Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 3

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit

Autor: Hanka

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-661363

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 November.

Wir sind das lette Mal mit der Einwinterung nur gerade so weit gekommen, als daß wir die wichtigsten Semusearten durchgesprochen haben. Da du aber nächstes Jahr in deinem Sarten bestimmt auch gern einige etwas feltenere Gemusepflanzen anziehen möchtest, will ich dir auch noch von diesen den Aberwinterungsvorgang kurz be-

1. Cardy, Rachdem während einigen Tagen die Herbst-fonne deine Kulturen schön getrocknet hat (Herbstnebel über die Nacht haben wenig Bedeutung), suchst du in beinem Keller einige wärschafte Emballagetücher oder andere große Tuchstücke hervor. (Alten Matrahendrilch.) Gut ift es, wenn dir überdies noch Stroh zur Verfügung steht. Um besten bindest du die Pflanzen zuerst provisorisch etwas zusammen, damit dein Gesicht nicht die unliebsame Befanntichaft mit den ziemlich stechigen Blattspigen macht. Nun kannst du ungehindert zuerst das Stroh und hernach die Emballage an deinen Pflanzen anbringen. Es wird dich bei dieser Arbeit etwa so anmuten, wie wenn du einer verunglückten Person einen Notverband anfertigen würdest. Auf diese Weise eingebunden, werden die Blätter vor dem Froste geschützt. Noch wichtiger dabei ist jedoch, daß die breiten Blattrippen gebleicht werden. Gebleichtes Gemufe ift fehr zart, weshalb auch ftets der gelbe Galat dem grünen borgezogen wird. In diesem Zusammenhange interessiert es dich vielleicht gerade noch zu erfahren, daß das Blattgrün enthaltende Gemüse, welches mit Sonnen-licht durchtränkt wurde, bedeutend mehr gesundheitsför-dernde Kährsalze enthält. (Gespeicherte Sonnennahrung.) Ich fage dir dies hauptfächlich deshalb, damit in Butunft die grunen Salatblätter von dir wieder etwas höher eingeschätzt werden, selbst, wenn die Kauwerkzeuge zu deren Wertilgung etwas mehr beansprucht werden. Sobald die Witterung regnerisch wird, hebst du die auf die besprochene Art vorbereiteten Pflanzen mit feuchten und sesten Erdballen aus und bringst sie in deinen Keller. (Ein kühler Keller mit genügend Luftseuchtigkeit ist unbedingt ersorberlich.) Nach zirka drei Wochen sind die Stengel bereit zum Sebrauch. Die Verwendung ist beinahe dieselbe wie diesenige des Stielmangolds, nur daß der Geschmack bedeutend seiner ist. Bertilgung etwas mehr beansprucht werden. Gobald die

2. Knollenfenchel. Die Blätter werden auf girta Sandbreite zurückgeschnitten, während du die Burzeln etwas einkurzest. Hernach Sinlagerung der Anollen in die Uberwinterungsgrube oder in gut angefeuchteten Sand. Sehr gut halt sich der Anollenfenchel in feuchte Erde einge-schlagen. (Stellen der Anollen!) Fenchel findet sowohl als Semuse wie Galat Verwendung und sollte, gang besonders im Binblid auf seine Rahrwerte, bedeutend mehr angebaut werben. Gehr borteilhaft ist ebenfalls noch die fehr kurze

Kulturzeit.

3. Chinesischer Rohl. Die ähnlich wie Lattich aussehenden Köpfe werden gleich wie die Endivie eingewintert.

4. 3hchorienfalat (Chicore) mitten im Winter felbft ge-

Ein kleineres Kistchen füllst du dir bis etwa zu ein Drittel mit Erde an. (Gewöhnliche Gartenerde). Die Tiefe der Riste richtet sich nach der Länge der Wurzeln. Je nachdem, wieviel Galat du auf einmal zum Schnitt benötigst, bringft du drei, vier oder mehr Inchorienwurzeln gleichzeitig zum Antreiben senkrecht in die mit Erde angefüllte Kiste. Nachdem du die Wurzeln auf diese Weise eingelegt hast, bringst du eine zirka 20 cm dicke Schicht Sägemehl oder Erde oder über die Zichorien. Nach gutem Überbrausen der Erde wird die Riste an einem möglichst warmen Orte aufgestellt. (Je wärmer die Temperatur ist, um so rascher geht die Treiberei vor sich.) Bei trodener Luft wirst du während der Treiberei nochmals mit Wasser nachhelsen mussen. Den ersten Schnitt kannst du nach zirka drei Wochen vornehmen, nachdem du dich vergewissert hast, daß dein Chicoré tatfächlich die gewünschte Größe erreicht hat. Bedeutend bequemer läßt sich die Inchorie im Gägemehl schneiden als in der gahen Erde. Ersteres hat aber leider den Nachteil, daß die Köpfchen in dem leichten Material weniger tompatt werden. Es ift dies auch der Grund, weshalb der Gebrauch von Sägefpänen ganz zu unterlassen ist. Die Inchorien-wurzeln kannst du noch ein zweites Mal antreiben, worauf du jedoch nur noch Salat zweiter Qualität bekommst. An Stelle des nun geernteten haupttriebes fproffen mehrere fleine Seitenaugen geringerer Größe. Du siehst nun, daß mit verhältnismäßig wenig Mühe und

Aufwand der Inchoriensalat selbst angezogen werden kann. Mit einer guten Laubschicht zugedeckt, wenn möglich an einer geschützen Stelle in deinem Garten, läßt sich die Inchorie ebenfalls im Freien antreiben. Es dauert hier nur bedeutend länger, bis du einen Ertrag haft (zirka 21/2

Monate).

Blumenzwiebeln steden! Es ist jett höchste Zeit für diese Arbeit. Tulpen kommen girka 14 om tief in die Erde, während die Hyazinthen ihrer Größe entsprechend noch etwas tiefer kommen. Sofern du Anemonen und Nanun-teln steden willst, so bringe diese kostbaren Keime nicht mit dem Kopfe nach unten in dein Blumenbeet. Wenn du dich über die gänzliche Erfolzlossigkeit deiner Anemonenpflanzung bei mir beklagt haft, so behaupte ich mit Bestimmtheit, daß weder Mäuse noch Würmer an diesem Mißerfolge Schuld waren, sondern lediglich du allein. Beim Steden von Lilienzwiedeln möchte ich dir anraten, in das Pflanzloch eine schwache Handvoll Sand zu streuen. Sand wirkt desinfiszierend auf die sonst gern in Fäulnis übergehenden Knollen ein. Wenn du das Glück haft, daß dir gut verrotteter Stallmist zur Verfügung steht, so mache aus diefem deinem Blumengwiebelbeet eine Binterdede. Bereite dir jest schon, sofern es im Rahmen der Möglich-keit steht, recht viele Frühlingsfreuden vor!

Hofmann.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

"Gozusagen ein Gaulärm" — schrieb das "Aufgebot" (die Zeitung des freiburgifchen Professors Jatob Loreng) — wurde vor kurzer Zeit in der Presse verführt, weil der Schweinefleischkonsum für 14 Tage unterbunden war. Da sieht man wieder einmal — so fährt der genannte Herausgeber fort — wie wenig gewisse Leute sich der Schwere der Zeit bewußt sind, in der wir stehen. Unfere Leser mögen sich einmal überlegen, was das für die ungeheure Mehrzahl der Bürger für ein Unglück bedeutet, wenn wir 14 Tage lang einmal kein Schweinefleisch essen können. Benn man sich bas ruhig überlegt, fo wird man sagen muffen: Begen biefer Gauligeschichte macht man einen eigentlichen — Saulärm um nichts. — Herr Lorenz hat schon recht mit seiner Kritik. Es ist beschämend, wie wenig wir Schweizer — und vor allem auch wir Schweizerinnen — den Ernst der Zeit begriffen haben und bei jeder Gelegenheit, die einen kleinen Berzicht, ein kleines Opfer verlangt, zu "klönen" beginnen. Das hat sich ja auch wieder beim "Butter-Run" in der zweiten Oktoberwoche gezeigt. Wie kopflos unsere Hausfrauen teilweise auch da wieder gehandelt haben, beweist die Tatsache, daß es vorkam,

daß für kleine Familien die Butter gentnerweise gehamstert

wurde. — Möge sie recht ranzig werden!
"Rettet die letzen Tomaten" ruft uns ein Gärtner zu.
Leider hat auch diesen Herbst die Sonne ganze Zentner von Tomaten in den Gärten nicht zur Neise bringen lassen. Noch hangen hunderte von Tomatenstöcken "graglet" voll grüner Früchte, die wir so gern in das leuchtende Not verwandelt fähen. Ein billiges und einfaches Berfahren, um alle Tomaten gur Reife gu bringen, ist das folgende: Die Früchte follen vor den im November eintretenden Frostnächten geerntet und sede einzelne mit einem kleinem Stud Zeitungspapier umwidelt werden. Dann werden fie lagenweise in Kartonschachteln aller Art geschichtet und in der Stube neben (nicht etwa auf) den Ofen gestellt. Gesprungene oder beschädigte Früchte mussen alle in derselben Schachtel versorgt werden, damit sie infolge Gärung nicht andere Früchte ansteden. Ochon nach 2 bis 8 Wochen werden die zur Strafe in die Ede gestellten Paradiesäpfel zum Erstaunen der kontrollierenden Hausfrau vollständig ausgereift und in der Küche verwendbar sein. Falls man im Frühjahr also viele Tomatenstöde pflanzt,

Fortfetung auf 8. Umfcblagfette.

wird es auf diese Beise der schlauen Hausfrau möglich sein, bis nach Neugahr frische, eigene Tomaten auf den

Tifch bringen zu können. Fein, was?

Tisch bringen zu können. Fein, was?

Wie ein Märchen muten uns die vor zwanzig Jahren (asso in der unmittelbaren Nachkriegszeit des Weltkrieges 1914/18) grassierenden horrenden Lebensmittelpreise an. Nicht nur der damalige Zuckerpreis (den wir in einer der Nummern mit Fr. 2.50 angaben, was auch für allerdings nur ganz kurze Zeit wirklich gestimmt hat), sondern auch alle andern Lebensmittel standen im Jahre 1920 "haushoch" über den jetigen Preisen.

Go kosteten:		1920	1940
	per		(August)
Bollbrot	kg	77	—.47
Bollmehl	kg	85	47
Rindfleisch gum Gieden	kg	5.10	3.30
Schweinefett (inland.)	kg	6.50	2.60/2.80
Schweinefett (amerif.)	kg	4.40	2.60
Rochfett, gelb	kg	6.40	2.12/2.40
Speifeöl .	Liter	4.50	2.—
Vollmild	Liter	50	32/34
Feinfriftallzuder (weiß)	kg	1.80	—.73
Raffee (geröfteter, billiger)		4.40	2.20
Ratao (billige Gorte)	kg	5.—	2.—/2.20
Reis	kg	1.20/1.60	50/90
Teigwaren	kg	1.40	—.78
Saferfloden	kg	1.20	—.65
Bohnen (weiße)	kg	1.60	75/80
Erbfen (gelb, gang)	kg	2.—	1.15
Waschseife (400 g)	Stüd	1.—/1.80	50/60
Rase (Emmentaler Ia)	kg	5.—	3.40
Tafelbutter	kg	8.20	
Trinkeier (inländ.)	Stüd	44	
Bienenhonig (inländ.)	kg	7.80	5.20
Union-Brifett	100 kg	17.25	9.40
Gas	m ³	58	29
Eleftr. Lichtstrom	1 kWh	60	35

De Nidel obe-n-ab nah!" Dies ist ein etwas verponter Ausspruch, nämlich dann, wenn es sich um egoistische Zugriffe handelt. Im Ratechismus der Hausfrau aber ist dies durchaus erlaubt, ja fogar empfohlen. Wir denken vorerft vielleicht an den diden, sugen Rahm, der sich nach einigen Stunden, nachdem der Milchmann seinen Schwatz beendet hat, auf dem Milchbedi gebildet hat. Und wir wissen, daß es teine Unterschlagung bedeutet, wenn wir die Mild die-fes feinen Belges berauben, insofern er beim Kochen oder zur Butterbereitung Berwendung findet. Db die Familie

diesen Ridel im Milchkaffe, als Rahmfauce oder felbstgemachte Butter genießt, bleibt sich egal. Biel weniger aber wird an den Ridel auf der gesottenen Milch gedacht. Diese ist sogar oft der Schrecken der Kinderstube (da ja die Erwachsenen mit dem "guten Beispiel" oder besser gesagt, mit dem Milchsiebli, borangehen). Dieser Sieblinhalt landet dann ausgerechnet im — Schüttstein, nicht wahr? Wodes heute geschieht, ist es eine Sünde. Man lasse daher die erwellte Misch gleich in der Risnne abklichen so der die erwellte Milch gleich in der Pfanne abkühlen, so daß sich darauf eine runzelige Haut bildet wie bei einer Hundertsährigen. Dieser Ridel läßt sich mit Leichtigkeit abnehmen, eventuell kann auch der Siebliinhalt aufgespart werden. Er läßt sich vorteilhaft für Kuchen- und Omlettenteig verwenden, auch dann, wenn er etwa sauer geworden ist.

Berwaiste Rohlraben stehen jest in den Garten herum. Eigentlich sind Rohlraben ein etwas fades Gemufe, und deshalb habe ich nach einer feinen Abwechslung gefahndet. Schneiden Sie eine große Knolle (nachdem sie geschält wurde) in zirka 8 Millimeter dicke Scheiben, die in leichtem Salzwasser kurze Zeit geschwellt werden sie dürfen aber nicht zu weich werden). Nach dem Abtropfen werden die Scheiben in etwas Mehl, einem zerschlagenen Si und Paniermehl gewälzt und dann auf beiden Seiten schön ge-backen. Sie werden schuppenartig angerichtet, mit etwas geriebenen Käse bestreut und mit einer Tomatensauce leicht übergossen. Dies gibt mit Apfelkompott zusammen ein gutes, nahrhaftes und billiges Mittagessen ohne Fleisch.

Roher Gelleriesalat ist auch etwas ganz gesundes, namentlich für Rheumatiker. Die Knollen werden gut geputzt und ganz kurz vor dem Essen (weil sie vom Stehen anlaufen) direkt in die Galatsauce geraffelt (Zitronensaft, Del oder Rahm).

Teffiner Trauben-Gelee. "Jest oder nie!" heißt hier die Parole. Nach dem Waschen werden die Trauben in einem Sieb gut abtropfen gelaffen. Dann erhitt man fie in einer Kafferole, ohne es zum Sieden kommen zu laffen. Die Beeren werden unterdessen zerdrückt. Dann wird das Ganze durch ein Tuch abgelassen und Pkückstend noch mit den Händen gut ausgepreßt. 750 g Sast werden mit 900 g Jucker aufs Feuer gebracht. Unter Rühren wird die Maffe jum Rochen gebracht und bann lagt man auf bem Siedepunkt mahrend 5 Minuten Balle barüber gehen. Bur Vermehrung des Kochgutes kann nun eine halbe Flasche Geliermasse (Pektin, Opekta usw.) in die kochende Masse gebracht werden, worauf nochmals kurz aufgekocht wird.

Hanta.



Drahtzugstraße 74 Tel. 4,53.86

SCHREINEREI DRECHSLEREI MALEREI SCHLOSSEREI GARTEN- UND HAUSDIENST

Reinigungsmittel:

Bodenwichse Stahlspäne Wasch- und Toiletteseifen Putztücher Aluminium-Putzpulver Fichtennadel-Badezusatz Eau de Cologne Russe Lavendelmasser Trocken-Parfilms Haarwasser Zahnvasta Hautereme Handwaschpulver Schuhereme usw.



Kochlehrbuch

der Haushaltungsschule Zürich - II. Auflage

Preis Fr. 12.- / Versand per Nachnahme durch den Verlag: Haushaltungsschule, Zeltweg 21a, Zürich 7

Einband=

Decten für unsere illustrierte Halbmonats-schrift sind zum Preise von Fr. 1.50 zu beziehen beim Verlag

MÜLLER, WERDER & CO., ZÜRICH Wolfbachstraße 19 - Tel. 2,35,27



Familien = Wappen

Moderne Berlobungsringe Wappen-Biegelringe / Bilber= u. Zinn= teller mit Familienwappen / empfiehlt

ZIEHME-STRECK - ZURICH 1

Goldschmied - Limmatquai 46 - Tel. 2.86.98 Edelmetallschmelze Ankauf von Gold, Silber, Münzen u. Platin