Nützliches für Haus und Garten

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **48 (1944-1945)**

Heft 2

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

NÜTZLICHES / für Haus und Garten

Warum im Stehen arbeiten, wenn es im Sitzen geht? Die meisten Hausfrauen werden lächeln, wenn sie die Überschrift lesen. Seit altersher plättet die Großmutter im Stehen, die Mutter lernte es ebenso von ihr, und nun soll die Tochter auf einmal im Sitzen arbeiten, um einer Vergeudung von Kräften vorzubeugen? Sieht es nicht furchtbar komisch aus, das Glätteisen im Sitzen zu handhaben. Wie kann man da überhaupt auf das Plättbrett hinauflangen? Die praktisch denkende Hausfrau wird eben das Plättbrett entsprechend tiefer lagern. Es braucht ja nicht unbedingt wie bisher auf dem Rücken zweier Stühle aufgebaut zu sein. Aber leider nur zu oft hält man an althergebrachten Sitten fest. Wenn man dagegen nur einmal versuchen würde, die Arbeit des Plättens im Sitzen zu verrichten, würde man merken, daß man sich diese Arbeit ganz beträchtlich erleichtern kann. Die Bedenken, daß die Nachbarin einmal diese ganz offensichtliche Erleichterung beobachten und sich darüber lustig machen könnte, sind durchaus nicht am Platze. Urteilen darf nur, wer selbst probiert hat.

Beim Kaffeemahlen hat schon manche Hausfrau erkannt, daß man im Sitzen leichter zum Ziel kommt. Aber Kartoffelschälen im Sitzen, das geht doch nicht? Aber natürlich, liebe Zweiflerin, es geht schon sehr gut, bestimmt besser als im Stehen. Wenn Geflügel ausgenommen werden soll, wenn Gemüse oder Fische geputzt werden, wenn Fleisch hergerichtet wird, immer wieder bietet sich für die Hausfrau, die sowieso den ganzen Tag auf den Beinen sein muß, Gelegenheit, ihren Beinen ein wenig Arbeit und Anstrengung zu ersparen und sich hinzusetzen. Kuchenteig rühren und Eiweiß schlagen sind weitere Arbeiten, die höchst überflüssigerweise im Stehen verrichtet werden. Wenn man sich fragt, warum, wird man sich kaum eine befriedigende Antwort geben können. Es ist außerdem ein Irrtum, zu glauben, daß die Arbeit im Stehen schneller vonstatten geht. Gerade das Gegenteil ist der Fall, im Sitzen wird man fast schneller fertig mit der Arbeit als im Stehen. Man soll überhaupt so viel Arbeit im Sitzen verrichten, wie es nur möglich ist. Es gibt immer noch genug Arbeiten, die im Stehen verrichtet werden müssen. Wenn wir ein wenig nachdenken, wird uns aber gewiß noch manche Arbeit einfallen, die im Sitzen erledigt werden kann.

Warum haben so viele Hausfrauen Krampfadern? Weil sie vom frühen Morgen bis zum späten Abend auf den Beinen sein müssen und ihren Beinen keine Möglichkeit bieten, einmal ein wenig auszuruhen. Überhaupt ist das Sitzen beim Arbeiten sehr geeignet, das Allgemeinbefinden in jeder Weise günstig zu beeinflussen. Aber wenn abends regelmäßig die Beine schmerzen und wenn außerdem der Rücken weh tut, denkt die Hausfrau doch nur selten daran, daß sie sich diese allabendlich wiederkehrenden Beschwerden sehr wohl ersparen könnte, wenn sie sich dann und wann einmal bei der Arbeit hinsetzt.

Punktsparende Fleischrezepte. Szegediner Gulasch: In etwas Fett wird eine feingeschnittene Zwiebel gedämpft und etwa drei Pfund Sauerkraut daran gegeben. Etwa eine Stunde kochen lassen. Je nach Punktvorrat mehr oder weniger in Würfel geschnittenes Kalb- oder Rindfleisch dazu geben und weitere anderthalb Stunden kochen lassen, d. h. nach einer Stunde fügt man rohe Kartoffelwürfel einer nicht zerfallenden Sorte hinzu. Zuletzt mit Paprika würzen. — Pilaf mit Goldhirse: 200 g Rind- oder Kalbfleisch in Fett kurz anbraten, eine feingeschnittene Zwiebel und zwei Knoblauchzehen zugeben, ebenfalls etwas gehackten Peterli. Mit einem Liter Bouillonwürfelbrühe ablöschen und einen Löffel Tomatenpüree dazugeben. Zuletzt 350 g Goldhirse, Gerste oder Hörnli beifügen. Hanka.

GARTENARBEITEN *im Monat Oktober*

Jedes Jahr haben wir miteinander ein wenig über die Gemüseeinwinterung gesprochen. Zuerst möchte ich jetzt aber deine Frage betreffend Endiviensalat beantworten. Glaubst du wirklich, daß es bei dir eine Überproduktion gibt? Sollte dies wirklich so sein, möchte ich dich darauf aufmerksam machen, daß die Endivie als abgekochtes Gemüse ebensogut schmeckt wie als Salat. Allerdings, und dies mußt du deiner Köchin gut einschärfen, darf das Abkochwasser nicht verwendet werden. Es ist nicht notwendig, daß wir uns das Leben mit Endivienwasser noch mehr verbittern! Es wird nun gut sein, wenn du bereits hinter die Überwinterungsvorbereitungen deines so zahlreich vorhandenen Salates gehst. Entweder machst du einen Bretterrand um das Beet herum und überdeckst, sobald Nachtfröste zu befürchten sind, sämtliche Pflanzen mit Nuß-, Buchen- oder Eichenlaub zu, oder, dies wäre die übliche alte Möglichkeit, du bereitest in deinem Keller einen geeigneten Platz zum Einschlag vor. Wenn du nicht einen außerordentlich guten Keller hast, und ich weiß, daß dies bei dir nicht der Fall ist, so ist die Überwinterung im Freien weitaus vorteilhafter. Allerdings, auf etwas muß ich dich noch aufmerksam machen. Mäuse treiben in solchen Beeten nicht selten ihr Unwesen. Die Verwendung von Nußlaub und das streuen von Giftweizen wird deshalb unerläßlich sein. Geht die Temperatur unter 0°, so kannst du das Beet noch mit Dachpappe, Brettern oder Strohmatten zudecken. Auf diese Weise sind die Pflanzen ebensogut geschützt wie in der Überwinterungsgrube.

Weiter hast du mich, nachdem ich dir das Aufhängen der Tomatenstauden mit den unreifen Früchten abgeraten habe, um eine gescheitere Verwertungsmöglichkeit gefragt. Mit dem einwickeln der Früchte in Zeitungspapier habe ich bis jetzt immer noch die besten Erfahrungen gemacht. Allerdings dürfen dann nur schöne Früchte verwendet werden. Wenn die Tomaten in dieser Umhüllung auch nachreifen, so darfst du an das Aroma keine allzu hohen Ansprüche mehr stellen, denn die Sonne hat gefehlt.

So nebenbei möchte ich es nicht unterlassen, dir deine Zichorienwurzeln in Erinnerung zu rufen. Kannst du dich noch an den letzten Winter erinnern, wie du damals von dem herrlichen Salat bei mir begeistert warst. Nun darfst du es aber nicht vergessen, einen Teil der Wurzeln herauszunehmen, damit du schon jetzt mit der Treiberei beginnen kannst. Bekanntlich ist um die Weihnachtszeit herum eine Salatabwechslung jeweils sehr begrüßenswert. Verwende bei der Ernte jedoch nur die dicken Wurzeln. Die vielen dünnen „Schwänze" machen dir nur große Mühe und bringen wenig Erfolg. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, daß diese minderwertige Qualität für die Herstellung von Kaffeezusatz verwendet werden kann. Dein Gartenberater.