

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 47 (1943-1944)  
**Heft:** 5

**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:** 21.02.2026

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

**Der Besenschrank in der Türfüllung.** In einer zimmerreichen Wohnung gibt es oft Türen, die gar nicht benützt werden, das heißt auf deren Gebrauch gut verzichtet werden kann. Wir verschließen also eine solche Tür und richten in der dem Korridor oder eventuell der Küche zugekehrten Seite einen praktischen Besenschrank ein. In der Vertiefung bringen wir vorerst etwa 30—40 cm vom obern Rand entfernt ein Querbrett an, auf das allerhand Putzmaterial (Bodenwische, Stahlspäne, Bürsten usw.) gestellt werden kann. Auf der Unterseite des Brettes bringen wir eine Anzahl sogenannter Kleiderschrauben an, an denen der Flaumer, der Besen, Wischer und Schaufel, Teppichklopfer usw. aufgehängt werden können. Der Blocher kann durch einfaches Hinstellen untergebracht werden, ebenso eventuell der Staubsauger. Das Ganze wird mit einem Zugvorhang versehen, so daß die geheimnisvolle Türnische neugierigen Blicken entzogen wird.

**Das Gratis-Abstelltschchen.** Aus Sesseln mit zerbrochener Rückenlehne kann mit wenig Kosten ein praktisches Abstelltschchen neben eine Couch usw. fabriziert werden. Am besten eignen sich die sogenannten „Wiener“-Sessel mit leicht geschwungenen Beinen. Die Rückenlehne wird an der Sitzbasis abgesägt und schon ist das Tischchen fertig. Ein nettes Deckelchen vervollständigt das neue Möbelchen, das zum Ablegen einer Tasse, eines Buches, einer Zeitung oder zum Hinstellen einer Blumenvase dient.

**Gute Kastaniengerichte.** Mit den nahrhaften Früchten aus der Sonnenstube unseres Landes lassen sich viele gute und sehr sättigende Gerichte herstellen. Die etwas mühsame Arbeit des Schälens geht leicht

vonstatten, wenn wir die gewaschenen Kastanien mit einer scharfen Messerspitze kreuzweise tief einritzen. Dann werden sie erhitzt, bei kleinen Portionen während einigen Minuten in heißem Wasser, bei größeren Portionen in einer gut gedeckten Bratpfanne auf mäßigem Feuer unter zeitweisem Rütteln während 5—10 Minuten, bis sich die Schalen öffnen und die Kastanien leicht herausgelöst werden können. Ein paar Rezepte:

**Gekochte Kastanien:** Für vier Personen werden zwei bis drei Pfund Kastanien mit wenig Wasser und etwas Salz nach dem Ritzen wie geschwellte Kartoffeln in zirka einer halben Stunde weichgedämpft. Zu Kaffee, Kompott oder einer Kriegsschokolade ein flottes Abendessen.

**Kastanien zu Rotkraut:** Geschälte Zwiebeln werden in Fett goldig gebraten, herausgenommen und an die Wärme gestellt. Im zurückgebliebenen Fett werden zwei gestrichene Eßlöffel Mehl und zwei gestrichene Eßlöffel Zucker braun geröstet und abgelöscht. Die Zwiebeln und zwei bis drei Pfund rohe geschälte Kastanien werden beigegeben, sowie etwa ein halber Liter Wasser und etwas Salz. Während dreiviertel Stunden weichkochen.

**Süßer Kastanienbrei:** 1 kg geschälte Kastanien im Wasser weichkochen. Vier Eßlöffel Zucker hellbraun rösten, mit einem halben Glas Wasser und einem halben Liter Milch ablöschen und aufkochen. Die heißen, durchgedrückten Kastanien beigegeben, ein Stücklein Butter und etwas Vanillezucker hinzufügen und alles tüchtig schwingen wie Kartoffelstock. Hanka.

## GARTENARBEITEN im Monat Dezember

Wenn man merkt, wie der strenge Winter immer näher und näher rückt, bekommt man es zuweilen mit der Angst zu tun. Diesmal meine ich allerdings nicht diejenige Angst, welche mit großer Intensität um das Wohlergehen des eigenen Körpers sorgt, sondern vielmehr die vorsorglichen Gedanken um den Garten. Damit möchte ich mich nicht zu derjenigen Menschenkategorie einreihen, die erst zuletzt an sich denkt. Zugegeben, mein mageres „Schitlikontingent“ harrt im Keller bereits seiner Verwendung entgegen. Aber, gerade bei dieser Vorratsspeicherung kam es mir in den Sinn, wie dankbar wohl die Pflanzen über eine wärmende Winterhülle sein würden! Wie soll ich dies praktisch ausführen? Welche Pflanzen benötigen in erster Linie einen Winterschutz? Als ich in der Familie auf ebensovielen Meinungen wie Köpfe stieß, wurde mir die Sache zu dumm. Und nun bin ich auf dem Wege zu dem bekannten Gartenratschlaglexikon Caspar Binggeli.

„Es gibt einige Gartenpflanzen, welche uns für einen leichten Winterschutz sehr dankbar sind. Beginnen wir gleich hier bei den Erdbeeren. Obwohl wir keine Angst haben müssen, daß die Pflanzen durch den Frost erfrieren würden, so ist eine Überdeckung der Erde mit Mist, Kompost oder Torfmull trotzdem angebracht. Die gleichzeitig mit dieser Arbeit durchgeführte Humusdüngung wird uns, durch einen reicheren Ertrag der Erdbeerpflanzen, belohnen. Der über den Winter stark verrottete Dünger bleibt während dem ganzen Sommer auf der Erde liegen, wodurch die Wasserverdunstung auf der Erdoberfläche stark vermindert wird. Wieviel von diesem Dünger verwendet werden muß, möchten Sie noch gerne wissen? Darauf kann ich Ihnen nur antworten: je mehr um so besser. Ein Zuviel ist in der heutigen Zeit der Düngerknappheit kaum zu befürchten. Nur etwas muß ich noch beifügen. Lassen

Sie das Pflanzenherz, überhaupt sämtliche Blattoberflächen, frei.

Brombeeren, ganz besonders die am meisten verbreitete Sandbrombeere Theodor Reimers, sind während kalten Wintern stark gefährdet. Ich beuge einem allfälligen Schaden stets vor, indem ich sämtliche Jungtriebe auf die Erde lege und mit Laub überdecke. Einige darübergelegte Tannreisigäste verhindern die unerwünschte Angriffslust des Windes. — Vergessen dürfen wir die so reichen Blütenspender der Edelrosen nicht. Auch sie sind sehr empfänglich für eine der obengenannten Humusabdeckungen mit Mist, Kompost oder Torfmull. Übrigens, zu dem Kapitel „Mistbeschaffung“ möchte ich Ihnen noch schnell etwas Nützliches sagen. Aus einem Ballen Torfmull erhalten Sie ca. 1,5 m<sup>3</sup> Torf-Schnellkompost, welcher dem Mist nicht nur ebenbürtig, sondern sogar überlegen ist. Wir bereiten im Herbst aus dem genannten Quantum eine Pyramide, die wir mit genügend Kalkstickstoff, einem Volldüngersalz und Wasser gründlich mischen. Eine leichte Überdeckung der Oberfläche mit Erde ist empfehlenswert. Bis zum Frühjahr ist diese Masse gebrauchsfertig und kann vor dem Pflanzen über die Erde gestreut werden. Allerdings, ein einmaliges Umarbeiten des Haufens darf nicht unterlassen werden, wenn wir mit einem vollen Erfolge rechnen wollen. Ich habe diese Düngerherstellung schon mehrere Jahre angewendet und weiß heute nicht, wie ich ohne dieses Hilfsmittel noch auskommen könnte.

Himbeeren und Johannisbeeren bringen uns, bei einer verhältnismäßig geringen Pflege, stets große Erträge. Wie wäre es wohl, wenn wir diese Nährstoffe auch einmal ergänzen würden? Ich glaube bestimmt, daß es sich lohnt, wenn wir den genannten Kulturen alle 2—3 Jahre eine Düngerabdeckung verabreichen. Hofmann.