

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 47 (1943-1944)
Heft: 13

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: 22.02.2026

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

NÜTZLICHES / für Haus und Garten

Teppichwäsche. Bei der bevorstehenden „Useputzete“ haben wir Gelegenheit, unsern großen Stubenteppich einmal einer gründlichen Wäsche zu unterziehen. Wir wählen dazu einen schönen, warmen Sonntag. Vorerst wird der Teppich auf beiden Seiten gründlich geklopft und gebürstet und dann auf dem Waschküchenboden ausgebreitet. Von Seifenwasser und Per wird ein gutes, lauwarmes Wasser bereitet, mit dem der Teppich auf der rechten Seite vermittelt einer sauberen, weichen Bürste gefegt wird. Dann wird sofort mit Essigwaren und einem weichen Lappen nachgewaschen und mit einem weiteren sauberen Tuch trockengerieben. Dann wird der Teppich über die Teppichstange im Freien zum Trocknen aufgehängt, vorerst mit der untern Seite an der Sonne, nachher mit der obern Seite am Schatten.

Feiner Apfelaufguss. 1 kg Äpfel werden in dünne Schnitze geschnitten und mit Zucker (Konzentrat), Zimt und Rosinen vermischt. Von 250 g Weggli werden dünne Scheiben geschnitten und lagenweise abwechselnd mit den Äpfeln in eine gefettete Auflaufform gegeben. 1 Ei und 1 Trockenei (vorgequellt) werden mit einem halben Liter Milch und etwas Zucker verquirlt und löffelweise zwischen die Lagen gegeben, den Rest obenauf. Alles eine Viertelstunde ziehen lassen. Dann noch ein paar Butterflöckli obenauf und eine halbe Stunde im Ofen backen. Zu Kaffee reichen.

Milch kann uns beim Kochen Fett ersetzen. Wer mit Fett sparen muß — und wer müßte dies nicht? — wird Suppen und Saucen ohne Fett herstellen und zur Verbesserung etwas Milch zugeießen. So kön-

nen beispielsweise Gemüsegerichte ohne Fett gedämpft oder im Wasser gekocht und durch eine Einlaufsauce gebunden werden, die aus Mehl und Milch zu einem Teiglein angerührt und dem kochenden Gemüse zugegeben wird. Nicht nur Gemüse, auch alle Mahlprodukte lassen sich ohne Fett dämpfen und rösten. Ein kleines Stücklein Butter oder etwas Milch, zuletzt beigegeben, verfeinert das Gericht und gibt ihm einen höheren Nährwert.

Auf dem Blech im Bratofen geröstetes Mehl hilft Fett sparen. Zirka 1 Pfund Mehl verteilt man gut auf das Kuchenblech und röstet es im schwach warmen Ofen unter gelegentlichem Umwenden und Rütteln hellbraun. Es darf nicht zu dunkel werden, da es sonst bitter schmeckt. Bei Verwendung von Suppen und Saucen wird das nötige Quantum mit kaltem Wasser glatt angerührt und der kochenden Gemüse- oder Fleischbrühe beigegeben. So geröstetes Mehl läßt sich, da ohne Fett, in einer Büchse einige Wochen aufbewahren.

Suppe mit Leberspätzchen. 200 g Rinds- oder Schweinsleber wird fein geschabt, 50 g Weggli mit dem Wiegemesser zerkleinert und mit warmer Milch angefeuchtet. Ist dieses weich, wird es mit der Leber, Salz, Muskat, feingehackten Kräutern, 1 Ei oder Trockenei und etwas Mehl tüchtig verrührt. Aus dieser Masse werden mit 2 Kaffeelöffeln kleine Klößchen geformt, in kochende Gemüse- oder Würfelbrühe gegeben und aufgedeckt auf schwachem Feuer 6—8 Minuten ziehen gelassen. Mit Schnittlauch und eventuell geriebenem Käse anrichten. Hanka, einmal eine Großwaschanstalt besuchen, um wirklich weißer Wäsche kommen Die beiden Zaubermittel

GARTENARBEITEN im Monat April

Im Garten vermischen sich die März- mit den Aprilarbeiten beinahe gänzlich. Die Daten richten sich vollständig nach der Witterung. Also ist es nicht halb so schlimm, wenn ich am letzten Monatsende irgend eine Aussaat vergessen habe. Bei der warmen und feuchten Frühjahrswitterung können solche Schäden leicht wieder gut gemacht werden. Als erste Gartenarbeit wird stets das Einteilen der Gartenbeete vorgenommen. Aber bitte, nicht heute ein Beet herrichten, um nachher wieder eine Woche zu warten. Ein Beet soll unmittelbar nach dem andern entstehen. Vielleicht sagst du dazu, daß deine Zeit rationiert sei und nur portionenweise abgegeben werden kann. Du darfst mir jedoch ruhig Glauben schenken in dieser Hinsicht, denn ich will gewiß nur dein Bestes. Beim Zusammenstellen der Frühjahrsarbeiten-Bilanz habe ich zu meinem eigenen Erstaunen konstatiert, wie lohnend eine zusammenhängende Arbeit überhaupt ist. Nicht weniger als sechs Stunden habe ich dabei — selbstverständlich zu meinen Gunsten — profitiert. Wie gut läßt sich der Gärtnertag genau wie auch der Wäschetag in das Haushaltprogramm einkalkulieren. Etwas günstiger liegen die Verhältnisse allerdings dort, wo der Gemüsegarten etwas abseits vom Hauseingang liegt. Unerwünschte Besuche werden dann von selbst — mit oder ohne zornigen Worten — ihren Rückzug antreten.

Wie bereite ich mir nun das altbekannte Normal-

Gartenbeet vor? Auf dem Kräuel habe ich mir das Maß von 1,20 m mit einem dicken roten Strich aufgezeichnet. Hernach folgen weitere 30 cm für das Gartenweglein. Ein sich am Ende eventuell ergebendes schmaleres Beet kann sehr gut mit einjährigen Gewürzen oder einer andern Kleinkultur angebaut werden. Eine sehr ansprechende Einleitung zu deinem Gemüsegarten ergibt sich aus einem hübschen Blumenstreifen. Einige Sommerblumen möchtest du — trotz der eifrigen Anbauarbeit — jedenfalls kaum missen. Ist es dir wirklich noch nie aufgefallen, daß es sich in einem blumengesäumten Gemüsegarten viel besser und froher arbeiten läßt? Im Nu stehen die straff gespannten Schnüre an den mit dem Maßstab festgelegten Punkten. Die Wegkanten drücke ich mit den Schuhen derart fest an, daß nach dem Entfernen der Schnur dieselbe immer noch sichtbar ist. Solange ich noch mit dem Kräuel im Beet manipulierte, bleiben die Schnüre nach Möglichkeit beidseitig stehen. Mit dem Gartenrechen brauchst du mir gar nicht zu assistieren, denn eine glatte Oberfläche des Gartenbeetes kommt auch ohne diesen zustande. Jede Handvoll Erde ist mir kostbar. Ich darf es mir nicht leisten, einen ganzen Korb voll „Ausrechete“ auf den Kompost zu tragen. Die größten Steine und andere Unreinigkeiten von größeren Dimensionen können auch mit dem für alle Arbeiten universalen Kräuel herausgezogen werden.

Hofmann.