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

**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich

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

**Heft:** 2

**Rubrik:** Nützliches für Haus und Garten

**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:** 13.07.2025

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

# Nützliches für Haus und Garten

**Ein gestricktes Häubli** gehört in diesen kühlen Herbsttagen zum Jäckli, das wir in der Nummer vom 15. September aufgeführt haben. Von den Textilpunkten, die am 31. Dezember 1942 entwertet werden (graue und grüne Karte), kaufen wir 15 Gramm vierfache Schaffhauser Decatie-Wolle oder etwas Ähnliches. Dazu braucht es 2 Stricknadeln Nr. 4. Man beginnt hinten am Bödeli mit 14 Maschen. Es wird alles rechts gestrickt. Am Anfang und Ende jeder Nadel nimmt man eine Masche auf, bis man 22 Maschen auf der Nadel hat. Jetzt nimmt man auf jeder Seite (wie bei einer Ferse) die Randknötchen auf, so daß man also 66 Maschen auf der Nadel hat. Nun strickt man weiter 16 Rippen hoch und arbeitet dann zur Verzierung drei Lochgänge (1. Nadel: 1 Masche rechts, zwei Maschen rechts zusammenstricken, einmal umschlagen, 1 Masche rechts usw. 2. Nadel: alles links. 3. Nadel: wie die erste. 4. Nadel: alles links usw.). Zum Abschluß häkelt man einen losen Rand mit zwei Reihen Stäbchen aus Angorawolle in einer abstechenden Farbe.

**Badeteppich aus einfachen Bodenlappen.** Der Teppich oder der Läufer im Badezimmer müssen aus solchem Material bestehen, das durch kein Wasser Schaden nimmt. Es lohnt sich, einen solchen Teppich selbst herzustellen, besonders, da er aus punktfreiem Material gearbeitet werden kann. Man verwendet dafür je nach der gewünschten Größe entsprechend viele neue, alles gleiche, Bodenlappen. Hübscher ist es, wenn man solche mit eingewebter farbiger Borde nimmt. Die Ränder der einzelnen Scheuertücher werden nun vorerst mit starkem waschechtem Garn (evtl. in der Farbe der Bordüre) umhäkelt oder mit dem Langettenstich umnäht. Zuletzt werden die einzelnen Stücke durch den Schlingenstich oder durch Zusammenhäkeln aneinandergefügt, entweder in der Form eines Läufers oder eines quadratischen oder rechteckigen „Milieus", je nach der Bodenfläche des Badezimmers. Eine Häkelkante verziert die Außenränder. Wenn man es ganz schön machen will, kann man die einzelnen Ecken noch mit einem zierlichen Stickereimotiv ausstatten, in Kreuz- oder Stilstich, je nach Art des Gewebes. An diesem billigen, dauerhaften, ebenso praktischen wie hübschen Badeteppich werden Sie Ihre helle Freude haben.

**Wer will weiße Wäsche waschen...?** Damit Ihre Wäsche wirklich weiß wird, fügen Sie dem Einweichwasser etwas Terpentin bei, besonders jetzt, da wir nur noch Ersatz-Waschmittel kaufen können. Rechnen Sie auf fünf Liter Wasser einen Eßlöffel Terpentin. Sie werden erstaunt sein, wie dieses absolut unschädliche Mittel Ihre Wäsche weiß und gut duftend macht.

**Kümmelkartoffeln.** 1 kg kleine, neue Kartoffeln werden sauber gewaschen, tüchtig gebürstet und mehrmals gespült. Dann legt man sie auf ein eingefettetes Ofenblech, bestreicht sie mit Öl und streut feines Salz und Kümmel darüber. Im geschlossenen Bratofen werden sie während etwa einer halben Stunde weich gebraten. Von Zeit zu Zeit muß das Blech gerüttelt werden. Diese Kartoffeln samt der Schale schmecken kräftig und sind ausgezeichnet.

## Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats Oktober

Mais, Mais und nochmals Mais! Die hinterste Ecke meines Hauses ist mit dieser goldig-gelben Körnerfrucht übersät. Aber neulich ist mir eine ganz gute Idee gekommen, um endlich etwas mehr Platz in meinen Räumen zu finden. Ich entblättere die Kolben bis auf zwei Blätter, stülpe diese nach rückwärts und vereinige sie mit denjenigen anderer Kolben zu einem Bündel von 10—12 Stück mittels einer Schnur. An den Dachlatten kann ich die kostbare Last sehr gut unterbringen. Diese bildet hier in der unberührten Stille des Dachbodenraumes meine eiserne Nahrungsmittelreserve. Sämtlichen Mäusen muß vorher allerdings das Asylrecht gekündigt werden, denn derartige Schmarotzer passen nicht zu dem heutigen Verpflegungsbudget. Bevor ich den Sender Binggeli-Stöckli einschalte, möchte ich noch schnell etwas von den Bohnenkernen sagen. Mit der Ernte muß schon im Spätsommer begonnen werden. Diese dauert solange an, bis sämtliche unausgereiften Schoten vom Froste zerstört worden sind. Die Bohnen müssen unbedingt gut nachgetrocknet werden, weil diese sonst vom Schimmelpilz zerstört werden. Aus Bohnenkernen kann ein gutes Mehl hergestellt werden, welches sich zur Herstellung von Backwerk sehr gut eignet. — Caspar Binggeli hat inzwischen seine Diskussion über Gemüseeinwinterung bereits schon aufgenommen; was hat er wohl noch alles zu erzählen? Ganz einfach, horchen wir zu!

„Mit dem **Lauch** habe ich dieses Jahr ebenfalls Pech gehabt, Herr Stöckli. Es ist die Lauchmotte, welche meine Pflanzen für die Überwinterung praktisch unbrauchbar macht. Äußerlich mag ja die Pflanzung noch annehmbar aussehen. Allein im Innern des Blätterschaftes sieht es bedenklich aus. Die angefressenen Blätter bilden, zusammen mit dem hinterlassenen Kot der Maden, eine faulige Masse. Von Haltbarkeit darf hier überhaupt nicht mehr die Rede sein. Alle gesunden Pflanzen kürze ich an den Blättern soweit ein, bis keine hängenden Blätter mehr vorhanden sind. Hernach schlage ich sie, möglichst am Rande des Gemüsequartiers und in unmittelbarer Nähe des Hauses, in Erde ein. Eine Schicht von trockenem Laub oder Holzwolle kann das Herausnehmen im Winter nur positiv beeinflussen.

**Karotten** sind sehr gut zu überwintern. Allerdings ist es hier außerordentlich wichtig, daß die Frucht nicht beinah küchenfertig ins Winterlager gebracht wird. Mit meinem Grundsatz, für die Karottenvorbereitung aufs Winterlager nie das Messer zu benützen, bin ich bis jetzt noch stets gut gefahren. Sie sehen mich sehr fragend an, aber ich kann Sie versichern, daß dies außerordentlich gut geht. Lediglich das Kraut wird abgedreht, während die Wurzeln uneingekürzt stehen bleiben. Nachdem ich die Karotten vom gröbsten Schmutze befreit habe, lege ich sie schichtenweise in stark angefeuchteten Sand. Selbstverständlich kann auch sandige Erde verwendet werden, jedoch gebe ich dem reinen Sande den Vorzug, da dieser sehr stark fäulniswidrig wirkt. Besorgen Sie sich den gewaschenen Sand, da Grubensand noch lehmige Überreste enthält.

**Sellerie** werden — ebenfalls nicht mit dem Messer — vom Laube befreit. Sofern die Knollen nur einschichtig eingeschlagen werden, können die Herzblätter noch stehen bleiben. Die Wurzeln kürze ich bis zur Hälfte ein. Dabei ist zu beachten, daß bei sehr fleischigen Wurzeln der Schnitt etwas weiter unten zu erfolgen hat. Die Einlagerung ist genau dieselbe wie bei den Karotten.