

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 46 (1942-1943)  
**Heft:** 23

**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:** 17.03.2025

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

# Nützliches für Haus und Garten

**Improvisation für Weekend- oder Ferienhaus.** Wenn uns beim Kücheln und Köcheln in der primitiven Ferienwohnung Wallholz und Trichter fehlen, improvisieren wir die fehlenden Geräte aus zwei leeren Weinflaschen, die vielleicht eher vorhanden sind. Anstelle des Wallholzes benützen wir eine gewöhnliche Flasche zum Teigauswalzen. Einen Trichter fabrizieren wir aus einer zweiten Flasche: Man bindet 3—5 cm unterhalb des Flaschenhalses einen in Alkohol (aus der Taschenapotheke) oder Spiritus getränkten Baumwollfaden und zündet ihn an. Ist er abgebrannt, taucht man die Flasche in kaltes Wasser. Bei leichtem Klopfen fällt sie in zwei Teile. Der obere Teil ist dann der gewünschte Trichter. Hat man Siegellack bei sich, kann der Rand damit geschützt werden, weil man sich sonst leicht schneidet.

**Um Fallmaschen an neuen Strümpfen zu vermeiden,** durchsteppe man sie vor dem Tragen am Bordanfang mehrfach mit der Nähmaschine. Durch diese Steppschicht werden allfällig im Bordteil sich lösende Maschen aufgefangen, und das Rohr bleibt unbeschädigt.

**Beim Kleiderauftrennen** können die an Nähten und Säumen entstehenden Stichlöcher fast nicht zum Verschwinden gebracht werden. Wenn man sie mit Krausemünztee befeuchtet und darüber bügelt, werden sie nicht mehr sichtbar sein.

**Bügel falten und Maschinenplissés** können fast nicht mehr aus den Stoffen entfernt werden, wenn man das betreffende Kleid ändern möchte. Auf folgende Art wird es aber gehen: Man wäscht den Stoff in Panamarinde, spannt auf dem Bodenteppich ein reines Leintuch oder starkes Papier aus und darauf den ganz nassen Stoff. Alles muß straff ange-

spannt und mit Reißnägeln befestigt werden. Am andern Tag ist der Stoff trocken und — was die Hauptsache ist — vollkommen glatt.

**Verdorbenes Salatöl** kann man selbst wieder reinigen. Auf eine Flasche rechnet man 2 bis 3 Eßlöffel Kochsalz, das direkt ins Öl geschüttet wird. Die Flasche muß dann ein paar Tage ungekorkt stehen bleiben. Das Öl ist dann ganz rein und im Geschmack tadellos. Das Salz bleibt als unaufgelöster Bodensatz stehen und das reine Öl kann sorgfältig abgeschüttet werden. Von Salzgeschmack keine Spur.

**Beim Kuchenbacken** passiert nicht selten das Mißgeschick, daß der Kuchen beim aus der Form nehmen auseinanderfällt. Stecken Sie das nächstemal vor dem Backen einen neuen Zahnstocher mitten in den Kuchen hinein und er wird schön zusammenhalten. Das Hölzchen kann dann leicht herausgezogen werden.

**Die raren Zimmetstengel,** die wir für Kompotte verwenden, sind fast unerschöpflich in der Abgabe des feinen Zimmetgeschmackes. Dies wissen nicht alle Hausfrauen und werfen sie deshalb nach einmaligem Gebrauch fort. Wenn die Stengel nach dem Kochen jeweils sauber abgespült und auf einem heißen Pfannendeckel getrocknet werden, können sie acht bis zehn Mal gebraucht werden, ohne daß sie an Geschmack verlieren. Das Mitkochen eines Zimmetstengels hat nicht den gleichen Effekt wie das Bestreuen mit Zimmetpulver, das sich eher für Backwerk und Breie eignet. Aber Kompotte — und namentlich Zwetschgenmus — in denen ein Zimmetstengel gekocht wurde, sind ein fürstliches Mahl für Kinder und Erwachsene. Hanka.

## Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats September

Im vergangenen Jahre konnte ich in meinem Blumengarten eine Unmenge Königskerzen- und Fingerhutsamen ernten. Was soll ich mit den vielen tausend Samenkörnern auch anfangen? habe ich mich diesen Sommer gefragt. Nun, ich hatte eine Idee, die ich kurz entschlossen ausführte. Ein prächtiger Frühsommernorgen führte mich in den Wald, den Samen in der Tasche. Bei jeder Waldlichtung und an Waldrändern übergab ich einige hundert Fingerhutsamen dem dunkeln Waldboden. Vergangene Woche durfte ich im Stillen den Erfolg meiner Landschaftverschönerung feiern. Nein, Glocken hat es noch keine, diese werden erst im kommenden Jahre das Auge des Waldspaziergängers erfreuen! Aber ich sah, wie aus den winzigen Samenkörnern stattliche Pflänzchen entstanden sind. Jetzt freue ich mich ganz unsinnig auf die nächstjährige Blütezeit und ich hoffe nur, daß die sonntäglichen Waldspaziergänger ihre Raubgier unterdrücken werden.

Meine Endivie hat sich während den letzten 10 Tagen ganz prächtig entwickelt. Irgendwoher muß ich morgen etwas Bindematerial auftreiben, damit die grünen Blätter gebleicht werden können. Das Mißgeschick vom vergangenen Jahre hat mich gelehrt, wie das Bleichen vor sich gehen muß. Die Endivienpflanze darf nicht länger als ca. 10 Tage in dem widernatürlichen, zusammengepreßten Zustande verharren. Nur dann kann der Abfall durch Fäulnis sehr stark herabgesetzt werden. Ebenfalls das Düngen darf nun weggelassen werden, denn wir wollen haltbare, kräftige Endivienpflanzen bekommen.

Noch ist es Zeit, um Nüßlisalat auszusäen. Vergeblich suche ich nach einem leeren Platze. Hier stehen noch nicht fertig abgeerntete Buschbohnen

und dort noch nicht erntereifer Blumenkohl. Was nun? Ich opfere die nur noch spärlich vertretenen Früchte der Höckerli, denn an der Aussaat des Nüßlisalates ist es mir sehr gelegen, da sich dieser unbedingt noch zu kräftigen Rosetten entwickeln muß.

Morgen werde ich noch die mit Ruten bezeichneten Kartoffelpflanzen von ihren Knollen befreien. Diese werden mir im kommenden Jahre als Saatgut dienen, weil sie in jeder Hinsicht zur Vererbung ihrer Eigenschaften geeignet sind. Ich lasse die braunen Früchte solange an der Sonne liegen, bis sie sich mit einem dunkelgrünen Kleide geschmückt haben. Damit habe ich noch stets gute Erfahrungen gemacht, weil dadurch die Fäulnisgefahr sehr stark reduziert wird. Gesundes Kartoffelkraut findet Platz auf dem Kompost. Alle mit Pilzen infizierten Blätter müssen dem Feuer übergeben werden.

Und was machen auch meine Stangenbohnen? Seitdem ich die Schoten nicht mehr zu groß werden lasse, ist die Blühwilligkeit der Pflanzen viel größer. Dies ist ja eigentlich ganz klar, denn schließlich beansprucht die Bildung der Bohnenkernen sehr viele wertvolle Aufbaustoffe.

Vor kaum 14 Tagen habe ich meine Erdbeerpflanzen gründlich von den Ranken befreit. Heute muß ich einen ganz furchtbaren Durcheinander konstatieren. Da ich noch einige Dutzend Jungpflanzen anziehen möchte, ist mir dies allerdings recht, denn es handelt sich beinahe ausnahmsweise um sehr starke Ableger. Ich weiß, daß es für diese Arbeit nun höchste Zeit ist, deshalb werde ich sie gleich heute noch ausführen. Wenn ich noch länger säume, so geht es auf Kosten der nächstjährigen Ernte!

Hofmann.