

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 47 (1943-1944)  
**Heft:** 16

**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

**Matratzenklopfen — mal anders!** Die meisten Hausfrauen machen bei der „Sunnete“ den gleichen Fehler: Alte und neue Matratzen werden mit dem Klopfer malträtiert als gelte es, alle seit 365 Tagen zurückgehaltene Wut über sich selbst und seine lieben Mitmenschen abzureagieren. Dabei wird durch die herben Schläge der Staub nur tiefer ins Matratzeninnere vertrieben. Auch wird der Inhalt geknickt oder gebrochen — je nachdem es sich um Rößhaar, Seegrass oder eine Mischung handelt, und der arme, kostbare Drilich wird zum Reißen und Platzen gebracht. Richtig ist ein leichtes, rasches Klopfen, was den Staub herausbefördert. Auch setze man Matratzen und Polster nicht allzu heißer Sonne aus, da sonst die Gewebe Schaden leiden. Man decke sie mit alten sauberen Tüchern zu, schon deshalb, um sie vor dem „Absterben“ zu schützen.

**Einseitig abgenützte Teppiche** werden nach der „Useputzete“ nicht wieder genau gleich hingelegt, wie sie vor dem Herausnehmen lagen, sondern man vertauscht die Lage, damit mit der Zeit alle Teile gleichmäßig abgenützt werden. Sonst hat man zuletzt einen Teppich, der zum Teil noch fast wie neu aussieht, während der übrige Teil zerschlissen, ja durchlöchert ist. Eventuell bezeichnet man noch nicht gut sichtbar abgenützte Teile auf der Rückseite mit einer Kreide, um beim Legen nicht lange studieren zu müssen.

**Farbige Damentaschentücher** haben den Vorteil, daß sie rasch mal außerhalb der großen Wäsche ausgewaschen und wieder in Gebrauch genommen werden können. Um dabei das Glätten zu ersparen,

werden sie in nassem Zustand, aber gut ausgewunden, glatt auf eine saubere Wand oder große Scheibe „geklebt“. Wenn sie trocken sind, fallen sie herunter und sind dann ganz glatt.

**Kleines Velo-Trickchen.** Wie gerne fahren unsere Schulkinder mit Vaters oder Mutters altem Velo herum, wenn ein neues für jene angeschafft wurde. Dabei ist es oft bemühend, zu beobachten, wie die Kinder, trotz Herablassens des Sattels, einfach die Pedale nicht erreichen können und deshalb meistens „gständs“ fahren müssen. Lassen wir aber vom Schreiner auf die Pedale entsprechend hohe „Holztöggeli“ machen, so werden die Buben- und Mädchenbeine nicht mehr zu kurz zum Strampeln sein.

**Gebratene Sardinen — punktesparend.** Eine Büchse Sardinen sorgfältig abhäuten, eventuell entgräten, mit etwas Mehl bestäuben und kurz im eigenen Öl auf beiden Seiten braten. Perlzwiebeln werden ebenfalls in Sardinenöl (das ja reines Olivenöl ist, bzw. sein sollte) gedämpft und mit etwas Würfelbrühe und Tomatenpüree eine Sauce gemacht. Die gebratenen Fischchen, die Zwiebeln und die Sauce werden über einen dressierten Kartoffelstock, über Polenta oder in das Loch eines Reisringes gegeben; Salat dazu.

**Käsrösti.** Gesottene Kartoffeln werden nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, in Fett geröstet und gesalzen. Dann wird feingeschnetelter Käse darunter gemischt und eine Eiermilch darübergegeben. Das Ganze wird zugedeckt auf schwachem Feuer gebraten, bis der Käse geschmolzen und das Ei fest geworden ist. Kaffee dazu zum Abendbrot.

## GARTENARBEITEN | im Monat Mai

Was muß und darf jetzt alles gepflanzt werden? **Gurken, Kürbisse** sind auf ein hierzu gut vorbereitetes Beet auszulegen. Selbstverständlich können wir mit einer bedeutend früheren Ernte rechnen, wenn wir, bereits im Topf vorkultivierte Pflanzen, auspflanzen. Sehr oft steht man mit dem Platz im Garten, besser gesagt mit dem nicht vorhandenen Platz auf Kriegsfuß. Wenn wir dann schon wissen, daß einer Gurkenpflanze beinah 1 m<sup>2</sup> Raum reserviert werden sollte, so müssen wir uns irgend einen glücklichen Ausweg suchen. Was wäre wohl nahe liegender, als irgendwo an einem, für andere Kulturen unbrauchbaren Orte, diese starken Ranker unterzubringen! Wenn dann zugleich noch festgestellt werden kann, daß der Kompost eigentlich im Halbschatten aufgeschichtet werden sollte, so ist der Gedanke schnell in die Tat umgewandelt. Einige prächtige Gurkenpflanzen werden schon Morgen am Fuße des Kompostes stehen, um im Laufe des Sommers ihre Ranken an der braunen Masse emporzuwinden. Eine direkte Pflanzung auf den Komposthaufen unterlasse ich stets, weil ich mit dieser Erde Wertvolleres als nur Gurkenblätter kultivieren möchte.

Ein wirklich schönes Gartenbeet habe ich für meine **Stangenbohnen** reserviert. Ganz besonders gespannt warte ich auf die diesjährige Kultur, da ich zum ersten Male Stahlstangen verwende. Meine alten Tannenstangen waren erneuerungsbedürftig. Lange habe ich hin und her gemacht, bevor ich mich für diese Stahlstangen entschied. Die vielen Vorteile ließen mich sogar den Mehrpreis freudig auslegen,

denn die glatten Stangen überwintern keine Schädlinge, können besser überwintert werden und haben eine unendlich lange Lebensdauer. Nun wünsche ich mir nur, daß meine freudigen Erwartungen nicht getäuscht werden. Jeden Saatgutteller um die Stangen herum überdecke ich mit guter Komposterde. Da der Kupfervorrat so gut wie aufgebraucht ist, helfe ich mir dadurch, daß ich möglichst starke Pflanzen anziehe. Diese sind ebenfalls sehr widerstandsfähig gegen Krankheiten jeder Art.

**Spätkohl und Lauch** kann gegen das Monatsende hin zur Auspflanzung gelangen. Ein einmaliges Angießen der Kohlsetzlinge mit Gesapon lohnt sich sehr, da dieses Mittel vorbeugend gegen den Kohlkropf wirkt. Sei bei dem Kohl vor allem nicht knauserig mit dem Platz. Wenn du mit aller Gewalt 3—4 Reihen auf ein Normalbeet von 1,20 m Breite bringen willst, so wird dich der Ertrag kaum befriedigen. Bedenke, wie die Kohlblätter sich während des Sommers mächtig entwickeln. Mehr als 2 Reihen Spätkohl kanust du auf keinen Fall auf ein Beet pflanzen. Anders verhält es sich bei dem Lauch. Hier beträgt die Pflanzdistanz 20×30 cm. Zwischenhinein darfst du noch etliche Suppenlauchpflanzen setzen. Selbstverständlich soll man es dann unter keinen Umständen vergessen, diese Pflanzen zum gegebenen Zeitpunkt herauszuschneiden. Um möglichst lange, weiße Schäfte zu erhalten, pflanze ich den Lauch stets in eine 5—10 cm tiefe Rinne. Diese kann nachher zugezogen werden oder noch besser ist eine Überführung mit Kompost.