Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 47 (1943-1944)

Heft: 6

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

Der praktische Wäschebeutel. Um kleinere Schmutzwäsche wie Taschentücher, Strümpfe, kurze Leibwäsche usw. provisorisch aufzufangen, fertigen wir uns einen praktischen Wäschebeutel an. Dazu nehmen wir einen gewöhnlichen Kleiderbügel, über den wir einen aus farbiger Cotonne oder ähnlichem genähten Beutel stülpen, der vorn eine mit einem Knopf verschließbare Klappe hat. Der dem Bügel aufsitzende Haken wird einfach durch ein kleines Loch im Stoff gezogen. Natürlich muß die dem Bügel aufliegende Naht oben abgerundet sein, dem Bügel entsprechend, auch die untere Naht soll aus ästhetischen Gründen die gleiche Rundung aufweisen, wie auch der Rand der Klappe. Die Breite des Beutels richtet sich also genau nach der Bügelbreite, die Länge kann nach Belieben zugeschnitten werden. Dieser Wäschebeutel kann im Kinder- oder Badezimmer aufgehängt werden, sollte aber immerhin, aus hygienischen Gründen, fleißig geleert werden. Er kann aber die Kinder zur Ordnung erziehen und dazu verhelfen, daß schmutzige Taschentücher, Schürzchen, Hemdchen usw. nicht herumliegen. Die Anschaffungskosten sind gering.

Gehackte Beefsteaks mit Kartoffeln gestreckt. 300 bis 400 g roh gehacktes Rind- oder Kuhfleisch wird mit einem Ei (aufgelöstes Trockenei), Würze, gehackten Kräutern gemischt. Alsdann werden 2—3 roh geriebene Kartoffeln ohne den entstehenden Saft rasch mit dem Fleisch vermischt, ebenso eine in Fett gedämpfte Zwiebel. Mit Hilfe von Mehl und Brösmeli werden die bekannten Küchlein geformt, die man langsam bratet, damit die rohen Kartoffeln und das Fleisch schön gar werden. Dies ergibt etwa 30 Beefsteaks.

Ein Wunder: Gugelhopf ohne Butter, Zucker, Eier. 350 g Mehl und anderthalb Päckchen Backpulver werden gründlich vermischt und mit einer Büchse gezuckerter Kondensmilch, ca. 100 g gehackten Mandeln und 100 g Sultaninen zu einem glatten Teig verarbeitet. Sollte dieser zu fest sein, kann etwas Wasser oder Milch beigefügt werden. Natürlich ist es nicht verboten, je nach Belieben ein Ei (Trockenei) beizufügen, aber es geht auch ohne. Formen gut einfetten und bei mittlerer Hitze zirka eine Stunde backen. Das angegebene Quantum ergibt 2 Kuchen.

Zum „Neujöhrlen": Glühwein: Eine halbe Flasche Rotwein (evtl. auch alkoholfreien), 2 g Zimt, 4 Nägeli, 80 g Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone werden gemischt und zum Kochen gebracht, durchgesiebt und heiß serviert. Oder Teepunsch: 4 g Schwarztee gießt man mit einem halben Liter fast siedenden Wassers auf, gibt einen halben Liter Fruchtsaft (aus einem Sterilisierglas), 3 Zitronen- und 3 Orangenscheiben dazu und erhitzt das Ganze nochmals. Nach Belieben mit etwas Zukker oder Saccharin nachsüßen.

Wenn zum „Guetzlen" Zeit und Punkte fehlen, kauft man ein paar Rollen „Albertli" (gegen Brotpunkte), bestreicht die Hälfte davon mit Traubenkunsthonig und legt die andere Hälfte darüber. Dadurch bekommen wir ein gutes, rasch gemachtes, punktarmes Konfekt. Hanka.

GARTENARBEITEN *im Monat Dezember*

Trotz dem Winter sollen jetzt noch Gartenarbeiten verrichtet werden? Erstaunt stellst du mir diese Frage, indem du mir beinah triumphierend in die Augen siehst. Jawohl, ich weiß, was du damit sagen möchtest. Irgendwie soll dies heißen, daß ich ein übertriebener Gartennarr sei. Vielleicht kann ich dir mit einigen Beispielen klar machen, was der Garten — selbst bei kalter Witterung — noch von uns fordert. Allerdings, dies muß ich vorausschicken, es handelt sich dabei nicht nur um den Garten als solchen, sondern ebensosehr um die aus seiner Scholle hervorgebrachten Produkte. Und nun beginne ich mit meiner langen Epistel. Falls sie dich langweilen sollte, setze ruhig den Schlußstrich hinter meine Ausführungen.

Mein Hausgarten hat mir während der vergangenen Kulturperiode gezeigt, daß er um einige Gartenbeete zu klein geworden ist. Nicht etwa der Mangel an Gemüse hat mich hierüber belehrt, sondern vielmehr das teilweise Fehlen stärkehaltiger Nahrungsmittel. Weil ich von Jahr zu Jahr die Arbeit in meinem Garten besser bewältigen kann — selbstverständlich schreibe ich es meiner geschickten Arbeitseinteilung zu — beschloß ich, diesmal im Einklang mit den übrigen Familienmitgliedern, meinen Garten um 50 m² zu erweitern. Allerdings, in meinem Falle schließt das Wort „Erweiterung" ein Opfer in sich. Denke nur, meinen Hühnerhof muß ich aufgeben. Diesen Entschluß habe ich in jenem Momente gefaßt, als ich eine Selbstkostenberechnung über meine Hühnerfarm aufstellte. Augenblicklich beschloß ich, in Zukunft diese Fläche mit Mais anzupflanzen. Lieber auf die Eier verzichten, sagte ich mir, als mit einem derart finanziellen Luxusprodukt den Magen noch weiter zu verwöhnen. Die emsigen Hühner sorgten dafür, daß sozusagen kein Gras mehr im Hofe vorhanden ist. Ich habe deshalb gar nichts anderes zu tun, als den Boden gut zu rigolen. Weil unser Garten nur eine dünne Humusschicht hat, gab ich dem Holländern den Vorzug, damit das schlechte Material nicht an die Oberfläche befördert wird. Allerdings, du wirst nicht wissen, was dies ist. Begreiflich, auch bei mir sind es kaum einige Monate her, seitdem ich meinen Wortschatz mit diesem Ausdruck erweitern konnte. Holländern heißt: Bei der Umgrabarbeit einen etwas breiteren Graben öffnen, damit in diesem nochmals umgespatet werden kann. Dünger bringe ich keinen ein, da während den vielen Jahren von den gefiederten Gesellen genügend Mist aufgespeichert wurde.

Die meisten Leute vertreten komischerweise die Ansicht, daß, wenn Obst und Gemüse eingekellert sind, der Winterschlaf für den glücklichen Speicherer beginnt. Falls auch du zu dieser Gattung gehören solltest, will ich diese Ansicht bei dir gründlich ändern. Hast du dir auch schon überlegt, daß jede Pflanze und jede Frucht, auch wenn sie auf dem Winterlager liegt, atmet? Wenn du dies weißt, sollten sich eigentlich alle übrigen Worte erübrigen. Du siehst mich aber noch viel zu ungläubig an, als daß ich von deinem Wissen überzeugt sein könnte. Also stelle ich dir den Vergleich mit deiner eigenen Person. Könntest du dich schlafend, zusammen mit vielen anderen Menschen, tage-, ja wochenlang in einem ungelüfteten Raume aufhalten? Unmöglich, gibst du mir da zur Antwort. Also bitte, warum verlangst du es von deinem eingekellerten Obst und Gemüse? Darum, sei in Zukunft etwas vorsichtiger. Verunmöglicht dir das Frostwetter eine Lüftung ins Freie, so sei wenigstens um eine gute Luftzirkulation in den Kellerräumen unter sich besorgt. Ich kann dir versichern, daß dich die Früchte mit einer entsprechend längeren Haltbarkeit belohnen.

Vor einigen Tagen hat der Straßenwärter die Wegränder vom Unkraut befreit. Laß dieses kostbare Material nicht unausgenützt liegen, denn, auf dem Kompost sachgemäß aufgeschichtet gibt es daraus eine der besten Erden. Nimm ebenfalls den ganzen Reichtum des Laubes sorgfältig zusammen und schichte dieses ebenfalls auf Haufen. Hofmann.