Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 43 (1939-1940)
Heft: 24

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit
Autor: Hanka
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-673066

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: 06.07.2025

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

Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats September.

Hast du auch schon daran gedacht, daß du dich für das kommende Jahr noch nicht mit genügend Erdbeerpflanzen versehen hast? Trotzdem du dir bei der Ernte dieser köstlichen Früchte fest vorgenommen hast, die Erdbeerkultur in deinem Garten ganz bedeutend zu fördern, so hast du den richtigen Zeitpunkt der Pflanzung doch wieder beinah verpaßt. Wohl kannst du diese Arbeit jetzt noch vornehmen, aber bitte, keine Stunde mehr verlieren! Warum? Weil gut angewurzelte Erdbeerpflanzen den Winter viel besser überstehen. Vor allem möchte ich dir dringend empfehlen, die Erdoberfläche mit einer wärmehaltenden Mistschicht zu versehen, da dadurch eine Auswinterung der Wurzelballen stark verhindert werden kann. Vor der Pflanzung vermengst du den Boden vorteilhaft mit gut verrottetem Stallmist, da den Erdbeeren nie genügend Humus zugeführt werden kann. Die im Frühjahr durch den Frosteinfluß entblößten Wurzeln mußt du so zeitig als nur möglich andrücken, damit durch die intensive Sonnenbestrahlung die Pflanzen nicht austrocknen. (Man sagt dann jeweils, die Pflanzen seien erfroren, obwohl in den meisten Fällen das Übel einer Austrocknung zuzuschreiben ist.) Eine Neuanpflanzung von Erdbeeren soll nie auf frischem Wiesenumbruch erfolgen, da man hier sehr stark mit den Schäden von Engerlingen rechnen muß.

Bereits jetzt kann, bei ausgewachsenen Pflanzen, mit der Arbeit des Endivienbleichens begonnen werden. Sofern dir die Fäulnis nicht schweren Verdruß bereiten soll, mußt du diese Arbeit äußerst sorgfältig vornehmen. Die Pflanzen müssen unbedingt ganz trocken sein, wenn die Pilzbildung im Salatinnern verhindert werden soll. Seither hast du die Endivie stets mit Faden, Schnur oder Bast zusammengebunden. Heute will ich dich jedoch darauf aufmerksam machen, daß du die Arbeit mit einem bedeutend geringeren Zeitaufwand durchführen kannst, wenn du dir aus einem alten Auto-Luftschlauch mit der Schere schmale Streifen schneidest. 8—14 Tage vor der Ernte stülpst du diese über deine Endivienpflanzen. Die gleichen Ringe können mehrere Jahre hindurch verwendet werden, sofern sie an einem kühlen und dunkeln Orte gelagert sind. Hierzu möchte ich noch bemerken, daß es nicht ratsam ist, zu viele Pflanzen auf einmal zu bleichen, da die frei wachsende Endivie bedeutend haltbarer ist.

Bei der Ernte, noch mehr aber bei der Verwendung in der Küche, sind dir bestimmt schon die braunen Gänge in den Carotten aufgefallen, welche die Wurzel kreuz und quer durchziehen. Diese Schäden werden durch die Larve der Möhrenfliege verursacht. Die kleine nur etwa 4—5 mm lange schwarze Fliege erscheint im Mai—Juni. Sie legt ihre Eier an den Wurzelhals der Möhren, woraus innert kürzester Zeit die Larven entstehen. Der zweite Flug der Möhrenfliege beginnt im Juli bis August. Die Bekämpfung erfolgt durch Spritzungen mit Deril. Am wirksamsten ist es, wenn wir die Kultur direkt mit der Flüssigkeit übergießen. Durch Deril können keine Verbrennungen an den Pflanzen hervorgerufen werden. Vorbeugend kannst du diesen Schädling bekämpfen, indem du das Carottenbeet ständig von sämtlichen abgestandenen Abfällen reinigst. Frisch mit Mist gedüngte Beete ziehen die Fliege zur Eiablage an.

Ein ebenfalls ziemlich häufiges Übel ist die Carotten-Blattlaus. Bereits schon dieses Frühjahr hast du mich gefragt, weshalb wohl deine Carotten ein den Petersilien ähnliches, gekräuseltes Blattwerk besitzen würden. Heute gebe ich dir endlich Antwort auf deine Frage, damit du ein anderes Jahr noch zeitig genug mit der Bekämpfung eingreifen kannst. Mit Blattläusen befallene Pflanzen liefern nur kleine Früchte. Die Bekämpfung erfolgt durch regelmäßige Spritzungen mit einem wirksamen Fraßgifte (Deril, Planta-Xex).

So, für heute hast du nun bestimmt genug von Krankheiten gehört. Ich möchte dich jedoch noch darauf aufmerksam machen, daß du, sofern es noch nicht zeitiger erfolgt ist, unmittelbar deinen Knollenfenchel anhäufeln mußt, damit du schöne gebleichte Früchte ernten kannst.

Ein Teil der Silberzwiebeln sollst du jetzt, wenn du sie zu dicht ausgesät hast, verziehen. Der andere Teil kommt erst im Frühjahr an die Reihe, weil die unter Umständen durch den Frost entstehenden Schäden sonst nicht mehr gut gemacht werden können.

Hast du deine Brombeeren schon entspitzt. Wenn nein, so mache dies sogleich, da die unausgereiften Triebspitzen im Winter doch zurückfrieren.

M. Hofmann.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Wie gerne sind wir geneigt, über die „horrend hohen" **Zuckerpreise** zu klagen. Ja, wir sind eben auch in dieser Beziehung — übrigens wie noch in vielen andern — sehr verwöhnt. Schon vor dem Weltkrieg 1914/18 hatten wir den weitaus billigsten Zuckerpreis aller mitteleuropäischen Länder. So bezahlte man zum Beispiel damals in Italien das fünf- bis sechsfache des Schweizerpreises, und zwar deshalb, weil der Zuckerhandel nicht — wie bei uns — in den Händen der Privatwirtschaft lag, sondern eines der vielen Staatsmonopole war. Und da der Staat im allgemeinen schon in jener „guten alten Zeit" viel verdienen wollte — oder vielmehr mußte —, suchte er nicht nur an Genußmitteln, sondern auch an lebensnotwendigen Nahrungsmitteln — zu denen der Zucker unbestritten gehört — möglichst viel zu verdienen. Wenn wir nun aber die Zuckerpreise der Schweiz in den Folgejahren des ersten Weltkrieges mit den heutigen Zuckerpreisen vergleichen, so müssen wir uns sagen, daß der Zucker immer noch — billig ist! Wir bezahlten nämlich damals eine Zeitlang Fr. 2.50 (Franken zwo plus 50 Rappen) für das Kilo Zucker, und zwar für eine Qualität, die nichts weniger als erstklassig angesprochen werden konnte. Es ist nicht zum glauben, und doch scheint die Sache ihre Richtigkeit zu haben, indem die betreffenden Angaben im Kriegsmuseum Schadau bei Thun nachgeprüft werden können. Also: beim Zuckereinkauf dreimal leer schlucken und an „Schadau" denken! —

*

So von Mitte September bis Mitte Oktober ist die **Zeit des Wanderns.** Wer jetzt in diesen martinisömmerlichen Tagen das Bündel schnürt und den Wanderstab zur Hand nimmt, wird den Segen des Wanderns an Leib und Seele zu spüren bekommen. Mediziner und Naturärzte sind sich darüber einig, daß Fußwanderungen nicht nur einen hygienischen, sondern einen geradezu heilenden Einfluß ausüben. Überdies bildet es die beste Prophylaxe (Vorbeugungsmittel) gegen Krankheitsanfälle, indem die Widerstandskraft des Körpers und die Spannkraft des Geistes gehoben werden. Es hat nun nicht die Meinung, daß damit alpine Großleistungen verbunden werden sollen. Die Drei- und Viertausender überlassen wir hübsch denen, die sich in jenen Sphären heimisch fühlen. Es braucht auch nicht einmal unbedingt Säntishöhe zu sein. Mäßiges Bergsteigen und Höhenwanderungen in voralpinen Landschaften sind in gesundheitlicher Beziehung das zur Förderung der Gesundheit empfehlenswerteste. Jeder ist ja auch hier seines „Glückes Schmied", das heißt jeder Wanderer weiß am besten, was und wieviel er seinem „Trottinett", seinem Herzmotor und seinem Lungensegel zutrauen darf. Wer über Feld und Wiese, über Höhenzüge und durch Wälder streift, hie und da stille steht und ein paar Tiefatmungen macht, hat für die Kräftigung der Nerven und die Erfrischung von Geist und Seele das Beste getan. Für Herzkranke ist das Gehen im Freien die beste Medizin. Selbstredend soll gerade hier jede plötzliche übermäßige Anstrengung vermieden werden. Das

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.

Herz soll sich langsam an vermehrte Arbeitsleistung gewöhnen, um dadurch widerstandsfähiger und fettarmer zu werden. Daß für Rheumatiker, Korpulente und Stoffwechselkranke größere Wanderungen und leichtere Bergtouren von besonderem Nutzen sind, leuchtet jedem ein, denn vermehrte Muskeltätigkeit bedingt vermehrtes Schwitzen und Steigerung der Nierentätigkeit, so daß die Abfallprodukte des Stoffwechsels via Lunge, Haut und Nieren hemmungslos ausgeschieden werden, was ja nichts anderes als Gesundheit bedeutet. Also denn: „Los von Rom!" —

*

Da viele Familien auch im allerkleinsten sparen müssen, verrate ich ihnen heute einen Trick zum Sparen von **Wäsche-Elastique,** von dem in einer kinderreichen Familie im Nu ein paar Meter verbraucht sind. Wenn bei den Kinderhösli das Elastique in der Taille unbrauchbar geworden ist, kann der Schaden mit einem Rest von etwa 10 cm neuem Elastique behoben werden. Statt das Gummiband auf der ganzen Weite einzuziehen, kann es auch nur in der hinteren Mitte angebracht werden. Es versieht auf diese Weise den Zweck auch bei Schlüpfern von Erwachsenen durchaus, nur muß dann ein etwas längeres Stück, zirka 15 cm lang, verwendet werden. Das Gummiband wird in diesem Falle nicht eingezogen, sondern aufgenäht, und zwar auf der Innenseite mit großen, dichten Kreuz- oder Hexenstichen. Die Enden werden mit saubern Festonstichen festgenäht. Die überflüssige Bundweite wird beim Aufnähen der Gummilitze bei jedem Stich gefaßt, ähnlich wie bei der sogenannten „Smokarbeit". Auf diese Weise können auch alle Gummibandresten verwendet werden. Also: probieren! —

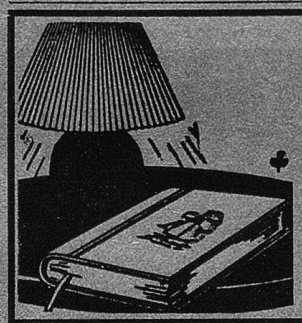
*

In der Küche ist immer noch die **Gurke** aktuell. Ist Ihnen nicht auch schon ein kleiner Überraschungsschrei entschlüpft, wenn Sie in Ihrem Beet, die wunderhübschen Blätter teilend, auf Ihre erste Gurke stoßen? Mir geht es jeden Sommer so, und jedesmal bin ich versucht, mit meinen kleinen und großen Lieblingen vom Gurkenhügel Zwiesprache zu halten. Sie sind mir so ans Herz gewachsen, daß ich nicht anders kann, als sie vor Liebe aufzufr..... Und damit ich, auch im Winter mich dieser Leidenschaft hingeben kann, bin ich darauf bedacht, einen Teil des Gurkensegens zu konservieren. Bei der Konservierung muß das Kerngehäuse (im Gegensatz zur Bereitung des frischen Gurkensalates) entfernt werden. Aber wir haben ja gehört, wozu das kostbare Mark verwendet werden kann und ich glaube kaum, daß dies unsere lieben Evastöchter vergessen haben.

Große gelbe oder noch etwas grüne Gurken werden also geschält und der Länge nach aufgeschnitten, wonach das Kerngehäuse mit einem starken Löffel entfernt wird. Die Hälften werden in ein Geschirr, mit der Höhlung nach oben, gelegt, mit Salz bestreut (auf 1 kg Gurken 50 g Salz) und 24 Stunden stehen gelassen. Dann läßt man sie abtropfen, schneidet sie in halbfingerlange und fingerbreite Stücke, legt sie in eine Schüssel und begießt sie zwei Tage nacheinander mit soviel gekochtem, lauwarmem Essig, daß er darüber zusammengeht. Am dritten Tage gießt man den Essig ab und schichtet die Gurken in einen passenden Steinguttopf, indem man folgende Gewürze dazwischenlegt: Für einen 3-Litertopf etwas Dill oder Reblaub am Boden und darauf ein fingerlanges Stück Meerrettich, dazwischen 125 g Schalotten oder Zwiebeln, 15 g Ingwer, 2—3 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner und 7—8 Nägeli. Obenauf kommt ein Mullbeutelchen mit 60 g gelbem Senfpulver (man nennt sie deshalb Senfgurken). Über alles gießt man gut gekochten, wieder erkalteten, nicht allzu scharfen Weinessig, legt ein Brettchen darauf und verbindet mit Pergamentpapier. Im Keller aufbewahren!

Daß Gurken nicht nur zu Salat, sondern auch als Gemüse verwendet werden können, ist vielleicht nicht allgemein bekannt. So bilden gefüllte Gurken ein sehr beliebtes und schmackhaftes Gericht. Die Gurken werden geschält, halbiert und ausgehöhlt (!). Dann wird eine Fleischfülle aus gehacktem oder Restenfleisch, mit eingeweichtem Brot, Grünem und Zwiebeln vermischt, in die Höhlung gefüllt. Je nach Geschmack wird noch mit Käse bestreut. Die Hälften werden in der Pfanne weich geschmort und mit einer Butter- oder Tomatensauce serviert.

Hanka.



Biographien
Reisewerke
Schöne Literatur

WEGMANN & SAUTER
Buchhandlung
Rennweg 28, Zürich 1, Tel. 3.41.76

Blindenheim für Männer
ZÜRICH 4
St. Jakobstr. 7 · beim Stauffacher

Telephon 3.69.93

Sessel-Flechterei
Rohrmöbel, Korb- und Bürsten-Fabrikation

Zürich Institut Minerva

Vorbereitung auf
Universität
Polytechnikum

Handelsabteilung
Arztgehilfinnenkurs

Kunsthandlung
Rob. Aeschbach
Aparte Einrahmungen
Löwenstraße 11, nächst Sihlporteplatz
ZÜRICH
Telephon 58579