

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 47 (1943-1944)
Heft: 10

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

Das Nähgebügel beim Selbstschneidern darf nicht vernachlässigt werden. Hauptbedingung ist sorgfältiges Trockenplätten des Stoffes, denn sonst stellen sich die häßlichen „Runzeln“ ein. Schon beim Nähen auf der Maschine achte man auf die Stoffqualität und richte die Fadenspannung darnach. Harte und dicke Stoffe erfordern etwas lockere Spannung und mittelgroße Stichstellung, so auch Samt und harte Seidengewebe. Dünne Stoffe und weiche Seide verlangen kleinere Stichstellung und festere Fadenspannung. Bei kräftigen Nähten bügelt man sie erst von beiden Seiten, streicht sie dann auseinander, feuchtet sie mit einem nassen Tuche an und bügelt sie langsam, kräftig aufs Eisen drückend, trocken. Noch besser ist es, wenn man sie durch ein aufgelegtes Tuch auch auf der rechten Seite plättet. Bei dünnen Stoffen ist ein Anfeuchten meist nicht erforderlich. Bei Seide darf das Eisen nicht zu heiß sein; es muß leicht und rasch geführt werden. Bei Samt sind die Nähte über das Eisen zu ziehen.

Praktischer Schirmhalter für den Kleiderschrank. Oft wissen wir nicht, wie wir die Schirme im Schrank versorgen sollen. Nichts leichter als das: Wir nehmen einen Kleiderbügel mit einem geraden Verbindungsteil, wie man sie für das Überschlagen der Herrenhosen verwendet. Diesen überziehen wir vollständig mit Seidenband oder einer Strickarbeit und hängen ihn verkehrt, das heißt mit dem geraden Teil nach oben, dem gebogenen nach unten, auf, indem wir in etwa 6 Zentimeter Abstand von den Ecken ebenfalls ein Seidenband anbringen, das wir als Aufhängeschlinge benutzen. In den nach unten gebogenen Teil können nun 2—3 Schirme mit Hakengriff eingehängt werden.

Brikett-Ersatz. Aus Kaffeesatz können materialsparende Briketts fabriziert werden. Da er ja jetzt von der Kriegswirtschaft nicht mehr beansprucht

und deswegen nicht mehr gesammelt wird, dürfen wir ihn ja guten Gewissens für unsere eigenen Zwecke verwenden. Vorerst muß er etwas getrocknet werden. Dann wird er zusammen mit einem Stückchen Holz in ein Zeitungspapier eingewickelt. Wenn dann im Ofen eine schöne Glut ist, werden an Stelle der Briketts solche „Kaffeepäckli“ nachgelegt, die die Glut lange unterhalten und somit Heizmaterial sparen.

Apfelrösti aus Dörrschnitzen. 300 g gedörrte Apfelstückli werden über Nacht in der Kochkiste weichgekocht oder nur eingeweicht und am Morgen weichgekocht. Zwei Eßlöffel Fett zergehen lassen und darin 250 g in Dünkli geschnittenes, altbackenes Brot wenden. Die Stückli dazugeben, zuckern und noch etwas ziehen lassen.

Nahrhaftes Zwiebelgericht. 1 kg mittelgroße Zwiebeln schälen und in kochendem Salzwasser halbweich kochen. Nach dem Auskühlen vorsichtig kreuzweise einschneiden und in eine gefettete Gratinform geben. Eine Béchamelsauce und geriebenen Käse darübergeben und im Ofen überbacken. Das Brühwasser zu Suppe verwenden.

Pikanter Händöpfelsalat mit Sardinen. Kartoffeln wie üblich zu Salat herrichten. Zur Sauce wird 1 Eßlöffel Eipulver mit etwas Milch angerührt und vorläufig beiseite gestellt. 100 g Cornichons fein hacken und mit etwas Peterli (eventuell gedörrten) vermengen. Zwiebeln fein zerschneiden. Das Olivenöl einer Büchse Sardinen mit dem gleichen Quantum gewöhnlichem Öl, Essig, Salz und Senf mit der Eissauce und den andern Zutaten mischen. Eventuell noch etwas rohe Milch oder Fleischbrühe dazugeben, sowie die noch warmen Kartoffelscheiben. Die Sardinen wenn nötig entgräten und enthäuten (je nach Marke), fein zerschneiden und sorgfältig unter das Ganze mischen. Hanka.

GARTENARBEITEN | im Monat Februar

„Kohlstrünke dürfen nicht auf den Kompost wandern“, ist eine alte Gärtnerregel. Weshalb denn nicht? Nur weil diese so langsam verrotten? Nein, der Grund liegt noch anderswo. Meistens sind die Kohlstrünke von diversen Krankheiten befallen wie Kohlliegenlarve, Kohlgallenrüßler (Kohlkröpfe) und im Jugendstadium ist der Befall von Drahtwürmern keine Seltenheit. Durch die Kompostierung verschleppen wir am meisten die Kohlkropfkrankheit, was für eine erfolgreiche Gemüsekultur von großem Nachteil ist. Vergangenes Frühjahr wurde eine neues Bodenspritzmittel in den Handel gebracht. Das konzentrierte **Gesapon** wird bis zur einprozentigen Lösung mit Wasser verdünnt. Sämtliche neugepflanzten Setzlinge werden einmal mit dieser Gesapobrühre angegossen. Pro Pflanze soll je 1 dl verabreicht werden. Aus ökonomischen Gründen — das Spritzmittel ist nämlich ordentlich teuer — darf dieses Maß nicht überschritten werden. Damit sich die Flüssigkeit besser im Boden verteilt, ist das Angießen bei einigermaßen feuchten Bodenverhältnissen vorzunehmen. Dies alles habe ich das vergangene Jahr vorschriftsgetreu ausgeführt. Obwohl ich bei der Ausführung dieser Arbeit über die mühselige Angießerei nicht wenig schimpfte, so muß ich heute kleinlaut zugeben, daß sich die Mühe vollauf gelohnt hat. Nicht einen befallenen Wurzelstrunk habe ich bei der Ernte vorgefunden. Darum ergänze ich jetzt schon meine Pflanzenapotheke mit diesem Spritzmittel!

Vergangenes Frühjahr habe ich mir selbst einen kleinen Treibbeetkasten gezimmert. Es ist nun an

der Zeit, daß ich diesen mit irgendeiner warmen Unterlage versehe, damit ich nachher die Setzlinge darauf bringen kann. All das im letzten Herbst zusammengerechte Laub kommt auf die Kastensole, indem ich dasselbe gut mit Kalkstickstoff durchsetze. Nachdem dieser Unterzug gleichmäßig verteilt und gut angetreten worden ist, durchnässe ich das Ganze tüchtig mit Wasser. Hernach folgt eine handtiefe Schicht Erde und zuletzt wird der ganze Kasten mit Fenstern zugedeckt. Die Gärung des Laubes wird durch den Kalkstickstoff stark gefördert. Ein in die Erde gestecktes Thermometer gibt mir täglich die steigenden Temperaturen an.

Denkst du auch immer daran, daß der Obstkeller von Zeit zu Zeit gelüftet werden muß? Nur allzu leicht vergißt man den abgelegenen Keller und überläßt ihn während dem halben Winter seinem Schicksal. All die vielen Früchte hingegen atmen. Wenn dies auch nur in reduziertem Maße der Fall ist, so summiert sich dies durch die angehäuften Menge. Das Auslesen des angesteckten und faulen Obstes darf ebenfalls nie unterlassen werden. Dadurch können wir eine rasche Verbreitung der Pilze stark unterbinden.

Meine Endivie steht, entgegen allen Regeln, immer noch im Freien. Bei dem milden Winter hat sie sich ganz außerordentlich gut gehalten. Selbstverständlich decke ich bei Kältegefahr die Pflanzen stets mit Säcken zu. Sobald ein stärkerer Temperaturfall befürchtet werden muß, werde ich die restlichen Pflanzen noch in den Keller nehmen. Hofmann.