

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 46 (1942-1943)
Heft: 21

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

Wenn der Teppich franst, ist es immer ein Problem, die Einfaßborten, mit denen wir den Schaden überdecken wollen, sachgemäß anzubringen. Wir falten sie in der Mitte ihrer Breite durch wie Wäschelitzen beim Flickern von Wäsche und heften sie vorerst mit Wäscheklammern an den Rand des Teppichs, nachdem wir denselben in die Doppel-Litze geschoben haben. So geht dann das Festnähen des Bordes rasch und mühelos vonstatten.

Ein Blitzpudding von Beerenresten. In eine Auflaufform werden lagenweise Beeren (oder geraffelte Apfel mit Weinbeeren), Brot-, Zwieback- oder Biskuitsresten (evtl. mit etwas Milch angefeuchtet) und geriebene Mandeln oder Haselnüsse eingefüllt. Darüber wird eine leichte Meringuemasse (zu Schnee geschlagenes Eiweiß mit etwas Puderzucker vermischt) gegeben und während zehn Minuten im Ofen überbacken. Für große und kleine Schleckmäuler ein nahrhaftes Abendbrot zur Suppe oder Käse.

Apfelgelee aus unreifen Äpfeln — ohne Zucker! Unreifes Obst enthält merkwürdigerweise mehr Gelierstoff als reifes, d. h. es muß aber annähernd reif sein. Die Äpfel dürfen weder geschält noch „entbütschget“ werden, da sich der Gelierstoff namentlich in der Haut und im Kerngehäuse aufhält. Nach dem Waschen werden die Äpfel in vier Teile geschnitten und mit soviel Wasser aufgesetzt, daß sie davon knapp bedeckt sind. Nach dem Weichkochen wird der Saft durch ein Tuch filtriert und nochmals etwa zwei Minuten aufgekocht, dann rasch heiß eingefüllt (nach bekannter Art). Es können Wein- oder Bülacherflaschen verwendet werden. Nach Belieben kann er noch mit Holundersaft vom vorigen Jahr etwas dunkler gefärbt werden. Dieser Saft wird dann erst vor Gebrauch sukzessive mit dem nötigen Zucker (480 Gramm auf 1 Liter) zu Gelee gekocht. (Das „Ohnezucker“ ist also ein bißchen Schwindel. Der Setzer.) Die Rückstände können zu Apfelmus verwendet werden. Hanka.

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats August

Caspar Binggeli ist soeben aus seinen Sommerferien zurückgekehrt. Freudenrufe wechseln mit langgezogenen Seufzern, wie er — zusammen mit seiner Frau Gemahlin — durch den Garten lustwandelt. Eilig nähert sich nun auch Herr Stöckli seinem Nachbargarten, denn schließlich hatte er doch während 4 Wochen den Garten von Caspar Binggeli betreut. „Undank ist der Welt Lohn“, denke ich bei mir selbst, denn, sowohl der Händedruck wie die Worte des Dankes bleiben aus. Dafür zeigt das Barometer bei dem zurückgekehrten Feriengast — in Form seiner herumfuchtelnden Hände — die denkbar schlechteste Witterung an. Nicht etwa aus „Gwunder“, sondern vielmehr aus Berufsinteresse stelle ich mich in die Nähe des Gartenzaunes, um die Ursache dieser Gewitterstimmung ebenfalls zu erfahren.

„Sehen Sie, Herr Stöckli, die Ferien sind daran schuld, daß meine ganze Kabiskultur dem Untergang geweiht ist. Wie sollen diese Siebe von Blättern noch Köpfe bilden können? Weshalb haben Sie auch die Bekämpfung unterlassen?“

„Zuerst möchte ich sie darauf aufmerksam machen, daß ich, mehr als wie mir lieb war, in ihrem Garten steckte. Aber was kann ich dagegen tun, wenn beinahe täglich einige hundert frische Eier auf den Kabisblättern liegen? Meinen Kindern habe ich selbst Netze auf Stielen angefertigt, damit sie die gelblich grünen Sommervögel vor ihrer Eiablage fangen können. Ich versprach ihnen pro Stück dieser Schmetterlingsschädlinge 1 Rp. Belohnungssumme. Wenn ich nun am Abend von der Arbeit zurück komme, bin ich stets eine halbe Stunde lang der beutezählende und hernach beutezahlende Vater. Aber es macht wirklich den Eindruck, wie wenn sich die überlebenden Schädlinge an mir rächen wollten, indem sie ausgerechnet meinen, bzw. meinen schutzbefohlenen Garten mit Eiern belegen. Trotzdem gab ich den Kampf nicht auf. Die restliche Zeit meines Feierabends ging mit Stäube- und Spritzmitteln in die Luft. Und nun kommen Sie — ausgeruht und wohlgenährt — aus den Ferien zurück, um noch an demselben Abend dem zu Hause gebliebenen, krampfenden und schwitzenden Stöckli eine Moralpredigt zu halten!“

„So schlimm war es nicht gemeint, Herr Stöckli. Zudem kennen Sie mich und wissen, daß der Garten schon öfters die Ursache dazu war, um heftige Worte über meine Lippen gleiten zu lassen. Ich weiß, daß die Schuld zu einem großen Teil auch an mir liegt, weil ich Ihnen vor meiner Abreise nicht das richtige Bekämpfungsmittel gegen den Kohlweißling angegeben habe. Bei der Verwendung von Gesarol-Spritz- oder Stäubemittel werden sich die Raupen nicht entwickeln können. Da die Eier meist auf der Unterseite der Blätter abgelegt werden, muß eine außerordentlich gründliche Behandlung vorgenommen werden, wenn mit einem Erfolg gerechnet wird.“

„Nun, es sei denn so, in Zukunft werde auch ich Gesarol verspritzen. Vielleicht darf ich Ihnen aber ebenfalls eine interessante Gartensache zeigen. Hier, in diesem Beete habe ich ein- und zweitriebige Tomatenpflanzen angezogen. 1 Stück ließ ich — selbstverständlich nur versuchsweise — mehrtriebig stehen. Nun können Sie sehr gut den Unterschied feststellen. Die mehrtriebige Pflanze setzt eine Menge, dafür aber sehr kleine und qualitativ minderwertige Früchte an. (Der späten Reife wegen.) Bei den zweitriebigen Pflanzen hat es ebenfalls noch viele Früchte, jedoch die Belichtung ist bedeutend besser. Früher habe ich es stets so gemacht, daß ich die mir überzählig erscheinenden Blätter ausgebrochen habe. Heute verstehe ich die Unrichtigkeit dieser Manipulation, denn durch diese Arbeit raubte ich den Pflanzen das Reservoir ihrer Aufbaustoffe. Wie ich mit den eintriebig gezogenen Tomaten zufrieden bin? Ja, diese haben bei mir den Rekord geschlagen. Ich finde immer, daß all diese schönen roten Früchte roh genossen werden sollten! Es ist klar, daß nur ein einziger Trieb weniger Früchte ansetzen kann als ein Doppeltrieb. Dieser Minderertrag hebt sich durch eine engere Pflanzdistanz wieder auf. — Hier, an dieser Böschung darf ich Ihnen vielleicht noch meine neueste Kultur — den Neuseeländerspinat — vorstellen. Meine Frau ist begeistert von der Erweiterung des Speisezettels durch dieses Gemüse. Deshalb wage ich es, Ihnen dasselbe — auch hinsichtlich der einfachen Kultur — zu empfehlen. M. Hofmann.“