

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: 16.01.2026

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

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats November.

Wir sind das letzte Mal mit der Einwinterung nur gerade so weit gekommen, als daß wir die wichtigsten Gemüsearten durchgesprochen haben. Da du aber nächstes Jahr in deinem Garten bestimmt auch gern einige etwas selteneren Gemüsepflanzen anziehen möchtest, will ich dir auch noch von diesen den Überwinterungsvorgang kurz beschreiben.

1. **Cardy.** Nachdem während einigen Tagen die Herbstsonne deine Kulturen schön getrocknet hat (Herbstnebel über die Nacht haben wenig Bedeutung), suchst du in deinem Keller einige wärtschaste Emballagetücher oder andere große Tuchstücke hervor. (Alten Matrazendrill.) Gut ist es, wenn dir überdies noch Stroh zur Verfügung steht. Am besten bindest du die Pflanzen zuerst provisorisch etwas zusammen, damit dein Gesicht nicht die unliebsame Bekanntheit mit den ziemlich stechigen Blattspitzen 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 Rotverband 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 Gemüse ist sehr zart, weshalb auch stets der gelbe Salat dem grünen vorgezogen wird. In diesem Zusammenhang interessiert es dich vielleicht gerade noch zu erfahren, daß das Blattgrün enthaltende Gemüse, welches mit Sonnenlicht durchtränkt wurde, bedeutend mehr gesundheitsfördernde Nährsalze enthält. (Gespeicherte Sonnennahrung.) Ich sage dir dies hauptsächlich deshalb, damit in Zukunft die grünen Salatblätter von dir wieder etwas höher eingeschätzt werden, selbst, wenn die Rauwerkzeuge zu deren Vertilgung etwas mehr beansprucht werden. Sobald die Witterung regnerisch wird, hebst du die auf die besprochene Art vorbereiteten Pflanzen mit feuchten und festen Erdballen aus und bringst sie in deinen Keller. (Ein kühler Keller mit genügend Luftfeuchtigkeit ist unbedingt erforderlich.) Nach zirka drei Wochen sind die Stengel bereit zum Gebrauch. Die Verwendung ist beinahe dieselbe wie diejenige des Stielmangolds, nur daß der Geschmack bedeutend feiner ist.

2. **Knollenfenchel.** Die Blätter werden auf zirka Handbreite zurückgeschnitten, während du die Wurzeln etwas einkürzt. Hernach Einlagerung der Knollen in die Überwinterungsgrube oder in gut angefeuchteten Sand. Sehr gut hält sich der Knollenfenchel in feuchter Erde eingeschlagen. (Stellen der Knollen!) Fenchel findet sowohl als Gemüse wie Salat Verwendung und sollte, ganz besonders im Hinblick auf seine Nährwerte, bedeutend mehr angebaut werden. Sehr vorteilhaft ist ebenfalls noch die sehr kurze Kulturzeit.

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

4. **Zyhorien Salat (Chicorée)** mitten im Winter selbst gezogen.

Ein kleineres Kistchen füllst du dir bis etwa zu ein Drittel mit Erde an. (Gewöhnliche Gartenerde). Die Tiefe der Kiste richtet sich nach der Länge der Wurzeln. Je nachdem, wieviel Salat du auf einmal zum Schnitt benötigst, bringst du drei, vier oder mehr Zyhorienwurzeln 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 Zyhorien. Nach gutem Überbrausen der Erde wird die Kiste an einem möglichst warmen Orte aufgestellt. (Je wärmer die Temperatur ist, um so rascher geht die Treiberei vor sich.) Bei trockener Luft wirst du während der Treiberei nochmals mit Wasser nachhelfen müssen. Den ersten Schnitt kannst du nach zirka drei Wochen vornehmen, nachdem du dich vergewissert hast, daß dein Chicorée tatsächlich die gewünschte Größe erreicht hat. Bedeutend bequemer läßt sich die Zyhorie im Sägemehl schneiden als in der zähen Erde. Ersteres hat aber leider den Nachteil, daß die Köpfchen in dem leichten Material weniger kompakt werden. Es ist dies auch der Grund, weshalb der Gebrauch von Sägespänen ganz zu unterlassen ist. Die Zyhorienwurzeln kannst du noch ein zweites Mal antreiben, worauf du jedoch nur noch Salat zweiter Qualität bekommst. An Stelle des nun geernteten Haupttriebes sprossen mehrere kleine Seitenaugen geringerer Größe.

Du siehst nun, daß mit verhältnismäßig wenig Mühe und Aufwand der Zyhorien Salat selbst angezogen werden kann. Mit einer guten Laubschicht zugedeckt, wenn möglich an einer geschützten Stelle in deinem Garten, läßt sich die Zyhorie ebenfalls im Freien antreiben. Es dauert hier nur bedeutend länger, bis du einen Ertrag hast (zirka 2½ Monate).

Blumenzwiebeln stecken! Es ist jetzt höchste Zeit für diese Arbeit. Tulpen kommen zirka 14 cm tief in die Erde, während die Hyazinthen ihrer Größe entsprechend noch etwas tiefer kommen. Sofern du Anemonen und Ranunkeln stecken willst, so bringe diese kostbaren Keime nicht mit dem Kopfe nach unten in dein Blumenbeet. Wenn du dich über die gänzliche Erfolglosigkeit deiner Anemonenpflanzung bei mir beklagst, so behaupte ich mit Bestimmtheit, daß weder Würmer noch Wüster an diesem Mißerfolge Schuld waren, sondern lediglich du allein. Beim Stecken von Lilienzwiebeln möchte ich dir anraten, in das Pflanzloch eine schwache Handvoll Sand zu streuen. Sand wirkt desinfizierend auf die sonst gern in Fäulnis übergehenden Knollen ein. Wenn du das Glück hast, daß dir gut verrotteter Stallmist zur Verfügung steht, so mache aus diesem deinem Blumenzwiebelbeet eine Winterdecke. Bereite dir jetzt schon, sofern es im Rahmen der Möglichkeit steht, recht viele Frühlingssfreuden vor!

H o f m a n n.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

„Sozusagen ein Gaulärm“ — schrieb das „Aufgebot“ (die Zeitung des freiburgischen Professors Jakob Lorenz) — wurde vor kurzer Zeit in der Presse verführt, weil der Schweinefleischkonsum für 14 Tage unterbunden war. Da steht man wieder einmal — so fährt der genannte Herausgeber fort — wie wenig gewisse Leute sich der Schwere der Zeit bewußt sind, in der wir stehen. Unsere 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. Wenn man sich das ruhig überlegt, so wird man sagen müssen: Wegen dieser Säuligeschichte macht man einen eigentlichen — Gaulärm 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 Verzicht, 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 zentnerweise gehamstert wurde. — Möge sie recht ranzig werden!

„Rettet die lehen Tomaten“ ruft uns ein Gärtner zu. Leider hat auch diesen Herbst die Sonne ganze Zentner von Tomaten in den Gärten nicht zur Reife bringen lassen. Noch hängen hunderte von Tomatenstöcken „graglet“ voll grüner Früchte, die wir so gern in das leuchtende Rot verwandelt sähen. Ein billiges und einfaches Verfahren, um alle Tomaten zur Reife zu bringen, ist das folgende: Die Früchte sollen vor den im November eintretenden Frostnächten geerntet und jede einzelne mit einem kleinem Stück Zeitungspapier umwickelt werden. Dann werden sie lagenweise in Kartonschachteln aller Art geschichtet und in der Stube neben (nicht etwa auf) den Ofen gestellt. Gesprungene oder beschädigte Früchte müssen alle in derselben Schachtel versorgt werden, damit sie infolge Säkung nicht andere Früchte anstecken. Schon nach 2 bis 3 Wochen werden die zur Strafe in die Ecke gestellten Paradiesäpfel zum Erstaunen der kontrollierenden Hausfrau vollständig ausgereift und in der Küche verwendbar sein. Falls man im Frühjahr also viele Tomatenstöcke pflanzt,

Fortsetzung auf 8. Umschlagseite.

wird es auf diese Weise der schlauen Hausfrau möglich sein, bis nach Neujahr frische, eigene Tomaten auf den Tisch bringen zu können. Fein, was?

Wie ein Märchen muten uns die vor zwanzig Jahren (also 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 „haus-hoch“ über den jetzigen Preisen.

| So kosteten: | | 1920 | 1940 |
|-------------------------------|----------------|-----------|-----------|
| | per | | (August) |
| Vollbrot | kg | —,77 | —,47 |
| Vollmehl | kg | —,85 | —,47 |
| Rindfleisch zum Sieden | kg | 5.10 | 3.30 |
| Schweinefett (inländ.) | kg | 6.50 | 2.60/2.80 |
| Schweinefett (amerik.) | kg | 4.40 | 2.60 |
| Rohfett, gelb | kg | 6.40 | 2.12/2.40 |
| Speiseöl | Liter | 4.50 | 2.— |
| Vollmilch | Liter | —,50 | —,32/—,34 |
| Feinkristallzucker (weiß) | kg | 1.80 | —,73 |
| Kaffee (gerösteter, billiger) | kg | 4.40 | 2.20 |
| Kakao (billige Sorte) | kg | 5.— | 2.—/2.20 |
| Reis | kg | 1.20/1.60 | —,50/—,90 |
| Feigwaren | kg | 1.40 | —,78 |
| Haferflocken | kg | 1.20 | —,65 |
| Bohnen (weiße) | kg | 1.60 | —,75/—,80 |
| Erbsen (gelb, ganz) | kg | 2.— | 1.15 |
| Wäscheife (400 g) | Stück | 1.—/1.80 | —,50/—,60 |
| Käse (Emmentaler Ia) | kg | 5.— | 3.40 |
| Tafelbutter | kg | 8.20 | 5.40 |
| Trinkeier (inländ.) | Stück | —,44 | —,17 |
| Bienenhonig (inländ.) | kg | 7.80 | 5.20 |
| Union-Brille | 100 kg | 17.25 | 9.40 |
| Gas | m ³ | —,58 | —,29 |
| Elekt. Lichtstrom | 1 kWh | —,60 | —,35 |

„De Nidel obe-n-ab nää!“ Dies ist ein etwas verpönte-rter Ausdruck, nämlich dann, wenn es sich um egoistische Zu-griffe handelt. Im Katechismus der Hausfrau aber ist dies durchaus erlaubt, ja sogar empfohlen. Wir denken vorerst vielleicht an den dicken, süßen Rahm, der sich nach einigen Stunden, nachdem der Milchmann seinen Schwanz beendet hat, auf dem Milchbeck gebildet hat. Und wir wissen, daß es keine Unterschlagung bedeutet, wenn wir die Milch die-ses feinen Pelzes berauben, insofern er beim Kochen oder zur Butterbereitung Verwendung findet. Ob die Familie

diesen Nidel im Milchsaße, als Rahmsauce oder selbst-gemachte Butter genießt, bleibt sich egal. Viel weniger aber wird an den Nidel auf der gesotteten Milch gedacht. Diese ist sogar oft der Schrecken der Kinderstube (da ja die Erwachsenen mit dem „guten Beispiel“ oder besser gesagt, mit dem Milchsiebli, vorangehen). Dieser Siebliinhalt lan-det dann ausgerechnet im — Schüttstein, nicht wahr? Wo dies heute geschieht, ist es eine Sünde. Man lasse daher die erwählte Milch gleich in der Pfanne abkühlen, so daß sich darauf eine runzelige Haut bildet wie bei einer Hun-dertjährigen. Dieser Nidel läßt sich mit Leichtigkeit ab-nehmen, eventuell kann auch der Siebliinhalt aufgespart werden. Er läßt sich vorteilhaft für Kuchen- und Omletten-teig verwenden, auch dann, wenn er etwa sauer geworden ist.

Verwaiste Kohlraben stehen jetzt in den Gärten herum. Eigentlich sind Kohlraben ein etwas fades Gemüse, 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 zer schlagenen Ei und Paniermehl gewälzt und dann auf beiden Seiten schön ge-baden. Sie werden schuppenartig angerichtet, mit etwas geriebenen Käse bestreut und mit einer Tomatensauce leicht übergossen. Dies gibt mit Apfelmompott zusammen ein gutes, nahrhaftes und billiges Mittagessen ohne Fleisch.

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

Tessiner Trauben-Gelee. „Jetzt oder nie!“ heißt hier die Parole. Nach dem Waschen werden die Trauben in einem Sieb gut abtropfen gelassen. Dann erhitzt man sie in einer Kasserole, ohne es zum Sieden kommen zu lassen. Die Beeren werden unterdessen zerdrückt. Dann wird das Ganze durch ein Tuch abgelassen und der Rückstand noch mit den Händen gut ausgepreßt. 750 g Saft werden mit 900 g Zucker aufs Feuer gebracht. Unter Rühren wird die Masse zum Kochen gebracht und dann läßt man auf dem Siedepunkt während 5 Minuten Wälle darüber gehen. Zur Vermehrung des Kochgutes kann nun eine halbe Flasche Gelliermasse (Pektin, Opetta usw.) in die kochende Masse gebracht werden, worauf nochmals kurz aufgekocht wird.

H a n f a.



Drahtzugstraße 74 Tel. 4.53.86

**SCHREINEREI
DRECHSLEREI
MALEREI
SCHLOSSEREI
GARTEN- UND
HAUSDienst**

Reinigungsmittel:

*Bodenwische
Stahlspläne
Wasch- und Toilettenseifen
Putztücher
Aluminium-Putzpulver
Fichtenadel-Baderzusatz
Eau de Cologne Russe
Lavendelwasser
Trocken-Parfüms
Haarwasser
Zahnpasta
Hautcreme
Handwaschpulver
Schuhcreme usw.*



Kochlehrbuch

der Haushaltungsschule Zürich - II. Auflage

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

Einband- Decken

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 Verlobungsringe
Wappen-Bingelringe / Silber- u. Zinn-
teller mit Familienwappen / empfiehlt

ZIEHME-STRECK - ZÜRICH 1

Goldschmied - Limmatquai 46 - Tel. 2.86.98

Edelmetallschmelze

Ankauf von Gold, Silber, Münzen u. Platin