

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 46 (1942-1943)
Heft: 18

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: 16.05.2025

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

Nützliches für Haus und Garten

Die Lebensdauer der Zellwolle hängt zum großen Teil von unserer Sorgfalt beim Waschen ab. Wir dürfen nie vergessen, daß Zellwolle und Kunstseide gewissermaßen „Zwillinge“ sind und beide gleich vorsichtig und sorgfältig gewaschen werden sollen. Wie ihre Nebenbuhlerin, die reine Wolle, darf sie ja nicht gerieben, sondern nur geknetet und gedrückt werden, weil sie im nassen Zustand viel von ihrer Festigkeit einbüßt und sich rasch verzieht, was nachher nicht wieder gutgemacht werden kann. Im Gegensatz zu reiner Wolle verträgt die Kunst- oder Zellwolle sogar etwas wärmeres Wasser (bis zu 60 Grad) und einen kleinen Sodazusatz. Wichtig ist nach dem Waschen gutes Spülen mit warmem Wasser, das mit etwas Salmiak weich gemacht worden ist. Selbstverständlich darf ein Stück aus Zellwolle nicht ausgewunden, sondern nur ausgepreßt werden und soll zum Austrocknen in die gewünschte Form gelegt und auf einem ausgespannten Tuche ausgebreitet werden, damit die Luft von allen Seiten zukommt. Nicht an der Sonne und noch weniger beim Ofen trocknen! Zellwolle soll stets trocken und nicht heiß gebügelt werden, sonst klebt die Faser am Eisen fest. Wenn wir unsere Zellwollsachen auf diese Art behandeln, werden wir das große Vorurteil ablegen und auch nach dem Kriege Freude an diesen neuen Stoffen haben. Denn daß

sie wie die Kunstseide nach dem ersten Weltkrieg den Markt beherrschen werden, ist so gut wie sicher.

Jetzt Rhabarber einmachen! Die gegenwärtig große Rhabarberernte läßt uns an die Vorsorge denken, über die wir im Winter froh sein werden. Nichts ist leichter einzumachen, als dies gesunde „Gemüse“, das vorläufig weder „Brand“ noch Zucker braucht. Bekanntlich werden die würflig geschnittenen Stengel, nachdem sie gut gewaschen, jedoch nicht geschält wurden, in gewöhnliche Wein- oder Büllacherflaschen eingefüllt und hierauf mit kaltem Wasser ab der Röhre überdeckt. Gut verschließen und der ganze Einmachzauber ist geraten. Mitten im Winter, wenn's draußen „budlet und macht“, können zum Abendbrot delikate Rhabarberschnitten oder Kompott serviert werden. Nach dem Öffnen der Flasche soll die oberste Schicht weggenommen und das Wasser abgeschüttet werden. Der Inhalt steht frischem Rhabarber in keiner Weise nach. Das Süßen des Rhabarbers ist allerdings in heutiger Zeit ein kleines Problem, doch kann mit Vorteil von den üblichen Süßtabletten verwendet werden, nebst ganz wenig Zucker vor dem Anrichten. Zugabe von Zimt, roher Milch, einem Mehleiglein, etwas Zitronensaft, gebähten Brotwürfelchen binden die Säure, so daß mit diesen Hilfsmitteln ebenfalls der rare Zucker gespart werden kann.

Hanka

Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats Juni

Heute werfen wir einen Blick auf unsern Gewürzgarten. Dieser ist seit Jahren mein größter Stolz und wird sogar von meinen beiden Nachbarn Binggeli und Stöckli oft bewundert. Die Reichhaltigkeit in meinem Gewürzgarten habe ich — im Verhältnis zu den abnehmenden Lebensmittelrationen — stets gesteigert. Wenn wir schon genötigt werden, siebenmal und mehr während der Woche Kartoffeln zu essen, so müssen dieselben wenigstens schmackhaft zubereitet werden. Wie könnte dies besser gelingen als mit den reichhaltigen Gewürzen?

„Sehen Sie, Herr Binggeli, hier in dieser Ecke habe ich mit einem beinahe nur einen Quadratmeter großen Versuchsstück meinen Gewürzgarten anzulegen begonnen. Ich merkte bald, daß eine Unterteilung des ganzen Gärtchens notwendig war, wenn die langsam wachsenden Arten nicht von ihren wuchernden Pflanzengenossen verdrängt werden sollten. Seither sind die einzelnen Feldchen in meinem Gewürzgarten mit diesen Platten eingefast. Wenn Sie einen Augenblick Zeit haben, werde ich Sie gerne mit den verschiedenen Pflänzchen bekanntmachen.“

„Da ich auf diesem Gebiet noch sehr unerfahren bin, werde ich mich sehr gerne von Ihnen in dieses reichhaltige Gebiet einführen lassen, denn im kommenden Herbst werde auch ich etwas ähnliches in meinem Garten aufstellen. Etwas ist mir nur nicht ganz klar bei der ganzen Sache: Bleiben diese Kräuter über den Winter immer ohne irgend welchen Schutz stehen?“

„Sofern die Gewürze winterhart sind, benötigen sie keine Abdeckung über den Winter. Da dies nicht bei allen der Fall ist — selbst die dickste Mistdecke über die kalte Jahreszeit würde nichts helfen —, muß im Frühjahr stets wieder frisch ausgesät werden. Aber das geht ganz gut, indem wir unter den einzelnen Feldchen einen Wechsel vornehmen. Bei der Petersilie liegt der Fall so, daß sie im Frühjahr

des kommenden Jahres wohl noch gebraucht werden kann, nachher jedoch unwiderruflich in die Blüte geht. An ihre Stelle säe ich meist ein rasch wachsendes Gewürzkraut aus, da die letzte Ernte an den alten Petersilienstöcken erst gegen das Maiende hin erfolgt sein dürfte. Zu diesen im Unkrauttempo wachsenden Pflanzen gehört der **Borretsch** (*Borago officinalis*) oder — seines **Gurkengeruches** wegen — auch **Gurkenkraut** genannt. Während die Blätter fein geschnitten in der Salatsauce Verwendung finden, können die hübschen blauen Blüten als Schnittblumen verwendet werden. Auf alle Fälle darf man die Blüten nicht Samen ansetzen lassen, da sie sonst den ganzen Garten überwuchern.

Den **Dill** säe ich nie vor dem 31. Mai aus, da dieser eine verhältnismäßig kurze Kulturzeit hat. Die Pflanzen müssen einen Abstand von zirka 20 cm bekommen, und erreichen eine Höhe von 60 cm. Das Dillkraut verwende ich meist zum Einsäuern der Cornichons. Das ausgereifte Saatgut ergibt einen ausgezeichneten, wärmenden Tee. Noch besser sind jedoch die ausgereiften Samen des **Fenchels**, von welchem ich jedes Jahr eine Pflanze in meinem Gewürzgärtchen stehen habe. Der Pflanze muß man stets einen Stab geben, da sie die Höhe von zwei Metern bis jetzt noch immer erreicht hat.

Bohnenkraut (*Satureia hortensis*) könnte ich kaum mehr missen, denn die mit dieser Würze zubereiteten Bohnen schmecken gerade doppelt so gut als sonst. Je nach der Verwendung (zu Erbsen oder Bohnen) erfolgt die Aussaat im April bis Mai. Das Dörren hat vor der Blüte zu erfolgen, da zu diesem Zeitpunkt die Würzstoffe in den Blättern am häufigsten vorhanden sind. Auch hier gilt dasselbe wie beim Gurkenkraut. Nach Möglichkeit die Samenreife verhüten, da die Pflanze leicht zum Unkraut werden kann und damit die Entwicklung der weniger stark wachsenden Pflanzen gefährdet.“

Hofmann.