Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 44 (1940-1941)
Heft: 1

Artikel: Die Schweizerfrau in ernster Zeit
Autor: Hanka
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-661335

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: 12.07.2025

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

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats Oktober.

Bereits hat der Herbst die ersten bunten Blätter über meinen Garten gestreut. Ich gehe vorüber an den Sommerblumenbeeten, die, einen baldigen Frost ahnend, noch mit leuchtenden Farben das Ende ihres so kurzen Lebens schmücken. Unendlich viel Freude haben mir meine Blumen bereitet, und zwar gerade deshalb, weil ich sie, lediglich nach den Höhen getrennt, bunt durcheinander gepflanzt habe. Tuffweise sind die gleichfarbigen Pflanzen angeordnet (4—5 und mehr Stücke zusammen, bedeutet diese Bezeichnung in der Gartensprache), damit die Farbenkontraste auch von der Ferne möglichst markant erscheinen. —

Im Zentrum meines Gemüsegartens angelangt, muß ich für einen Augenblick innehalten. Wie reich hat mich der Herbst für meine Mühen belohnt! Wenn die Bearbeitung der zähen Erdschollen oft auch hart war, es hat sich gelohnt. Gelohnt, nicht um des Ertrages wegen, sondern vielmehr auch deshalb, weil mich meine Arbeit der Natur näher gebracht hat. Wie so mit ganz andern Augen betrachte ich doch heute ein Samenkorn. Einst war es mir tote Materie, jetzt sehe ich in ihm das Sinnbild des schlummernden Lebens. Die Frucht — wie krampft es mir das Herz zusammen, wenn ich oft sehe, wie um sie auf eine so unpassende, derbe Art gemarktet wird. Nein, der Mensch ist häufig nicht würdig genug, die Pflanze, jede einzelne ein Naturwerk auf ihre Art, seinen Bedürfnissen nützlich zu machen. Ich kann nur hoffen, daß die Frucht der Scholle wieder größere Würdigung erlangt. Schweizerfrau, an dir liegt es, das deinige dazu beizutragen! —

Sehr deutlich läßt sich jetzt der Unterschied zwischen **gespritzten und ungespritzten Tomaten** erkennen. Während erstere noch den vollen Laubschmuck besitzen, stehen letztere bereits gänzlich entblößt da. Mit dem Wachstum der Früchte ist es dahin, sobald kein Blattwerk mehr vorhanden ist, welches mit Hilfe des Sonnenlichtes die Aufbaustoffe der Früchte verarbeitet.

Über den verhältnismäßig sehr feuchten Sommer sind die **neugepflanzten Erdbeeren** ganz ausgezeichnet angewachsen, so daß bereits im kommenden Jahre mit einem Vollertrage gerechnet werden kann. Nicht nur das feuchte Wetter, sondern ebenfalls das ständige Entranken der Pflanzen, hat das üppige Wachstum außerordentlich begünstigt. Monats- wie Edelerdbeeren eignen sich im allgemeinen sehr gut zur Bepflanzung von Böschungen, welche mit einer andern Kultur nur ungenügend ausgenützt werden könnten. Ebenso gut eignen sich zu diesem Zwecke die Rhabarber.

Ganz besonders freuen mich die prächtigen **Cardy-Pflanzen.** Der verspäteten Aussaat wegen (Mai) versprach ich mir von dieser Kultur nicht mehr viel, weshalb auch die allzudichte Pflanzung von zwei Reihen pro Normalbeet erfolgte. Die Cardy können ihres interessanten Aufbaues wegen sowohl als Kultur- wie Zierpflanzen Verwendung finden. Das wohlschmeckende Gemüse versorgt uns bis tief in den Winter hinein. (Nähere Angaben über die Behandlung bei der Einwinterung folgen später.)

Nun fragst du mich, was es eigentlich im Garten noch für Arbeiten geben würde? Bestimmt hat dir im Winter schon oft das **Suppengrün** gefehlt, welches dir während der Sommermonate dein Garten in verschwenderischen Mengen schenkte. Du hast drei Möglichkeiten, diese Lücke zu ersetzen.

1. Schneiden der Gewürzkräuter während des Sommers zum trocknen an schattiger Stelle.
2. Einsalzen der feingeschnittenen Blätter (Mischungsverhältnis 1:1).
3. Je nach Bedarf einige Schnittlauch- und Petersilienpflanzen vom freien Lande in einen Topf verpflanzen. Der Topf bleibt solange in der Erde eingesenkt im Freien stehen, bis die ersten Froste vorbei sind. In die warme Wohnung gebracht, glauben die Pflanzen, der Frühling wäre gekommen, und — das Wachstum beginnt.

Noch einen letzten Rat möchte ich dir geben: Beginne nicht zu früh mit der Einwinterung des Gemüses! Präge dir doch das alte, jedoch sehr treffende Sprichwort: „Herbstnebel machen das Kraut fest", ein.

Hofmann.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Oktober — der „Wonnemonat des Herbstes" — ist herangerückt. Noch einmal feiert die Natur im bunten Festkleid wahrhafte Orgien, bevor sie sich zum großen Sterben hinneigt. Möge uns noch ein währschaftes „Altweibersömmerchen" beschieden sein, auf das wir frohgemuter und gestärkter die Zeit des zweiten Kriegswinters antreten können. —

Kleinstellen, sobald es kocht — so mahnt uns ein kleiner Ratgeber aus dem Verlage „Usogas" in Zürich. Denn — so heißt es weiter — wenn es einmal siedet, wird das Wasser nicht mehr heißer, auch wenn wir ein Höllenfeuer darunter machen; es verdampft nur rascher. Wir wollen aber doch kochen, nicht Dampf erzeugen! Dieser beherzigenswerte, in das Kapitel „Sparen" gehörende Hinweis gilt natürlich nicht nur für die Gas-, sondern ebensosehr für die elektrische Küche. Es ist ja wahr: Die meisten Herde sind dauernd auf Volldampf eingestellt, und es kommt namentlich beim Gas nicht selten vor, daß — trotzdem der Siedepunkt schon längst erreicht ist, die Gasflamme lustig an den Pfannenwänden emporzüngelt, als wollte sie den Deckel küssen. Diese Brandverschwendung rächt sich mit der Zeit sicher an der Gasrechnung und nicht zuletzt am Portemonnaie. Das habe ich bei mir selber ausprobiert. Ganz abgesehen davon, daß es die Dauerhaftigkeit der Kasserolen nicht gerade erhöht. Wenn das Kochgut brodelt, siedet, brätelt, köchlet oder dämpft, genügt es, die Flamme auf ganz klein zu stellen, um das Kochgut auf dem Siedepunkt zu halten, handle es sich nun um ein bodenständiges „Gsottes", um einen seligen Verkünder des „Kikeriki" oder eine gebratene „Handlangerforelle" (Servelat).

Das Heizproblem ist nun ganz in den Vordergrund gerückt. Noch sind wir „hangend und bangend in schwebender Pein", ob wir nicht doch wenigstens das zweite Viertel, das heißt insgesamt die Hälfte des normalen Bedarfes an Kohle usw. erhalten werden, oder besser gesagt: kaufen dürfen. Dann wissen wir doch wenigstens, daß wir nicht zu hundert Prozent, sondern nur zu fünfzig Prozent frieren müssen, dem aber durch vernünftiges Verhalten wiederum zu vierzig Prozent zu begegnen wäre, so daß das eigentliche Frieren auf zehn Prozent beschränkt wäre, was praktisch gleich null wäre. Wer aus dieser Rechnung nicht „drauskommt", möge ein unterdrücktes „Kopfrechnen schwach" in den Bart brummen. Es ist auf jeden Fall klug, sich jetzt mit all den Problemen zu befassen, die gescheite und handelstüchtige Köpfe in der Tagespresse hinsichtlich Heizersparnis ventilieren; denn die meisten angepriesenen Hilfsmittel sind wirklich rationell in der Anwendung und haben nicht etwa nur den edlen Zweck, den Geldsack des Erfinders, Fabrikanten oder Händlers zu füllen. Wir denken da in erster Linie an die verschiedenen **Fensterabdichtungen**, von denen die vollkommensten Temperaturunterschiede im geschlossenen Raum bis zu 7 Grad herstellen sollen. Besonders die „Biswindecken" sollten unbedingt abgedichtet werden. Die wohlfeilsten Abdichtungen bestehen aus Filz- oder Gummilitzen, die man eigenhändig den Fensterkanten entlang kleben kann. Die Metallabdichtungen sind ein mehrfaches teurer und können nicht selbst angebracht werden. Sie sind natürlich auch um das mehr wert und sehr dauerhaft. Wer es „hät und vermag", wird seine Fenster mit letztgenannten abdichten lassen. Ein Not-

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.

G.40*3986.

behelf sind auch die sogenannten „Fensterkissen", die man aus Stoffresten anfertigt, mit Holzwolle oder feinem Sand (Stibietzen beim Luftschutz verboten!) füllt und zwischen die Vorfenster legt. Bei Balkontüren ist ein sogenannter „Fenstermantel", den man aus einer alten Wolldecke oder aus wattiertem altem Wollstoff verfertigt, zu empfehlen. Er sollte aber ein paar Zentimeter über die untere Türkante hinausreichen, damit besonders diese recht gut abgedichtet wird. Wer eine Zentralheizung hat, lasse sie jetzt vom Fachmann begutachten, ob sie nicht ein „Kohlenfresser" sei. Wenn ja, lasse man einen gemauerten Einbau zur Verkleinerung der Brandfläche anbringen, da ja ohnehin ein Teil der Heizradiatoren in den Zimmern gedrosselt werden muß. Über die Poesie des näher Zusammenrückens haben wir ja bereits früher geplaudert. Als Anfeuerungsmaterial eignen sich in Riemen geschnittene und getrocknete Schalen von Orangen, Zitronen, Grapefruits, sowie getrocknete Steine von Zwetschgen, Pfirsichen usw.

Wespenstiche gehören nicht gerade zu den Annehmlichkeiten des Lebens. Jetzt — in der Obst- und Traubenreife — ist die Plage dieser „Sakermenter" besonders groß. Bekanntlich sind Wespenstiche nicht nur sehr schmerzhaft, sondern sogar oft lebensgefährlich, das heißt dann, wenn sie in der Mundhöhle erfolgen. Beim Obst- und Traubenessen ist daher besondere Vorsicht zu beobachten. Sollte aber doch einmal das Unglück geschehen und infolge Wespenstich im Halse Erstickungsgefahr eintreten, so nehme man Zuflucht zum unfehlbaren Hausmittel des Knoblauchs. Leicht erreichbare Stellen, wie Lippe oder Zunge werden sofort mit aufgeschnittenem Knoblauch eingerieben, während bei weit hinten im Munde liegenden Stellen zerriebener oder gequetschter Knoblauch zu schlucken ist. Falls Knoblauch fehlt (was gar nicht vorkommen sollte!) kann im Notfall auch Salz oder eine rohe Zwiebel genommen werden. Die Anwendung des Knoblauchs bewirkt in den meisten Fällen ein sofortiges Sinken der Geschwulst, wodurch die Erstickungsgefahr beseitigt wird.

Zum Schluß ein paar **aktuelle Rezepte:**

Rohe Zwetschgengerichte sind verhältnismäßig wenig bekannt. Man schneidet saftige welsche Zwetschgen in feine Streifen, läßt sie einige Zeit mit dem Zucker Saft ziehen und verwendet sie zu Birchermüesli, mit gerösteten Flocken oder auf Toast.

Zwetschgenrösti: 250 g Dünkli werden im Fett geröstet, geviertelte Zwetschgen mit sehr wenig Wasser und Zucker schwach weich gekocht. Dann wird das Kompott unter die Dünkli in die Pfanne gegeben und das Gericht noch einige Minuten auf kleinem Feuer gedämpft.

Reisauflauf mit Zwetschgen. Kalter Milchreis und Zwetschgenkompott wird lagenweise in eine bebutterte Form gefüllt und mit Butterstückchen belegt, oder mit einigen Löffeln Rahm begossen. Oberste Lage soll Reis sein. Man überbäckt den Auflauf eine halbe Stunde im Ofen.

Hanka.

*

Etwas Neues für die Küche: ein Bratenjus! Es war entschieden ein zeitgemäßer Gedanke, ein richtiges Bratenjus in konzentrierter Form als schnellfertige Sauce zu schaffen. Dies ist der Maggi-Fabrik mit ihrer neuen, soeben in den Handel gekommenen „Klaren Sauce" (Bratenjus) in überraschender Weise gelungen. Durch bloßes Auflösen in kochendem Wasser enthält man aus einem solchen Saucenwürfel ein Viertelliter kräftiges Bratenjus, mit dem sich in vorzüglicher Weise die knappe Sauce des Bratens verlängern läßt. Dieses neue Küchenhilfsmittel dürfte der Hausfrau heute besonders willkommen sein.

zur beliebigen Verlängerung von Bratenjus

zur augenblicklichen Herstellung von Klarer Bratensauce (Jus) auch ohne Fleisch

MAGGI's Klare Sauce

Albrecht-Schläpfer
Zürich am Linthescherplatz (nächst Hauptbahnhof)

Wolldecken
Steppdecken
Feinste Kamelhaardecken
Reisedecken
Autodecken
Teppiche
Weißwaren

Einbanddecken

für den soeben abgeschlossenen Jahrgang unserer Zeitschrift sind zum Preise von Fr. 1.50 erhältlich. Inhaltsverzeichnis wird gratis mitgeliefert. Bestellungen durch den

Verlag Müller, Werder & Co., Zürich