Nützliches für Haus und Garten

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **46 (1942-1943)**

Heft 20

PDF erstellt am: **08.08.2024**

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

Eine echte Polenta mit Hackfleisch ist für die noch etwas gemüsearme Zeit eine feine und nahrhafte Abwechslung. 1 Liter Wasser wird mit einem Kaffeelöffel Salz aufgekocht und 250 Gramm Mais eingerührt. Dieser wird so lange gekocht, bis sich der Brei von der Pfanne löst, worauf er in eine runde, mit kaltem Wasser gespülte Schüssel gegeben wird. Die obere Fläche wird schön glatt gestrichen. Aus 150 Gramm gehacktem Kalb- oder Rindfleisch, einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas Bouillonbrühe wird ein Haché zubereitet. Nach dem Erkalten wird die Polenta gestürzt und mit einer Schnur in halber Höhe entzweigeschnitten. Auf die untere Hälfte wird der größte Teil der Fleischfüllung gegeben und dann die obere Hälfte als Deckel daraufgegeben. Dieser wird zuletzt mit dem Rest des Hachés garniert. Die Sauce, die zurückbehalten wurde, wird separat serviert. Nach dem Füllen soll das Ganze noch kurze Zeit in den warmen Ofen gestellt werden. Salat oder Kompott sind die passende Zugabe zu diesem ausgezeichneten Mittagessen.

Die Beerenzeit ist da! Um den köstlichen, aber unmöglich gewordenen Schlagrahm zu ersetzen, verwenden wir den feinen Rahmquark (mit 50 Gramm Käsemarken erhält man 100 Gramm Rahmquark). Wir geben ihn in eine Schüssel, verrühren ihn mit etwas Haushaltrahm oder auch nur roher Milch, geben etwas Zucker und nach Belieben ein Eigelb hinzu (das Eiweiß zu Schnee schlagen), zum Strekken kann auch noch ein Glas Voll-Yoghurt beigegeben werden, ist aber nicht unbedingt nötig. Diese Creme wird nach tüchtigem Schlagen mit den Beeren vermischt. Wer es liebt, kann auch noch eine Handvoll Haferflöckli und gemahlene Mandeln dazugeben und erhält so ein wunderbares Birchermus. Für Kinder eine wundervolle Abendspeise.

Bei der Kleidersunnete haben wir entdeckt, daß unser sonst noch recht schönes Winter-Samtkleid Glanz- und Druckstellen aufweist, die bekanntlich nicht einfach mit dem Bügeleisen weggedämpft werden können wie bei Wollkleidern. Auch das über das Eisenziehen, wie es beim Samt gemacht werden soll, ist eine heikle und zeitraubende Geschichte. Machen Sie es wie jene kluge Hausfrau, die vor der Zubereitung eines heißen Bades eine Schnur über die Badewanne spannte, das zu verschönernde Samtkleid über einen Kleiderbügel hängte und diesen an der Schnur ob der Wannenmitte befestigte. Natürlich muß die Schnur so hoch gespannt sein, daß der Saum des Kleides nicht etwa ins Wasser kommt beim Ansteigen des heißen Wassers. Das Kleid soll so lange als möglich dem sich entwickelnden Dampf ausgesetzt und nachher zum Austrocknen an die Luft gehängt werden. Man wird überrascht sein, wie Glanz und Falten verschwunden sind.

Hanka.

Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats Juli

Die Pflanzen in meinem Garten gedeihen gut, aber ebenso fröhlich scheinen die Schädlinge sich zu entwickeln. Man geht stäubend und spritzend über das ganze Gartenareal, mit dem Erfolge, daß nach wenigen Tagen wieder von neuem begonnen werden darf. An irgend etwas muß dies doch liegen? Entweder wähle ich nicht den richtigen Zeitpunkt für meinen Schädlingsfeldzug oder ich verwende nicht die richtigen Kampfmittel, oder meine Sorgfältigkeit läßt zu wünschen übrig. Der lange Faden meiner Geduld ist endgültig entzweigerissen. Eine halbe Stunde später wandere ich der Stadt zu, nicht etwa, um mein Leid zu vergessen, sondern vielmehr darum, daß ich das große Übel endlich einmal ergründen kann. Mit einem dicken Schädlingsbuch — es umfaßt 350 Seiten — kehre ich zurück. Es hat volle zwei Wochen gedauert, bis ich das von mir aus dem Buche erarbeitete Resumé in die Praxis umwandeln konnte. Damit du nicht ebensoviel Zeit aufwenden mußt, erzähle ich dir etwas über Anwendung und Wirkung von Schädlingsbekämpfungsmitteln.

Am meisten machten mir stets Läuse — präziser ausgedrückt Blattläuse und Kröpfe, um Irrtümern vorzubeugen: Kohlkröpfe — die größten Sorgen. Mit der äußeren Erscheinung der Gattung Blattlaus brauche ich dich wohl nicht zuerst bekannt zu machen; vielleicht kann ich dir noch sagen, daß eine Laus nicht immer grün sein muß. Die Bohnenblattlaus ist beispielsweise schwarz, während die Blutlaus von einem weißen Flaume umgeben ist und die Schildlaus unter einem winzigen braunen Pänzerchen vegetiert. Damit habe ich erst einen Bruchteil dieser unerwünschten Familiengattung genannt. Gegen Bohnen- und Rosenblattläuse kaufe ich mir eine kleine Kanne Flux und verspritze die von mir hergestellte 1%ige Brühe auf die befallenen Blätter. Bei intensiver Sonnenbelichtung und bei regnerischem Wetter unterlasse ich meine Arbeit, denn es könnten sonst Verbrennungen entstehen oder die Mühe wäre — im letztgenannten Falle — ohne die gewünschte Wirkung. Weitaus zäher sind Blut- und Schildläuse in ihrer Abwehr. Sowohl der fetthaltige Überzug der Blutläuse wie der Panzer der Schildläuse lassen die Spritzbrühe ruhig an sich herunterrieseln. Ich überliste die Schutzstoffe dieser Schädlinge, indem ich ein emulsionsartiges Spritzmittel mit guter Haftbarkeit verwende. Mit einer 3%igen Paramaaglösung spritze ich die Pflanzen; bei Obstbäumen am besten während dem Austrieb, und bei allen übrigen Pflanzen während der Kultur. Bei Blutläusen genügt eine 1,5%ige Paralösung. Vergeblich habe ich nach dem Schädling der Kohlkröpfe gesucht. Erst vor einigen Tagen stieß ich in einem Buche zufälligerweise darauf. Ich fand die Krankheitsbeschreibung deshalb nicht, weil sie unter dem Namen Kohlgallrüßler geht. Beim Pflanzen der Setzlinge werden die Gallen ausgekniffen. Die sich darin befindenden Maden müssen selbstverständlich vernichtet werden. Um einen weiteren Krankheitsbefall zu verhindern, gieße ich alle Setzlinge mit dem sich im Handel befindenden Geigy Bodendesinfektionsmittel an (pro Setzling braucht es 1 dl Brühe). Es lohnt sich wirklich, dieses neue Mittel auszuprobieren, denn du weißt ja, daß vom Wurzelkropf befallene Setzlinge nur schlechte Gemüsequantitäten hervorbringen.

Die so beliebten späten **Speckkohlrabi** können jetzt noch ausgepflanzt werden. Du kannst diese auf jedes kleine Plätzchen auspflanzen. Ebenfalls Marcelianerkohl (winterhart) kannst du jetzt noch pflanzen, aber du mußt sofort an die Arbeit gehen. Liebst du den Federkohl, so erstehe dir auch von diesem einige Setzlinge beim Gärtner, denn dieses Gemüse ist sehr gesund.

Vergiß nebst all dieser Arbeit die Unkraut- und Gießaktion nicht, denn davon hängt weitgehend dein Erfolg beim Gemüseanbau ab. Hofmann.