

# Nützlich : für Haus und Garten

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **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.

**W**ir ersuchen diejenigen unserer verehrlichen Abonnenten, welche das Abonnement für den am 1. Oktober 1943 begonnenen Jahrgang noch nicht bezahlt haben, um Einsendung des Betrages mittelst des in Heft 2 beigelegten Postscheck-Einzahlungsscheines. :: Abonnementsbeträge, die bis 20. November noch ausstehen, werden nachher per Nachnahme erhoben.

Die Expedition.

## NÜTZLICHES / für Haus und Garten

**Heizersparnis mit — Aschenpäckli.** Durch folgenden „Trick“ soll etwa ein Drittel an Heizmaterial erspart werden können: Der Ofen wird von aller Asche gereinigt. Diese wird nun in eine dreifache Zeitung eingeschlagen und daraus ein regelrechtes Päckli gemacht. Sobald das Feuer durch Papier, Holz und Kohlen oder dergleichen angefacht und in richtige Glut versetzt worden ist, wird das Päcklein unter dem Wasserhahn gut befeuchtet, nochmals in ein Zeitungspapier eingewickelt und auf die Glut gelegt. Dann wird der Schieber, bzw. der Luftzug abgeriegelt. Auf diese Weise kann während mehrerer Stunden die gleichmäßige Hitze, bzw. Zimmertemperatur erhalten werden, ohne daß weiteres Heizmaterial nachgelegt werden muß. Probieren kostet auch hier nichts!

**Das Bett im Wohnzimmer.** Viele berufstätige junge Mädchen haben in der Regel nur ein Zimmer zur Verfügung, das ihnen als Wohn- und Schlafraum dienen soll. Um dem Raum den Schlafzimmercharakter zu nehmen, benützen dann viele eine Couch als Bett, deren Anschaffung jedoch nicht jedermanns Sache ist. Andere wieder möchten überhaupt in einem richtigen Bett schlafen. Um nun dieses zu tarnen, wird es in die Zimmerecke gerückt, und an seiner Schmalseite ein Schrank aufgestellt. Zwischen diesem und der Wand beim Kopfende wird ein hübscher Vorhang gezogen, der eventuell auch gleich noch das Nachtschli verdecken kann. Wenn der Vorhang gezogen ist und der übrige Raum mit ein paar Wohnzimmermöbelchen ausgestattet, ist dem Zimmer jeglicher Schlafzimmercharakter genommen.

**Praktischer Knopfverschluß für Kissen und Bettanzüge.** Gewiß ziehen es die meisten Hausfrauen vor, beim Anschaffen neuer Kissen oder Bettbezüge doppelte Knopflöcher zu nähen, um das Annähen der Knöpfe direkt an die Anzüge zu vermeiden. (Diese werden ja bekanntlich in der Wäsche oder beim Plätten gerne zerquetscht.) Viele Frauen verwenden dann gerne die bekannten Doppelknöpfe, andere wieder die Knopfbündel, die aber den Nachteil haben, daß sie nur für zum vornherein festgelegte Knopflochabstände verwendet werden können und daher nicht für alle Fälle passen. Nähen wir aber die Knöpfe vorerst auf schmale Stoffschlaufen, durch die wir dann erst das Band ziehen, können die Knöpfe darauf hin- und hergeschoben und den variablen Knopflochdistanzen angepaßt werden.

**Seidene Trikotunterröcke** gleiten beim Aufhängen an Kleiderbügeln gerne ab und landen dann im Kastenfuß. Um dies zu verhüten, wird der Bügel eben

verkehrt, das heißt mit der Rundung nach unten, aufgehängt. Dabei muß die Schraube herausgenommen und auf der entgegengesetzten Seite angebracht werden. Ein Abgleiten des an diesem verkehrten Kleiderbügel aufgehängten Träger- oder Unterrockes ist nun ausgeschlossen.

**Wenn Topflappen in der Wäsche sind und nicht in zweiter Auflage vorhanden, dann verbrennt man sich, wenn's beim Kochen pressiert (und wann pressiert's nicht?)** gern die Finger. Besonders das Anfassen der heißen Griffe der Aluminiumdeckel ist mitunter eine schmerzhaft Angelegenheit. Klemmt man aber zwischen Griff und Deckel einen Korken und wird dann dieser als Griff benützt, dann ist die Gefahr des Sichbrennens gänzlich beseitigt.

**Abwasch- und Putzbürsten** werden in der Regel fortgeworfen, sobald sie vorn an der Spitze abgenutzt sind und ihren Zweck dann nicht mehr richtig erfüllen können. Es gibt aber ein einfaches Mittel, um diese nützlichen Artikel weiterhin ausnützen zu können: Man sägt einfach die Spitze dieser Bürsten, soweit sie abgenutzt ist, ab, glättet die dadurch entstandenen scharfen Ecken mit einer Holzfeile, zieht durch den Griff eine neue Schnur an Stelle der alten und kann dadurch für die nächste Zeit die Anschaffung einer neuen Bürste ersparen.

**Ein knusperiges Gebäck zum Tee** kann ohne viel Mühe hergestellt werden, wenn man etwas Brot- und Milchpunkte opfern kann. Gezuckerte Kondensmilch wird in ein Schüsselchen gegeben und mit einer Handvoll gemahlener Haselnüssen oder Mandeln gut vermischt. Mit einem Kaffeelöffelchen wird von der Masse auf die Mitte von Zwiebackschnitten gegeben und sorgfältig gegen den Rand zu verstrichen. Es darf nicht zu viel Masse genommen werden, damit sie nicht über den Rand des Zwiebacks hinterläuft. Die Schnitten werden auf einem leicht geölten Blech im heißen Ofen während 10—15 Minuten überbacken. Nach dem Erkalten bildet das Produkt ein von alt und jung gleich bevorzugtes Gebäck, dessen Kosten verantwortet werden können.

**Zitronen** sind jetzt im Preise noch erschwinglich und momentan wenigstens noch erhältlich. Um sie für den Winter zu konservieren, kann man sie in Steinguttöpfen aufbewahren. Es kommen jedoch nur ganz tadellose, gesunde Früchte ohne das kleinste Flecklein in Frage. Jede einzelne Frucht wird in ein sogenanntes „Obstpapier“ eingewickelt und in den Topf gelegt. Im Keller kühl und dunkel aufbewahren.

Hanka.

„Wenn es auch draußen etwas kalte Finger gibt, so nehme ich trotzdem meine Gartenschere und den Fuchsschwanz zur Hand, um damit meine Johannis- und Stachelbeeren in die Kur zu nehmen. Aber halt, was habe ich denn hier für eine Schere erwischt? Sie ist groß, schwerfällig und dazu noch denkbar schlecht geschliffen. Nein, damit kann ich bestimmt keine vollwertige Arbeit leisten! Dort liegt ja gerade mein altes Lieblingswerkzeug, dieses muß auch am heutigen Tage mit, wo ich mit meinem Nachbar um die Wette Johannisbeerbüsche schneide. Allerdings, wir wetten nicht für das mengenmäßig geleistete Maximum an Arbeit, sondern legen vielmehr Wert auf die Qualität. Nun, so gehe ich denn mutig an die Arbeit, vielleicht kann ich es sogar ebenso gut wie mein Nachbar Kaspar Binggeli.“

„Sehen Sie, Herr Stöckli, diese Johannisbeerbüsche habe ich vor 5 Jahren gepflanzt. Damals war es mir leider noch nicht bekannt, daß nach der Pflanzung ein Rückschnitt der Ruten auf ein Drittel zu erfolgen hat. Hier sehen Sie den Erfolg dieser Unterlassungssünde. Obwohl ich jedes Jahr ein kleines Quantum Beeren ernten kann, so sind die Sträucher im Wachstum außerordentlich stark zurückgeblieben. Diese Sträucher hier, welche beinahe doppelt so groß sind, wurden 2 Jahre später — allerdings mit dem richtigen Rückschnitt — gepflanzt. Gehen wir nun zu den alten, verjüngungsbedürftigen Sträuchern. Hier möchte ich noch einige Worte verlieren, denn während dem letzten Winter habe ich vielerorts beobachtet, daß dieser Schnitt grundverkehrt ausgeführt wird. Unter Verjüngung verstehen wir nicht das Einkürzen der oberen Triebspitzen, sondern vielmehr das Herausschneiden der alten Triebe direkt über dem Boden. Damit bezwecken wir, daß der Nährstoffstrom den Jungtrieben zu nutzen kommt. Aber, dies will ich noch ganz speziell betonen, es darf keine Radikalverjüngung vorgenommen werden, da schlußendlich nicht die einjährigen, sondern vielmehr die drei- und mehrjährigen Ruten hauptsächlich Blütenknospen ansetzen. Langsam und zielbewußt entfernen wir Jahr für Jahr einige verknorzte Schoße, damit kommt man stets am besten auf seine Rechnung. Größere und schmackhaftere Früchte werden unsere Mühen reichlich belohnen. Genau gleich sollen Sie bei den Stachelbeeren vorgehen. Hier möchte ich Ihnen die Pflanzung von Hochstämmchen sehr empfehlen, da sich diese bedeutend leichter pflegen lassen. Zudem ist der Ertrag von solchen noch reichlich groß genug und der geringe Platzverlust ermöglicht uns eine Unterkultur.“

„Nun hören Sie, Herr Binggeli, ich habe schon hin und wieder von einem strengen Johannisbeerschnitt gehört und weiß gar nicht, was ich eigentlich darunter verstehen soll. Wissen Sie vielleicht, ob sich diese Methode auch für meine Verhältnisse lohnen würde?“

„Ganz richtig, es existiert eine sogenannte strenge Schnittmethode. Ob diese einen praktischen Wert hat? Offen gestanden, dem Laien rate ich zum vornherein davon ab, denn die Unkenntnis könnte zu einem großen Mißerfolg führen. Schöne und qualitativ gute Früchte bekommen wir ebenfalls durch ein zweckmäßiges Auslichten. Ihnen, wo Sie sich bald zu den routinierten Gartenbauern zählen können, darf ich wohl — ohne Sie zu verwirren — schon sagen wie der strenge Schnitt ausgeführt wird. Sie können dann im Garten immer noch denjenigen ausführen, der Ihnen beliebt.“

Die Jungpflanze wird, genau wie jede andere, nach der Pflanzung auf ca. ein Drittel ihrer Länge zurückgeschnitten. Bei der 3—4jährigen Pflanze darf

erst mit dem strengen Schnitt begonnen werden, indem wir während dem Sommer sämtliche Seitentriebe auf ca. 5 Augen pinzieren. Sämtliche Haupttriebe, das heißt die Spitzen derselben, bleiben unberührt bis im Winter, wo diese auf 2—3 cm des neuen Triebes zurückgeschnitten werden. Alte Pflanzen machen nur noch geringe Jungtriebe, weshalb ein Rückschnitt auf 2—3 Augen zu erfolgen hat. Auf diese Weise bekommen wir, selbstverständlich nur bei einer sorgfältigen Behandlung, pyramidal geformte, weniger breite Büsche, mit geringerem Ertrag, dafür aber um so schöneren Früchten.“

„Ja, Herr Binggeli, das hört sich alles ganz schön an, aber, wenn ich ehrlich sein will, glaube ich, daß für meine Kenntnisse die Technik des Auslichtens günstiger ist. Zudem sehe ich gar nicht ein, weshalb man einem Johannisbeerbush nicht freien Lauf lassen kann in seinen Wachstumsbestrebungen. Ich meinerseits gebe dem natürlichen Wuchse den Vorzug, denn ich weiß, daß auch dieser schöne Beeren hervorbringt.“

Hofmann.

### Bücherschau.

Wer kennt ihn nicht, den Sänger Hugo Fröhlin, der unseren Soldaten so manches Mal mit seinen Vorträgen ihre lange Zeit verkürzte? Oft ist er gebeten worden, seine Lieder aufzuschreiben, die ihm aus seinem melodienreichen Herzen sprudeln, und sie der Armee und einem weiteren langesfreudigen Publikum darzubringen. Hugo Fröhlin hat nun den zahlreichen Anfragen entsprochen und bringt bei Müller & Schade in Bern ein kleines Heftchen mit dem Titel „Im gleichen Schritt und Tritt“ heraus. Diese Soldaten- und Heimatlieder sind nach Texten neuer Schweizer Dichter vertont und in dem sinngefällig illustrierten Heftchen vereinigt, das zum bescheidenen Preise von Fr. 1.40 in jeder Musikalienhandlung bezogen werden kann. Wer das Hugo Fröhlin'sche Liederbüchlein erwirbt, schafft sich einen kleinen Quell bescheidener, aber dauernder Freude! Verlag Müller & Schade, Bern.

*Alice Matter und Helen Ruppli*

## WIR NÄHEN UND FLICKEN TRIKOTWÄSCHE



3. Auflage

Diese Broschüre erlebt innert kurzer Zeit die 3. Auflage. Ihre gute Aufnahme verdankt sie der klaren Anordnung und der großen praktischen Verwendbarkeit

Preis Fr. 2.55

Verlag: Buchdruckerei Müller, Werder & Co. AG.  
Zürich, Wolfbachstraße 19