

# Nützlich : für Haus und Garten

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **47 (1943-1944)**

Heft 14

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

# NÜTZLICHES / für Haus und Garten

**Zimmer-, Bade- und Fieberthermometer** haben manchmal die leidige Gewohnheit, in der Quecksilbersäule Lücken zu bekommen, wodurch ihre Verwendung illusorisch wird. Solch scheinbar unbrauchbar gewordene Wärmemesser werden mit dem unteren Teil, d. h. mit demjenigen, in dem sich die Quecksilberkugel befindet, in ein mit Wasser gefülltes Gefäß gehalten, dessen Inhalt langsam erwärmt werden muß, bis sich die geteilten Quecksilberteile wieder zusammenfinden. Nach dem Abkühlen geht dann die Masse wieder in kompakter Form nach unten und das Instrumentchen ist gerettet und wieder gebrauchsfähig.

**Die teuren Wachstücher** werden leider oft ganz falsch behandelt und sind deshalb von kürzerer Lebensdauer. Da wird mit Putzsand oder Seife gefegt, was vollkommen falsch ist. Diese praktischen, wäschesparenden Tischtücher sollten nie anders als mit lauwarmem Salzwasser abgewaschen werden. Nach dem Trocknen wird eine Spur Milch eingerieben und mit weichem Tuche gegläntzt. Das Milchlager konserviert das Wachstum und die hübschen Muster bleiben erhalten. Deshalb sollte weder Mager- noch Buttermilch verwendet werden. Es braucht ja so wenig, daß man sich diesen Luxus auch heute noch leisten kann.

**Rinnende Waschzuber** sind ein Versäumnis für die Waschfrau, wenn das Übel erst knapp vor Waschebeginn entdeckt wird. In der Regel müssen die Gelten bekanntlich oft tagelang in fließendem Wasser aufgequellert werden, bis sie wieder „verheben“. Hat

man dies aber vergessen oder unterlassen, stopft man rasch harte Kernseife in die Ritzen, also den richtigen „Stoff“, um die Wäsche vor Schaden zu bewahren.

**Käseaufguss mit Brot oder Weggli.** Diese werden in dünne Scheiben geschnitten und abwechselnd lagenweise mit Reibkäse und ganz wenig Schabzieger in eine gefettete Auflaufform geschichtet. Auf jede Lage Brot (Weggli) gibt man etwas heiße, mit Muskat und eventuell etwas Pfeffer gewürzte Milch, es kann auch Butter- oder Magermilch sein. Die Hauptsache ist, daß sie siedend heiß ist und das Brot erweicht. Nach Belieben kann auch etwas Trockenei mit der Milch vermischt werden, ist aber nicht nötig. Je nach Geschmack kann zuoberst eine Schicht leicht angebratene Zwiebeln gelegt werden.

**Fidelipudding.** Ein Viertelpfund Fideli wird in viel kochendem Salzwasser weich, aber nicht zu weich gekocht. Gut abtropfen lassen, indem man sie eine Weile in ein Sieb gibt und tüchtig durchschüttelt. In einer Kasserolle wird ein halber Liter Milch (ev. Mager- oder Buttermilch) mit ein paar Eßlöffeln Rahm vermischt, leicht gesalzen und die Fideli hineingegeben. Alles wird auf kleinem Feuer zu einem Brei gekocht. 1 Ei und 1 Trockenei, ein Eßlöffel Zucker, etwas süße Butter werden schaumig gerührt und mit dem Brei vermischt, eine Handvoll geriebene Mandeln oder Haselnüsse dazugegeben. In einer gut gefetteten Puddingform wird die Masse während einer Stunde auf ganz kleinem Feuer im Wasserbad gekocht und nach dem Stürzen mit Fruchtsaft begossen. Kalt oder warm servieren. Hanka.

## GARTENARBEITEN im Monat April

Jetzt können wir an die Pflanzzeit der Kartoffeln denken. Nicht halb so schlimm ist es, wenn du infolge Zeitmangel diese Arbeit noch verschieben mußt. Es besteht die große Möglichkeit, daß im April noch eine Schlechtwetterperiode folgen kann. Die Bodenoberfläche wird verschwemmt und dadurch luftundurchlässig, was ein Anfaulen der Knollen zur Folge hat. Eine zu enge Pflanzdistanz rächt sich bitter beim Anhäufeln der Kartoffeln. Alle Frühlingsarten bekommen einen Reihenabstand von 60 Zentimeter gegenüber einer Distanz von 30—35 cm in der Reihe. Für Spätsorten beträgt der Reihenabstand 70 cm, derjenige von Knolle zu Knolle 40 cm. Diese Abstände gewährleisten durchgehend eine gute Entwicklung jeder Einzelstaude. Zudem wird uns sowohl Bodenbearbeitung wie Düngung erleichtert. Nun möchtest du aber gewiß noch gerne ausrechnen, wieviel Saatgut du für deinen kleinen „Härdöpfelacker“ benötigst? Sieh, da kommt es ganz auf die jeweilige Größe des Saatgutes an. Ich kann dir jedoch das Quantum angeben, welches sich auf eine mittlere Saatgutgröße bezieht. Dieses beträgt pro Are 25 kg. Zuerst legst du die kleinen Knollen aus. Für den Fall, daß die Saatgut nicht ausreichen sollte, kannst du eine Teilung der Erdäpfel vornehmen. Diese muß der Länge nach erfolgen. Du hast dabei speziell darauf zu achten, daß jedes der beiden Teilstücke Kopfaugen, d. h. Augen an den oberen und unteren Knollenteilen, besitzt. Solche treiben nicht nur zuerst, sondern ebenfalls am kräftigsten. Nimm diese Teilerei aber wirklich nur im Not-

falle vor und mindestens 1 Tag vor der Pflanzung, damit die Schnittfläche noch etwas eintrocknet. Bei ausgesprochenen Frühpflanzungen kann ich dir eine derartige Saatgutvermehrung überhaupt nicht anraten, da die Schnittflächen bei stagnierender Feuchtigkeit gerne faulen. Etwas habe ich noch vergessen zu sagen. Wenn es dir an einer Kartoffelfrühernte gelegen ist, so keime das Saatgut vor, indem du die Knollen einschichtig, mit dem Kronenende nach oben, in eine flache Kiste legst. Ein heller Raum in deinem Keller (direkte Sonnenbestrahlung muß vermieden werden) ist der richtige Ort zu diesem Zwecke. Die glasigen Keime verlangen dann allerdings eine außerordentlich sorgfältige Aussaatpflanzung. Gut ist es, wenn du mit der Vorkeimung jeweils schon im Februar/März beginnen kannst.

**Schnittmangold** ist ein stets beliebter Spinatersatz. Die Aussaat kann noch bis im Mai erfolgen. Je zeitiger, um so besser!

**Frühkabis, Kohlrabi und Salat** dürfen nicht in Vergessenheit geraten.

**Blumenkohl Erfurter Zwerg** pflanzte ich im März in Töpfe. In den nächsten Tagen werden die Pflanzen mit ihren prächtigen Wurzelballen zur Aussaatpflanzung gelangen.

**Frühsommerrettiche** sind nicht zu verachten. In jenem freien Raume zwischen den frischgepflanzten Himbeeren stufte ich schnell 2 Dutzend Körner. Hofmann.