Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 47 (1943-1944)

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: 11.07.2025

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

NÜTZLICHES / für Haus und Garten

Aufwärmen und warmhalten — wie mache ich das? Oft gelingt es dem Herrn Gemahl oder den Kindern beim besten Willen nicht, genau auf die Minute des Anrichtens an der Mittagstafel zu erscheinen, und man kann sie auch nicht dafür verantwortlich machen, wenn sie zum Beispiel von Drittpersonen unterwegs aufgehalten worden sind. Allerdings ist es sehr ärgerlich für die pünktliche Hausfrau; denn das Essen schmeckt nun einmal just in dem Momente am besten, in dem es vom Herde genommen werden muß. Anderseits ist das Aufwärmen und Warmhalten, das bei der kommenden kalten Jahreszeit eher in Frage kommt, eine kleine Kunst, die gelernt sein will. Jedes einzelne Gericht muß eben auf seine Weise behandelt werden: Um Kartoffeln warm zu halten, ohne daß sie wässerig oder hart werden, gießt man sie ab, läßt sie gut ausdämpfen, daß sich am Deckelrand keine Wassertropfen mehr bilden können, legt dann den Deckel fest auf und umhüllt den Topf mit mehreren Lagen Zeitungspapier. Auf diese Weise werden die Kartoffeln am Zerfallen verhindert. Manche Hausfrau wundert sich, wenn Gemüse, das vorher so schön sämig war, plötzlich nach dem Wärmen dünn und wässerig geworden ist; das kommt daher, wenn man das Gemüse in einem Topf wärmt, den man mit dem Deckel bedeckte. Durch das Erwärmen fängt das Gemüse an zu dämpfen, der Dampf schlägt vom Deckelrand als Wassertropfen wieder in den Topf zurück und verwässert das Gemüse. Also immer ohne Deckel aufwärmen und nie auf der offenen Flamme, sondern im Wasserbad oder auf der Asbestplatte. Will man Fleisch erwärmen, ohne daß es hart und trocken wird, so läßt man es ein paar Minuten in der heißen Sauce ziehen. Man muß die Sauce aber erst heiß machen und nicht etwa das Fleisch mit der Sauce zusammen erwärmen. Das Fleisch darf nur ein paar Minuten ziehen. Dicke Saucen werden durch etwas Fleischbrühe oder Haushaltrahm verdünnt und dann im Wasserbad wieder erhitzt. Daß Kaffee nur im Wasserbad erwärmt werden soll, sollte zur Genüge bekannt sein, sonst schmeckt er eben richtig — aufgewärmt, was nicht beliebt ist. Im übrigen schaffe man sich einen jener praktischen Speisewärmer an mit Kerzenbetrieb. Wo er heute noch fehlt, könnte vielleicht dem Christkind ein entsprechender Wunsch ins Ohr geflüstert werden...

Die Reinigung des Regenschirmes ist absolut kein Kinderspiel. Gewöhnlich werden etwa in den Schmutz gefallene Schirme nach dem Trocknen einfach mit der Kleiderbürste ausgebürstet. Auf diese Weise wird man aber nie eine gründliche Reinigung erzielen. Die Schirme müssen vielmehr in aufgespanntem Zustande mit reinem, lauwarmem Wasser, dem ein Eßlöffel Salmiakgeist zugesetzt wird, vermittels einer reinen und weichen Bürste abgewaschen, dann tüchtig nachgespült und getrocknet werden. Dies geschieht am besten dann, wenn der Schmutz noch nicht eingetrocknet ist. Um die Stoffarbe aufzufrischen, spült man zuletzt mit Essigwasser nach. Zum Trocknen stelle man den Schirm nur halb aufgespannt auf den Griff — so leid es einem tut — sonst läuft das Wasser in der Spitze zusammen und befördert das Rosten der eisernen Stäbchen.

GARTENARBEITEN *in der zweiten Hälfte des Monats Oktober*

Eine alte Bauernregel nennt den Oktober Erntemonat. Dazu muß ich allerdings ergänzend bemerken, daß für den Garten hauptsächlich die letzten Oktobertage in Frage kommen. Sollte es die Witterung erlauben, darf diese sogar bis auf die ersten Novembertage hinausgeschoben werden. Lassen wir nun aber wieder einmal unsere beiden altbekannten Gartenfreunde zur Rede kommen, denn ich weiß, daß zwischen diesen beiden Grundstücken heute nachmittag verschiedenes Wissenswertes zu hören ist. Eben sehe ich Herrn Stöckli hinter dem Haus von Caspar Binggeli verschwinden. Gehen wir schnell dort hin, um ja nichts zu verpassen!

„Sehen Sie, Herr Stöckli, diese Überwinterungsgrube habe ich nach ganz neuen Richtlinien erstellt. Die Wände reinigte ich und hernach füllte ich das 2 m tiefe Loch bis auf 70 cm mit Geröll auf. (Es waren alles ausgelesene Steine von dem Garten, die ich sonst hätte abführen lassen müssen.) Hier hinein schichte ich auch dieses Jahr wieder mein Wintergemüse, weil ich mit diesem Raum tatsächlich eine sehr gute Erfahrung gemacht habe."

„Die ganze Sache leuchtet mir schon ein, Herr Binggeli, nur möchte ich Sie fragen, weshalb es Sie nicht reute, eine derartig schöne Kompostgrube bis auf 70 cm hinauf unbrauchbar zu machen? Lieber hätte ich an Ihrer Stelle eine neue Massivgrube für das Gemüse erstellt!"

„Wenn in dieser Betongrube ein richtiger Kompost entstanden wäre, hätten Sie ganz richtig geurteilt, Herr Stöckli. Die Sache verhält sich aber nicht so. Da in dieser gedeckten Zementgrube der Luftzutritt nur äußerst minimal ist, ist an ein Verrotten der Gartenüberreste gar nicht zu denken. Es entsteht lediglich eine faulige Masse, welche für den Garten nicht nur nutzlos, sondern geradezu infektionsgefährlich ist. Damit bringen wir Hunderte von Schädlingen tierischer und pilzlicher Natur in den Boden, die uns im darauffolgenden Jahre das trostlose Lied der ständigen Schädlingsbekämpfung singen lassen. Versenken wir in Zukunft unsere Garten- und Küchenabfälle also nicht mehr verschämt in den Boden, sondern zeigen wir diese vielmehr — allerdings schön aufgeschichtet und sauber — ebenso stolz wie der Bauer seinen Miststock vor dem Hause!"

„Diese Einwinterungsart ist wirklich einfach, das muß ich zugeben, aber wie können denn die eingewinterten Gemüse ohne jegliche Luftzufuhr leben? Die Pflanzen atmen — wenn auch bedeutend weniger — doch auch im abgeernteten Zustande?"

„Jawohl, da haben Sie vollständig richtig geraten. Dafür habe ich auch vorgesorgt. Einen Luftschacht, ähnlich einem hölzernen Kamin, sorgt für die erforderliche Luftzufuhr. Allerdings muß ich anraten, daß bei sehr kalter Witterung (das heißt unter 0 Grad), der Kanal mit Heu oder Lumpen abgedichtet werden muß. Dies ist eine kleine Arbeit von wenigen Minuten. Über das schön sortenweise eingeschichtete Gemüse bringe ich stets eine alte Decke oder Emballagesäcke, damit sich das Wurzelgemüse nicht in unangenehmer Weise mit der Laubabdeckung mischt. Auf die Blätterschicht folgt die Abdeckung mit Brettern, um zum Schlusse einen wasserdichten Überzug mit Dachpappe herzustellen. Dies ist alles genau gleich wie bei den aus der Erde ausgehobenen Überwinterungsgruben. Anfangs November, beim ersten schönen und trockenen Tag, beginne ich mit dem Gemüseeinräumen. Kommen Sie dann schnell zu mir, ich möchte Ihnen darüber einige neue Erfahrungen sagen und zugleich vordemonstrieren."

Hofmann.