**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 44 (1940-1941)

**Heft:** 22

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:** 18.10.2025

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

## Gartenarbeiten in der zweiten Sälfte des Monats August.

In der zweiten Hälfte dieses Monats hast du verschiedene dringende Arbeiten vorzunehmen. Jedes Bersäumnis kann den gesamten Kulturerfolg schädigen. Das vergangene Jahr hast du bei mir geklagt, daß dein Rüßlisalat nicht den gewünschten Ertrag abgeworfen hätte. Stenfalls über die Kultur der Silberzwiedeln hast du dich negativ ausgedrückt. Warum diese Mißersolge? Sanzeinsach, weil du die Arbeit nicht sachgemäß ausgeführt

hast!

Muflifalat-Ausfaat. Im Gegenfat gu allen andern Gemufekulturen wird der Ruglifalat breitwurfig ausgefat. Reihensaat ist deshalb nicht erforderlich, weil im Winter weder gedungt noch gelodert wird. Die niedrigen Pflangden bekommen ebenfalls bei diefer Aussaatsmethode genügend Licht und Luft. Wir fennen grundfählich zwei berschiedene Rüflisalatarten. Der Hollandische unterscheidet fich bon dem mehr bekannten Bollherzigen dadurch, daß er bedeutend größere Rosetten bildet. Das Gaatgut ift dementsprechend ebenfalls bedeutend größer. In der Ruche wird der vollherzige Ruglifalat deshalb etwas mehr bevorzugt, weil er, ganz besonders gegen das Frühjahr zu, bedeutend zarter ist. Ich möchte dir jedech anraten, beide Arten angubauen und die vollherzige Gorte erft im Fruh-Arten anzubauen und die vollderzige Sorte erst im Frai-jahr zu ernten. Weniger beliebt ist die gelbblättrige Nüßli-salatsorte, weil in der gemüsearmen Zeit dem Grüngemüse der Vorzug gegeben wird. Bis zum Frosteintritt können sich die Sämlinge genügend stark entwickeln, so daß höch-stens noch Wildfraß die Kultur schädigen kann. (In der Rähe eines Waldes müssen entsprechende Schusborrichtungen borgenommen werden.) Gehr ratfam ift es, wenn du deine Saat an einer geschützten Stelle deines Gartens bornimmst. Hier hast du dann die Möglichkeit, die Pflangen bor Schnee und Frost einigermaßen gu ichuten, wodurch dir eine Ernte im Winter ermöglicht wird. Gilberzwiebelaussaat. Pro Normalbeet werden 5 Reihen

Gilberzwiebelaussaat. Pro Normalbeet werden 5 Reihen gezogen. Diese dürfen aber nicht zu tief sein, weil sonst die Keimkraft des Samens zu gering ist um die Erde zu durchbrechen. Bei schwerem Boden kann ich dir nur emp-

fehlen, die Saat, ohne mit Erde zu bededen, fest anzuflopsen. Die Keimung erfolgt auf diese Weise bedeutend rascher. Allerdings darf ich nicht versehlen dich darauf ausmertsam zu machen, daß der Boden während der Keimung dann ständig seucht gehalten werden muß. Zwiebelsamen ist nur 2 Jahre teimfähig. Sei deshalb vorsichtig, wenn du noch zweiselhaftes Saatgut besigen solltest. Sine Keimprobe wäre in diesem Falle angebracht. Weiter würde die Möglichkeit bestehen, das Saatgut in ein spezielles Saatbeet auszusäen. Bei schlechter Keimfähigkeit wäre der Platzverlust geringer.

fähigkeit wäre der Platverluft geringer.

Aussaat von Winterspinat. Winterspinat soll bis zum Frosteintritt derart erstarkt sein, daß bereits im Herbst die erste Ernte gewonnen werden kann. Ich kann dir versichern, daß du dann schon zeitig im Frühjahr von diesem gesunden Frühgemüse pflücken kannst. Die Aussaat erfolgt in Neihen. Sleich wie bei den Erdbeeren deckt du auch hier im Herbst den Boden mit Mist ab. Damit erfolgt gleichzeitig eine erstklassige Humusdüngung.

Bie steht es mit deinen Feuerbohnen im Garten? Hier darfst du unter keinen Umständen die Hüssen entfernen, denn die dicen Bohnen liefern dir ein ausgezeichnetes Winternahrungsmittel. Hast du die geernteten Mohnsamen auch richtig aufbewahrt? Wenn nicht, so bringe sie sofort an einen luftigen, trockenen Ort. Das abgeerntete Grundstüd kannst du mit Herbstrüben anpflanzen, welche diesen Winter sehr begehrt sein werden.

Die Maisblüten dürfen unter keinen Umftanden abgeichnitten werden. Sonft mußt du es erleben, daß du lauter

leere Kolben hast.

Trot all den auszuführenden Arbeiten darfft du die üblichen Gartenarbeiten, wie lockern, gießen, aufbinden und jäten nicht vergessen. Sbenfalls der Kompost darf nicht vernachlässigt werden.

Ich wünsche dir recht guten Erfolg und vor allem eine unverwüstliche Freude an deinem Sarten, auch wenn es nicht immer gerade so geht wie du gerne möchtest!

M. Hofmann.

# Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Wie viel Zuder braucht es? "Pfund auf Pfund" ist überlebt, weil gar nicht nötig! Eine erfahrene Hausfrau tocht schon viele Jahre mit folgendem Mengenverhältnis ein, ohne offster je etwas zugrunde gegangen ist:

1 kg Kirschen 400 g Zuder
1 kg Himbeeren 500 g Zuder
1 kg Stachelbeeren 750 g Zuder
1 kg Aprifosen 500 g Zuder
1 kg Aprifosen 500 g Zuder
1 kg Pfirsiche 500 g Zuder
3 kg Zwetschgen 1 kg Zuder
Füralle Gelees:

1 kg Saft 750 g Zuder

Bei der herrschenden Zuderknappheit und -teuerung ein willtommener Natschlag. Natürlich wird es dann mengenmäßig etwas weniger Konfitüre ergeben als wenn man nach der alten Regel "Pfund auf Pfund" verfährt, aber man kann natürlich auch hier nicht den Fünfer und das Weggli haben.

ilm Fett zu sparen, 3. B. beim Backen einer Omelette (die sparsamerweise aus 250 g Mehl, 2 Eiern, einem halben Liter Milch und Salz "gedrillt" wurde), taucht man eine angeschnittene frische Zwiebel in flüssiges ausgelassenes Fett und reibt damit die Bratpfanne aus. Si paren kann man, indem man die zurückgebliebene Salatsauce bis zum nächsten Salattag außewahrt und wieder mitverwendet. Natürlich muß aber noch etwas frische Sauce zugefügt werden, aber auf jeden Fall hilft uns die Mitverwendung des Kestes sparen; ist er doch bis dahin meistens in den Schüttstein gewandert.

Rrautstiele, jenes praftische Gemuse, bas mit Stumpf und Stiel verwendet werden fann, weil Blatter und

Stiele, sedes für sich allein, zu einem wohlschmeckenden Gericht verarbeitet werden können, werden vorteilhaft in Flaschen eingemacht. Sie werden wie Rhabarber roh in weithalsige Flaschen eingefüllt und mit kaltem Wasser übergossen, die bavon bedeckt sind. Sut verschlossen halten sie vorzüglich und ergeben im Winter ein willkommenes Gemüse.

Junge Gurken (möglichst dünne und gerade gewachsene) werden nach dem Schälen in etwa' 5 cm lange Stücke geschnitten und ausgehöhlt. Das Herausgenommene kann unter irgend einen andern Salat, 3. B. Nettichsalat, gemischt werden. Die ausgehöhlten Gurkenstücke werden mit Fleisch- oder Wurstfalat gefüllt und auf Tomatenscheiben gesetzt.

Ein guter billiger Ruchen zum Milchtaffee wird wie folgt "geboren": 2 Tassen Hafersloden, 2 Tassen Wehl, 2 Tassen Zuchen, 2 Tassen Wilch, 2 Sier, Bachpulver, Gultaninen, Zitrone, Salz. Eigelb und Zuder schaumig rühren, die Zutaten hinzugeben, das geschlagene Siweiß darunterziehen, in eine befettete Ruchenform geben und eine schwache Stunde bachen lassen.

Güßmost ist bei durstigem Wetter Trumpf geworden. Dieser "eingefangene Gonnenschein", wie ihn scherzweise ein Kenner genannt hat, ist eines der gefündesten Setränke für jung und alt. Viele behaupten zwar, er gebe infolge seines Fruchtzuckergehaltes nur noch mehr Durst. Vielleicht haben sie noch nicht versucht, ihn halb und halb mit Lindenblüten- oder Schwarztee zu mischen. Er schmeckt dann besonders gut und wirkt sehr durststillend.

Hanta.