

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 47 (1943-1944)  
**Heft:** 3

**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

**Hemdblusen** sind am Kragen und an den Manschetten immer wieder schnell unsauber, während der übrige Teil noch nicht gewaschen zu werden braucht. Deshalb arbeiten wir Kragen und Manschetten auswechselbar und halten eine zweite Garnitur bereit. Durch Aufknöpfen statt Annähen wird der Wechsel im Bedarfsfalle rasch vollzogen. Die Doppelmanschetten, sowie der Kragen werden mit Knopflöchern versehen und an die am Halsbund und Ärmelende angenähten Knöpfe geknüpft. Nun braucht die Bluse weniger oft gewaschen zu werden und hat viel längere Lebensdauer.

**Beim elektrischen Kochen** sind Kochgeschirre mit gut ebenen Böden ein Haupterfordernis für ein befriedigendes Kochen. Unebene Böden führen zu Überhitzungen der Kochplatte, was Defekte zur Folge haben kann; außerdem geht dann das Kochen langsamer vor sich, die Platte muß länger eingeschaltet bleiben und die Stromkosten sind höher. Hausfrauen, die elektrisch kochen, sollten also hie und da nachsehen, ob die Böden ihrer Geschirre noch eben sind. Das wird am besten und einfachsten in der Weise gemacht, daß man die Kante eines Maßstabes auf den Geschirrboden legt und gegen das Licht den Zustand des Bodens kontrolliert. Ist er uneben, so wende man sich an das Elektrizitätswerk, das in der Regel die Geschirre kostenlos instand stellt.

**Der wertvolle Kaffeesatz**, dessen Zustandekommen ja kostbare Punkte verschlingt, ist ein noch vielen Hausfrauen gänzlich unbekanntes Reinigungsmittel. Mit diesem spottbilligen „Putzsand“ kann Geschirr aller Art, können Pfannen und Kochtöpfe und besonders auch Glaswaren gereinigt werden. Fettgewordene Flaschen zum Beispiel werden durch Spülen mit viel Kaffeesatz und wenig Wasser wieder vollkommen sauber. Auch ranziger Geruch weicht, wenn man anschließend mit sehr heißem Wasser gut

nachspült. Unansehnlich gewordenes Holz erhält durch Abreiben mit Kaffeesatz wieder Glanz und der pflegebedürftige Parkettboden kann mit ihm gereinigt und aufpoliert werden. Empfindliche Teppiche werden mit Kaffeerückständen wirkungsvoll aufgefrischt und weiße Spitzen, die man in einer schönen Cremefarbe haben möchte, werden mit Kaffeesatz gefärbt, seit man überhaupt in Europa Kaffee trinkt... Unsere Zimmerpflanzen sind für eine Gabe dieses schwarzen Düngers besonders in der kalten Jahreszeit recht dankbar, und hat man bei plötzlichen Krankheitsfällen einmal keinen Leinsamen zur Hand, so ersetzt man die Kataplasmen durch Kaffeesatzwickel, nachdem dieser vorerst durch Wasserdampf gehörig heißgemacht worden ist.

**Konserviertes Grünzug**, Sellerieknollen mit Kraut, Zwiebeln, für die winterliche Gemüsesuppe kann jetzt von Gartenbesitzern sozusagen kostenlos zubereitet werden: Je ein Pfund Tomaten, Kohl oder Kabis, Sellerieknollen, Lauch, Rübli und 150 Gramm Peterli werden nach dem Waschen roh durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit einem Pfund Salz lagenweise in Konfitüren- oder Sterilisiergläser eingeschichtet. Gut zubinden und im Keller aufbewahren. Von der Masse wird der Suppe 1—2 Eßlöffel zugefügt. Sie darf jedoch dann nicht mehr gesalzen werden. Diese gesunde Suppeneinlage sollte in keinem Landhaushalt fehlen.

**Um die Hårdöpfelröschti** trotz Fettmangels saftig zu machen, fügt man nach dem Anbräteln etwas heißes Wasser zu, das sich besser eignet als zum Beispiel Milch, welche die Röschti gerne pappig macht, je nach der Kartoffelsorte. Probieren Sie es einmal, und Sie werden erstaunt sein, wie Sie mit wenig Fett auskommen und doch keine trockene Speise auf den Tisch bringen.

Hanka.

## GARTENARBEITEN in der ersten Hälfte des Monats November

„Eigentlich sollte ich jetzt die hinterste Stunde des Tages in meinem eigenen Garten zubringen, denn die außerordentlich trockene Witterung kann von einer Stunde auf die andere umschlagen. Aber weil es mir daran gelegen ist, daß auch Sie ihr Gemüse gut einlagern, erzähle ich Ihnen schnell etwas über meine langjährigen Erfahrungen auf diesem Gebiete.

4 Hauptpunkte haben wir bei der Gemüseeinlagerung zu beachten:

1. Soll das Gemüse ausgereift, trocken und gesund sein.

2. Durch übermäßige Düngung getriebenes Gemüse ist nur schlecht haltbar, da die betreffenden Zellen schwammig und deshalb fäulnis anfällig sind.

3. Jede Gemüseart muß, ihrer Struktur entsprechend, richtig vorbereitet werden. Zur besseren Erläuterung werden wir dies nachher noch praktisch ausführen.

4. Gute Lagerräume, mit einer ausgeglichenen Temperatur um 0 Grad herum und einer mittleren Luftfeuchtigkeit, dürfen nicht fehlen. Sehr oft, allerdings meist nur in alten Häusern, eignen sich die Keller für die Gemüseeinwinterung ausgezeichnet.

Und nun wollen wir einmal sehen, was wir mit all den verschiedenen Gemüsearten hier in diesem Garten anfangen. Beginnen wir gleich bei diesem Endivienbeet. Eine ganze Anzahl Pflanzen sind hier bereits vor mehreren Tagen zusammengebunden wor-

den. Selbstverständlich können wir diese nicht in das Winterlager bringen, da sie dort allzu schnell der Fäulnis anheim fallen würden. Hingegen jene kraftstrotzenden Grünpflanzen brauchen wir für das Winterlager. Mit faustgroßen Erdballen hebe ich Pflanze um Pflanze aus und bringe sie, eng aneinandergestellt, in meinen Keller. Eine Laubschicht von 10 cm läßt die Endivienblätter während wenigen Tagen goldgelb werden. Beim Winterlager ist die Gefahr der Ballentrockenheit sehr groß. Sofern wir den Pflanzen nicht genügend Aufmerksamkeit schenken, können wir auch bei der besten Vorbereitung Mißerfolge erzielen. Noch etwas wäre nennenswert bei der ganzen Sache. Die Endivie ist sehr frostempfindlich. Sollten wir die im Freien gelassenen Endivienpflanzen nicht genügend schützen, so muß mit einem bestimmten Ausfall gerechnet werden. (Als Deckmaterial eignet sich Laub, Strohmatten, alte Tücher und dergleichen mehr.)

„Hören Sie, Herr Binggeli, zu dieser Sache hätte ich noch eine kleine Frage. Vergangenen Winter vor einem Jahr brachte ich meinen gesamten Endivien-ertrag in eine Erdgrube, wo ich mit Laub und Brettern deckte. Als ich mich nach Neujahr hinter den Vorrat machen wollte, fand ich hier sämtliche Pflanzen erfroren.“

„Ja, dies müssen Sie sich merken, bei Außentemperaturen mit 10 und mehr Grad unter Null erfrieren auch die gedeckten Endivien ausnahmslos, da in diesem Fall die Isolation zu gering ist.“ Hofmann.