Aus Garten, Wald und Feld

Autor(en): **Drack, Hulda**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Frau in der Schweiz: illustriertes Jahrbuch für Frauen-Bestrebungen**

Band (Jahr): **- (1930)**

Heft [1-2]

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-320201

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

Aus Garten, Wald und Feld.

Die Spenden der Natur sind vielgestaltig und kommt ihnen im Haushalt, besonders auch in der Küche große Bedeutung zu.

Was finden wir nicht alles wildwachsend draußen in Wald und Feld für unser „Tischleindeckdich", als da sind Beeren, Pilze und Kräuter aller Art. Ansporn genug, erst recht seinen Garten zu bauen und zu pflegen, ist er doch ein Lieferant erster Güte.

Dadurch schaffe ich in meinem Speisezettel die köstliche Abwechslung. Die gewünschte Reduktion des einseitigen, teuren Fleischkonsums wird möglich und eine äußerst gesunde Ernährung ist gesichert.

Für die obst- und gemüsearme Zeit lege ich Vorräte an, um auch dort appetitanregend und bekömmlich kochen zu können. Ich verwerte meinen Ueberfluß aus Garten und Pflanzland, damit nichts verdirbt. Fehlendes Konservengut wird gekauft und zwar zu einer Zeit, wo es in richtiger Reife, zu annehmbaren Preisen und in frischem Zustande auf den Markt gebracht wird.

Erzeugnisse des Herbstes werden wo immer möglich im Keller, in Erdmieten oder Mistbeetkästen überwintert. Für diejenigen des Sommers behelfen wir uns anders. Wir dörren, bereiten aus Obst und Gemüsen Dunstkonserven, füllen Fallobst, Beeren und Rhabarber kochend in Flaschen; starkglasige Gefäße finden mit Schweinsblaseverschluß Verwendung. Rohe Rhabarber halten auch sehr gut in Flaschen mit wenig Brunnenwasser, die man nur verkorkt. Wir salzen Bohnen und Gurken ein, fabrizieren selber Sauerkraut, stellen Essig- und Zuckerkonserven her, zu welch letztern auch Gelees und Konfitüren gehören. In obstreichen Jahren gibt's die bei groß und klein beliebten Obstpasten und mit Obstsäften aller Art sorgen wir vor für gesunde und kranke Tage.

„Und reift nur eben der Sommer die Früchte,
Denkt sie an Vorrat schon für den Winter.
Im kühlen Gewölbe gärt ihr der kräftige Kohl
Und reifen im Essig die Gurken." . . . .

(Aus Goethes Episteln.)

Zur Haltbarmachung verwende ich keine chemischen Zusätze. Alles sei echt und darum nicht gute Erscheinungen ausgeschlossen.

Die 1. Fronttabelle enthält 4 einwöchige Speisezettel für die Monate Oktober, Januar, April und Juli; die 2. die Saat-, Anpflanz- und Erntezeiten der verwendeten Gemüse. Aus diesen beiden ist ersichtlich, was mir mein Garten in besagter Zeit liefert.

Aber auch Wald und Feld geben ihre Schätze her. Darüber berichten die zwei Seitentabellen. Sie behandeln die Verwertung einheimischer Gewürze, verschiedener Essige und Sirupe, Heilkräuter und Beeren.

Welch reiche Zeit liegt zwischen dem Frühling, wo wir freudig die ersten Feldsalate, wie Brunnenkresse, Nüßlisalat, Löwenzahn usw. in die heimatliche Küche tragen, und dem Herbst, wo wir die letzten rotleuchtenden Hagebutten und Berberitzen sammeln!

Und das Sammeln ob dem Wandern wird zur Lust! Hulda Drack.

Nun mach' auch ich Früchte ein!

Tausende von Hausfrauen haben sich schon entschlossen, Früchte zu konservieren, seitdem man sie nicht mehr zu sterilisieren braucht. Man kocht sie einfach in der Pfanne mit etwas Zucker und füllt sie heiß in die vorgewärmte Bülacher Kochflasche ein, in welcher sie jahrelang halten und im Winter die Tischrunde erfreuen.

Verlangen Sie bei der GLASHÜTTE BÜLACH kostenlos Zusendung der hübsch illustrierten Broschüre

„Das Einmachen der Früchte und Gemüse"
Der süße Most

und Angabe der Verkaufsstellen in Ihrer Gegend.