

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 47 (1943-1944)
Heft: 1

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

Beim Zuschneiden dünner Stoffe ist es nicht so einfach, einen glatten Schnitt zu erzielen. Wenn man jedoch vorher die Schere in siedendes Wasser taucht, trockenreibt und sogleich schneidet, geht es ausnahmslos glatt.

Haarbürsten, die durch häufiges Waschen weich geworden sind, werden durch Eintauchen in eine starke Alaunlösung und schnelles Antrocknen wieder hart.

Imprägnieren von Strümpfen. Wenn Damenstrümpfe bei schlechtem Wetter bis zur halben Wade hinauf mit Schmutz bespritzt sind, so wirkt das immer einigermaßen peinlich. Man kann das vermeiden, indem man die Strümpfe nach dem Waschen wasserabstoßend macht. Für diesen Zweck eignet sich unter anderm vor allem essigsaurer Tonerde, die man stark mit lauwarmem Wasser verdünnen muß. Mit diesem Bade durchtränkt man die Strümpfe während mehreren Minuten intensiv. Natürlich darf nicht nachgespült werden, da sonst die Imprägnierung wieder herausgeschwemmt würde. Vorsichtig auspressen und bei mäßiger Wärme trocknen. Durch diese Behandlung gleiten die Schmutzspritzen ab und hinterlassen keine Flecken.

Die nicht mehr brauchbaren Rasiermesser stecken wir mit der einen Schneide in einen Kork als festen Griff und erhalten auf diese Weise ein vorzügliches Trennmesser beim Schneidern, das durch kein anderes zu ersetzen ist.

Etiquetten auf Metallbüchsen halten bekanntlich nicht ohne weiteres. Man benutze zum Kleben fol-

gende Mischung: Ein Eßlöffel Gelatinepulver löst man in $4\frac{1}{2}$ Eßlöffel kochendem Wasser auf, läßt ein Weilchen kochen und gibt eine Prise Zucker hinein, solange die Lösung noch heiß ist. Mit dieser „Kleibi“ läßt sich Papier auf Metall, Holz, Glas oder Stoff gut befestigen.

Zum Wäscheeinsprengen eignet sich warmes oder überschlagenes Wasser besser wie kaltes. Setzt man diesem eine Messerspitze Borax zu, dann nehmen die Wäschestücke einen schönen gleichmäßigen Glanz an.

Versengte Wäsche durch Unachtsamkeit beim Plätzen kann durch folgendes unschädliche Mittel wieder „repariert“ werden: Man bereitet aus 100 g Chlorkalk und 900 g heißem Wasser eine Chlorlösung. Nachdem sich diese geklärt hat, taucht man in dieselbe einen Wattebausch oder ein leinenes Läppchen und besprüht damit die versengten Teile der Wäsche. Hat man gestärkte Wäsche versengt, so muß vor der Behandlung mit Chlorkalklösung die Stärke mittels heißem Wasser beseitigt werden. Sobald die versengte Stelle verschwunden und die Wäsche wieder weiß ist, wird die Chlorkalklösung mit kaltem Wasser gründlich ausgewaschen.

Eierschalen, in ein Säckchen gebunden, geben ein kostenloses Bleichmittel für die Wäsche. Man zerdrückt sie, nachdem man vorher die Haut entfernt hat, bindet sie in ein Läppchen oder Säckchen und gibt sie in den Kochkessel. Auch als Zugabe zum Blumengießwasser leisten sie vorzügliche Dienste.

Hanka

GARTENARBEITEN

in der ersten Hälfte des Monats Oktober

Viele sagen, daß sie der Herbst fröhlich stimme, andere wieder glauben, beim fallen der Blätter melancholische Strömungen zu verspüren, mich dagegen zwingt er zum nachdenken. Weshalb möchtest du gerne wissen? Vielleicht muß ich dir, wo du nicht in unmittelbarem Kontakt mit der Natur, das heißt mit der Pflanzenwelt, lebst, einen Vergleich bringen. Wenn du einen dir nahestehenden Menschen plötzlich auf immer verlierst, so denkst du bei seinem Weggehen mehr denn je an all das, was du mit ihm zusammen erlebt hast. In diesem Sinne denke ich über meinen Garten nach! Voll großer Hoffnung pflanzte ich genau vor 5 Monaten jenes lange Gartenbeet mit Spätzohl an. Was glaubte ich nicht alles, wenn ich an den großen Tag der Ernte dachte! Aber, das Pflanzenwachstum war stets gering, weil am Wurzelhals der Kohlherniepilz die Nährstoffe schon vorzeitig dem Blattaufbau entzog. An wem liegt die Schuld? Einzig und allein an mir, denn das vergangene Jahr ließ ich über den Winter einige mit der gleichen Krankheit befallene Kohlstrünke im Freien stehen. Selbstverständlich, es war die Unwissenheit, denn irgend eine Entschuldigung hat man ja stets bereit. Warum habe ich mich aber nicht zeitig genug über den offensichtlichen Schaden erkundigt. Dann hätte ich bereits damals gewußt, daß derartige Krankheitsherde unverzüglich aus dem Boden entfernt werden müssen. Gleich einer schmutzigen Wunde muß auch der infizierte Boden von den Bakterien befreit werden, indem über den Winter pro Are 30 kg Atzkalk unter die Erde gemischt wird. — Um so mehr Freude hat mir — vielleicht gerade um den Kabisschaden gut zu machen — die Karottensaat gemacht. Hier möchte ich ganz speziell — aus lauter Gegensatz — mein kluges „gärtnern“ hervorheben. Noch nie habe ich die Anzucht madenfreier Rübli fertig gebracht, bis ich vergangenes Jahr erfuhr, daß hierzu ein unge-

dünget, von allen herumliegenden Unreinigkeiten befreiter Gartenplatz notwendig sei. Und siehe da, nun konnte auch ich das große Glück einer in jeder Hinsicht befriedigenden Karottenernte erleben. — Du siehst, daß der Garten nicht nur die körperliche, sondern vielmehr auch die geistige Kraft von uns fordert, wenn uns das braune Erdreich mit seinen Früchten erfreuen soll. Darum kann mich der Herbst nicht traurig stimmen, denn ich weiß, daß ich das nächste Jahr in meinem Garten wieder ganz neu beginnen darf!

Irgendwo und wann las ich einmal, daß der Spinat außerordentlich eisenhaltig sein soll. Seither habe ich es nie versäumt, jeden Herbst ein schönes Beet für dieses gesunde Kraut zu reservieren. Der außerordentlich trockene Sommer hat mir dieses Jahr gewisse Schwierigkeiten bereitet, denn die Stangenbohnen begannen nach dem langersehnten Spätregen glücklich nochmals zu treiben. Aus ökonomischen Gründen ließ ich die Bohnen länger als sonst stehen, selbstverständlich auf Kosten des Spinates. Nun hoffe ich auf einen warmen Herbst, dann wird sich sowohl Spinat wie Nüßlisalat noch genügend entwickeln, um die kalte Winterszeit ertragen zu können. Gleich heute muß ich diese Arbeit vornehmen, nichts darf mich davon abhalten.

Wie ich so meinen Garten durchquere, sehe ich, daß meine Petersilien und Schnittlauchstücke so üppig wie noch nie dastehen. Aus der hintersten Kellerecke hole ich einige alte Blumentöpfe hervor, um mir darin einen immergrünen Wintervorrat anzulegen. Später dürfte ich diese Arbeit nicht mehr machen, denn es müssen sich noch während der wärmeren Jahreszeit neue Würzelchen bilden.

Meine Direktträgertrauben an der neuerstellten Gartenlaube sehen direkt verführerisch schön aus. Ich werde mir daraus mit einer Handpresse etwas süßen Wein pressen.

Hofmann