Nützliches : für Haus und Garten

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 22

PDF erstellt am: **01.06.2024**

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

Bett- und Tischwäsche länger haltbar zu machen. Bei der Herstellung von Bettbezügen gebe man in der Länge 10 cm über das übliche Maß zu. Der Bezug wird an der obern Seite (gegen das Gesicht hin) viel eher durchgescheuert sein als an der untern, und man kann dann den defekt gewordenen Oberteil abschneiden und durch eine Naht wieder sauber machen. Er wird dann immer noch lang genug sein. Um die Kopfkissenbezüge zu schonen, muß das Kissen beim Betten stets anders hingelegt werden, damit es nicht einseitig abgenutzt wird. Man lege es an den geraden Kalendertagen mit den Knöpfen nach oben, an den ungeraden nach unten gerichtet. Bei den Tischtüchern zeigen sich die schadhaften Stellen hauptsächlich an den Bruchstellen. Man lege sie deshalb das einemal dreiteilig, das anderemal vierteilig zusammen.

Zum Stopfen der Trikotwäsche soll die feinste Maschinennadel, die es gibt, verwendet werden und überdies Stopfgarn Nr. 100. Bei Verwendung einer groben Nadel fallen die Maschen herunter.

Das alte Polohemd kann weiter verwendet werden. Meistens wird es auf der Achsel brüchig, weil dort die Sonne am besten hinzukommt. Statt es wegzuwerfen, machen wir noch ein Paar Unterziehösli daraus. Vom Saum aufwärts schneiden wir in etwa 45 cm Höhe den obern Teil weg. Die noch in den untern Teil hineinragende Platte wird sorgfältig weggetrennt und der sich daraus ergebende Schlitz auf 13 cm verlängert. Auf der entgegengesetzten Seite schneiden wir 3 cm ab und schrägen die Seitennähte noch etwas ab. Dieser kürzere Teil bildet den Vorderteil, der hintere, in den auf der gleichen Seite auch ein 13 cm langer Schlitz eingeschnitten wird, den Rückenteil. Aus den noch guten Ärmelteilen schneiden wir aus doppeltem Stoff ein Quadrat von 11 cm, das wir als Spickel in die beiden Schlitze nähen. Mit der Maschine näht man vorerst den einen ein und setzt den Doppel von Hand ein, um gleich die Nähte sauber zu machen. Die vorstehenden 2 cm an den Beinlingen werden als Saum nach der Innenseite genäht. Oben wird ebenfalls ein Saum genäht, durch den ein Elastik gezogen wird.

Cervelats-Gulasch. Zwiebeln werden fein gehackt und mit einer Prise Paprika in wenig Fett glasig gedämpft. Pro Person wird ein Cervelat und ein halbes Pfund geschwellte Kartoffeln gerechnet. Diese werden nach dem Schälen in kleine Würfel geschnitten und mit den Zwiebeln leicht angeröstet. Nach Belieben kann man Tomatenpüree oder frische in Würfel geschnittene Tomaten beifügen. Eine Tasse Bouillon wird darüber gegeben und das Ganze während 10 Minuten zugedeckt gekocht.

Gratinierter Lattich. Die Lattichbüschel werden durch den Stengel der Länge nach eingeschnitten, auseinandergezogen und in Salzwasser geschwellt. Gut abtropfen lassen und mit der Innenseite nach oben auf ein Brett ausbreiten, reichlich mit Käse bestreuen. Die Blätter der Länge nach zur Hälfte überschlagen, leicht zusammenpressen und in eine befettete feuerfeste Kasserole legen. Aus etwas Mehl, Milch, Brühe und Würze eine helle Sauce zubereiten und mit dem Rest des Käses über den Lattich geben. Mit ein paar Fettflöckchen belegen und im Ofen überbacken.

Ofenschlupfer. Äpfel werden in dünne Schnitze geschnitten und mit Zucker, Zimt und Weinbeeren oder Sultaninen vermischt. Dann werden sie mit dünnen Wegglischeiben oder Brotwürfeln lagenweise in eine befettete Auflaufform gefüllt und eine Eiermilch darübergegossen. Vor dem Backen eine Viertelstunde ziehen lassen. Bei mäßiger Hitze etwa 40 Minuten backen, eventuell vorher noch ein paar Butterflocken draufgeben. Hanka.

GARTENARBEITEN *im Monat August*

Die ganz außerordentlich reiche Erdbeerernte hat mich dazu aufgemuntert, in Zukunft dieser dankbaren Pflanze einen größeren Platz in meinem Garten einzuräumen. Ich habe mir die schönsten und am reichsten tragenden Pflanzen während der Ernte mit eingesteckten Hölzern markiert, so daß ich jetzt, wo die Ranken für meine Jungpflanzenanzucht entfernt werden müssen, keine große Schwierigkeiten habe. Gleich jetzt beginne ich mit der Arbeit, damit sich bis zu der Auspflanzung im September noch kräftige Setzlinge entwickeln können. In einem gut mit Torfmull vorbereiteten Gartenbeet entstehen die kräftigsten Wurzelballen. Bei der Vermehrung der Erdbeeren gebe ich in der Regel ca. 10 Prozent zu, da man, ganz besonders bei übermäßig heißer Witterung, mit einem gewissen Ausfall rechnen muß.

Ganz außerordentlich wichtig ist momentan die Lockerungsarbeit im Garten. Nie hätte ich geglaubt, wieviel Zeit man sich damit sparen kann, denn, dies dürfen wir nicht vergessen, durch das Brechen der harten Erdoberfläche kann das Grundwasser nicht verdunsten und kommt somit den Pflanzen zugut. Das Gießen, ganz besonders aber starke Regengüsse, lassen uns die Arbeit des Lockerns nie ausgehen. Wenn dies zeitweise „zu unserm großen Bedauern!" doch der Fall sein sollte, verwenden wir die freigewordene Zeit für die Schädlingsbekämpfung.

Buschbohnenbeete sind jetzt nach und nach abzuernten. Die Pflanzen darfst du nicht ausreißen, sondern nur abschneiden, weil dadurch der Boden eine kleine Stickstoffzufuhr erhält. Liegen nach der Bearbeitung der Erde noch vereinzelte Wurzeln an der Oberfläche, so können diese ruhig entfernt werden, da durch das Hacken die Wurzelknöllchen bereits schon abgestreift worden sind.

Erdbeerneuanpflanzungen bringt man mit Vorliebe auf abgeerntete Erbsbeete, weil diese Nachkultur sich erfahrungsgemäß sehr günstig auswirkt.

Die Himbeeren haben reichlich gefruchtet. Als Belohnung dafür will ich nun den neuen Himbeerruten Platz verschaffen, indem die abgetragenen Triebe herausgeschnitten werden. Zweimaltragende Sorten bringen die Herbsternte bereits an den Jungtrieben. Gleichzeitig entferne ich die lästigen Winden in diesem Quartier, denn je mehr Blätter ich daran lasse, um so kräftiger entwickeln sich diese Unkrautpflanzen. Sämtliche Wurzelansätze verbrennen oder anderswie vernichten! Auf keinen Fall dürfen diese auf den Kompost gebracht werden, da sie sich dort ganz mächtig entwickeln und dir ständig Sorge bereiten.

Zum Schluß aber muß ich dir noch sagen, daß du auch noch ein klein wenig Zeit dazu finden mußt, um dich an deinem Garten zu freuen. Dies wünscht dir in erster Linie dein Gartenberater.