr. 20.—, und da besonders in diesem Jahre recht viel Dörrgut bereitet werden soll, dürfte sich die Anschaffung wohl lohnen. Die Betriebskosten sollen minim sein.

*

Im Garten gibt es jetzt allerhand scheinbar **„unnütze" Kräuter** und Hülsen, die wir aber gut verwenden können. Im Winter, wenn Gemüse knapp ist, sind wir nämlich sehr froh darum. Die Hülsen junger Erbsen, die Blätter der Sellerie, der Kohlraben und die groben des Lauches werden getrocknet und im Winter mit Beigabe von Zwiebeln zu kräftiger Gemüsebrühe verwendet. Auch Salbeiblätter sollten jetzt gedörrt werden; sie ergeben beim Abkochen von Bohnen und noch bei andern Gelegenheiten eine feine Würze, und wenn uns in feuchten Tagen das Halszäpfli schmerzt, sind wir froh um das selbstbereitete Gurgelwasser, das so nach „Müüsli" duftet.

**Kohlköpfe** — echte sogar, nicht zweibeinige, die weniger beliebt sind — zieren jetzt Felder und Gärten und harren der Ernte. Kohl ist ein recht gesundes Gemüse, weil es phosphorsaure Kalke und Kieselsäure uns zuführt. Da er wenig Kohlehydrate enthält, darf er auch von jenen genossen werden, die gegen die Korpulenz ankämpfen müssen. Allerdings wirkt er gerne blähend für jene, die dafür empfindlich sind. Zum Schluß noch zwei Rezepte, zu denen man nicht extra sagen muß: Wohl bekomm's!

**Gefüllter Kohl.** Der Kopf wird in leicht gesalzenem Wasser halbweich gekocht, dann die Blätter voneinander genommen und verlegt. Restenfleisch oder Bratwurstbrät wird mit den üblichen Zutaten für eine feine Fülle vermengt (Zwiebel, Peterli, Ei, Brösmeli usw.) und von diesem Gemisch auf jedes einzelne Blatt gegeben. Die Blätter werden dann eingerollt und diese Rouladen in heißer Butter hellbraun gebacken. Mit ewas Sauce übergießen.

**Kohl mit Reis.** Der Kopf wird geteilt und in Salzwasser weich gekocht. In eine mit Butterstückchen belegte Pfanne wird ein Teil der Blätter gelegt, hierauf eine Lage Reis, dann wieder Blätter usw. Einige Minuten dämpfen, das Gemüsewasser beifügen und weich kochen lassen. Vor dem Anrichten nach Belieben geriebenen Käse beifügen.

Hanka.