Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 46 (1942-1943)

Heft: 22

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

In diesen heißen Sommertagen ist das Schwitzen an der Tagesordnung und bis zu einem gewissen Grade ja auch gesund. Aber zu starkes Schwitzen wirkt dann oft lästig und hindert an der Arbeit. Nun ist es sicher nicht vielen bekannt, daß gerade salzhaltige Getränke den durch das Schwitzen entstehenden Durst löschen. Dies läßt sich aber leicht daraus erklären, daß der Körper beim Schwitzen Salz ausscheidet, das ihm am besten durch das Trinken salzhaltiger Getränke oder durch Aufnahme von etwas Salz wieder zugeführt werden kann. Sonst kommt der bekannte Kreislauf zustande; je mehr wir trinken, desto mehr schwitzen wir., bekommen Durst, trinken wieder usw. Führen wir aber Salz zu, dann sind die Gewebe imstande, das Wasser zurückzuhalten und das Schwitzen und den dadurch ententstehenden Durst einzudämmen.

„Probieren geht auch hier über Studieren!"

Um Kaffee zu sparen und doch einen „Effeff"-Kaffee trinken zu können, gebe man je auf zwei Eßlöffel Kaffeepulver eine Messerspitze Soda-Bikarbonat oder auch Karlsbadersalz. Dadurch wird das Wasser weich und das Pulver viel besser ausgenützt (der ähnliche Vorgang wie bei der Wäsche durch Zugabe von Bleichsoda). Und weil das Pulver besser ausgenützt wird, braucht es weniger und somit kann gespart werden. Der Kaffee aber schmeckt ganz ausgezeichnet, besonders dann, wenn er durch einen Filter angerichtet wird.

Zitronenersatz. Zitronen sind einfach ein teurer Artikel, und doch kann man fast nicht ohne sie auskommen. Wo sie nun nicht speziell wegen der Zuführung des kostbaren Vitamins C verwendet werden müssen, raten wir zu folgenden billigen Ersatzmitteln: Man kocht Rhabarbern aus dem Garten und verwendet den Saft zum Ansäuern von Speisen und Getränken aller Art. Fein gewiegte Zitronenmelisse (ebenfalls aus dem Garten) wird vor dem Anrichten dem Kochgut beigegeben. Rhabarber kann auch in kleinen Würfeln im Ofen getrocknet und das ganze Jahr hindurch an Stelle von Zitronen z. B. zur geschmacklichen Verbesserung von fadem Apfelkompott oder von Kuchenteig verwendet werden.

Quarkbrot — mal was anderes! 300 Gramm Speisequark, 300 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Butter, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel einen halben Tag lang eingeweichtes Trockenei, eine Handvoll Weinbeeren oder Sultaninen, etwas Salz und ein Backpulver werden zu einem festen Teig zusammengeknetet und zu einem Brötchen geformt, zuletzt mit etwas Zucker bestreuen. Auf einem bebutterten und mit Mehl bestäubten Blech wird das Brötchen bei schwacher Hitze gebacken. Eine herrliche Sonntagsmorgenüberraschung!

Zwetschgenauflauf mit Haferflocken. ¾ Kilo Zwetschgen, 5 Löffel Zucker oder Konzentrat, 200 Gramm Haferflocken, 1 Tasse Milch. Die Zwetschgen in Schnitzli schneiden, mit dem Zucker vermischen und eine halbe Stunde stehen lassen. Die Haferflocken mit der heißen Milch überbrühen, eventuell mit einem Ei vermischen und abwechslungsweise mit den Zwetschgen in eine Form füllen. Den Auflauf mit wenig Butter oder einigen Löffeln Rahm belegen und während zirka 20 Minuten überbacken.

Hanka.

Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats August

Eine gute Baumschere würde ich nun besitzen. Wenn mir die Handhabung dieses Werkzeuges ebenso schwer fällt, wie die richtige Wahl desselben, so hätte ich schon bald wieder Ferien nötig. Weil diese schönen Tage eben knapp hinter mir liegen, darf ich mit meinen Kräften nicht derart verschwenderisch umgehen. Wie soll ich dies aber machen? Ganz einfach, ich löse mir einen einmaligen Eintritt in den Beerenobstkurs unserer Nachbargemeinde, da werde ich schon einige mir nützliche Winke „aufschnappen" können. O, und vielleicht kann ich dann sogar noch meinen beiden Nachbarn Binggeli und Stöckli etwas Interessantes erzählen! Die halbe Wegstunde kommt mir bedeutend länger vor als sonst, denn 1. brennt die Sonne so heiß wie noch nie diesen Sommer vom Himmel herab und 2. „dötterlet" es mir doch ein wenig, so als uneingeweihte Außenseiterin in die geschlossene Beerenobstgesellschaft einzudringen. Die größte Zahl der Kursbesucher ist bereits anwesend und diskutiert eifrig über Brombeerschnitt, Erdbeervermehrung und Beerenobstdüngung. Immer noch stehe ich stumm da! Einerseits möchte ich mich durch die Teilnahme an der Diskussion mit dem vorhandenen Tigel vermischen, währenddem es mir anderseits genau bewußt ist, daß gerade durch meine Unwissenheit die Nichtzugehörigkeit zu dieser Gesellschaft erst recht beleuchtet würde. Das Erscheinen der Lehrkraft bringt mich — wenn auch nur scheinbar — aus der peinlichen Situation. Es trift sich, daß heute gerade Himbeeren geschnitten werden. Ich werde sogleich zum Schnitt von vier verschieden gewachsenen Himbeerpflanzen aufgefordert. Warum denn gerade ich? Ganz einfach, weil Fehler zu Diskussionen Anlaß geben. Sorgfältig entferne ich die abgetragenen Ruten und kann es nicht unterlassen, einige liebkosende Blicke auf meine funkelnde Schere zu werfen, wie dies gewisse Leute bei neuen Schuhen zu tun pflegen. Aber oh weh, nur kurz war die Freude. Die eifrigen Flüstertöne hinter meinem Rücken verkünden mir das nahe Gewitter. Nichts, aber auch gar nichts habe ich richtig gemacht. 1. Ließ ich viel zu lange Stoppeln über dem Boden stehen, die mir beim nächstjährigen Schnitt hinderlich sein würden. 2. Entfernte ich an einigen Pflanzen keinen einzigen Jungtrieb, obwohl derer 10—15 aus dem Boden ragten. Die maximale Triebzahl einer Pflanze beträgt 7. 3. Handhabte ich die Schere nicht richtig. Die schmale Schnittfläche muß — von mir aus gesehen — stets auf der linken Seite sein. Ebenfalls dürfen die Triebe — durch hin- und herwürgen der Schere — nicht abgequetscht werden. Den abgetragenen Ruten würde dies allerdings nichts ausmachen, jedoch die Schere reklamiert über derartige Gewaltprozeduren. Meine Arbeit wurde getadelt, mein Werkzeug hingegen gelobt. Und warum? Es seine eine außerordentlich leichte und handliche Schere, ließ ich mir sagen. Natürlich habe ich noch viele andere interessante Sachen erfahren. Diese werde ich mir notieren, um diese zu der gegebenen Zeit hervorzuholen.

Hofmann.