

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 47 (1943-1944)  
**Heft:** 19

**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:** 20.02.2026

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

# NÜTZLICHES / für Haus und Garten

**Jetzt ist Fisch-Saison!** In den Seen finden jetzt die großen Laichfänge statt und die Süßwasserfische werden zu verhältnismäßig billigem Preise angeboten. Viele Hausfrauen meinen: „Wenn nur der Ankenhafen nicht wäre.“ Es ist aber nicht unbedingt nötig, die Fische im schwimmenden Fett zu backen wie in der seligen Vorkriegszeit. Wer immer wieder einen kleinen Fischfettvorrat aufnet, hin und wieder einen Resten Öl oder Friturefett, auch das Olivenöl in den Sardinenbüchsen dazugibt, muß jeweils nur wenig frisches Fett dazugeben. Viele Fische lassen sich auch grillieren, wobei sie nur mit etwas Öl bepinselt werden müssen, andere wieder sieden (Forellen) oder dämpfen (Felchen). Es ist also nicht so schrecklich mit dem Fettverbrauch beim Fischekochen. Die Fische mit ihrem hohen Eiweißgehalt sind dazu berufen, den magern, fleischraren Speisezettel zu bereichern.

**Kartoffelpätzli zu Spinat oder Kompott.** 300 g kalte geriebene Schalenkartoffeln, 250 g Mehl und ein halber Löffel Salz werden vermischt, mit 1 Löffel vorgeweihtem Trockenei, 1 Schalenei und 2 dl Wasser durchgeknetet und zuletzt eine Handvoll gehackte Petersilie dazugegeben. Dann wird wie bei den Mehlpätzli verfahren: Teig tüchtig klopfen und mit Spätzlimaschine, Sieb oder Brett Spätzli formen und ins siedende Salzwasser geben. Nach dem Hochkommen noch etwas ziehen lassen, mit der Löchlikelle herausnehmen, mit heißem Salzwasser abspülen und mit geriebenem Käse anrichten. Zuletzt eine Zwiebelschweiz darübergeben.

**Haselnußcreme ohne Frischei.** Drei Eßlöffel geriebene Haselnüsse werden mit 2 Löffel Zucker in einem eisernen oder Aluminiumpfännchen auf klei-

nem Feuer geröstet, bis sich eine am Boden der Pfanne klebende karamellartige Masse bildet. Dann werden 3 Tassen Milch zugegeben und das Ganze aufgekocht, bis die Masse aufgelöst ist. 2 Löffel Trockenei und 2 Löffel Weißmehl werden in einer Tasse Milch glatt gerührt (bzw. die Milch wird über Ei und Mehl gegeben) und das Ganze in die kochende Masse gegeben. Unter stetem Rühren ein paar Minuten kochen lassen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Während dem Erkalten oft umrühren und vor dem Servieren eventuell ein paar Löffel geschlagenen Haushaltrahm darunterziehen.

**Brotchnitten mit Belag, an Stelle von Wähe** (beansprucht wenig Fett und Ofenhitze). Das Brot in 1 cm dicke Scheiben schneiden, den Rand in der Milch tauchen, die Scheiben mit Masse belegen und auf dem gefetteten Blech in ca. 15 Minuten im Ofen überbacken. **Käsebelag:** wie für Wähe, Pastetchen: 3 dl Milch, 3 Löffel Mehl, Salz, ca. 100 g geriebener Käse,  $\frac{1}{2}$  Löffel Fett oder 2 Löffel Rahm, 1 Ei, Milch und Mehl aufkochen und mit Salz, Käse und 1 Ei mischen. — **Spinatbelag:** wie für Wähen, Kartoffelpastetchen, Auflauf: 1 Teller gehackter Spinat, eventuell Resten vom Vortag, 1 Ei oder Trockenei, 3 Löffel Mehl, 1 Löffel Fett oder einige Löffel Haushaltungsrahm, Schnittlauch, 1–2 Löffel Speck- oder Wurstwürfelchen. Den Spinat mit allen Zutaten mischen. — **Zwiebelbelag:** ca. 200 g Zwiebeln, 1 Löffel Fett oder wenig Speckwürfelchen, 2 Löffel Mehl, 1 Tasse Milch, Salz, 1 Löffel Kümmel, 1 Ei oder Trockenei, eventuell 1–2 Löffel Rahm. Die fein geschnittenen Zwiebeln im Fett oder Speck zugedeckt knapp weich dämpfen und mit den übrigen Zutaten mischen. — Hanka.

## GARTENARBEITEN | im Monat Juli

Jetzt, wo die Hauptpflanzzeit vorbei ist, wird man meist etwas gleichgültiger in Sachen Gartenarbeiten. So ist es mir wenigstens jeweils gegangen. Darum mußt du dich nicht verwundern, wenn in dem einen oder andern Garten die Pflanzzeit des Rosenkohls total vergessen wird. Viele glauben auch, daß die versäumte Zeit — bei einer Augustpflanzung — mit guter Düngung und reichlicher Bewässerung wieder eingeholt werden könnte. Leider ist dies nicht der Fall. Der Rosenkohl geht mit einem Ansatz von ganz winzigen Röschen in den Winter hinein, um erst im Frühjahr sein Wachstum fortzusetzen. Wo bleibt dann aber die so gesuchte Grünernährung für den Winter? Also, lassen wir uns den richtigen Zeitpunkt der Pflanzung nicht entgehen! Abstand 50 zu 50 cm, ja nicht enger, sonst sterben die unteren Blattpartien ab, was ein Minderertrag zur Folge hat.

Wie steht es bei dir überhaupt mit dem **Blätter- oder Federkohl?** Ja, ich weiß, daß du schon allein bei der Frage das Gesicht verzerrst. Von dieser falschen Einstellung möchte ich dich jedoch abbringen, denn sieh, unser Federkohl ist nur dann schlecht genießbar, wenn die Hausfrau zu wenig Phantasie für eine gute Zubereitung hat. Falls du mir hier zu wenig Glauben schenken solltest, so werde ich dich während den nächsten Wintermonaten einmal zu einem Federkohlgericht bei uns einladen! Das vitaminreiche Gewächs ist äußerst anspruchslos in der Kultur und gedeiht auch noch dort, wo andere Kultu-

ren uns trotzig ihr Wachstum versagen würden. Pflanzdistanz 40 auf 40 cm. Es gibt hohe und niedere Sorten. Baue lieber die letztere an, da diese niedrigere Temperaturen erträgt.

Als herrliches Wintergemüse hat sich noch immer die **Speckkohlrabi** erwiesen. Sie kann während dem ganzen Juli ausgesetzt werden. Bei der heißen Witterung mußt du sehr aufpassen, daß dir die Erdflöhe nicht zu großen Schaden anrichten. Stäube die frisch gepflanzten Setzlinge während den ersten Wochen eifrig mit Pirox oder Gesarol. Am wirksamsten ist stets die Bestäubung am frühen Morgen, solange noch der Tau auf den Blättern sitzt.

Schon oftmals habe ich dich darauf aufmerksam gemacht, daß das Gemüse — Lauch und Sellerie müssen bei dir hauptsächlich unter dieser Prozedur leiden — nicht während der Kultur **entblättert** werden darf. Warum machst du es denn trotzdem immer wieder? Eigentlich brauche ich gar nicht zu fragen, die Beweggründe sind mir ja zur Genüge bekannt.

Die nie ausgehende **Lockersarbeit** bleibt uns, nebst der chronischen **Schädlingsbekämpfung**, auch in diesem Monat treu. Lassen wir uns auch damit nicht verdrießen, sondern fassen wir vielmehr den Garten als bestes Selbsterziehungswerk auf. Stets wieder unverdrossen und freudig beginnen, selbst dann noch, wenn du Mißerfolg gehabt hast.

Dein Gartenberater.