

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 47 (1943-1944)
Heft: 24

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: 22.12.2024

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

NÜTZLICHES / für Haus und Garten

Ein hübsches Toilettentischchen für das junge Mädchen kann mittels eines ganz gewöhnlichen Tischchens, das man mit weißem Schleiflack behandelt hat, herstellen. Aus blauem oder rotem Kölsch wird mittels Zierstichen ein der Breite bzw. Tiefe der Tischplatte entsprechendes Deckchen gearbeitet, das aber nicht nur die Länge der Platte decken soll, sondern auf beiden Seiten des Tisches bis auf den Boden reichen muß. Dadurch wird dem Tischchen ein kommodenartiges Aussehen gegeben, besonders wenn sich vorn eine Schublade befindet. Wenn wir noch einen mit dem gleichen Stoff bezogenen Hocker davorstellen und über dem Tisch einen Spiegel anbringen, ist der Toilettentisch perfekt.

Wenn der letzte Tropfen Öl nicht aus der Flasche weichen will, stellen wir sie kurze Zeit in heißes Wasser und darauf, mit der Öffnung nach unten, direkt in die Salatschüssel hinein.

Gedämpfte Felchen. Die ausgenommenen und gut ausgewaschenen Fische werden inwendig mit Salz eingerieben. In einer Kasserolle oder feuerfesten Platte wird Fett zerlassen und die Fische nebeneinander auf den Bauch gestellt. Fein geriebene Zwiebeln und Peterli wird dazwischengestreut und ein paar Butterflöckli draufgegeben. Alles eine Viertelstunde bei lindem Feuer im Bratofen ziehen lassen. Die Fische herausnehmen, den Bratenfond mit etwas Mehl anrösten, mit Weißwein und ein paar Tropfen Maggi ablöschen, vor dem Anrichten über die Fische mit ein paar Tropfen Zitrone würzen. Hanka.

Omlettenresten aufwärmen geht prima, wenn man eine Kasserolle zur Hälfte mit heißem Wasser füllt, damit Dampf entsteht, dann ein Sieb darüber hängt, auf dem die Omlette auf einem Teller ruht. Sie wird fast frisch erscheinen. Aber in der Regel gibt es eben keine Omlettenreste, wenn man sich schon mal zu diesem Luxusgericht entschließen kann.

GARTENARBEITEN im Monat September

Hast du eigentlich schon Nüßlisalat gesät und Wintersalat ausgepflanzt? Es ist jetzt höchste Zeit für diese Arbeit. Auf alle Fälle würde ich nicht mehr bis zum Monatsende zuwarten, denn wer weiß, wie die Herbstwitterung ist!

Vor etlichen Wochen haben wir zusammen über die Erdbeer vermehrung gesprochen. Damals sagtest du mir, daß einige Ausläuferpflanzen bei dir auf die Vermehrung warten würden. Ich nehme an, daß du die Pflanzen nach meiner Anweisung behandelt hast. Somit wäre jetzt der Zeitpunkt der Auspflanzung gekommen. Bereite das entsprechende Gartenbeet gut vor, bringe etwas Düngkalk hinein und verarbeite denselben mit der Erde. Sämtliches Beerenobst ist kalkbedürftig und dementsprechend sehr dankbar für solche Gaben.

In jedem Garten ist momentan ein reicher Zuchttisegen festzustellen. Weißt du auch, daß man dieselben auf eine sehr einfache Art konservieren kann? Sobald die Früchte vollständig ausgereift sind (der Fingernagel darf nicht mehr durch die Haut gelangen), kannst du sie mit einer Kalkmilchlösung bestreichen. Hernach kannst du sie während Monaten im Keller lagern.

Meinen Obstbäumen nach zu beurteilen müssen auch die deinigen einen sehr schönen Ertrag abwerfen. Bevor wir jedoch an das Pflücken denken können, müssen wir Tag für Tag das Fallobst vom

Boden zusammennehmen. Unterlassen wir dies, so faulen die Früchte rasch und stecken das neu hinzu kommende Obst an. Lasse dich, selbst wenn noch so viele Früchte fallen, nicht zu einer vorzeitigen Ernte verleiten, denn du müßtest dies in bezug auf die Haltbarkeit des Obstes schwer büßen. Die Früchte sind in dem Momente erntereif, wenn sich beim leichten Heben derselben der Stiel leicht löst. Gelangen Blätter und holzige Zweiglein mit in den Pflückkorb, so ist dies stets ein Zeichen der vorzeitigen Ernte. Dieses Obst behält bedeutend weniger lang seine Frische. Vor der Obsteinlagerung sind sämtliche Hurden gründlich mit lauwarmem Sodawasser zu reinigen. Damit werden sämtliche, von der letztjährigen Einwinterung zurückgebliebenen Fäulniskeime, zerstört. Reicht der Raum auf den Hurden nicht aus, so kannst du das Obst sehr gut in Harrassen überwintern. Selbstverständlich müssen die Früchte vorher sehr gut verlesen werden, da bei aufeinandergeschichteten Äpfeln nicht ständig nachkontrolliert werden kann.

Erscheinen dir deine Kabisköpfe bereits sehr groß, d. h. sind die Köpfe schon sehr fest, so möchte ich dir, um ein Springen zu verhindern, ein leichtes Lösen der Wurzeln mit dem Spaten vorschlagen. Dadurch wird die Saftzirkulation gestört und das Wachstum stark zurückgesetzt. Aber hüte dich vor einem Zuviel. Einige Wurzeln müssen unverletzt bleiben! Dein Gartenberater.

Mit dem am 1. Oktober beginnenden neuen Jahrgang unserer Zeitschrift eröffnen wir den Abdruck eines soeben fertig gewordenen Werkes unseres Redaktors *Ernst Eschmann*.

Sein Roman: „**Bande des Blutes**“, die Geschichte einer Adaption, ist aus dem Leben der Gegenwart geschöpft und wird unsere Leser auf's lebhafteste interessieren.