Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 47 (1943-1944)

Heft: 18

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: 16.01.2026

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

NÜTZLICHES / für Haus und Garten

Weniger schlechte Zähne als vor dem Krieg. Statistiken von Schulzahnkliniken größerer Schweizerstädte weisen auf einen bedeutenden Rückgang der Zahnfäule hin. Man schreibt dies der Kriegsernährung zu, vor allem dem Genusse des dunklen Brotes, der einen günstigen Einfluß auf das Gebiß der Jugendlichen hat. Auch die Zuckerverknappung und der damit verbundene Rückgang der Schleckereien, der zunehmende Obst- und Gemüsegenuß, der immer noch rationierungsfrei ist, bilden Aktivposten für die Zähne unserer Jugend. Es ist also kein Unglück so groß — es birgt doch Glück in seinem Schoß.

Frischhalten von Butter, Käse, Milch- und Speiseresten usw. ohne Kühlschrank. Butter und Käse werden in dünnes Pergamentpapier (die Butter kann auch im „Silberpapier" belassen werden) eingewickelt, Milch- und Speiseresten in möglichst kleine Schälchen getan. Dann werden die Speisen im Keller direkt auf den Boden gestellt und zwar an einer Stelle, die nur mit Erde oder feinem Kies bedeckt ist, also nicht auf Beton, damit die Bodenluftzirkulation einwirken kann. Zugedeckt wird mit einem Tongefäß, sei es ein großer Blumentopf, eine Schale eines Blumenarrangements, wie man sie bei festlichen Anlässen jetzt oft vom Gärtner bezieht, oder der Tonteil eines sog. „Butterkühlers". Man wird erstaunt sein, wie frisch sich die Sachen halten. Butter kann auch auf einen Teller gelegt, mit einem zweiten Teller zugedeckt werden, worauf man das ganze mit einem dicken nassen Tuch umwickelt und in den Keller stellt.

Achtung auf die Milch! Sobald die heißen Tage kommen, muß auf die kostbare Milch besser Obacht gegeben werden. Sie sollte deshalb im Sommer gleich am Morgen aufgekocht und hernach kühlgestellt werden. Bekanntlich kann sauer gewordene Milch nicht etwa ersetzt werden, da sie nichts mit „verdorbener" Milch zu tun hat. Sauermilch ist übrigens etwas Gutes und Gesundes; ich für meinen Teil lasse die Milch absichtlich hin und wieder sauer werden. Sie kann mit Zucker und Zimt genossen oder zu Birchermus verwendet werden, da sie eine Art Joghurt darstellt. Auch kann daraus Quark bereitet werden, indem man sie handwarm (knapp 37 Grad) erwärmt und durch ein feines Haarsieb oder ein Passiertüchli laufen läßt. Das Zurückgebliebene ist nichts anderes als Quark, den man bekanntlich nur mit den raren Käsemarken kaufen kann.

Gute Tageskonfitüre. Mit wenig Zucker und Süßstoff wird eine Rhabarberkonfitüre gekocht, in die man den Saft von sterilisierten oder heiß eingefüllten schwarzen Kirschen mischt. Aroma und Farbe dieser Konfi, die sofort in Gebrauch genommen werden soll, sind apart.

Trockeneipulver hat sein Vorurteil längst eingebüßt und wird zu Koch- und Backzwecken je länger je mehr angewendet. Vergaß man das Einweichen einen halben Tag zuvor, genügt eine Messerspitze Natron, um es sofort gebrauchsfähig zu machen. Vorzuziehen ist jedoch das mehrstündige Einweichen in Milch oder Wasser, besonders für Backzwecke.

GARTENARBEITEN *im Monat Juni*

Liebe Gartenfreundin! Langsam beginnen die Erdbeeren rote Farbe anzunehmen. Fast kann ich es nicht sagen, wie so sehr ich mich auf diese köstlichen Früchte freue, denn ich habe eine ganz neue Sorte in meinem Garten eingeführt. Vom hören sagen sollen die Beeren ein ganz köstliches Aroma besitzen. Nun, darüber werde ich dir später meine eigene Erfahrung erwähnen! Etwas interessiert dich aber ganz bestimmt, nämlich die Herkunft dieser Pflanzen. Vergangenes Jahr — es war ein herrlicher Sommermorgen — kam ich ganz zufälligerweise an einer großen Erdbeerplantage vorbei, als die Besitzerin derselben eifrig mit Pflücken beschäftigt war. Der herrliche Geruch stieg mir in die Nase und fesselte mich einige Momente an diesen erntereichen Ort. Da ich von der vorzüglichen Sorte hell begeistert war, konnte ich mir mit guten Worten das Recht ausbedingen, während dem Sommer einige dieser Pflanzenranken zu holen. Sogleich ging ich durch die große Kultur und bezeichnete mir die schönsten und reichtragendsten Pflanzen für meine Rankenentnahme. Schon im Juli durfte ich ein stattliches Beet von piquierten Pflanzen mein eigen nennen. Bis die Buschbohnen aus ihren Beeten verschwanden, mußten die Jungpflanzen noch auf dem Anzuchtsbeet verharren. Anfangs September schnitt ich die Stauden über der Erde ab (du weißt doch auch, daß die Wurzeln von Buschbohnen und Erbsen in der Erde gelassen werden müssen, der Stickstoffanreicherung wegen?), lockerte den Boden ordentlich tiefgründig durch, damit meine vorkultivierten Erdbeeren in ein weiches Erdbett eingepflanzt werden könnten. Geradezu prächtig sind die Pflanzen im vergangenen Jahre noch angewachsen. Selbst der Frost vermochte nicht mehr die kräftigen Setzlinge aus der Erde zu heben. Allerdings, dies muß ich dir auch noch bemerken, über den Winter bedeckte ich das ganze Beet mit einer ca. 5 cm dicken Kompostschicht. Vielleicht kannst du nun meine große Spannung und Erwartung verstehen, der ich mit einer täglich zunehmenden Ungeduld entgegenfiebere. Du magst mich einen Gartennarr nennen, wenn ich dir zudem noch sage, daß meine Ungeduld ebensosehr einer neugepflanzten Rittersporn sorte gilt. Wird mich der vielversprechende Name „Gletscherwasser" wohl nicht enttäuschen, wenn sich nach den langen Tagen des Wartens endlich eine Blütenrispe entwickelt! Ja dieser Garten, immer ist er derselbe und doch kommt er mir stets wieder ganz neu, ganz einmalig und unvergänglich zugleich vor!

Inzwischen hat ein ausgiebiger Regen den Boden so angefeuchtet, daß es sich ausgezeichnet pflanzen läßt. Meine späten Setzlinge warten schon längere Zeit auf ihre Verwendung. Trotz häufigem stäuben mit Schädlingsbekämpfungsmitteln, haben sich an den Blättern diverse Erdflöhe vergnügt. Nach der Pflanzung muß ich diese Schädlinge unbedingt vertreiben können, denn durch die vielen Saugstellen an den Blättern bleiben die Pflanzen stark zurück. Weiter habe ich bemerkt, daß die Rettiche und Monatsradies nicht gerade in die Umgebung des Anzuchtsbeetes gehören, da ihre Blätter beinah immer die lästigen Erdflöhe beherbergen.

Dein alter Gartenberater.