Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

Band: 44 (1940-1941)

Heft: 9

Rubrik: [Impressum]

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: 18.10.2025

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

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats Februar.

Wann muß die Zimmerpflanze umgetopft werden? Wenn der Topfballen fest durchwurzelt ist, ist der richtige Zeitpunkt für diese Arbeit gekommen. Verwende nie einen Blumentopf, welcher mehr als zwei Nummern (2 Zentimeter) größer ist als der vorhergehende. Es besteht sonst bei dem noch nicht durchwurzelten Erdreich die Gefahr der Versäuerung.

Die günstigste Zeit für die Umtopfarbeit liegt zwischen Vorfrühling und Sommer. Wie häufig du diese Arbeit vornehmen mußt, kann ich dir leider nicht in Form eines Schemas wiedergeben. Am besten wirst du mich verstehen, wenn ich dir sage, daß es auch dir unbekannt sein wird, bis wann deinen kleinen „Frischen" das neue Sonntagskleid wieder zu klein geworden ist. Hier sind vor allem deine Beobachtungen ausschlaggebend, was ebenfalls bei deinen Zimmerpflanzen maßgebend ist. Sorgfältig hebst du die Pflanze aus dem Topfe. (Umdrehen der Pflanze und solange mit dem Topfrand leicht auf einen harten Gegenstand klopfen, bis Topf und Wurzelballen voneinander getrennt sind.) Sofern an der Peripherie des Wurzelballens die weißen Wurzelspitzen in großer Zahl sichtbar sind, so ist der richtige Moment zum Verpflanzen gekommen. Im andern Falle bleibt deine Pflanze noch für ein weiteres Jahr in demselben Topfe stehen.

Die Erde für deine Zimmerpflanzen. Oft liegt der Garten mit seiner zweifelhaften Erdqualität nur allzu nah bei deinem Hause. Es verleitet dich dazu, dieses Material für deine Topfpflanzen zu verwenden. Wenn dir auch die Beschaffung von richtiger Blumenerde etwas mehr Mühe und Geld kostet, so möchte ich es dir trotzdem dringend anraten. Jede Pflanzenart stellt wieder andere Ansprüche an das Erdreich, weshalb du dir letzteres am besten beim Gärtner kaufst, der die Bedürfnisse der einzelnen Pflanzenarten kennt und sämtliche Erdarten auf Lager hat.

Wie die Pflanzen gegossen werden! Die Menge der zu verabreichenden Feuchtigkeit kann nicht in eine allgemein übliche Formel gekleidet werden, da eine Menge von Faktoren mitbestimmend wirken. Es ist nicht gleichgültig, ob das Zimmer kalt oder warm, die Pflanze frisch vertopft oder gut durchwurzelt, die Witterung warm oder kühl ist. Jede Pflanze sollst du, selbst wenn es dir ein wenig mühsam erscheinen sollte, auf ihren Feuchtigkeitsgehalt prüfen. Dabei kannst du dich verschiedener Kontrollmethoden bedienen. So gibt der Tontopf beim Anschlagen mit dem Fingerknöchel in trockenem Zustande einen hellen, im gegenteiligen Falle einen dumpfen Ton ab. Beim Anfühlen der Erde kannst du ebenfalls den Feuchtigkeitsgehalt feststellen. Nie darfst du das Gießen solange versäumen, bis die Pflanzen ihre Blätter schlaff herunterhängen lassen, weil sonst gerne Wachstumsstauungen eintreten. Das zum Gießen verwendete Wasser soll Zimmertemperatur haben. Um der Pflanze eine gründliche und reiche Wasserzufuhr zu verabreichen, stelle man den ganzen Topf solange in ein mit lauwarmem Wasser gefülltes Gefäß, bis sich an der Wasseroberfläche keine Luftbläschen mehr bilden. Mit diesem Momente haben wir die Gewähr, daß selbst der entlegenste Kubikzentimeter Erde angefeuchtet worden ist. Alles überschüssige Wasser, welches eine halbe Stunde nach dem Gießen noch im Unterteller liegt, soll entfernt werden, da stagnierendes Wasser zur Wurzelfäulnis wesentlich beiträgt. — Wie die menschliche Haut durch ihre Poren atmet, so besorgt diese Funktion bei der Pflanze das Blatt. Eine häufige Reinigung der Blätter mit einer Tauspritze kann ich dir deshalb nur empfehlen. (In Ermangelung einer Tauspritze werden die Blätter mit einem Schwamm sorgfältig abgewaschen.) Nun sind dir die wesentlichsten Kernpunkte zur Zimmerpflanzenpflege bekannt. Ich wünsche dir recht viel Erfolg dazu! M. Hofmann.

Bücherschau.

Die rettende Katze. Der Seemannsberuf bringt tausend Gefahren. Wie Wala, die Schiffskatze in stürmischer Nacht einem Lotsen beim Schiffbruch in der brandenden Nordsee das Leben rettete, schildert in ergreifender Weise die Jugendzeitschrift „Der Spatz" in der vor uns liegenden November-Ausgabe. Ferner erzählt der Spatz von einer interessanten Schulstunde in der Arena, welche das Titelblatt farbig fein illustriert. — Auch die humoristische Bilderfolge „Eine aufregende Jagd", der lustige Preiswettbewerb, sowie die Anleitung zu einer reizenden Handarbeit wird den Kindern viel Spaß bereiten, ihnen die Freizeit angenehm verkürzen. Ein Abonnement auf diese gut unterhaltende, lehrreiche Zeitschrift kostet pro Jahr nur Fr. 4.80 und ist für Kinder von 7—14 Jahren ein begehrtes Weihnachtsgeschenk. Gratisprobehefte versendet der Verlag Art. Institut Orell Füßli A.-G., Dietzingerstraße 3, Zürich.

Mutter und Kind. Jahrbuch für Kinderpflege und Familienglück. Jahrgang 1941. Herausgegeben unter Mitarbeit erster Ärzte, Erzieher, Schriftsteller und Künstler. 128 Seiten. Fr. 1.—. Walter Loepthien Verlag, Meiringen.

Mit dem neuen Jahrgang darf dieser Kalender das zweite Jahrzehnt beginnen. Trotz der Schwere der Zeiten konnte er nicht nur den Kreis seiner Gönner im bisherigen Umfange erhalten, sondern sich sogar noch weitere Freunde gewinnen. Hohe Aufgaben hat sich der Kalender gestellt. Aufgaben, die weit über das engbegrenzte Gebiet der Kinderpflege hinausgehen; Aufgaben, die für jeden, der seine Heimat aufrichtig liebt, bereit liegen.

„Sparsam kochen". Rezepte. Zusammengestellt von W. Günthart, in farbigem Umschlag. Preis Fr. 1.20. Verlag Elektrowirtschaft, Bahnhofplatz 9, Zürich 1. Zu beziehen auch durch jede Buchhandlung.

„Der Weg zur neuen Lebensführung geht über Mäßigung und Zurückhaltung . . .," sagte Bundespräsident Pilet-Golaz in seiner Rede an das Schweizervolk. Wir müssen uns umstellen. Die Einschränkungen, die wir uns in dieser Zeit auferlegen müssen, können vor allem auch bei unserer Nahrung beginnen. Diese Einschränkung soll nicht Mangel und Schwäche bedeuten, sondern im Gegenteil helfen, den Körper widerstandsfähig und gesund zu erhalten. Gerade in dieser Zeit muß man mit fröhlichem Sinn und einfacher Kost innere Befriedigung schaffen, indem man sich mit den schmackhaften Erzeugnissen einzurichten sucht, die unser Land hervorbringt und vorrätig hat. Die Rezeptsammlung „Sparsam kochen" hilft der Hausfrau dabei in jeder Beziehung. Sie gibt ihr die Anregung, wie sie mit wenig Mitteln genußreiche und einladende einfache Schüsseln auf den Tisch bringen kann. Sie bedeutet ein Wegweiser in die neue Zeit. Aus dem Inhalt: Suppen — Fleischspeisen — Kartoffelgerichte — Gemüse — Käse- und Quarkspeisen — Getreide- und Mehlspeisen — Fruchtspeisen — Verwendung von Dörrobst — Einfaches Backwerk.

Redaktion: Dr. Ernst Eschmann, Zürich 7, Rütistr. 44. (Beiträge nur an diese Adresse!) ☛ Unverlangt eingesandten Beiträgen muß das Rückporto beigelegt werden. Druck und Verlag von Müller, Werder & Co., Wolfbachstraße 19, Zürich.