

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 47 (1943-1944)  
**Heft:** 15  
  
**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:** 23.02.2026

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

# NÜTZLICHES / für Haus und Garten

**Küchentische** erweisen sich für gewisse Arbeiten oft als zu klein. Sie können auf einfache Weise in „Ausziehtische“ verwandelt werden, wenn man an beiden Schmalseiten mittels kräftigen Scharnieren ein gehobeltes Brett anbringt. Eine drehbare Holzstütze, unter dem Tischblattvorsprung angebracht (ähnlich wie bei einem Glättebrett mit Beinen), ist natürlich unerlässlich. Sie soll so angebracht werden, daß das seitliche Brett — will man den Tisch in normaler Größe benutzen — vollständig heruntergeklappt werden kann. Auf diese Weise kann der Tisch für gewisse Arbeiten (Glätten, Backen, Sterilisieren, Essen usw.) erheblich vergrößert und nachher wieder verkleinert werden.

**Wenn Schranktüren beim Öffnen und Schließen klemmen** ist es ein Beweis, daß sich der Fußboden gesenkt hat und das Möbel etwas schief steht. Durch Unterlegen eines Stückchens Karton oder Filz unter eines der vier Beine, was durch Ausprobieren herausgefunden wird, kann dem Übel abgeholfen werden. Falls dies unterlassen wird, leiden mit der Zeit die Türschlößchen der Möbel unter dem Zwängen beim Schließen.

**Unsere Parkettböden** haben hin und wieder einen Fett- oder Ölflecken, den man fast nicht mehr herausbringt. Auf jeden Fall geht es nicht mit Stahlspänen oder Bodenwische. Wir machen einen Brei aus Lehm und heißem Essig und lassen diesen auf dem Fleck eintrocknen. Dann wird er sorgfältig weggehoben und verschwunden ist der Fleck.

**Neue Schuhe** sollten stets vor dem ersten Tragen mit einer entsprechenden Creme eingerieben wer-

den. Regen- und andere Flecken bleiben dann auf der dünnen Wachsschicht statt auf dem feinen Leder haften; es entstehen also praktisch keine Lederflecken, die oft nicht mehr wegzubringen sind. Hat man zu enge Schuhe gekauft, was noch gerne passiert, zieht man sie trotz Schmerzen an, netzt sie am Fuß stark mit Brennsprit (Feuergefahr!), indem man diesen direkt auf den Schuh gießt und läuft ein Weilchen darin im Zimmer herum. Der Sprit bewirkt das Dehnen und Erweichen des Leders, so daß der Schuh nach dem Trocknen vorzüglich paßt. Eventuell wiederholen.

**Gebackene Fleischkugeln.** 5 geschwellte Kartoffeln werden auf der Bircherraffel fein gerieben und mit 200 Gramm Bratwurstbrät, einem Löffel Mehl, einem Löffel Trockenei (vorgeweicht) und beliebigen Gewürzen (Zwiebeln, Schnittlauch, Peterli, Majoran, Muskat usw.) vermischt. Kleine Kugeln formen, die plattgedrückt in heißem Fett rasch gebraten werden. Mit Bouillonwürfeln ein Söslein machen.

**Servelatspießli:** 4 Servelats werden enthäutet und in Scheiben geschnitten, ebenso vier geschwellte kleine Kartoffeln. Dann werden Wurst- und Kartoffelscheiben abwechselnd mit kleinen Tomatenscheiben auf Wursthölzchen aufgespießt, also immer eine Wurst-, eine Kartoffel-, eine Tomatenscheibe, bis das Hölzchen voll ist. Am Ende kann eventuell ein Stückchen Speck angespießt werden. Diese Spießli werden in ziemlich heißem Fett langsam gebraten und mit einer Tomatensauce zu Tisch gereicht.

## GARTENARBEITEN | im Monat Mai

Gerade jetzt ist der richtige Zeitpunkt, um **Randen** für den Winterbedarf auszusäen. Frühere Saaten sind zwecklos, denn runkelrüben große Früchte sind in der Haushaltung nicht beliebt. Die Aussaat der Randen kann direkt an Ort und Stelle erfolgen oder aber auf ein spezielles Saatbeet, wenn die entsprechende Vorkultur von Salat noch nicht ganz abgerntet ist. Im Gegensatz zu den Rübli lassen sich die Randen beinahe ohne Ausfall verpflanzen.

**Erbsen** sind stets ein beliebtes Gemüse im Garten. Da wir mit der ersten Saat etwas weniger Glück hatten, vertrauen wir der Erde jetzt nochmals einige Dutzend Samenkörner an.

Nicht mehr lange dauert es jetzt bis zu den Eiseheiligen. Nach diesem Zeitpunkt ist die Spätfrostgefahr für unsere Kulturen in der Regel vorbei. Dies ist der Grund, weshalb wir es mit der Aussaat unserer **Buschbohnen** wagen dürfen. Aber bitte, auf keinen Fall mehr als 3 Reihen pro Normalbeet. Es hat sich gezeigt, daß bei dieser Pflanzdistanz der Ertrag am allergrößten ist. Die Schoten können sich bei genügend Luft und Licht am besten entwickeln. Als Distanz der einzelnen Bohnen in den Reihen rechnet man 12—15 cm. Hier wird in der Regel das Saatgut meist verschwendet und gleichzeitig der Ertrag reduziert.

**Lauch** hat sich zu einem der beliebtesten Nahrungsmittel für den Winter herausgebildet. Dies nicht ganz ohne Grund, denn die Überwinterung dieses Gemüses ist außerordentlich einfach und zudem risikolos. Bei der Pflanzung sind die langen, schiffartigen Blätter etwas einzukürzen. Unterlassen

wir dies, so müssen wir gewärtig sein, daß die auf die Erde hängenden, welken Blattspitzen von den Würmern in die Erde gezogen werden. Lauch darf tief, wenn irgendwie möglich noch in eine Erdfurche gepflanzt werden. Letztere wird während dem Wachstum zugezogen. Nur dadurch bekommen wir lange und schön gebleichte Schäfte.

Um diese Zeit säen wir die **Karotten** für den Winterbedarf aus. Dem Samen müssen wir, wenigstens bis zu seiner Keimung, unsere volle Aufmerksamkeit schenken. Nie dürfen wir die, zur Keimung so notwendige, Gießarbeit vergessen. Da der Rübli samen sehr lange Zeit nicht keimt, geht manchem hastigen Bürger die Geduld aus, das Saatgut vertrocknet während dem Keimungsprozeß, so daß der Keimling nie mehr das Licht dieser Welt erblicken wird. Meist ist dann der Samenhändler an diesem Unglück schuld! — Wenn du deine Karotten auch ohne den mäßigen Inhalt genießen möchtest, so beuge der Rübli-Fliege vor, damit diese ihre Eier anderswo ablegt. Mist und halbvermodertes Unkraut locken das Ungeziefer sehr stark an. Du mußt also im eigenen Interesse Ordnung halten im Garten.

Nicht zuletzt müssen wir auch an unsere Blumen denken. Sind deine **Balkonkistchen** schon im Freien? Oder müssen sie sich gar noch in einer finsternen Kellerecke vergeblich nach dem Frühling sehnen? Dann aber schnell hinaus damit! Oder sind dir einige deiner Geranien vielleicht abgestorben über den langen Winter? So ergänze diese wenigen Pflanzen mit einigen bunten Petunien. Gewiß wird dich diese Abwechslung erfreuen.

Hofmann.