Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 46 (1942-1943)

Heft: 19

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: 22.08.2025

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

Nützliches für Haus und Garten

Das „verkehrte" Kindergstältli. Gekaufte Strumpfhaltergürtel sind für angehende Sekundarschülerinnen viel zu weit, und so habe ich mir auf einfache Art zu helfen gewußt. Ich verwendete die Gstältli, die in diesem Alter nicht mehr gern getragen werden, und schnitt die beiden Achseln in der Mitte auf. Dann drehte ich das ganze Stück um, so daß der aufgeschnittene Teil nach unten schaute. Der hintere Knopfschluß konnte an Ort und Stelle bleiben wie auch die Taille, lediglich am unteren, d. h. jetzt oberen Rand wurden ein paar Ausnäher gemacht. Die aufgeschnittenen Achselteile wurden zur Hälfte umgelegt, festgesteppt und daran die zwei Paar Strumpfhalter genäht. Diese Kindergürtel haben den Vorteil, daß sie gut sitzen, besonders dann, wenn das Gstältli aus Knüpftrikot war, auch können sie gekocht werden und kosten nur den Preis der Strumpfbänder.

Das Seifesparen haben viele „Zeitgenossen" immer noch nicht recht „erlickt". Vorab die Kinder legen immer noch zu wenig Wert auf die sehr wichtige Sache. Tagtäglich geht in jedem Haushalt durch Unachtsamkeit und Unüberlegtheit ein wenig Seife „bachab" und das macht im ganzen Lande herum doch ein nettes Quantum aus. Oft sind auch die unzweckmäßigen Seifenschalen schuld, da die Seife in diesen nicht trocknen kann und sich langsam auflöst, ohne etwas zu nützen. Durch einen kleinen Trick kann aber die Seife immer schön trocken gehalten werden: Man befeuchtet beim Händewaschen immer nur die eine Hand und reibt die Seife zwischen der trockenen und der nassen Hand hin und her. So kommt das Seifenstück nach dem Waschen fast trocken wieder in die Schale zurück. Ich habe die Sache bei meiner Toilettenseife probiert, die besonders „schließig" ist, und war erstaunt ob dem Resultat.

Jetzt Dörrobst verwenden! Ein feiner Apfelauflauf wird wie folgt fabriziert: 200 g gedörrte Schnitze werden mit 2 Löffeln Zucker weichgekocht, nachdem sie abends zuvor eingeweicht worden sind. Nach Belieben wird aufgelöstes Sacharin dazugegeben, ebenso feingehackte Zitronenschale und -saft. 300 g Brotwürfeli werden wenig geröstet und mit den Äpfeln lagenweise in eine gefettete Form gegeben. 1—2 Eier (Trockenei), an ihrer Stelle eventuell ein Löffel Maizena oder Weißmehl, werden mit 3—4 dl Milch verklopft, bzw. verrührt und über das ganze gegeben. Mit einigen Butterflöckchen belegen und 30—40 Minuten backen.

Oder eine Dörrfruchtcreme: 200 g dürre Aprikosen werden eingeweicht und später aufgekocht und durch ein Sieb passiert. 100 g Vollmilchquark mit einem Deziliter Milch glattrühren, zur Fruchtmasse geben und nach Belieben mit Zucker und Zitrone würzen.

Dörrbirnen für Blutarme: Birnen halbieren, mindestens 5 Tage in Rotwein einlegen, daß sie ganz durchtränkt werden und täglich davon genießen.

(Aus: „Gute Gerichte aus Trockengemüse und Dörrobst", Verlag SPZ., Zürich.) Hanka.

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats Juli

Drei Rhabarberpflanzen stehen in meinem Garten. Welche Erträge mir diese Pflanzen während dem ganzen Frühjahr bis zum heutigen Tage gebracht haben, grenzt beinah ans Unglaubliche. Willig trieben die fleischigen Wurzeln stets neue Triebe, um von mir erneut geplündert zu werden. Gestern hat es den ganzen Tag geregnet, deshalb will ich den günstigen Zeitpunkt nicht versäumen, um gerade jetzt meinen nimmermüden Spendern eine entsprechende Entschädigung zuzuführen. Eine recht „zünftige" Stickstoffnahrung bereite ich zu, um diese — in Form von unverdünnter Jauche — im Wurzelumkreis einzubringen. Eine solche Düngung regt die Rhabarber zu neuem Triebe an, allein diese Blätter müssen der Pflanze über den ganzen Sommer gelassen werden, damit die fleischigen Wurzeln neue Reservestoffe für das kommende Frühjahr aufspeichern können. Zu diesem Zwecke dienen die großen Blattflächen, welche als chemisches Laboratorium funktionieren. Wasser, Nährsalze und Kohlensäure werden hier durch die Kraft des Sonnenlichtes in Stärke, Zuckerarten und Eiweißstoffe umgewandelt. Aus diesem Grunde ist es unmöglich, daß eine Pflanze auf die Dauer ohne Blattwerk leben kann.

Letzten Sonntag machte ich eine Bergtour in das Glarner Schiefergebiet. Ich konnte es nicht unterdrücken, einige kleine Schieferplättchen in den Rucksack zu stecken. Diese liegen heute unter den Früchten meiner schönen Gurken und setzen bei andauerndem Regenwetter die Fäulnisgefahr der ersteren stark zurück. Andere Jahre habe ich stets Glasscherben genommen. Weil ich diese aber gerne für die Neupflanzung meiner Obstbäume aufbewahren möchte, half ich mir auf diese Art.

In meinem Blumenkohlbeet haben sich schon einige ganz prächtige Blumenkohlknospen gebildet. Heute legte ich die Blätter über dem Kopfe um, damit dieser schön gebleicht geerntet werden kann.

Meine Apfelbäume haben beinah ausnahmslos prächtige Früchte angesetzt. Weil ich den verhältnismäßig dünnen Ästen keine sehr große Tragkraft zuschreibe, unterstütze ich diese mit einigen übrigen Bohnenstangen. Als Auflage zimmere ich mir zu oberst auf die Stange ein auf dem Kopfe stehendes Dreieck aus Dachlatten.

Inmitten meiner Gartenbeete haben die Ameisen einen großen Haufen gebaut. Wie vertreiben? Mit List und Tücke habe ich die kleinen Tierlein zum Wohnungswechsel gezwungen, indem ich nach dem Ausbrechen der Tomaten einige Zweige in ihre Behausung steckte. Es macht den Eindruck, daß die Ameisen keine großen Tomatenliebhaber sind!

Alle meine Blumen im Garten pflege ich, seitdem ich nicht mehr viele besitze, mit doppelt großer Sorgfalt. Keine Blütenstaude darf Samenkörner ausbilden, da diese der Pflanze zu viel Nährstoffe entziehen. Sobald sich die bunten Blütenhüllen in braune, unansehnliche Gebilde verwandelt haben, mache ich mit meiner Scheere einen Streifzug durch den Blumengarten. Hier muß eine welke Rittersspornblüte von der großen Arbeit der Samenbildung befreit und dort eine geknickte Lilienblüte aufgerichtet werden. Die vom Winde zerzausten Flammenblumenbüsche möchten von einer pflegenden Hand wieder aufgerichtet sein.

Daneben vernachlässige ich meinen Gemüsegarten nicht. Ich weiß, daß in den nächsten Tagen der erste Satz von Endivien ausgepflanzt werden muß, deshalb bereite ich jetzt schon sorgfältig ein Beet zu. Von einer allzu frühen Pflanzung bin ich abgekommen, denn ich möchte die in Blüten geschossenen Endivien in meinem Garten möglichst reduzieren. Hofmann