

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Band: 47 (1943-1944)
Heft: 9

Rubrik: Nützlichtes : 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: 15.10.2024

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

NÜTZLICHES / für Haus und Garten

Die Lebensdauer der Strümpfe um das Doppelte verlängern kann man mit relativ wenig Arbeit. Meistens müssen wir sie schon stopfen, nachdem wir sie nur wenige Tage getragen haben. Diese zeitraubende Stopfarbeit, über die ja alle Frauen ein Liedchen zu singen wissen, wiederholt sich bekanntlich, bis wir an Ferse und Spitze unserer Strümpfe nichts als Stopfereien haben, und dann haben sie ausgedient. In vielen Fällen werden sie leider weggeworfen. Dies darf heutzutage unter keinen Umständen mehr geschehen. Wenn unsere feingewobenen Strümpfe und Socken an den Rohren noch unbeschädigt und solide sind, können wir ihre Lebensdauer durch Anstricken verlängern. Es ist dies eine ganz kurzweilige Arbeit, die nicht einmal viel Mühe macht. Wir verwenden für feingewobene Strümpfe und Socken Seide, Baumwolle oder Wolle. Die Strickarbeit ist jedoch nicht dieselbe wie bei den handgestrickten Strümpfen. Der Arbeitsgang ist folgender: Vorerst schneiden wir die schadhaften Stellen an Spitze oder Ferse, oder wenn nötig an beiden, weg, so daß noch ein halber Zentimeter der gestopften Stellen vorsteht. Dann biegen wir diesen halben Zentimeter auf die linke Seite um, nehmen die passende Farbe Glogriagnarn oder vierfache Wolle (je nach Material der Strümpfe), fädeln davon einen Meter Garn in eine Wollnadel, ohne das Garn vom Knäuel zu schneiden. Eine der vier Stricknadeln, ca. Nr. 7, wird nun auf die umgebogene Kante des Strumpfes gelegt, und dann wird mit dem Faden im Abstand von 2—3 Millimetern und 4—5 Millimetern tief über die Stricknadel in die Kante gestochen, so daß Maschen entstehen. Wenn wir 20—25 Maschen auf der Nadel haben, nehmen wir eine neue und fahren so weiter, bis wir die ganze Ferse als Maschen aufgefaßt haben. Dann ziehen wir die Wollnadel heraus und lassen den Faden hängen, nehmen das Garn vom Knäuel und beginnen, rechte Maschen rundherum zu stricken.

Je nach der Größe der weggeschnittenen Ferse strickt man 10—15 Gänge vorwärts. Hernach beginnen wir mit dem üblichen Schlußabnehmen, und zwar mit dem „Fünferabnehmen“. Auf diese Weise stricken wir die Ferse fertig. Zur Kontrolle probieren wir den Strumpf, um zu sehen, ob er gut sitzt. Wenn wir nicht eine allzu große Ferse anstricken mußten, wird sie beim Tragen von Halbschuhen nicht heraushauen, andernfalls kann man sie in halboberer oder hoher Schuhe tragen oder als Hausstrümpfe verwenden. Derselbe Arbeitsgang gilt auch beim Erneuern der Spitze. Diese Arbeit lohnt sich durchaus, da die angestrickten Strümpfe auf diese Art sehr haltbar werden.

Sauerkraut mit Restenfleisch. Fleischgehäck aus etwa 250 g Resten, 1 Teller Kartoffelstock oder gesottene Kartoffeln, 1 Teller gedämpftes Sauerkraut sind die Zutaten. In gefettete Auflaufform wird lagenweise das Fleisch, die Kartoffeln und das Sauerkraut eingeschichtet und mit Brösmeli und Käse überstreut. Dann im Ofen überbacken.

Neuer nahrhafter Brotaufstrich, besonders für Kinder zum Abendbrot geeignet. Man kauft eine Tüte Schokoladenährflocken, die gegen Kaffe Zusatzpunkte erhältlich und recht ausgiebig sind. Ein Teil derselben wird mit Magermilchquark, gerösteten Haferflöckli, etwas Zucker oder Traubenkornhonig vermischt und ziemlich dick auf regelmäßig geschnittene Brotschnitten aufgetragen. Zu Milch oder Milchkaffee ein überaus sättigendes Gericht.

Beim Kastanien/Äpfel-Rezept in letzter Nummer hat sich ein Schreibfehler eingeschlichen, den unsere aufmerksamen Köchinnen zwar wohl von sich aus korrigiert haben mochten. Natürlich soll es heißen: Halbierete und ausgehöhlte Äpfel statt Kastanien, denn das Aushöhlen von Kastanien wäre etwas zu viel verlangt. Nüt für unguet!
Hanka.

GARTENARBEITEN im Monat Februar

Gestern habe ich mühselig einen Gartenkatalog durchgepflügt. Obwohl es mir, wenn ich an das Lesen all der vielen lateinischen Namen denke, jetzt noch ganz wirt wird im Kopf, so habe ich dennoch den Mut gefunden, all die vielen Zeilen von Acaena bis Yucca und Zea zu durchgehen. Ob mich dieses eifrige Studium einen Schritt weiter gebracht hat in meinen gartenbaulichen Kenntnissen, würde dich wohl am meisten interessieren? Nun, die Antwort auf diese Frage möchte ich auf unsere nächste Zusammenkunft aufsparen! Aber etwas davon darf ich dir nicht vorenthalten. Nebst den vielen unbekanntenen lateinischen Namen bin ich auch auf solche gestoßen, die meiner Gehirns substanz etwas vertrauter vorkamen. Dies waren ausschließlich sämtliche Gemüsearten. Ich unterließ es nicht, alle die für meinen Garten kulturwürdig erscheinenden Sorten herauszuschreiben. An Hand dieser Tabelle werde ich in den nächsten Tagen meine Samenvorräte nachsehen, damit ich die fehlenden Sämereien bereits jetzt schon bestellen kann. Mit einem solch zeitigen Einkauf diene ich ebenso sehr mir selbst wie dem Samenhändler, denn: 1. bekomme ich noch jede von mir gewünschte Sorte und 2. spare ich bei einem derartigen Sammeleinkauf sehr viel Zeit. Im Frühjahr, wenn ohnedies alles pressiert in Haus und Garten, habe ich meine Beete — mit der Skizzentabelle — in kürzester Zeit startbereit gemacht. Vor allem bin ich dann aber sicher, daß mir in der Eile des Gefechtes kein Fehler passiert ist. Dies alles nur in gedanklicher Vorbereitung für die nahende Zeit, denn, noch ist es nicht so weit, daß wir dem kommenden Frühling entgegenstürmen können.

Heute ist es schon wieder Wochenende und es

trifft sich so, daß gerade das Wetter gegen die gute Seite hin umschlägt. Eigentlich möchte ich mich für 1½ Tage mit meinen Brettern in die Berge verziehen, wenn mich das Gewissen nicht immer und immer wieder an ein gewisses Etwas im Garten drunten erinnern würde. Dieses Etwas ist nicht gerade sehr offensichtlich gelegen und wird deshalb — ohne große Mühe — stets umgangen. Ja, ganz richtig, es ist der Kompost, du hast es gut erraten. Jetzt aber geht es munter an die Arbeit. Hier steht das Composto Lonza Pulver schon bereit, dort harret die Schaufel bereits wochenlang ihrer Bestimmung entgegen und nicht zuletzt locken die Sonnenstrahlen ins Freie.

Von jetzt an kann die Wintersonne bei verschiedenen Pflanzen recht heimtückisch wirken. Vor allem vergesse ich nicht meine wintergrünen Büsche und Sträucher mit einer Schutzdecke zu versehen. Ohne diese vorsorgliche Maßnahme müßte ich gewärtig sein, daß die oberirdischen Pflanzenteile vertrocknen würden. Begreiflich, denn was können die wasserverdunstenden Blattoberflächen der Sonne noch frei geben, wenn das wasserhaltende Wurzelreservoir von steinhart gefrorener Erde umgeben ist? Ganz leicht verständlich ist es mir bei dieser Überlegung geworden, daß mit der Deckarbeit erst dann begonnen werden muß, wenn die Sonnenstrahlen vermehrte Wärme abgeben. Bei dieser Gelegenheit sehe ich gleich noch nach, was die von mir im letzten Herbst gepflanzten Polsterstauden machen. Diesem Blaukissen hat der Frost die Wurzeln freigelegt. Ich bette sie erneut in die Erde ein, und verhöte damit das Austrocknen der feinen Würzelchen.
M. Hofmann.