Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 47 (1943-1944)

Heft: 14

Rubrik: Nützliches : für Haus und Garten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 26.04.2025

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

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 Quecksilberteilchen 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 geglänzt. Das Milchfett konserviert das Wachstuch und die hübschen Muster bleiben erhalten. Deshalb sollte weder Magern 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 Wäschebeginn entdeckt wird. In der Regel müssen die Gelten bekanntlich oft tagelang in fließendem Wasser aufgequellt 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.

Käseauflauf 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 Frühsorten 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 Notfalle 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 Auspflanzung. 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 Auspflanzung gelangen.

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

Hofmann.