

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 46 (1942-1943)
Heft: 17

Rubrik: Nützliches für Haus und Garten

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: 20.01.2026

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

Nützliches für Haus und Garten

Ein **Veloradnetz** kann sehr wohl selbst hergestellt werden, zumal die praktischen Gumminetze nicht mehr erhältlich sind. Bunte Resten aus Perl- und Baumwollgarn ergeben in Gabelhäkelei ein hübsches, billiges und dauerhaftes Netz, das auch weniger verbläßt als ein gekauftes. Man nimmt vorerst vom Rad einen naturgroßen Schnitt der Netzform ab. Dann häkelt man fünf Gabelborten von 5 cm Breite, und zwar die erste 135 Schlingen lang, die folgenden 130, 115, 85 und 65 Schlingen lang, jede in einer Farbe, bzw. Garnart. Die Borten werden dann mit festen Maschen und Luftmaschen zusammengehäkelt. Man faßt stets mehrere Schlingen (2—5) mit der festen Masche zusammen und sticht wechselnd einmal in die Schlingen der einen Borte und nach einigen Luftmaschen in die Schlingen der andern Borte ein. Wieviel Schlingen zusammengehäkelt werden müssen, probiert man durch Auflegen auf dem Papierschnitt aus. Zum Schluß werden die freien Schlingen am oberen und unteren Rand ebenfalls behäkelt.

Geronnene Milch ist ein Haushaltproblem, mit dem wir uns diesen Sommer besonders früh und intensiv beschäftigen müssen. Es ist wohl unnötig zu sagen, daß uns himmelswillen ja nichts fortgeworfen werden darf, selbst wenn man eine Abneigung gegen das übrigens sehr gesunde und nahrhafte Fehlprodukt hat. Wenn Ihnen die Milch während des Aufkochens gerinnt, nehmen Sie rasch ein Sieb zur Hand und passieren Sie die Beschierung. Das dadurch erhaltene „Wasser“ verwenden Sie für eine feine Suppe, der Rest ist richtiger „Quark“, der im Milchladen nur gegen kostbare Käsemarken gekauft werden kann. Daraus fabrizieren Sie einen Grießbrei mit Aprikosenkompott, der delikater mundet als der landläufige und bei dessen Genuß niemand eine Ahnung von Ihrem „Betriebsunfall“ in der Küche haben wird. Rühren Sie Grieß in den Quark

ein, wie wenn es siedende Milch wäre, nachdem Sie den Quark erhitzt haben. Geben Sie etwas Zitrone und geriebene Nüsse dazu. An Stelle des Kompottes kann ein Überguß aus geröstetem Paniermehl oder brauner Butter gemacht werden. Aus dem abgeseihten Wasser kann an Stelle der Suppe ein erfrischendes Getränk hergestellt werden, indem man Zitronensaft und Zucker beimischt. Ihre Kinder aber werden jedesmal schmunzeln, wenn die Milch beim Aufkochen in „Ehescheidung“ macht.

Ein Omeletten-Trick. Omeletten — oder wie man zu deutsch sagt: Pfannkuchen — sind trotz der Eierrationierung immer noch eine sehr beliebte Speise, zumal mit der Beimischung stark variiert und abgewechselt werden kann. Da geben wir Käse, oder Schnittlauch, oder Spinat, oder geschneitzelte Apfel in den Teig, um je nachdem eine Käse-, Binätsch-, Apfel-Omelette usw. zu erhalten. Um den Teig zu strecken, können geriebene Kartoffeln in den Teig gegeben werden, doch dann sind es eben Kartoffel- und keine Eier-Omeletten. Um nun die Teigmasse ohne Zugabe von Kartoffeln zu verdoppeln und doch nur die gewöhnliche Anzahl Eier und das übliche Quantum Milch zu verwenden, wenden wir folgenden Trick an: Wir machen unsern Teig wie gewöhnlich mit 1—2 Eiern und dem entsprechenden Quantum Mehl und gießen dann, ganz langsam und unter heftigem Rühren, kochendes Wasser hinzu. Vorerst wird der Teig ganz dick und klebrig. Aber wir gießen weiter, immer langsam und unter stetem Rühren, wie man's bei der Majonaisse selig machte. Der Teig wird dann wieder dünnflüssig wie er vorher war. Haben Sie keine Angst, daß der Teig weniger gut sei als ohne dieses „Wasserstrecken“. Wir haben nun das doppelte Quantum Teig, aus dem es auch doppelt so viele Omeletten gibt, und dann erst noch zarte, lockere und knusperige. Die Sache ist fast zu simpel, um wahr zu sein, aber es stimmt! Hanka.

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats Juni

Stolz bin ich vor allem auf meine **Kartoffeln**, denn ich besitze die schönsten und größten Stauden. Von der Wiesenstraße bis zum Tulpenweg hinunter hat niemand so schöne Kulturen wie ich. Heute, bei dem schönen und trockenen Wetter beginne ich mit dem Anhäufeln der Kartoffeln. Letztes Jahr habe ich diese Arbeit unterlassen, mit dem Erfolg, daß eine Menge Knollen der Luft ausgesetzt war und somit grün gefärbt wurde. Ebenfalls war der Ertrag nicht sehr befriedigend, was ich ebenfalls dieser unterlassenen Arbeit zuschrieb. Mein Nachbar hat mich nämlich nachträglich darüber belehrt, daß sich durch das Anhäufeln auch die oberirdischen Stengelteile noch bewurzeln würden. Selbstverständlich können sich dann auch schönere und größere Früchte entwickeln. Als Werkzeug verwende ich eine breite Haue, welche ich selbst ausprobieren durfte. Die Arbeit kann mit ihr wirklich rasch und sauber ausgeführt werden.

Meine erste Buschbohnsensaat hat sich nun so entwickelt, daß ich anschließend auch diese anhäufeln kann. Allerdings muß ich hier etwas sorgfältiger vorgehen, damit die feinen Wurzeln ja nicht zerstört werden. Hier und dort haben einige Körner nicht gekeimt. Allein ich sage mir, daß diese kleinen Lücken bessere Luftzirkulation ermöglichen und somit meine zu enge Saat (4 statt 3 Reihen pro Normalbeet) korrigieren.

Sobald ein Gewitterregen die sommerliche Hitze etwas gedämpft hat, werde ich nochmals Kohlrabi

und Salat auspflanzen. Ich lockere die Beete jetzt schon sehr gründlich und vermische die Erde mit Torfmull — es ist gerade noch die letzte Ration, die ich ergattern konnte — so gründlich, bis ich meine Hand mühelos in die Erde hinunterstecken kann. Dieses Gartenbeet wird die Feuchtigkeit wie ein Schwamm in sich aufnehmen und langsam an die ausgepflanzten Setzlinge abgeben. Ich weiß, daß die Mühe durch eine geringere Anzahl aufgestengelter Salatköpfe belohnt wird.

Und komme ich endlich zu meinem stattlichen Komposthaufen, so muß ich feststellen, daß mir während meiner Abwesenheit einige Kürbiskerne auf denselben gesteckt wurden. Das kann ich — so schön es auch aussehen würde — wirklich nicht brauchen, denn meine Komposterde darf nicht schon vor ihrer wirklichen Verwendung ausgelaugt werden. Ebenfalls den mastigen Unkrautpflanzen muß ich ein Ende bereiten, sonst breitet sich der ideale Schädlingsschattenplatz noch immer zu größeren Dimensionen aus.

Mit diesem kleinen Lauchsetzlingpaket muß in den nächsten Stunden noch ein großes Gartenbeet bepflanzt werden. Das lange Kraut schneide ich auf Handbreite zurück, weil dieses zu viel Wasser verdunsten würde. Bei einem Pflanzenabstand von 20/30 cm werde ich ein der Fläche entsprechendes Maximum aus dem Beet herausholen können.

Hofmann.