Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 47 (1943-1944)

Heft: 22

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: 22.08.2025

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

NÜTZLICHES / für Haus und Garten

Bett- und Tischwäsche länger haltbar zu machen. Bei der Herstellung von Bettbezügen gebe man in der Länge 10 cm über das übliche Maß zu. Der Bezug wird an der obern Seite (gegen das Gesicht hin) viel eher durchgescheuert sein als an der untern, und man kann dann den defekt gewordenen Oberteil abschneiden und durch eine Naht wieder sauber machen. Er wird dann immer noch lang genug sein. Um die Kopfkissenbezüge zu schonen, muß das Kissen beim Betten stets anders hingelegt werden, damit es nicht einseitig abgenutzt wird. Man lege es an den geraden Kalendertagen mit den Knöpfen nach oben, an den ungeraden nach unten gerichtet. Bei den Tischtüchern zeigen sich die schadhaften Stellen hauptsächlich an den Bruchstellen. Man lege sie deshalb das einemal dreiteilig, das anderemal vierteilig zusammen.

Zum Stopfen der Trikotwäsche soll die feinste Maschinennadel, die es gibt, verwendet werden und überdies Stopfgarn Nr. 100. Bei Verwendung einer groben Nadel fallen die Maschen herunter.

Das alte Polohemd kann weiter verwendet werden. Meistens wird es auf der Achsel brüchig, weil dort die Sonne am besten hinzukommt. Statt es wegzuwerfen, machen wir noch ein Paar Unterziehösli daraus. Vom Saum aufwärts schneiden wir in etwa 45 cm Höhe den obern Teil weg. Die noch in den untern Teil hineinragende Platte wird sorgfältig weggetrennt und der sich daraus ergebende Schlitz auf 13 cm verlängert. Auf der entgegengesetzten Seite schneiden wir 3 cm ab und schrägen die Seitennähte noch etwas ab. Dieser kürzere Teil bildet den Vorderteil, der hintere, in den auf der gleichen Seite auch ein 13 cm langer Schlitz eingeschnitten wird, den Rückenteil. Aus den noch guten Ärmelteilen schneiden wir aus doppeltem Stoff ein Quadrat von 11 cm, das wir als Spickel in die beiden Schlitze nähen. Mit der Maschine näht man vorerst den einen ein und setzt den Doppel von Hand ein, um gleich die Nähte sauber zu machen. Die vorstehenden 2 cm an den Beinlingen werden als Saum nach der Innenseite genäht. Oben wird ebenfalls ein Saum genäht, durch den ein Elastik gezogen wird.

Cervelats-Gulasch. Zwiebeln werden fein gehackt und mit einer Prise Paprika in wenig Fett glasig gedämpft. Pro Person wird ein Cervelat und ein halbes Pfund geschwellte Kartoffeln gerechnet. Diese werden nach dem Schälen in kleine Würfel geschnitten und mit den Zwiebeln leicht angeröstet. Nach Belieben kann man Tomatenpüree oder frische in Würfel geschnittene Tomaten beifügen. Eine Tasse Bouillon wird darüber gegeben und das Ganze während 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Gratinierter Lattich. Die Lattichbüschel werden durch den Stengel der Länge nach eingeschnitten, auseinandergezogen und in Salzwasser geschwellt. Gut abtropfen lassen und mit der Innenseite nach oben auf ein Brett ausbreiten, reichlich mit Käse bestreuen. Die Blätter der Länge nach zur Hälfte überschlagen, leicht zusammenpressen und in eine befettete feuerfeste Kasserole legen. Aus etwas Mehl, Milch, Brühe und Würze eine helle Sauce zubereiten und mit dem Rest des Käses über den Lattich geben. Mit ein paar Fettflöckchen belegen und im Ofen überbacken.

Ofenschlupfer. Äpfel werden in dünne Schnitze geschnitten und mit Zucker, Zimt und Weinbeeren oder Sultaninen vermischt. Dann werden sie mit dünnen Wegglischeiben oder Brotwürfeln lagenweise in eine befettete Auflaufform gefüllt und eine Eiermilch darübergegossen. Vor dem Backen eine Viertelstunde ziehen lassen. Bei mäßiger Hitze etwa 40 Minuten backen, eventuell vorher noch ein paar Butterflocken draufgeben. Hanka.

GARTENARBEITEN *im Monat August*

Die ganz außerordentlich reiche Erdbeerernte hat mich dazu aufgemuntert, in Zukunft dieser dankbaren Pflanze einen größeren Platz in meinem Garten einzuräumen. Ich habe mir die schönsten und am reichsten tragenden Pflanzen während der Ernte mit eingesteckten Hölzern markiert, so daß ich jetzt, wo die Ranken für meine Jungpflanzenanzucht entfernt werden müssen, keine große Schwierigkeiten habe. Gleich jetzt beginne ich mit der Arbeit, damit sich bis zu der Auspflanzung im September noch kräftige Setzlinge entwickeln können. In einem gut mit Torfmull vorbereiteten Gartenbeet entstehen die kräftigsten Wurzelballen. Bei der Vermehrung der Erdbeeren gebe ich in der Regel ca. 10 Prozent zu, da man, ganz besonders bei übermäßig heißer Witterung, mit einem gewissen Ausfall rechnen muß.

Ganz außerordentlich wichtig ist momentan die Lockerungsarbeit im Garten. Nie hätte ich geglaubt, wieviel Zeit man sich damit sparen kann, denn, dies dürfen wir nicht vergessen, durch das Brechen der harten Erdoberfläche kann das Grundwasser nicht verdunsten und kommt somit den Pflanzen zugut. Das Gießen, ganz besonders aber starke Regengüsse, lassen uns die Arbeit des Lockerns nie ausgehen. Wenn dies zeitweise „zu unserm großen Bedauern!" doch der Fall sein sollte, verwenden wir die freigewordene Zeit für die Schädlingsbekämpfung.

Buschbohnenbeete sind jetzt nach und nach abzuernten. Die Pflanzen darfst du nicht ausreißen, sondern nur abschneiden, weil dadurch der Boden eine kleine Stickstoffzufuhr erhält. Liegen nach der Bearbeitung der Erde noch vereinzelte Wurzeln an der Oberfläche, so können diese ruhig entfernt werden, da durch das Hacken die Wurzelknöllchen bereits schon abgestreift worden sind.

Erdbeerneuanpflanzungen bringt man mit Vorliebe auf abgeerntete Erbsbeete, weil diese Nachkultur sich erfahrungsgemäß sehr günstig auswirkt.

Die Himbeeren haben reichlich gefruchtet. Als Belohnung dafür will ich nun den neuen Himbeerruten Platz verschaffen, indem die abgetragenen Triebe herausgeschnitten werden. Zweimaltragende Sorten bringen die Herbsternte bereits an den Jungtrieben. Gleichzeitig entferne ich die lästigen Winden in diesem Quartier, denn je mehr Blätter ich daran lasse, um so kräftiger entwickeln sich diese Unkrautpflanzen. Sämtliche Wurzelansätze verbrennen oder anderswie vernichten! Auf keinen Fall dürfen diese auf den Kompost gebracht werden, da sie sich dort ganz mächtig entwickeln und dir ständig Sorge bereiten.

Zum Schluß aber muß ich dir noch sagen, daß du auch noch ein klein wenig Zeit dazu finden mußt, um dich an deinem Garten zu freuen. Dies wünscht dir in erster Linie dein Gartenberater.