

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 46 (1942-1943)
Heft: 1

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: 26.01.2026

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

Nützliches für Haus und Garten

Ein praktisches Kindertragsitzli fabrizieren wir aus zwei Kleiderbügeln und einem Stück festem Stoff, wie wir ihn zum Beispiel für das Bespannen von Liegestühlen verwenden. An zwei Kleiderbügeln nehmen wir die Aufhängehaken heraus. Dann schneiden wir den Stoff 80 auf 80 cm groß zu und bringen auf zwei einander gegenüberliegenden Seiten Ausnäher an, so daß diese beiden Seiten nur noch 50 cm lang sind. Diese Schmalseiten legen wir über den geraden Teil der Kleiderbügel und steppen sie mit einem breiten Saum fest. Dies ergibt ein praktisches Tragsesselchen, mit dem zwei Personen ein kleines Kind, das selbständig sitzen kann, überall dort mitführen können, wo mit dem Kinderwagen nicht passiert werden kann.

Bei gekauften Knabenanzügen fehlen oft Flickresten, und doch sollte ein durchstoßener Ärmel vom gleichen Stoff unterlegt oder zum Stopfen eines Loches Fäden ausgezogen werden. Wir erübrigen nun ein Stückchen Stoff, indem wir unter den aufgesetzten Taschen der Jacke den Stoff heraus schneiden und durch etwas Ähnliches ersetzen. Mit dem so gewonnenen Stoffstück kann nun fachgemäß geflickt werden.

Beim Velofahren haben uns während des Sommers die nackten Beine nicht geniert; aber wenn bei kühlerem Wetter das Strumpfen sichtbar wird, wirkt dies zum mindesten unästhetisch. Wir suchen deshalb in unserer Restentrucke nach einem Stoffresten desjenigen Kleides für Herbst und Winter, das wir als „Velokleid“ benutzen wollen. Daraus fabrizieren wir eine Hose mit enganliegendem Knierteil, dessen seitlicher Knopfabschluß bis über

das Knie hinunter reicht. Es stört durchaus nicht, wenn beim Gehen diese Hose zum Vorschein kommt, wenn sie aus dem gleichen Stoff besteht wie das Kleid. Und auf dem Velo ist man vollends „fein raus“, wenn beim „Spuhlen“ die schicke Sport hose zum Vorschein kommt. Sollte der Stoffresten nicht für die ganze Hose reichen, kann der obere Teil aus einem andern, vielleicht etwas leichtern Stoff gearbeitet werden und nur der Knierteil aus dem Kleiderstoffresten.

Zitronensparen. Zitronen sind heute längst kein Luxus mehr. Da sie das überaus wertvolle Vitamin C enthalten, sind sie fast unentbehrlich geworden. Leider waren sie während einiger Zeit wegen Einfuhrschwierigkeiten überhaupt nicht mehr erhältlich und nachher so „munzig“ und teuer, daß man ganz geschlagen aus dem Zitronenladen kroch. Eine findige Hausfrau hat nun für die Zitrone dreifache Anwendung erfunden. Bevor die Zitrone überhaupt verwendet wird, wird die Schale an einem Reibeisen abgerieben. Dieses abgeriebene Gelbe wird auf einem Tellerchen während 1—2 Tagen an der Luft getrocknet, beziehungsweise gedörrt. Im Winter macht man dies auf dem warmen (aber nicht heißen) Ofen. Das Abgeriebene kann für Kuchen usw. verwendet werden; es läßt sich sehr leicht in Büchsen aufbewahren. Der Saft wird für den Salat verwendet oder für Getränkezwecke, während die übriggebliebene ausgepreßte Schale in die Seifenschale gelegt wird, wo sie zum Händereinigen und zum Reinigen von schmutzigen Stellen an Schüttsteinen und Badewannen Verwendung findet.

Hanka

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats Oktober

Es gibt eine gewisse Sorte von Leuten, welche mit der Gemüseeinwinterung bereits schon begonnen hat. Zugegeben, angenehmer ist es, bei der warmen Witterung das Gemüse aus der Erde zu holen. Da jedoch mit Annehmlichkeiten allein noch nie eine heroische Weltgeschichte geschaffen wurde, so ist es auch in gärtnerischer Hinsicht richtiger, den mühevolleren, jedoch um so erfolgreicher Weg zu wählen.

Zwischen unsern beiden so wohl bekannten Gartenbesitzern ist momentan Zornesfeuer ausgebrochen. Während der Abwesenheit von Caspar Binggeli haben dessen Kaninchen die Schranken der Gefangenschaft durchbrochen, um sich im Kohlfeld von Herrn Stöckli satt zu fressen. Das Feuer kann an diesem Abend nicht zum Stillstand gebracht werden. Allein, kühle Herbstnächte lassen die Zornesglut rascher erkalten, denn eben sehe ich Caspar Binggeli — mit einigen seiner schönsten Kohlköpfe unter dem Arm — zu seinem Nachbar pilgern. Und wie ich eine Stunde später in den Garten komme, unterhalten sich am Gartenzaune zwei Nachbarn, wie es vorgestern und immer schon war. Weil ich das Wort Überwinterung höre, halte ich ganz unwillkürlich meine Schritte an; bei einer derartig interessanten Diskussion muß zugehört werden!

„Gerade deshalb, Herr Stöckli, bin ich auf den Gedanken gekommen, möglichst große Mengen Wintergemüse zu produzieren, weil ich ein Überangebot an Sommergemüse befürchte. Was nützt so der Mehranbau, wenn Hunderte von Gemüsepflanzen nutzlos verderben? Im kommenden Anbaujahre

möchte ich mit lauter Stimme über die Schweiz erklingen lassen: Pflanzte Kartoffeln und nochmals Kartoffeln, Kostbohnen und Körnermais! Erst dann können wir dem Lande durch einen sinnreichen Mehranbau helfen. Rasch verderbliches Gemüse fordert zu einem raschen Verbrauch auf. Die übermäßigen Quantitäten fordern ebenfalls die notwendigen Zutaten, darüber müssen wir uns alle im klaren sein. Für dieses Jahr ist es aber unsere große Pflicht, das kultivierte Wintergemüse sachgemäß einzulagern.“

„Wenn Sie noch etwas Zeit haben, so wäre ich Ihnen sehr dankbar, wenn Sie mir sagen könnten, wie Endivie, Karotten und Sellerie am besten durch den Winter gebracht werden.“

„Was die **Endivie** anbetrifft, so kann ich Ihnen von dieser nur sagen, daß sie sehr stark frostempfindlich ist. Es empfiehlt sich daher sehr, sobald die Nachtfroste beginnen, mit Stroh, Laub oder Tüchern die Pflanzen zu schützen. Bei nasser Witterung kann die Endivie bei minus 1—2 Grad dem Frost unterliegen. Sofern wir jedoch das notwendige Deckmaterial zur Stelle bringen, können wir den Salat — je nach der Witterung — bis Mitte Oktober oder November im Freien lassen. Ich grabe den Salat stets mit ziemlich großen Ballen aus, um dieselben im stark angefeuchteten Sande im Keller einzuschlagen. Je nach Bedarf gieße ich die Ballen gut durch, wobei die Blätter auf keinen Fall naß werden dürfen. Bei dieser Überwinterungsmethode können wir bis im Februar frischen Salat haben.

M. Hofmann.