Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 43 (1939-1940)
Heft: 23

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit
Autor: Hanka
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-672807

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: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats September.

So bedauerlich der Zustand auch sein mag, daß alle unsere Pflanzen mehr oder weniger krankheitsanfällig sind, so haben wir trotzdem nicht die Berechtigung dazu, aus lauter Abneigung zu diesen Übeln, unsere Pflanzen zu vernachlässigen. Je zeitiger der Eingriff mit einem wirksamen Schädlingsbekämpfungsmittel erfolgt, um so durchgreifender ist der Erfolg. Du fragst mich, welche Krankheiten jetzt im Gemüsegarten anzutreffen wären. Es ist unmöglich, daß ich dir in einem Male das große Heer der hauptsächlichsten Gemüsekrankheiten schildern kann. Vielleicht, daß sich zur Ergänzung unserer heutigen Betrachtung, später nochmals etwas Zeit dazu bietet.

1. **Die Blattfleckenkrankheit des Sellerie.** Der pilzige Erreger dieser Krankheit läßt beinah keine unbespritzten Selleriebeete verschont. Die ersten Krankheitsanzeichen zeigen sich, allerdings noch in geringem Maßstabe, bereits im Juli-August, in Form von grau-braunen, mit schwarzen Tupfen besetzten Flecken. Durch diese schwarzen Pünktchen oder Sporen kann innert kürzester Zeit eine Massenansteckung hervorgerufen werden. Die Blattfleckenkrankheit übt auf das Wachstum der Sellerieknollen einen hemmenden Einfluß aus.

Als wirksame Bekämpfung sollen monatlich 4 Spritzungen mit 0,5prozentigem Cupro-Maag vorgenommen werden. Um eine Verbreitung der Krankheit zu verhindern, sind im Herbst sämtliche Blattüberreste zu vernichten. (Am besten durch Verbrennen.)

2. **Der Bohnenrost.** Dies ist eine, leider ebenfalls sehr häufig vertretene Krankheit im Gemüsegarten. Das ganze Bohnenblatt ist mit gelben Flecken, deren Zentren dunklere Punkte enthalten, übersät. Starker Befall führt ein vorzeitiges Absterben der Pflanzen herbei. Zur Bekämpfung dieser Krankheit wird eine 0,5prozentige Cupro-Maag-Spritzmischung angewendet. Dabei ist speziell zu beachten, daß sämtliche Blatteile durch das Spritzmittel angefeuchtet werden.

3. **Das Blätterrollen der Tomaten.** Voller Angst bist du diesen Sommer zu mir gekommen und hast mir geklagt, daß sich die untersten Blätter deiner Tomatenpflanzen eingerollt hätten. Da ich dir seither noch nie eine Antwort darauf geben konnte, möchte ich dies zu deiner Beruhigung jetzt noch nachholen. Lange Zeit glaubten selbst die Fachleute, daß das Blattrollen auf die schädliche Einwirkung eines Pilzes zurückzuführen sei. Heute wissen wir jedoch, daß diese veränderte Blattstellung lediglich einer allzu intensiven Lichteinwirkung zuzuschreiben ist. Das Tomatenblatt schützt sich vor zu reicher Wasserverdunstung, indem es seine feuchtigkeitsverdunstende Oberfläche durch Einrollen verkleinert.

In dem Treibbeetkasten kannst du jetzt folgende Aussaaten vornehmen:

1. Blumenkohl zum überwintern der Setzlinge.
2. Yorker-Kabis und Advent-Wirz, ersterer ebenfalls zur Setzlingsüberwinterung. Diese Setzlingsanzucht möchte ich dir aber nur dann anraten, wenn du wirklich die Möglichkeit hast, während des ganzen Winters deine Sämlinge richtig zu pflegen. Die Arbeit besteht aus Decken und Abdecken der Treibbeete (Deckläden gegen Frostschutz), sowie Gießen und Lüften derselben.

Freilandaussaaten. Carotten, zum **Überwintern** auf dem freien Lande, werden jetzt noch ausgesät.

Monatsrettiche, sowie Kresse können, sofern die Witterung nicht mehr beständig heiß und trocken ist, jetzt wieder ausgesät werden.

Nüßlisalat. Zu Monatsbeginn kann die breitwürfige Aussaat noch erfolgen.

Spinataussaat. Hier gilt genau dasselbe wie beim Nüßlisalat. Da der Spinat kräftig entwickelt den Winter antreten soll, ist eine frühere Aussaat noch vorteilhafter.

Im Blumengarten darfst du nie vergessen, die abgeblühten Blumen wegzuschneiden. Ganz abgesehen vom sauberen Aussehen, wird die Pflanze durch den Wegfall der Samenbildung nicht geschwächt.

Zuckermais. In Verbindung mit Sonnenblumen bildet er einen schönen und zugleich ertragreichen Zaun gegen unerwünschte Einblicke von der Straße. Die Früchte kannst du jetzt noch dauernd ernten. Der gut verpackte Kolben hat dann sein richtiges Reifestadium erreicht, wenn seine aus der Hülle hervortretenden Haare abgedorrt sind. Sofern du noch nie den Versuch mit dieser Pflanze gemacht hast, möchte ich es dir für das kommende Gartenjahr dringend empfehlen, denn zur Reifezeit bringt sie dir eine angenehme Abwechslung in den Speisezettel.

M. Hofmann.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

September! Mit leiser Wehmut betreten wir die Brücke, die den Bogen schlägt von goldnen Hochsommertagen zur Farbensinfonie des Herbstes. Kurz nur war dieses Sömmerchen, aber dennoch reich an Sonne, warmer Luft, sattem Grün der Wiesen und Wälder, bunter Pracht der Blumen und Früchte und vielem Schönem mehr, was die Natur uns in den hohen Tagen ihrer Entfaltung zu spenden vermag. Dafür sind wir dem Schöpfer aller Dinge heute mehr denn je zu Dank verpflichtet, weil uns diese Erntetage die Bitternis der Zeit vergessen machen und uns die Kraft geben, zuversichtlich der ungewissen Zukunft entgegen zu sehen.

Erntereif ist jetzt so vieles. Die Zwetschgenbäume sind „graglet" voll und sind so unterstützungsbedürftig wie ein gesottenes Fideli, das man auf die Beine stellen will. Jetzt gilt's **Zwetschgen** einzumachen. Am einfachsten ist das Sterilisieren oder kochendheiß Einfüllen in Bülacherflaschen. Haben Sie schon probiert, Zwetschgen (und übrigens auch Aprikosen und Kirschen, das heißt alle Früchte, die saftreich sind) ohne Wasser und ohne Zucker zu sterilisieren. Man verfährt gleich wie beim gewöhnlichen Sterilisieren, nur daß man den Gummiring in Eiweiß taucht, um ein regelrechtes Verkleben der Deckel zu bewerkstelligen. Früchte, die auf diese Art eingemacht wurden, haben den Vorteil, wenig Flüssigkeit zu ziehen, und nicht zu vermusen. Sie eignen sich besonders zu Früchtekuchen (Wäheli). Selbstgemachte Wähen sind übrigens eine Magenspezialität, an der alt und jung sich mit Wonne erlabt. Und die **Zwetschgenwähe** ist die Königin unter den Früchtekuchen. Je nach persönlichem Geschmack, oder je nachdem sie als Hauptmahlzeit oder Dessert serviert wird, wird als Krönung ein leichter Nidel-Eierguß auf die Früchte gegeben; andernfalls bestreut man den ausgelegten Teigboden mit gemahlenen Mandeln oder Brösmeli und legt die Zwetschgen nicht halbiert, sondern gevierteilt aus, damit man sie fast aufstellen kann. Dadurch kann man sie ganz nahe nebeneinander legen und es entstehen keine unbeliebten Zwischenräume, wie wir sie z. B. beim Käse akzeptieren müssen. Das ist dann der eigentlich Fruchtkuchen, der zu guter Letzt auch noch mit geschlagenem Rahm garniert werden kann. Beim Herausnehmen aus dem Backofen soll sofort mit reichlich Zucker, mit Zimmetpulver vermischt, bestreut werden. Zum Teig verwenden wir (statt süßer Butter, die gar nicht nötig ist) halb Tafelfett, halb Schweineschmalz. Folgendes Verhältnis dürfte das richtige sein: 250 g Mehl, 50 g Fett, 50 g Schweineschmalz, 1 Kaffeelöffel Salz in etwas warmem Wasser aufgelöst. Also weder Milch noch Ei. Übriger Teig kann sehr gut

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.

ein paar Tage im Keller aufbewahrt werden, wenn er in eine tiefe Schüssel gelegt und diese mit einem nassen Tüchlein bespannt wird, das 2—3mal im Tage frisch benetzt wird. Übrigens ist es ratsam, den Teig nach dem Kneten ein paar Stunden ruhen zu lassen. Er läßt sich dann besser weiter verarbeiten, bzw. auswallen.

Übrigens gibt es noch eine **Sterilisierart,** die vielleicht zu wenig bekannt ist und sich hauptsächlich für jene Haushaltungen eignet, die keinen speziellen Sterilisierhafen besitzen. Man kocht die Früchte weich, ohne daß sie platzen, indem man einige Wälle darübergehen läßt und füllt sie in die peinlich reingewaschenen Gläser (Sodawasser nehmen!), reibt den Rand sauber ab, legt den ausgekochten Gummiring auf, gießt zirka einen Fingerhut voll Alkohol (Feinsprit) auf die Innenseite des Deckels, zündet an und stülpt nun den Deckel mit dem brennenden Alkohol rasch über das Glas. Wie beim Wasserbad durch Verdampfung, entsteht hier durch die Verbrennung des Sauerstoffs eine Luftleere, die den Deckel hermetisch abschließt. Man drückt noch die Feder auf das Glas und kontrolliert, wenn der Glasinhalt erkaltet ist. Auf diese Weise können alle Früchte, nicht aber Gemüse sterilisiert werden, da letztere sehr viel Eiweiß enthalten. Probieren Sie diese Einmachart einmal mit 1—2 Gläsern und Sie werden mit dem Ergebnis zufrieden sein und zu weitern Taten in dieser Richtung angespornt werden. Es läßt sich damit auch Feuerung sparen, was ja im Zeitalter der Sparrekorde nicht zu verachten ist. — Sehr vorteilhaft ist auch das Einmachen der **Zwetschgen in Essig oder Rotwein.** Man nimmt dazu die sog. welschen Zwetschgen, d. h. die großen, süßen, gelbfleischigen. Da wir jetzt eher leere als volle „Ankenhäfen" besitzen (weil die Butter teurer geworden), fällt es uns nicht schwer, einen der praktischen Steinguttöpfe aufzutreiben. Man rechnet auf 1 kg Zwetschgen einen halben Liter roten Weinessig oder Rotwein, ein Pfund Zucker, etwas Stangenzimmt. Nachdem man die Früchte sorgfältig abgerieben hat, werden sie mit einer Nadel gestupft und in den Topf eingeschichtet. Essig (oder Wein) wird mit Zucker und Zimmt ein paar Minuten aufgekocht und erkaltet auf die Früchte gegeben. Anderntags wird der Saft wieder abgegossen, bis zum Fadenziehen eingekocht und wieder heiß angerichtet. Am dritten Tag wird die Flüssigkeit nochmals aufgekocht, dann werden die Zwetschgen lagenweise solange in die Pfanne an den Saft gegeben, bis sie vor Ärger platzen wollen, legt sie dann wieder in den Topf zurück und gießt den dicklich eingekochten Saft darüber, indem der Zimmet nun ausgebootet wird. Diese Zwetschgen eignen sich besonders zu Dessert. — Wenn Sie **Zwetschgen-Konfitüre** zubereiten, probieren Sie einmal folgenden Trick: Um die allzustarke Schaumbildung zu verhindern, geben Sie je Kilo Früchte-Zucker ein haselnußgroßes Stückchen frische süße Butter an das Kochgut. Die Masse wird sich rasch beruhigen und das Konfitüreeinkochen wird insofern erleichtert, als nicht immer mit der Schaumkelle dreingefahren werden muß. Dies gilt natürlich für alle Konfitüren. — **Zwetschgenknödel** sind ein mehr oder weniger „arisches" Gericht, vor allem aber eine „Leibspeise" für alle diejenigen, bei denen die „Liebe durch den Magen geht", was in den besten Familien vorkommt. Kaffee und Zwetschgenknödel bilden ein nahrhaftes Mittagessen, an dem die ganze Familie, nicht nur die Kinder, Spaß hat. Das Rezept: Aus zwei Eiern, einer Tasse Milch, Salz und Mehl bereitet man einen geschmeidigen Nudelteig, den man klopft, bis er Blasen zieht. (Es eignet sich gleichfalls ein Hefenteig). Davon sticht man nußgroße Häufchen ab, in die man eine Vertiefung macht. Darin wird eine „abgestaubte" Zwetschge gebettet und ganz von Teig umgeben. Die Knödel werden rund geformt, was mit bemehlter Hand geschieht und in kochendem Salzwasser etwa eine Viertelstunde lang gebrüht. Mit der Schaumkelle ans Tageslicht befördert, werden sie mit Zucker bestreut und sofort warm serviert. — Wohl bekomm's! —

Auch zum **Dörren** eignen sich die Zwetschgen bei diesem reichen Segen ausgezeichnet. Im Winter sind wir froh um sie als Beigabe zu Milchreis, dem Schreckgespenst der Soldatenküche. (Übrigens nur deshalb, weil sich Milchreis nicht als Massengericht eignet.) Am Privattisch muß man die glänzenden Augen der kleinen Leckermäuler gesehen haben, um für den Milchreis eine Lanze zu brechen. Er wird oft nur zu lang gekocht und zu stark eingedickt. Er soll im Teller laufen und nicht stocken. Eine Glasur aus gebranntem Zucker — indem man den angerichteten Reis in der Schüssel dick mit Zucker bestreut, der mit einer fast glühend gemachten Eisenschaufel gebrannt wird — macht das Gericht sicher jedem mundgerecht und verwandelt den verschworensten Milchreisfeind zum bekehrten Liebhaber.

Seit Mitte August ist die Zeit der **Gurken.** Mit einem Donnerwetter hätte ich neulich dreinfahren können, als ich zusehen mußte, wie eine Hausfrau in Ermangelung eines besseren Wissens den „Gugummeresalat" total verkehrt anmachte. Da wurden das Gehäuse und der kostbare, so gesunde Saft der Frucht unbarmherzig dem Kehrichtkübel und dem Schüttstein anvertraut. Um dann doch noch etwas Saft hervorzubringen, wurde dann der übrige Teil der Gurke stundenlang mit Gewichten beschwert und zum Schluß der also am wenigsten kostbare Bestandteil zum Salat verwendet. Bei der Gurke — dies kann nicht deutlich genug betont werden — soll alles „rübis und stübis" verwendet werden, da sich die wertvollen Nährstoffe im Gehäuse und im Saft aufhalten. Man hobelt die Gurke am besten am Kabishobel, nachdem sie geschält wurde und übergießt die Scheiben mit einer Kräutersauce. Wer aber das Kerngehäuse dennoch entfernen will, verwende es wenigstens für die Schönheitspflege. Gurkensaft ist ein Teintmittel ersten Ranges. Er strafft und verjüngt die Haut besser als alle teuren Cremen. Reiben Sie das Gesicht vor dem Schlafengehen damit ein und lassen Sie über Nacht eintrocknen. Nach der Morgentoilette wird Ihnen ein um Jahre verjüngtes Gesicht aus dem Spieglein an der Wand entgegenlachen und Sie werden mit jedem Gurkensalat, an dem Sie gesündigt haben, jünger und schöner werden.

Hanka.

EINBANDDECKEN zu dem abgelaufenen Jahrgang unserer illustrierten Zeitschrift können zum Preise v. Fr. 1.50 bezogen werden beim **VERLAG MÜLLER, WERDER & CO., ZÜRICH**