Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 1

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit

Autor: Hanka

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-661335

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 ersten Hälfte des Monats Oktober.

Bereits hat der Herbst die ersten bunten Blätter über meinen Garten gestreut. Ich gehe vorüber an den Sommerblumenbeeten, die, einen baldigen Frost ahnend, noch mit leuchtenden Farben das Ende ihres fo furzen Lebens schmuden. Unendlich viel Freude haben mir meine Blumen bereitet, und zwar gerade deshalb, weil ich fie, lediglich nach den Höhen getrennt, bunt durcheinander ge-pflanzt habe. Tuffweise sind die gleichfarbigen Pflanzen angeordnet (4—5 und mehr Stücke zusammen, bedeutet diese Bezeichnung in der Gartensprache), damit die Far-benkontraste auch von der Ferne möglichst markant er-

Im Zentrum meines Gemusegartens angelangt, muß ich für einen Augenblick innehalten. Wie reich hat mich der Herbst für meine Mühen besohnt! Wenn die Bearbeitung der zähen Erdschollen oft auch hart war, es hat sich gelohnt. Gelohnt, nicht um des Ertrages wegen, sondern vielmehr auch deshalb, weil mich meine Arbeit der Natur vielmehr auch deshalb, weil mich meine Arbeit der Natur näher gebracht hat. Wie so mit ganz andern Augen be-trachte ich doch heute ein Samenkorn. Einst war es mir tote Materie, setzt sehe ich in ihm das Sinnbild des schlummernden Lebens. Die Frucht — wie krampft es mir das Herz zusammen, wenn ich oft sehe, wie um sie auf eine so unpassende, derbe Art gemarktet wird. Nein, der Mensch ist häusig nicht würdig genug, die Pflanze, sede einzelne ein Naturwerk aus ihre Art, seinen Bedürf-nissen nüblich zu machen. Ich kann nur hoffen, daß die Frucht der Scholle wieder größere Würdigung erlangt. Schweizerfrau, an dir liegt es, das deinige dazu beizu-tragen!

Gehr deutlich läßt sich jest der Unterschied zwischen gespristen und ungespritten Tomaten erkennen. Während erstere noch den vollen Laubschmud besiten, stehen lettere bereits gänzlich entblößt da. Mit dem Wachstum der Früchte ist es dahin, sobald kein Blattwerk mehr vorhanden ist, welches mit Hilfe des Sonnenlichtes die Aufbau-

stoffe ber Früchte verarbeitet. Aber ben berhaltnismäßig fehr feuchten Commer sind die neugepflanzten Erdbeeren gang ausgezeichnet angewachsen, so daß bereits im kommenden Jahre mit einem Bollertrage gerechnet werden kann. Nicht nur das feuchte Wetter, sondern ebenfalls das ständige Entranken der Pflanzen, hat das üppige Wachstum außerordentlich begünstigt. Wonats- wie Sdeserbbeeren eignen sich im allgemeinen sehr gut zur Bepflanzung von Böschungen, welche mit einer andern Kultur nur ungenügend ausgenütt wer-ben konnten. Sbenfo gut eignen sich zu diesem Zwecke bie Rhabarber.

Sanz besonders freuen mich die prächtigen Cardh-Pflanzen. Der verspäteten Aussaat wegen (Mai) ver-sprach ich mir von dieser Kultur nicht mehr viel, weshalb auch die allzudichte Pflanzung von zwei Neihen pro Normalbeet erfolgte. Die Cardy können ihres interessanten Aufbaues wegen sowohl als Kultur- wie Zierpflanzen Verwendung finden. Das wohlschmedende Gemüse versorgt uns bis tief in den Winter hinein. (Nähere Angaben über

die Behandlung bei der Einwinterung folgen später.) Run fragst du mich, was es eigentlich im Garten noch für Arbeiten geben würde? Bestimmt hat dir im Winter schon oft das Guppengrün gefehlt, welches dir mährend der Sommermonate dein Sarten in verschwenderischen Mengen schenkte. Du hast drei Möglichkeiten, diese Lücke

1. Schneiden der Gewürzfrauter mahrend des Sommers jum trodnen an schattiger Stelle.

Einfalzen der feingeschnittenen Blätter (Mifchungs-

3. Je nach Bedarf einige Schnittlauch- und Beterfilienpflanzen vom freien Lande in einen Topf verpflanzen. Der Topf bleibt folange in der Erde eingesenkt im Freien steten, bis die ersten Froste vorbei sind. In die warme Wohnung gebracht, glauben die Pflanzen, der Frühling wäre gekommen, und — das Wachstum beginnt.

Noch einen letzten Nat möchte ich dir geben: Beginne

nicht zu früh mit der Einwinterung des Gemüses! Präge dir doch das alte, sedoch sehr treffende Sprichwort: "Herbstnebel machen das Kraut fest", ein.

Hofmann.

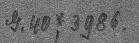
Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Ottober — ber "Wonnemonat des Herbstes" — ist herangerudt. Noch einmal feiert die Natur im bunten Festkleid wahrhafte Orgien, bevor sie sich zum großen Sterben hinneigt. Möge uns noch ein währschaftes "Alt-weibersömmerchen" beschieden sein, auf das wir frohgemu-ter und gestärkter die Zeit des zweiten Kriegswinters antreten fonnen.

Rleinstellen, sobald es tocht — so mahnt uns ein kleiner Ratgeber aus dem Berlage "Usogas" in Zürich. Denn — so heißt es weiter — wenn es einmal siedet, wird das Wasser nicht mehr heißer, auch wenn wir ein Höllenseuer darunter machen; es berdampft nur rascher. Wir wollen darunter machen; es berdampst nur rascher. Wir wollen aber doch kochen, nicht Dampf erzeugen! Dieser beherzigenswerte, in das Rapitel "Sparen" gehörende Hinweis gilt natürlich nicht nur für die Sas-, sondern ebensosehr für die elektrische Küche. Es ist ja wahr: Die meisten Herde sind dauernd auf Bolldampf eingestellt, und es kommt namentlich beim Sas nicht selten vor, daß — trozdem der Siedepunkt schon längst erreicht ist, die Sasslamme lustig an den Pfannenwänden emporzüngelt, als wollte sie den Dacks külen. Diese Prandperschung röcht sich mit der Dedel fuffen. Diese Brandverschwendung racht fich mit der Beite tussen. Diese Stindsbergischlicht tugt fün mit det Zeit sicher an der Gasrechnung und nicht zuletzt am Porte-monnaie. Das habe ich bei mir selber ausprobiert. Sanz abgesehen davon, daß es die Dauerhaftigkeit der Kasse-rolen nicht gerade erhöht. Wenn das Kochgut brodelt, siedet, brätelt, köchlet oder dämpft, genügt es, die Flamme auf gang flein gu ftellen, um das Rochgut auf dem Siedepunft zu halten, handle es fich nun um ein bodenständiges "Gfottes", um einen feligen Berfunder des "Kiferifi" oder eine gebratene "Handlangerforelle" (Gervelat).

Das Heizproblem ist nun ganz in den Vordergrund gerudt. Roch sind wir "hangend und bangend in schwebender Bein", ob wir nicht doch wenigstens das zweite Viertel, das heißt insgesamt die Hälfte des normalen Bedarfes an Kohle usw. erhalten werden, ober besser gesagt: taufen dürfen. Dann wiffen wir doch wenigstens, daß wir nicht zu hundert Prozent, sondern nur zu fünfzig Prozent frieren muffen, dem aber durch vernünftiges Verhalten wiederum zu vierzig Prozent zu begegnen wäre, so daß das eigent-liche Frieren auf zehn Prozent beschränkt wäre, was praktisch gleich null wäre. Wer aus dieser Nechnung nicht praktisch gleich null ware. Wer aus dieser Rechnung nicht "drauskommt", möge ein unterdrücktes "Kopfrechnen schwach" in den Bart brummen. Es ist auf seden Fall klug, sich setzt mit all den Problemen zu befassen, die gescheite und handelstücktige Köpfe in der Tagespresse hinsichtlich Heizersparnis ventilieren; denn die meisten angepriesenen Hissmittel sind wirklich rationell in der Anwenden dung und haben nicht etwa nur den edlen Zwed, den Geldsad des Erfinders, Fabrifanten oder Handlers zu ful-Genstatu des Etzinders, Fubritaiten voer Innvers zu zu-len. Wir denken da in erster Linie an die verschiedenen Fensterabdichtungen, von denen die vollkommensten Tem-peraturunterschiede im geschlossenn Raum bis zu 7 Grad herstellen sollen. Besonders die "Biswindeden" sollten un-bedingt abgedichtet werden. Die wohlseilsten Abdichtungen bestehen aus Filz- oder Gummiliten, die man eigenhändig den Fensterkanten entlang kleben kann. Die Metallabdictungen sind ein mehrkaches teurer und können nicht selbst angebracht werden. Sie sind natürlich auch um das mehr wert und fehr dauerhaft. Wer es "hat und vermag", wird feine Fenfter mit lehtgenannten abbichten laffen. Ein Not-

Fortfetung auf 3. Umichlagfeite.



behelf sind auch die sogenannten "Fensterkissen", die man aus Stoffresten anfertigt, mit Holzwolle oder feinem Sand (Stiblegen beim Luftschuß verboten!) füllt und zwischen die Vorfenster legt. Bei Balkontüren ist ein sogenannter "Fenstermantel", den man aus einer alten Wolldecke oder aus wattiertem altem Wollstoff versertigt, zu empfehlen. Er sollte aber ein paar Zentimeter über die untere Türkante hinausreichen, damit besonders diese recht gut abgedichtet wird. Wer eine Zentralheizung hat, lasse sie sest vom Fachmann begutachten, ob sie nicht ein "Kohlenfresser" sei. Wenn ja, lasse man einen gemauerten Eindau zur Bertleinerung der Brandfläche anbringen, da so hnehen ein seil der Heizradiatoren in den Zimmern gedrosselt werden muß. Über die Poesse des näher Zusammenrückens haben wir sa bereits früher geplaudert. Als Anseurungsmaterial eignen sich in Riemen geschnittene und getrocknete Schalen von Orangen, Zitronen, Erapefruits, sowie getrocknete Steine von Zwetschgen, Pfirsichen usw.

Wespenstiche gehören nicht gerade zu den Annehmlichteiten des Lebens. Jeht — in der Obst- und Traubenreise — ist die Plage dieser "Gakermenter" besonders groß. Bekanntlich sind Wespenstiche nicht nur sehr schmerzhaft, sondern sogar oft lebensgefährlich, das heißt dann, wenn sie in der Nundhöble ersolgen. Beim Obst- und Traubenessen ist daher besondere Worsicht zu beobachten. Gollte aber doch einmal das Ungläck geschehen und insolge Wespenstich im Kalse Erstickungsgefahr eintreten, so nehme man Zuslucht zum unsehlbaren Hausmittel des Knoblauchs. Leicht erreichbare Stellen, wie Lippe oder Zunge werden sosot mit aufgeschnittenem Knoblauch eingerieben, während bei weit hinten im Munde liegenden Stellen zerriebener oder gequetschter Knoblauch zu schlucken ist. Falls Knoblauch sehlt (was gar nicht vorsommen solltel) kann im Rotfall auch Galz oder eine rohe Zwiebel genommen

werden. Die Anwendung des Knoblauchs bewirkt in den meisten Fällen ein sofortiges Sinken der Geschwulft, wodurch die Erstickungsgefahr beseitigt wird.

Bum Golug ein paar attuelle Rezepte:

Robe Zwetichgengerichte sind verhältnismäßig wenig betannt. Man schneidet saftige welsche Zwetschgen in feine Streifen, läßt sie einige Zeit mit dem Zuder Saft ziehen und verwendet sie zu Birchermüesli, mit gerösteten Floden oder auf Toast.

Zwetschgenrösti: 250 g Dünkli werden im Fett geröstet, gevierteilte Zwetschgen mit sehr wenig Wasser und Zuckerschwach weich gekocht. Dann wird das Kompott unter die Dünkli in die Pfanne gegeben und das Gericht noch einige Minuten auf kleinem Feuer gedämpft.

Reisauflauf mit Zwetschgen. Kalter Milchreis und Zwetschgenkompott wird lagenweise in eine bebutterte Form gefüllt und mit Butterstücken belegt, oder mit einigen Löffeln Nahm begossen. Oberste Lage soll Reis sein. Wan überbäckt den Auflauf eine halbe Stunde im Ofen. Hand begossen. Halbe Stunde im Ofen.

Etwas Reues für die Küche: ein Bratenjus! Es war entschieden ein zeitgemäßer Gedante, ein richtiges Bratenjus in konzentrierter Form als schnellsertige Sauce zu schaffen. Dies ist der Maggi-Fabrik mit ihrer neuen, soeben in den Handel gekommenen "Klaren Sauce" (Bratenjus) in überraschender Weise gelungen. Durch bloßes Auflösen in kochendem Wasser enthält man aus einem solchen Saucenwürfel ein Viertelliter kräftiges Bratenjus, mit dem sich in vorzüglicher Weise die knappe Sauce des Bratens verlängern läßt. Dieses neue Küchenhilsmittel dürste der Haussfrau heute besonders willkommen sein.



zur beliebigen Verlängerung von Bratenjus

zur augenblicklichen Herstellung von Klarer Bratensauce (Jus) auch ohne Fleisch

MAGGI^SKlareSauce

Albrecht-Schläpfer

Zürich am Linthescherplatz (nächst Hauptbahnhof)

Wolldecken Steppdecken

Feinste Kamelhaardecken

Reisedecken Autodecken Teppiche Weißwaren

Einbanddecken

für den soeben abgeschlossenen Jahrgang unserer Zeitschrift sind zum Preise von Fr. 1.50 erhältlich. Inhaltsverzeichnis wird gratis mitgeliefert. Bestellungen durch den

Verlag Müller, Werder & Co., Zürich