

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 47 (1943-1944)  
**Heft:** 11

**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>**

# NÜTZLICHES / für Haus und Garten

**Was ich meiner Störschneiderin abgeguckt habe:** Erstens nahm sie sofort, noch ehe sie zuschnitt, die zwar schon gereinigte Nähmaschine in die Kur und ölte sie in allen Teilen mit feinem Nähmaschinenöl. Zweitens befestigte sie ein kleines, langes Nadelkissen in Form einer Schlummerrolle an den beiden Spulenträgern der Maschine, um stets Nadeln bereit zu haben. Drittens schraubte sie rechts unter der Tischplatte einen Kleiderhaken ein, an den sie die Schere hängte, so daß sie ihr stets zur Hand war. Viertens hängte sie ihr Zentimeterband vermittels einem daran angenähten flachen Schlüsselring an ihren Schürzenbund, um es stets sofort gebrauchen zu können. Fünftens fädelte sie acht bis zehn Nähnadeln mit Fadenschlag und ebensoviel mit Nähseide ein und steckte sie an einem langen sandgefüllten Kissen bereit, das sie linker Hand auf den Fenstersims legte. Sechstens erbat sie sich einen großen und einen kleinen Karton (Schachtel) oder Korb für Stoffabfälle und Fadenreste. Siebtens senkte sie beim Ruhen der Maschine den Steppfuß auf die Platte, wobei sie ein Stoffplätzchen unterlegte, um den Spannungsdrücker nicht zu früh abzunützen.

**Serbisches Linsengericht.** Die über Nacht eingeweichten Linsen werden drei Stunden vor Mittag mit Wasser aufgesetzt und langsam gekocht. Eine Stunde vor dem Anrichten wird das Wasser bis auf einen kleinen Rest abgeschüttet und zu Suppe verwendet. Dann läßt man in einem Pfännchen Oliven-

öl oder Öl und Butter zu gleichen Teilen zergehen, läßt darin feingeschnittene (nicht gehackte) Zwiebeln gelbbraun werden und gießt das Ganze samt dem siedenden Öl über die Linsen. Nach Zugabe eines Lorbeerblattes wird gesalzen und gepfeffert (eventuell mit Paprika) und das Gericht auf ganz kleiner Flamme weitergekocht. Das Öl muß dabei fast einkochen. Um echt orientalisch zu sein, gibt man kurz vor dem Anrichten etwas Knoblauch zu. Das Gericht muß sehr heiß serviert und gegessen werden. Es hat einen ausgesprochenen Bratengeschmack.

**Brotklösse.** Für 5 Personen werden vier große Weggli zerschnitten oder gleichviel gewöhnliches Brot, mit heißer Milch übergossen und durch die Hackmaschine gedreht. Inzwischen wird eine große Zwiebel fein geschnitten, ebenso etwas Peterli, Schnittlauch und Majoran (eventuell auch gedörnte Küchenkräuter) und in etwas Butter oder Fett gedünstet. Vorher eingewichtigtes Trockeneipulver, 5 Eßlöffel Milch, Salz, Pfeffer und Maggiwürze werden nun mit dem Brotmus und dem Grünen vermischt und soviel Mehl zugegeben, daß schöne runde Kugeln geformt werden können. Diese werden in Salzwasser gekocht, bis sie obenauf schwimmen. Wenn man etwas Fleischresten hat, wird die Masse um so besser. Die Kugeln können mit oder ohne eine Tomaten- oder Käsesauce zu Gemüse serviert werden und sind sehr sättigend. Hanka.

## GARTENARBEITEN | im Monat März

Sobald es das Wetter nur irgendwie zuläßt, überlege ich das Erbsen- und Schwarzwurzelsaatgut dem Boden. Bei Mäusegefahr lege ich vorsichtigerweise Sorikörner in die mutmaßlichen Gänge, denn sonst wartet man vergeblich auf die Keimung und verliert damit nur kostbare Zeit, die nicht mehr nachgeholt werden kann. — In den Bäumen beginnt mit Macht der Saft zu treiben. Die Sorten von zwei Birnbäumen haben mir schon lange nicht mehr recht gepaßt, so daß ich mich gerade jetzt, solange die Rinde noch in vollem Saft ist, zum umpfropfen dieser Bäume entschlossen habe. Ich werde mir diese Arbeit durch einen guten Obstbaumgärtner machen lassen, damit mir ein gutes Anwachsen der Edelreiser gewährleistet ist.

Um möglichst schnell etwas grünen Salat zu besitzen, bringe ich die Einschlägerde der Endivien in eine niedere, breite Kiste. Hier säe man den gesunden Kressensalat aus. Wie mich die Erfahrung gelehrt hat, darf das Saatgut nicht zugedeckt werden, da sonst während der Keimung die Erde aufgestoßen wird und somit das schmutzfreie Schneiden des Salates verunmöglich. Mit einem kleinen Brett klopfe ich das dicht gesäte (ausnahmsweise) Saatgut fest an, überbrause es und dann lasse ich die Kiste an irgend einem warmen Orte — in der jetzigen Zeit wird lediglich der Heizungsraum in Frage kommen. Schon nach wenigen Tagen beginnt die Keimung. Mit dem Ernteschnitt warten wir solange zu, bis die Kresse eine unserm Gaumen entsprechende Größe hat. Die Pflege besteht lediglich aus wenigen Wassergaben ganz nach Bedarf.

Scheinbar abgedorrt, in einem bedenklichen Zustande, stehen die Geranien im Keller. Wenn ich im zeitigen Sommer bereits blühende Geranien haben will, so muß ich diese nun zurückschneiden, die Kistchen mit neuer Erde auffüllen und irgendwo

an einem hellen Platze aufstellen. Es wäre falsch, wenn wir aus diesen abgeschnittenen Teilen Stecklinge machen wollten. Ich habe dies schon probiert und dabei die Erfahrung gemacht, daß nur wenige sich bewurzeln. Der Zeitpunkt für die Stecklingsvermehrung ist im Sommer, leider gerade dann, wenn die schönsten Blüten vorhanden sind. Entweder entschließen wir uns halt für die Stecklingsvermehrung oder wir geben dem schönen Blütenflor den Vorzug. Während dem Winter habe ich mir aus rohem Tannenzweig einige Pflanzenkistchen für die Geranien angefertigt. Diese lasse ich mir beim Gärtner mit gut gelagerter Komposterde füllen, damit noch das letzte Südfenster an meinem Hause mit den feurigroten Blüten geschmückt werden kann.

Währenddem überall Schnee lag, haben mir die Feldhasen einen großen Teil der Apfelbaumrinde bei jenem schönen Buschbaum abgenagt. Was soll ich nun machen? Ein alter Gärtner hat mir den guten Rat gegeben, die offenen Stellen mit Lehm oder Baumwachs zu verstreichen. Er fragte mich jedoch ausdrücklich, ob die Rinde noch teilweise vorhanden sei, da im gegenteiligen Falle selbst diese Prozedur nicht mehr etwas nützen würde. Daraus kann ich die Lehre ziehen, daß ich in Zukunft besser vorbeugen muß, damit die gefräßigen Feldhasen in Zukunft ihren Hunger anderswo stillen.

In die geschützte Rabatte vor das Haus pflanze ich in wenigen Tagen Kopfsalat Maikönig. Während der Nacht und desgleichen an kalten Tagen schütze ich die feinen Pflanzen mit alten Stubenfenstern, die ich mir zu einem niedern Preise bei einer Abbruchfirma erstanden habe. Selbst an scheinbar sonnigen Tagen muß das Glas gelassen werden, wenn nur die Luft etwas zirkulieren kann. Zwischen die Salatpflanzen sprengt ich noch einige Radies-samen. M. Hofmann.