Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 2

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit

Autor: Hanka

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-661348

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 Hälfte des Monats Oktober.

Es ist jest an der Zeit, daß ich dir etwas über die Einwinterung des Gemufes fage, benn bon biefer Arbeit hangt fehr ftart ber Erfolg einer guten Aberwinterung ab. Du fannst mit der Herbstarbeit etwa Mitte Oftober beginnen, während die Beendigung in der ersten Rovember-

hälfte erfolgt sein sollte.

Der Grund, weshalb fich im bergangenen Jahre bein Gemufe fo fchlecht gehalten hat, liegt nicht nur an der falfchen überwinterungszeit, fondern ebenfofehr daran, daß du teine ausgesprochene Spätsorten verwendet haft. ber Ernte der Gemüsepflanzen nahmst du es ebenfalls nicht sehr genau, denn verschiedene Kabisköpfe zeigten Druckstellen, die nur auf unsorgfältige Behandlung zurückzuführen waren.

Die zur Einlagerung bestimmten Gemüsearten dürfen unter keinen Umständen überdüngt werden. (Bor allem nicht mit Jauche und andern Stickstoffdüngern.) Genau dasselbe gilt für die im Freiland überwinternden Kulturen. (Lauch, Schwarzwurzeln, Spinat.)

Mit der Einwinterung darfst du nur dann beginnen, wenn die Kulturen vollständig abgetrodnet sind. Da die einzelnen Gemüsearten zur Einwinterung verschieden be-bandelt werden mussen, sage ich dir am besten die Vor-behandlung jeder einzelnen Kultur.

- 1. Weiß- und Rottabis. Diefer kann auf verschiedene Arten aufbewahrt werden. a) Einschlagen der Kohlfopfe (mit den Strünken nach oben) in eine Erdfurche. Die Erde wird walmförmig gegen die Strunte zu aufgeschichtet, fo daß zulett nur noch die Wurzeln sichtbar sind. Über die Röpfe kann bor der Erdeinschichtung noch etwas Stroh gebracht werden, da dieses eine erhöhte Wärmehaltung bewirft. Es durfen zu diefem Zwecke nur feste, von den außerften Blattern befreite Kohlfopfe verwendet werden. Bor Überreife geplatte Pflanzen werden ausgeschieden. b) Abschneiden der Strunke und einlagern in die Gemusemiete. e) Gofern man einen guten, fuhlen Reller besitt, fonnen die Rohlpflanzen, gleich wie die Bafche, an den Strunken aufgehängt werden. Man hat dabei den Borteil, daß felbst bei Schnee und Frost dieses Gemuse uns zur Berfügung fteht.
- 2. Obertohlrabi. Die Blatter werden abgebrochen. Alls Grundfat gelte fowohl hier wie bei allen andern Gemufearten: "Bon der Erde in die Erde, ohne viel Behandlung mit dem Messer." Rachdem die Blätter entsernt sind, wer-den die Knollen in der Überwinterungsgrube schön eingeschichtet.
- 3. Endibie. In einem feuchten, fühlen Reller werden die fertig ausgewachsenen Endivienpflanzen mit kleinen Erd-ballen versehen, dicht an dicht gelagert. Bollftandige Trok-kenheit auch im Salatinnern ist unerläßlich. Gofern die Bleichung noch nicht im Garten erfolgt ift, tann diefe im Reller noch fehr gut nachgeholt werben, indem man eine Schicht trocenen Laubes über bie Pflangen ichuttet.
- 4. Randen. Mit dem Meffer werden die Knollen bom Laube befreit. Es ist hier gang speziell zu beachten, daß der Rückschnitt nicht zu kurz erfolgt, da die Knolle sonst leicht in Fäulnis übergeben tann.
- 5. Gellerie. Das Kraut wird bis auf die Herzblätter entfernt. Die Wurzeln dürfen ruhig etwas eingekürzt werben, jedoch nicht bis zu den fleischigen Teilen. Am besten halten sich die Knollen in der Aberwinterungsgrube.

Gelbstwerständlich tonnen sie auch in gut angefeuchtetem Sande im Reller eingeschichtet werden.

Hierzu ware noch zu bemerken, daß famtliche Wurzelgemufe mit einer Grabgabel zu ernten sind. Sanz gewiß hast du auch schon einige Worte des Grolles deinen mit dem Spaten gerschnittenen Burgelgewächsen entgegengefchlendert.

- 6. Karotten. Hier gilt beinahe dasselbe wie bei dem Sellerie, nur daß fämtliches Kraut abgedreht wird. (Nicht abgeschnitten!) Die Überwinterung erfolgt ebenfalls in einer Erdmiete oder im Reller.
- 7. Schwarzwurzeln. Gofern diese nicht im Freien bleiben, schneidet man sie auf 3—4 cm oberhalb des Wurzelansates zurud. Bei einer schichtenweisen Sinlagerung in feuchten Sand oder Erde, halten sich die Wurzeln am
- 8. 3ichorie. Entfernung der Blätter, 2-3 em oberhalb der Wurzel. Sie werden genau gleich wie die Schwarz-wurzeln eingeschichtet. Wenn es dich bereits seht schon start interessiert, wie du während des Winters aus diefen braunen Wurzeln die schonen weißen Spitchen hervorzaubern kannst, so kann ich dich damit vertröften, daß deine Wissensbegierde das nächste Mal gestillt werden wird.
- 9. Speifezwiebeln. Diefe lagert man am vorteilhafteften bei einer Temperatur von + 1—3 Grad. Bei höheren Temperaturen treiben die Zwiebeln zu rasch aus, während anderseits bei Temperaturen unter dem Frostpunkt die Zwiebeln ungenießbar (fußlich) werden.
- 10. Rippenmangold. Wenn diefes Gemufe mabrend des Sommers vielleicht auch nur einen stiefmutterlichen Plat in deinem Speisezettel eingenommen hat, so wird es dir in den Wintermonaten ganz bestimmt willsommener sein. Die mit kleinen, jedoch festen Wurzelballen ausgehobenen Pflanzen werden im Keller. bezw. in der Aberwinterungsgrube, in stark angeseuchteter Erde eingeschlagen.

Roch furz einige Worte darüber, wie eine Aberwinterungsgrube aussehen soll:

1. Wähle eine geschütte Stelle in beinem Garten (am besten Oftseite) wo ein möglichst durchlässiger Boden borhanden ift.

2. Mache die Miete ca. 1 m breit und 15 cm tief. Die Länge richtet sich nach der einzulagernden Menge. (Richt 10 m.) Die ausgehobene Erde wird walmartig an

den Umgrenzungen der Grube aufgeschüttet.

3. Lasse am Boden der besseren Luftzirkulation wegen einen Luftkanal offen. (Herstellung mittels Holzrost.) Einige senkrechte Ion- oder Blechrohre dienen zur Luftung der Uberwinterungsmiete an warmen Wintertagen. (Bei Frosteintritt darf man das Verstopfen dieser Kanale unter feinen Umständen unterlassen.)

4. Abdedung der Miete mit Stroh oder trodenem Laub und mit Brettern. Ein Dachpappeuberzug fann nur von Vorteil sein. Durch Bretter und Laub erhalten wir eine wärmehaltende Isolierwand.

5. Damit du beim hereinholen einer bestimmten Gemufeart nicht die gange Grube abdeden mußt, etifettierst du dir vorteilhaft die verschiedenen Gemusearten außerhalb der Miete. Und jett, sobald es die Witterung er-laubt an die Arbeit! Ich wünsche dir guten Erfolg dazu. Hofmann.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Strumpfen kann eine langere Lebensdauer verliehen werden, indem man fie neu imprägniert. Bor dem ersten Tragen legt man sie über Nacht in kaltes Wasser und reibt nach dem Trodnen mit einem Stud Bachs oder Baraffin tüchtig Fersen und Fußspitzen ein. Diese Prozedur soll alle paar Tage wiederholt werden. Sehr wichtig ist auch häufiges Wechseln bzw. Waschen der Strümpse; so sollten seine Strümpse nicht länger als 3—4 Tage getragen werden.

Beim Gemufe- und Obstruften ist unsere Ruchen-ichurze fataler Befledung ausgesetzt. Um nun unfere hubschen leinenen Sausschurzen in dieser Beziehung etwas zu schüßen, sertigen wir uns einen Schoner an, das heißt eine kleine Schürze, die wir speziell bei grober und schmukender Arbeit über die Hausschürze streisen. Dazu verwenden wir einen neuen Bodenlappen, dessen Stoffsich se bekanntlich wegen seines lockeren Gewebes sehr gut melden läste Sch waschen läßt. Gehr gut dürfte sich senes Scheuertuch

eignen, das aus einem grob gestrickten Stoff besteht, oder auch jenes gewobene, das mit blauen oder roten Streifen geziert ist. In letterem Falle muß vorerst auf Rochechtheit geprüft werden. Am besten ist eine rechtedige, also nicht quadratische Form. In kurzer Zeit ist aus dem Puklappen eine hübsche und praktische Schürze hergestellt. Zwei Schen werden an der Längsseite zur Visdung des Lates auf die Nückseite ungeschlagen und dort festgenabt. Mit farbigem waschedtem Garn wird das Ganze um-häkelt, eventuell können auf dem Lat noch ein paar Zier-stiche angebracht werden, bei Strickftoff durch Nachbildung des Maschenstiches. Un die Lageden naht man eine Trägerschnur wie bei einem Särtner- oder Metgerfchurz, an die seitlichen Schen kommen Bindschnure aus dem gleichen Jiergarn. Solider sind wohl leinene Bändel in der

chen Ziergarn. Goliber sind wohl leinene Bändel in der Farbe des Häkelrandes. Diese praktische Schürze hilft uns Wäsche sparen, was im Zeitalter der kommenden Seisenknappheit und -Teuerung sehr angebracht ist.

Der neue Winterhut spielt im Leben unserer Frauen eine nicht zu unterschätzende Rolle. Mir siel ein Stein vom Herzen, als ich die Tendenz der Herbstmode erkennen durste, nicht mehr so verrückt zu sein, wie es namentlich bei der Hutmode so unliebsam sich bemerkbar machte. Die Formen sind einfacher, sportlicher, schweizerischer geworden, und es fällt uns nicht mehr schwer, einen zu unserem eidgenössischen Haupte wirklich passenden. Deckel" zu sinden. Das Gescheiterwerden ist ja auch da immer wieder erlaubt, und wer seinen "ehemaligen" mit Berachtung straerlaubt, und wer seinen "ehemaligen" mit Berachtung strafen will, der verschenke ihn nicht etwa der Waschfrau, da-mit er auch noch eine Saison lang auf deren teurem Haupte Winter in ungefütterten Schuhen warme Füße zu haben. Hat man kein Muster zur Hand, dann setze man den Fuße einsach auf ein altes Packpapier, zeichne die Konturen nach, schneibe aus und lege das so erhaltene Muster auf den Filz. baumele, sondern schneide daraus - Filzsohlen, um im

Trauben-Kuren sollten sett begonnen werden. Wer überflüffiges Fett an feinem Korpus herumträgt, effe an Stelle des Frühftücks und des Nachtmahls Trauben, so viel er mag, wer sich aber Fettbepots für magere Zeiten anlegen will, der genieße die Trauben zusätzlich zu

den Mahlzeiten. Traubenfuren sind also ebensosehr zum Schlankwerden, wie zu Mastkuren geeignet; vor allem aber beugen sie Stoffwechsel- und Darmkrankheiten vor, bringen Erleichterung bei Kreislaufstörungen (erhöhtem Blutdruck), Leber- und Gallenleiden, sowie Sicht und Rheuma. Trauben führen dem Körper in Form von Bitaminen und Früchtezucker hohe Nährwerte zu. Darum est jest Trauben, soviel ihr schlucken könnt und soviel euer Portemonnaie sich leisten kann. Der Lohn in Form einer ausgeglichenen Gefundheitsbilang wird nicht ausbleiben!

In höheren Lagen dürfen noch vereinzelte Sollunderbeeren-Dolden zu pflücken sein. Husch — husch, ein Kompott daraus machen, wie wenn's Heidelbeeren wären. Hollunder ist ebenfalls eine überaus gesunde Frucht, die sich auch in Form von Gelee oder Sirup vorteilhaft genießen läßt.

Sagebutten, die roten Früchte der Heckenrose, sollten setzt "en masse" gesammelt werden. Nach den Ergebnissen der modernen Ernährungssorschung gehört die Hagebutte neben Zitrone und Orange zu den an Vitamin C reichsten Früchten. Auch ist sestgestellt worden, daß der Vitamingehalt noch nach zwei Jahren unverändert vorhanden ist. Hagebutten ergeben vor allem einen sehr gesunden und wohlschmedenden Tee. Die Beeren werden nach dem Waschen getrochnet und halbiert. Ein Kaffeelöffel voll wird auf 1 Liter taltes Wasser gerechnet und langsam zum Sieden gebracht. Nach 15 Minuten kochen noch etwa zum Sieden gebracht. Nach 15 Minuten tochen noch etwa 10 Minuten stehenlassen und mit oder ohne Zuder ge-

Apfelgelee wird hergestellt aus unreifen, aber dennoch schönen Apfeln, da diese viel mehr Geleestoff enthalten als die reifen. Man verwende womöglich rote Apfel, um eine schöne Farbe zu erhalten, andernfalls kann man mit etwas Hollunder- oder Johannisbeersaft färben. Die gewaschenen Apfel "entfliegen" und in Stücklischen, mit der Haut und dem "Bütschgi" etwa eine Biertelstunde mit soviel Wasser kochen, daß sie bedeckt sind. Auf ein feines Tuch geben und abtropfen lassen. 1 Liter Saft und 500 g Zuder werden solange eingekocht, bis die Sache geliert.

Bücherschau.

Werner Bula: "Neu Choftganger". Berndeutsche Ge-schichten. In Leinwand Fr. 5.50. A. France A.-G., Berlag, Bern.

Es gibt einen Boltsspruch, der besagt, daß der liebe Gott mancherlei Roftganger habe. Das heißt foviel wie: es gibt recht sonderbare Kauze an Gottes Tifch; aber er nährt fie alle.

nährt sie alle.
Ein hübsches Trüpplein dieser gelungenen Leutchen unter Gottes Sonne läßt Werner Bula in seinem Buche ausmarschieren. Es ist ein gemütliches, behäbiges Bernbeutschuch, das sich Zeit läßt, mit seinen Kostgängern auf Schritt und Tritt mitzutrampen und so ihren ganzen einsachen, arbeitsamen Alltag und lieben Sonntag zu ergründen. Der Leser macht gerne mit, es wird ihm bald einmal zu Mut, als sei er auf dem Lande in den Ferien, aber nicht als verwöhnter Gast, sondern mit dem großen "Familienanschluß", der hier einen Mann an Acker und Stall, Feld und Küche, Knechtenkammer und gute Stube bindet.

Der erste Kostgänger des Buches — und zwar gleich

die Hauptsigur, der drei Geschichten gewidmet sind — ift der "Hudilumper Gödeli". In dem sehr beschiedenen Wirkungskreis eines kleinen Hausierers weiß er sich durch eine pfiffige und kaunige Aufgewecktheit über Wasser zu eine pfiffige und launige Aufgewecktheit über Wasser zu halten; und schließlich erobert er sich sogar noch ein ganz passables Sheglück. Auch stolze, übermütige Bauernjugend gehört zu Bulas Kundschaft; sie verwirtschaftet Gut und Slück, bis das Leben sie durch unbarmherzige Härte kuriert und zu nüglichen Menschen macht. Sine alte Liebe verbindet Bula sodann mit dem Turner- und Schwingertum. "Us Ried Hanese Schwingerzhte" ist eine Erinnerung an währschafte, freundliche Zeiten, wo das Schwingen einem jungen Burschen ein ersehntes und schwererreichbares Ziel war, das er mit vollem Kräfteeinsas erkämpst. Die Freude am einsachen Landleben und am ehrbaren Volksbrauch leuchtet durch diese anspruchslose Geschichte.

Und so ist das gange Buch: behabig und gut gelaunt, alles andere eher als sensationshungrig und hekend im Tempo. Dafür erquickt Gemütlichkeit und ein herzhafter Wis den Leser.



Eurich Institut Minerva

Vorbereitung auf Universität Polytechnikum

Handelsabteilung Arztgehilfinnenkurs