Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

Band: 30 (1908)

Heft: 44

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 11. | November 1908.

Der hygienische Wert des Obstes.

Die Zitrone ist die Perle unter dem Obst. Sie ist blutreinigend, durchdringt und reinigt die Schleimhäute und Drüsen des Körpers. Stetig und mäßig gebraucht, belebt der Saft selbst abgestorbene (graue) Stellen in der Schleimhaut. Dies läßt sich z. B. im Halse beobachten. Sie löst Steinbildungen, gichtische und rheumatische Ablagerungen, tötet Pilzbildungen (Diphterie). Die Blutgefäße zieht sie zusammen, worauf ihre blutstillende Kraft und die Rückbildung von Venenerweiterung beruhen. Feigen und Datteln sind vorzügliche Nahrungsmittel, ihre besondere Wirkung büßen sie teilweise durch Dörren ein. Frisch sind die zerkauten Feigenkörnchen gesund, getrocknet stopfen sie leicht Nieren und Leberkanälchen. Apfelsinen (Orangen) wirken milder; auch diese durchdringen die Schleimhäute, doch elektrisieren sie mehr. Die Schalen von Zitronen und Apfelsinen enthalten dieselben elektrisierenden Bitterstoffe wie Pfirsiche, nur bedeutend konzentrierter und erzielen, sparsam gebraucht dieselbe Wirkung. Der Apfel, eine der edelsten Obstgattungen, enthält viel Eisen und empfiehlt sich daher bei Bleichsucht zur Unterstützung der Blutbildung. Er ist reich an Sauerstoff, den er an das Blut abgibt, wodurch er die Lungentätigkeit bei astmatischen Zuständen erleichtert. Vor allem aber ernährt er die Milz und durch diese das Gehirn. Daher kommen die glänzenden Erfolge, welche durch eine Kost aus Schrotbrot und Aepfeln bei Nervenkrankheiten erzielt werden. Auch gilt der Apfel als Beruhigungs- und Schlafmittel aus gleichem Grunde. Sollten sich beim Genusse des Apfels Gase bilden, so sind diese sowohl nicht der Gährung der Frucht, als vielmehr der Reinigung des Verdauungskanals zuzuschreiben. Die Birne ist sehr nahrhaft, enthält viel Kalk für die Knochenbildung; sie wird hauptsächlich durch den Speichel gelöst und durch die Nerven ausgeschieden. Darum treibt sie stärker Harn als alles andere Obst, belästigt aber, schlecht gekaut, den Magen und Darm und verstopft nicht nur diesen, sondern bei schwacher Niere auch

die feinen Harnkanälchen. Pflaumen (Zwetschgen) nähren sehr; sie wirken starktreibend auf den Darm, daher bei Reizbarkeit desselben oder durch Unmäßigkeit Diarrhöen entstehen. Sie reinigen die Darmfalten. Da die Schalen leicht gären, veranlassen sie Blähungen, Aufgetriebenheit des Leibes. Bei schwachem Darm sollten die Zwetschgen daher abgeschält werden. Kirschen sind ebefalls reich an nährenden Stoffen und Sauerstoffen. Saure Kirschen, besonders Natten, Weichseln wirken noch günstiger auf den Darm als Pflaumen. Pfirsiche und Aprikose beleben die Magenwände, regen die Lunge an und vor allem die Leber zur Gallenabsonderung. Dies geschieht vermöge ihrer Bitterstoffe. Die Schale ist besonders wertvoll. Weintrauben lösen und reinigen das Blut, Lunge, Leber und Unterleib. Die Schalen enthalten anregenden Gerbstoff; sie werden im Magen ansgelaugt. Erdbeeren sind reich an Phosphor, daher vorzügliche Nervenkost. Viel genossen, erregen sie das Blut bis zum Fieber. (Nesselfieber durch Erdbeergenuß.) Die Tomate (Paradiesapfel) steht zwischen Obst und Gemüse; sie geht durch Nieren und Milz und reinigt dabei Blut und Nerven. Bei Flechten, Ausschlägen, Ausflüssen und aller Art von Blutverderbnis übertrifft sie bei weitem das Obst. Nüsse geben Nervenfett, besonders Kokosnus und Kokosmilch, wenn beide reif sind. Leider werden reife Früchte nicht versandt. Mandeln und Wallnüsse enthalten Blausäure in ihren Schalen, darum belegen auch letztere so leicht Hals- und Stimmbänder und veranlassen Heiserkeit. Haselnüsse sind die feinsten und zuträglichsten. Ihnen nahe kommen die Bucheckern.

Der Stockfisch und dessen Zubereitung.

Beim Einkauf des eingeweichten Stockfisches ist vor allem darauf zu achten, daß der Fisch weiß und nicht gelblich aussieht. Hat man den trockenen Stockfisch selbst zum Aufweichen, so wird er einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, dann tüchtig mit einem Holzschlägel geklopft, damit er mürbe wird, darauf 24 Stunden in weiches Wasser, dem etwas Pottasche beigefügt wird, eingeweicht, anderen Tags in einer aus Buchenholzasche bereiteten klaren Lauge, an den folgenden 3 Tagen in weichem Wasser gewässert, indem man das Wasser öfters abschüttet und erneuert, bis der Fisch schneeweiß ist.

Darauf sind Haut und Gräten zu entfernen. Der in fingerlange Stücke geschnittene Fisch wird mit kaltem Wasser 2 Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers gesetzt, wo er allmählich warm, aber nicht heiß werden darf. Den unangenehmen Geruch des gekochten Stockfisches verhütet man durch Beigabe einiger glühenden Holzkohlenstückchen in

das Wasser, worin der Fisch kurz vor dem Anrichten zum Aufkochen gebracht wird. Schaum und Holzkohle wird nach dem Kochen abgeseiht. Dann läßt man den Stockfisch auf einem Sieb ablaufen, salzt ihn leicht und bringt ihn mit Senf und brauner Butter oder irgend einer Sauce zu Tisch.

Einige andere Vorschriften lauten: Stockfisch auf Kapuziner Art. Man tut ein großes Stück Butter oder Schmalz in eine Kasserolle und bräunt darin eine in dicke Scheiben geschnittene Zwiebel, einige Pfefferkörner, nimmt dieses, sobald die Zwiebeln sich gefärbt haben, heraus und röstet 1 Kochlöffel voll Mehl darin hellgelb, verkocht dann Einbrenne mit Fasten-Wurzelbrühe zu einer glatten, nicht zu dicken Sauce, gibt 2 Lorbeerblätter und eine halbe in Scheiben geschnittene Zitrone (ohne Kerne) hinzu und kocht die Sauce noch eine Weile damit; nimmt sodann die Würze heraus, gibt den gekochten und in kleine Stücke zerpflückten Stockfisch hinein, läßt alles noch einmal aufkochen, salzt, gibt nach Geschmack auch ein wenig Zitronensaft dazu und richtet den Stockfisch an.

Stockfisch auf italienische Art. Ungefähr 1 Kilo gewässerter Stockfisch wird halbweich gekocht, von den Gräten befreit und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Nun hackt man 12 Stück Champignons, 1 große Zwiebel und Petersilie, gibt dieses in eine Kasserole, in der man halb Butter und halb Oel (natürlich nur feines Tafelöl) hat heiß werden lassen und läßt dieses etwas dünsten, gibt dann den Stockfisch, den man in drei fingerbreite Stücke zerteilt hat, hinein, streut eine Prise Pfeffer darüber, nebst einer Mischung von Parmesankäse und Bröseln, gibt noch einige Butterstücke darauf und stellt die gutverschlossene Kasserolle eine halbe Stunde, oder, wenn die Röhre sehr heiß ist, eine viertel Stunde in die Röhre.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbshaxen, gekocht. Man setze die Haxen mit halb Essig, halb Wasser, Salz, einigen Zitronenscheiben, Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern zu und läßt gar kochen. Kurz gehaltene Brühe darüber. — Gedämpft: Mit Butter, Zwiebel, Zitronenscheiben, Petersilie, nebst einer Kleinigkeit Salz und Essig zugesetzt und gedämpft. Vor dem Anrichten ein Teelöffel Mehl, um die Sauce zu binden. Kartoffel, Spätzli, alle Sorten Klöße dazu. — Gebraten: In Salzwasser gekocht bis sie weich sind, mit Pfeffer bestreut, in verkleppertem Eiweiß und Semmelmehl umgedreht. In heißem Schmalz gebräunt, mit Zitronensaft beträufelt, Fleischbrühe oder Wasser zugegossen, dann noch etwas aufgekocht.

Leberschnitten mit Speck. Kalbs- oder junge Rindsleber wird sauber gehäutet, von den großen Adern befreit, in halbhandgroße, nicht zu dicke Tranchen geschnitten und, wenn möglich, eine Stunde in Milch eingelegt. Vor dem Anbraten trocknet man die Schnitten ab, würzt sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie leicht im Mehl um, legt sie mit ebensoviel Tranchen geräuchertem Speck in etwas heiße Butter oder Fett in die Bratpfanne und läßt sie in 3—5 Minuten schön gelb braten. Wenn die Leber gar ist, richtet man je eine Tranche auf eine Speckschnitte an, kocht dann den Fond mit einigen Löffeln Wein und etwas Brühe auf, schmeckt mit einigen Tropfen Maggis Würze ab, und gießt über die heißen Schnitten.

*

Auflauf von Huhn. Von einem gebratenen Huhn wird alles Fleisch abgelöst, recht fein gewiegt und mit Bechamel begossen; dann rührt man etwa 50 Gramm Butter und 2 Eigelb recht flaumig, fügt das Hühnermus dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Man rührt noch etwa 10 Minuten lang und zieht dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Hierauf wird die Masse in viereckige Kapseln gefüllt, diese auf ein Backblech gesetzt und etwa 20 Minuten in mittelheißem Ofen gebacken.

*

Gefüllte Tauben. Man nimmt die Tauben aus und hält sie über eine Spiritusflamme, um die Härchen abzubrennen; dann wäscht man sie und füllt sie mit folgender Fülle: Leber und Herz, nebst einem Stück in Milch eingeweichtes und ausgedrücktes Brot wird fein gehackt, über dem Feuer mit etwas Butter trocken gedämpft, abkühlen lassen, mit einem Ei mischen, Pfeffer, Salz und Muskatnuß dazu. Das Täubchen, nachdem es gefüllt ist, zunähen und 20—30 Minuten in Butter braten. Beim Servieren kann man die Taube auf gebähte Brotschnitten legen und mit der Sauce übergießen. Gefüllte Poulets werden auf gleiche Weise präpariert, nur müssen sie etwas länger braten.

*

Feines Kalbsragout. Dicke, reichlich handtellergroße, aus der Keule geschnittene Kalbsschnitzel werden gut geklopft, aber wieder zusammengeschoben, mit Salz bestreut, mit Zitronensaft beträufelt und in Butter weich gedünstet. Getrocknete Steinpilze schmort man in Butter weich, die daraus gekochte Sauce trennt man mittels Durchschlags von den Pilzen, macht sie sämig und füllt etwas davon auf die Schnitzel zum Durchziehen. Kalbsmilken werden gehäutet, in Wasser gar gekocht, mit Zitronensaft beträufelt und bergartig in der Mitte einer Schüssel arrangiert; rundum garniert man die Schnitzel und reicht die Sauce in einer Sauciere dazu. Das Gericht sieht besonders gut und apart

aus und eignet sich als Vorgericht bei Gesellschaften. Für häuslichen Bedarf kann man sich mit gut vorgerichteten Kalbskoteletten begnügen, legt dann auch die von der Sauce gebliebenen Pilze mit auf die Schüssel zwischen Fleisch und Milken und gibt Salzkartoffeln oder in Butter gedünsteten Wasserreis dazu.

*

Wild-Rouladen. Bereitungszeit 2 Stunden. — Für 6 Personen. Zutaten: 1¼ Kilo Fleisch vom Reh- oder Hirsch-Blatt, 250 Gr. Speck, ¼ Liter sauren Rahm, 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 4 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, etwas gestoßener Nelkenpfeffer. Aus dem Fleisch löst man die Knochen, schneidet es in handgroße, längliche Stücke, klopft es flach, belegt es mit dünnen Speck- und Zwiebelscheiben, streut Salz und etwas Gewürz darüber, rollt es zusammen und bratet die Rouladen mit Speckscheiben und etwas Butter eine Stunde. Nach und nach gießt man während des Bratens den Rahm und das aufgelöste Liebigs Fleisch-Extrakt an die Rouladen und rührt die Sauce vor dem Anrichten durch ein Sieb.

*

Blumenkohl. Der Blumenkohl wird gereinigt, an den Stielen geschält und einige Zeit in starkes Salzwasser gelegt, damit es allfällig vorhandenes Ungeziefer herauszieht, dann in kochendes Wasser getan, auf schwachem Feuer weichgekocht und samt der Brühe vom Feuer gestellt. Nun verdämpft man in einem eigroßen Stück Butter, 1½ bis 2 Löffel Mehl, löscht mit Fleischbrühe oder einer Tasse Milch ab, Salz und Muskatnuß, auch einige Löffel Rahm und einwenig von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht wurde, sind gut daran. In einer Schüssel verklopft man 2 Eigelb mit kalter Milch und schüttet die kochende Sauce langsam, unter beständigem Rühren, daran, und dann über den auf der Schüssel schön hergerichteten Blumenkohl.

*

Bombe von Weißkraut. Ein großer, schöner Weißkrautkopf wird entzweit, der Storzen herausgeschnitten, gewaschen, eine Viertelstunde lang gekocht, mit Wasser abgekühlt, das Kraut wird auf ein Tuch über eine Salatschüssel gelegt, blattweise mit einer Fleisch- oder Bratwurstfarce fingerdick ausgestrichen und so eine Bombe formiert; eine passende Kasserole wird mit Butter ausgestrichen, mit mageren Speckscheiben, Zwiebeln, Karotten, Nelken, Lorbeerblättern ausgelegt, die Bombe hineingetan, mit Fleischbrühe zur Hälfte aufgefüllt, 2 Stunden langsam im Ofen gedünstet, die Bombe auf eine Platte dressiert, die Speckscheiben dazu gelegt und die zurückgebliebene Sauce darüber geseiht.

*

Schwarzwurzelgemüse. Bereitungszeit: 2 Stunden. Für 5 Personen. Zutaten: 3 Pfund Schwarzwurzeln (einjährige Wurzeln), 60 Gramm Butter, teils frisches Suppenfett, ein Eßlöffel Mehl, Salz, 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, ein halber Liter Fleischbrühe. — Die geschabte, in halbfingerlange Stückchen geschnittene Wurzel lege man in Milch-Wasser, damit sie ihre Weiße behält, lasse das Mehl in der Butter gar werden, gebe Salz, Fleischbrühe oder nur Wasser, das Fleisch-Extrakt und die gewaschenen Wurzeln dazu, rühre um und lasse langsam weich kochen. Beim Anrichten überstreue man sie mit geriebener Semmel; Fleischklößchen oder auch kleine Kartöffelchen in dem sämigen Gemüse mitgekocht, schmecken sehr gut.

*

Braune Kartoffeln. 2 Stunden, 6 Personen. Die nötigen Kartoffeln werden in der Schale gar gekocht, abgeschält und in dicke Scheiben geschnitten. Dann röstet man 2 Löffel Mehl in 50 Gramm zerlassenem Schmalz oder Butter gar, gibt eine würflig geschnittene Zwiebel hinein und läßt das Mehl ganz braun werden, füllt 1/2 Liter Liebigs Fleischextrakt-Brühe dazu und läßt alles 5 bis 6 Minuten kochen. In dieser durch ein Sieb gerührten Sauce läßt man dann die Kartoffelscheiben gründlich durchkochen. Kurz vor dem Anrichten fügt man nach Geschmack Salz, etwas Speise-Würze und eine kleine in Würfel geschnittene Salzgurke (saure Gurke) hinzu.

*

Apfelmark. Man nehme unreife Aepfel, zerschneide und reinige sie und koche dieselben in Wasser ungeschält weich. Dann fülle man sie in eine Serviette und lasse den Saft ablaufen, ohne daran zu pressen. Auf 500 Gramm Saft nehme man 250 Gramm Zucker und etwas Vanille und lasse den Saft zur Hälfte einkochen, worauf man das Mark in Gläser füllt.

*

Aepfelmarmelade. Gute Aepfel werden gewaschen und mit etwas Wasser gedämpft, bis sie zerfahren. Sie werden dann durch einen etwas engen Seiher getrieben, damit das Kernhaus und die Schalen zurückbleiben und der durchgetriebene Brei mit 3/4 so viel Zucker so lange gekocht, bis er ganz dick ist, und das Wässerige eingekocht ist. Während des Kochens muß stets gerührt werden, damit die Marmelade nicht anbrennt.

*

Aepfel-Quitten- und Zwetschgenmarmelade vermischt. Zu 4 Pfund entsteinten Zwetschgen, einem Pfund sauern Aepfeln und einem Pfund Quitten, welche man schält und zerschneidet, nimmt man

3 Pfund Stockzucker, eine zerhackte Zitronenrinde und etwas Zimmet, tut alles miteinander in eine Messingpfanne und läßt es zu einer Marmelade kochen.

*

Aepfel- oder Zitronengelee. Man schneidet recht gute, saftige Aepfel in dünne Scheiben und läßt sie mit hinreichendem Wasser weichsieden, treibt sie dann durch ein Haarsieb und filtriert den Saft durch eine Serviette. Man rechnet auf 500 Gramm Saft 250 Gramm feingestoßenen Zucker und kocht dieses zusammen zu Gelee. Wenn man in diese Gelee noch das mit Zucker abgeriebene, von 6 Zitronen und den Saft von 3 Zitronen mit einsieden läßt, so bekommt man eine herrliche Zitronengelee, die sich aufbewahren läßt.

*

Haselnußschnitten. 8 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 500 Gramm Zucker, 60 Gramm Vanillezucker werden schaumig gerührt, davon 4 Löffel voll besonders für den Guß. 250 Gram geriebene Haselnüsse, 250 Gramm geriebene Mandeln werden darunter gemengt, der Teig mit Zucker und Mehl ausgerollt, in fingerlange Streifen geschnitten, mit dem Guß bestrichen und in leichter Hitze gebacken.

*

Fruchtschnitten. Man schlägt zwei Eiweiß, 4 Eßlöffel dicken, süßen Rahm und 60 Gramm Kakaopulver. Alsdann fügt man Zucker bei, ein wenig auf einmal, bis eine Tasse voll aufgebraucht ist. Man hält eine halbe Tasse Rosinen bereit, überzuckerte Kirschen, Feigen, Datteln und Nüsse oder zerriebene Koskosnuß. Die Früchte werden fein gerieben, bzw. geschnitten, fügt sie der Zuckermischung bei und gibt mehr als notwendig Zucker hinzu. Das Ganze wird mit der Hand geknetet und wenn die Masse stark genug ist, in einen Laib geformt. Dieser Laib wird mehrere Stunden stehen gelassen und dann in Scheiben geschnitten.

*

Falsches Zitronat. Die frische Schale der Zitronen und Apfelsinen, beide zu gleichen Teilen, schneide man in 5 cm lange und ½ cm breite Stückchen, die man mit kaltem Wasser zum Feuer gibt, kochen läßt, abschüttet und nochmals mit kaltem Wasser ins Kochen bringt, bis sie weich sind. Dann lasse man dieselben ablaufen, nehme auf 500 Gr. Schalen 750 Gramm Zucker, kläre denselben mit etwa 1 Tassenkopf kochendem Wasser, lasse die garen Stückchen nochmals darin heiß werden, fülle sie in Gläser und binde sofort mit Pergamentpapier zu. Dieses feine, aromatische Eingemachte hält sich jahrelang, ergibt, feingeschnitten, in Torten, Rosinenkuchen, als Würze in Mus, als Verzierung auf Torten vollständigen Ersaß des teuren Zitronats. Außerdem bringt man dasselbe auch als ein selten gesehenes Kompott auf den Tisch.

Sehr billige, erprobte Hausleckerli. Man nehme 2 Eßlöffel voll Honig zu 3 Gläser Wasser und lasse es mit 875 Gramm Zucker kochen. Dann verarbreite man hinein: 28 Gramm Zimmt, 4 Gr. gestoßene Nelken, 500 Gramm geschälte und gewiegte Mandeln, für 20 Cts. Orangeat und 1 gewiegte Zitronenschale, dann nach und nach 750 Gramm Mehl. Wenn dies gut verschafft ist, so nimmt man die Masse auf das Wirkbrett, wallt sie gut aus, sticht Leckerli aus und bäckt sie schön gelb. Für Fr. 3. — erhält man 10 Dutzend Leckerli.

*

Crême von saurer Milch. 1/2 Liter gestandene, saure Milch, unabgerahmt, gestoßener Zwieback, 1 Gläschen Arrak oder Rum, 40 Gramm Zucker. Die saure Milch, Arrak oder Rum und Zucker werden mit einem Schneebesen tüchtig untereinander geschlagen. Man gibt dazu gestoßenen Zwieback, mit dem Zucker vermischt darüber.

*

Guß auf Obstkuchen. Man rührt 60 Gramm Mehl mit 1/4 Liter Milch schön zart an und gibt dazu 4 Eigelb, 4 Löffel Zucker, etwas Zitronenschale und -Saft, gibt die Masse auf schwaches Feuer und mengt nach einigem Erkalten den steifen Eierschnee darunter und gießt die Masse sogleich über den bestimmten Kuchen.

*

Eierrahmsauce zu Puddings. 1/2 Liter Rahm wird mit schwach 1/2 Tasse Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale gekocht, alsdann vom Feuer genommen und sofort mit demselben 2 Eidotter und ein Glas Madeira, Sherry oder sonst ein guter süßer spanischer Weißwein verrührt und die Sauce durch ein Sieb getrieben.

*

Wie läßt sich Leder geschmeidig machen? Die Geschmeidigmachung des Leders durch Glyzerin ist eine leichte und billige Mühe, nur schwitzt das Oel sehr leicht wieder aus. Dies wird unmöglich gemacht, wenn dem Süßöl etwas aufgelöstes Dextrin zugesetzt wird, oder zwei bis drei Löffel Eiweiß verrührt werden. Der Dextrinzusatz ist der billigere. Glyzerin mit Dextrinlösung oder Eiweiß verrührt, bildet ein vorzügliches Lederfett, das das Leder dauernd geschmeidig erhält.

*

Die Verbesserung der Blumentopferde. Bekanntlich wird die Topferde leicht sehr fest, dadurch unzugänglich für die Luft und sauer. Infolgedessen mangelt es den Wurzeln an Luft zur Atmung und die Pflanze kränkelt dann. Gutes Gegenmittel ist außer Beimischung von grobem Sand und ca. 2 Zentimeter starker Sandbedeckung der Zusatz von geriebenem, getrocknetem Moos und Holzkohlenpulver.

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.