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

Band: 18 (1896)

Heft: 3

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: 24.08.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am dritten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | No. 1 | Januar 1896

Die Suppen.

Eine gute Suppe ist für unsere Ernährung von größter Wichtigkeit. Für das Kind ist sie der Uebergang in der Nahrung von der Muttermilch zum Brei, für Kranke und Genesende hat sie die Vorzüge der Leichtverdaulichkeit, und daß sie die Säfte der kräftigsten Nahrungsmittel aufsaugt, welche diese in anderer Form nicht genießen könnten. Zur Anregung bei großen Gastmählern oder bei der Hauptmahlzeit des Tages vermag man sie äußerst schmackhaft zu bereiten, weil alle Feinheiten und Würzen, welche uns die Natur in Kräutern, Wurzeln, Blüte und Frucht bietet, in der Suppe die durchdringendste Anwendung finden. Für Arme ist die Suppe das Billigste, was zugleich nährt und wärmt. Wir sprechen natürlich nicht von jenen schmacklosen, faden, wässerigen Suppen, bei denen der Genuß ebenso gering ist wie die Bestandteile, die hineinkommen, sondern von kräftigen Fleischbrühen mit Einlagen, schmackhaften Milch-, Eier- und Mehlsuppen und solchen von Hülsenfrüchten, Kartoffeln u. s. w.

Vom Fleisch liefert das Rind am reichlichsten den Osmazom, der neben dem Eiweiß, dem Gallertstoff, dem Fibrin oder Faserstoff und dem Fett als der wichtigste zu betrachten ist. Kalbfleisch enthält weniger Osmazom, dagegen mehr Gallerte.

Zur Fleischbrühe gilt es frisches, nicht zu fettes Fleisch zu nehmen, es mit kaltem Wasser aufzusetzen und es langsam bei schwachem Feuer zum Kochen zu bringen. Erst wenn es eine Weile gekocht hat, fügt man Wurzelwerk, Salz und etwaige Gewürzkräuter oder Gewürze hinzu. Je länger und langsamer die Suppe kocht, desto besser entzieht man dem Fleisch alle Nährstoffe; gilt es schnell eine gute Suppe zu bereiten, so schneidet man das Fleisch möglichst klein. Auch aus Fleischextrakt läßt sich schnell eine Suppe bereiten. Sehr wichtig ist die sorgfältige Zubereitung der nährenden Einlagen in den Suppen, seien es Hülsenfrüchte, Tapioca, Gries, Gerstengraupe, Grünkern, Reis, Geflügel, verlorene Eier, Klößchen, Nudeln. Bei Milchsuppen z. B. muß man bei Kranken, die Verdauungsbeschwerden haben, die Stoffe wie Reis, Graupe, Gries, vor-

SCHWEIZ. LANDESBIBLIOTHEK 1900 K. 1559 BERN

her kalt weichen, denn wenn man sie noch so lange kocht, kann es vorkommen, daß der Zellenstoff nicht ganz weich sich löst und die Verdauung des Kranken belästigt.

Neben der Fleischsuppe ist die Fischsuppe für Gesunde sehr empfehlenswert, schmackhaft, nährend und billig. Man wählt zu ihrer Bereitung frische, kleine Süßwasserfische; doch kann man sie auch aus der Brühe bereiten, in welcher man für größere Mahlzeiten große Fische gekocht hat, allerdings werden dieselben nie so kräftig schmecken, denn es gilt wie beim Fleischkochen: legt man den Fisch in siedende Brühe, so wird er saftig und wohlschmeckend, die Brühe aber fade sein, umgekehrt, will man eine gute Fischsuppe kochen, so stellt man den Fisch mit kaltem Wasser auf, wodurch natürlich der Fisch selbst fade schmecken wird. Viele Fischsuppen werden mit Hülfe von gekochtem, in Butter gebratenem oder gedämpftem und durch ein Sieb in die Suppe geriebenem Fisch hergestellt. Man legiert sie mit Eiern und erhöht den Wohlgeschmack durch Gewürze, Gewürzkräuter.

Vom Braten.

Wie beim Kochen lautet auch beim Braten die Hauptregel, den Saft im Fleische zu erhalten; dies gelingt aber nur, indem man bewirkt, daß das ganze Fleischstück sich mit einer dünnen Hülle oder Kruste überzieht, welche aus dem durch die Hitze geronnenen Eiweißstoff besteht. Diese Eiweißsubstanz ist es, die bei allen Zweigen der Kochkunst eine hochwichtige Rolle spielt und somit dürfte es sich wohl auch verlohnen, auf die Natur und die Eigenschaften derselben einmal etwas näher einzugehen. Zerteilen wir einmal ein frisches Ei, in welch' flüssigem Zustande lernen wir da den Eiweißstoff kennen, in welch' festem und solidem hingegen, sobald die Hitze auf das Ei eingewirkt hat, sobald es gekocht worden ist. Die Hitze war es also, die diese Veränderung hervorgerufen hat. Im Fleisch findet sich aber, wie allbekannt, eine recht ansehnliche Menge Eiweiß vor und zwar ebenfalls in flüssiger, wenn auch nicht in so wahrnehmbarer Form wie beim Ei. Wenn nun das Fleisch in siedendes Wasser getaucht oder wie beim Braten sofort einer starken Hitze ausgesetzt wird, dann muß selbstredend der gleiche Prozeß wie beim Kochen des Eies erfolgen. Das Eiweiß gerinnt und durch sein Gerinnen verschließt es alle die kleinen Poren und Oeffnungen des Fleisches, hemmt somit das Entweichen jeglichen Saftes, der nunmehr unter der sich gebildet habenden dünnen, festen Außenrinde das Fleisch zart bleiben läßt, ihm auch seinen kräftigen und schönen Wohlgeschmack nicht entzieht. Hieraus erhellt auch, daß es recht verkehrt gehandelt ist, wenn ein Braten, um ihn zu prüfen, ob er schon gar ist, in öfterer Weise mit der Gabel durchstochen wird. Die Rinde

muß unverletzt bleiben, denn es trägt dies wesentlich zum Gelingen eines guten Bratens bei. Es kann ferner nicht genug anempfohlen werden, jeglichen Braten so gut als möglich durchbraten zu lassen und zwar, um sich vor etwaigen gesundheitsschädlichen Folgen nach Fleischgenuß zu schützen. Das Heer der Schmarotzertiere, als Finnen, Trichinen u. s. w., ist kein ganz geringes, nicht zu gedenken unzähliger Krankheitskeime, die im Fleisch sich festgesetzt haben können, zu deren Vernichtung genügt aber keineswegs ein nur leichtes, oberflächliches Erhitzen, welches das Fleisch im Inneren noch eine rötliche Färbung zeigen läßt, ein solches Braten ist in dieser Hinsicht ohne jeden Wert. Will man daher der Möglichkeit einer Fleischvergiftung mit den zu Gebote stehenden Mitteln, unter denen eine durchgreifende Erhitzung durch Kochen oder Braten eines der wichtigsten, wenn auch kein unfehlbares ist, vorbeugen, so verzichte man lieber auf den vermeintlichen Genuß innerlich noch rohen Fleisches, der in Rücksicht auf die etwaige Gefährlichkeit jedenfalls allzu teuer erkauft ist. Ein gut hergerichteter Braten stellt unbedingt die wohlschmeckendste und im allgemeinen auch am leichtesten verdauliche Zubereitungsart des Fleisches dar. Läßt man es aber an der nötigen Sorgfalt fehlen, so kann ein sonst schönes Stück Fleisch hart, zäh, schlecht schmeckend und kaum genießbar werden.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Frisch geschlachtetes Fleisch mürbe zu machen. Alles frisch geschlachtete Fleisch bleibt hart und zähe, darum vermeide man, es zu verwenden. Um es nun in der kälteren Jahreszeit schneller genießbar zu machen, stellt man das Fleisch am Tage vor dem Gebrauche auf eine warme Stelle des Herdes oder in die noch laue Röhre des Bratofens, worin man es bis zum anderen Tage stehen läßt. Ebenso macht man es mit Geflügel, welches z. B. bei plötzlicher Besuchsanmeldung gebraten werden soll. Man schlachtet das Federvieh abends, nimmt es sogleich aus und stellt es über Nacht an einen warmen Ort. Das Fleisch wird dadurch viel zarter und mürber bei weniger Bratzeit.

Ganspfeffer. Hiezu nimmt man Kopf, Hals, Flügel, Füße, Magen und zieht die innere Haut ab, teilt den Kopf der Länge nach, dann Hals und Flügel in zwei Teile, wascht alles gut ab und legt es mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, Zitronenschale, zwei Nelken, zwei Wachholderbeeren, Pfefferkörnern und Salz 2—3 Tage in den Essig. Nun setzt man den Ganspfeffer mit allen Zutaten, 2 Schöpflöffeln Beize und ebenso viel Wasser in einem Tigel auf das Feuer und läßt ihn weich kochen, nimmt die Stücke heraus, stellt sie auf die Seite, macht ein braunes Ein-

brenn, füllt es mit ein wenig Beize auf, rührt es in die Sauce, wenn man selbst die Gans gestochen, dabei das Blut aufgefangen und mit Essig gut verrührt hat, auch dieses hinein, läßt es ordentlich durchkochen, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, gibt sie wieder in den Tigel, ebenso den Ganspfeffer, läßt ihn aufkochen, richtet zusammen an und gibt ihn mit Kartoffelklößen oder auch gerösteten Kartoffeln zu Tische.

*

Gefüllte Gans mit Aepfeln. Gute Aepfel werden geschält und in kleine Stückchen zerschnitten, mit Korinten, klein geschnittenen Mandeln und geriebenen Semmeln vermischt. Von letzteren rechnet man $^1/_2$ Pfund auf 2 Pfund Aepfel. Schließlich wird noch nach Geschmack Zucker, gestoßener Zimmet und ein Glas Wein hinzugefügt, alles gehörig durcheinander gemischt und in die mit Salz eingeriebene Gans gefüllt, welche dann zugenäht wird. Da die geriebenen Semmeln aufquellen, darf man die Gans nicht gar zu voll stopfen; was von der Füllungsmasse etwa zurückbleiben muß, läßt man mit ein wenig Gänsefett für sich weich schmoren. Man kann auch getrocknete Aepfel zum Füllen verwenden und findet sie zu diesem Zwecke genau so schmackhaft wie frische. Daß man bei getrockneten Aepfeln, die ebenfalls in ganz kleine Stückchen zu zerschneiden sind, gehörig Raum für deren Aufquellung lassen muß, bedarf wohl kaum der Erwähnung. Die „Berl. Gastwirts-Ztg." hält dieses Rezept zwar als ein etwas viel Mühe verursachendes, aber dafür auch sehr gutes. Der Vogel werde ausgezeichnet. Das glauben wir auch; jedenfalls besser als mit den trockenen Kastanien.

*

Hasenbraten. Man läßt 200—250 Gramm Butter in einer Pfanne hellbraun werden, legt den zugerichteten Hasen hinein, überstreut ihn mit einem knappen Löffel Salz, beträufelt ihn mit Butter aus der Pfanne und brät ihn so unter häufigem Begießen ungefähr $^3/_4$ Stunden bei ziemlich starkem Feuer, wobei man dann und wann einige Löffel heißes Wasser in die Pfanne nachgießt. Junge Hasen bedürfen nur einer halben Stunde Zeit zum braten, während alte Tiere, die man am besten einige Tage zuvor in Milch oder Buttermilch legt, eine Stunde in reichlicher Butter bei mäßiger Hitze gebraten werden müssen; um das Fleisch von alten Hasen mürbe zu machen, empfiehlt es sich auch, dieselben vor dem Braten mit Arak anzuzünden und gehörig abbrennen zu lassen. Ist der Hase braun gebraten, so wird saure Sahne darüber gegossen. Mit dieser muß derselbe noch so lange auf der Platte stehen, bis sich die Sahne gelb zu färben beginnt. Da sich ein Hase unbequem bei Tische tranchieren läßt, ist es besser, ihn entweder in der Küche ganz zu zerlegen oder wenigstens den Rückenknochen in gleichmäßigen Absätzen, je nachdem man die Größe der einzelnen Stücke bestimmt, zu zerhauen, den Braten dann nochmals

in die Pfanne zu legen, im Ofen wieder heiß zu machen und dann erst aufzugeben. Zum Hasenbraten gibt man Sauerkohl, Apfelmus oder anderes gedämpftes Obst.

*

Das Kochen der Fische. Alle Fische erfordern große Aufmerksamkeit bei der Zubereitung, sie mögen gekocht oder gebraten werden. Die meisten bringt man in Stücke geschnitten in kochendes Wasser, nur größere, besonders Seefische, machen dabei eine Ausnahme, indem man jene mit kaltem Wasser auf das Feuer stellt, mit Salz und Gewürz aufkochen läßt und dann den Topf gleich zurückzieht, damit sie nicht mehr kochen können. Faßt man nach wenigen Minuten eine Flosse an und sie löst sich leicht, so ist der Fisch gar und muß sofort aus dem Wasser genommen und angerichtet werden. Auch gebratene Fische dürfen nicht trocken gebraten werden, und erkennt man das Garsein derselben am leichten Loslösen der Flossen.

*

Fisch mit Sauerkraut. Eine Schüssel weich und kurz mit viel Fett und Bouillon von Liebig's Fleischextrakt gekochten, eingemachten Sauerkraut vermischt man mit in Stücke geschnittenem, gebratenem und entgrätetem Hecht, doch kann man auch jeden anderen gebratenen oder gekochten Fisch dazu benutzen. — Eine tiefe Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen, darauf legt man eine Schicht sauren Kohl, bedeckt diesen mit dem gebratenen Hecht, bringt wieder eine Lage Kohl, dann Fisch und fährt so fort, bis die Schüssel beinahe gefüllt ist. Nun schlägt man $^1/_4$ Liter sauren oder süßen Rahm mit 2 ganzen Eiern, gießt dies über den Kohl in die Schüssel, streut Semmelkrumen darüber und backt das Gericht in einem Back- oder Bratofen $^1/_2$ Stunde.

*

Geröstetes Rindfleisch. 500 Gramm abgelagertes, rotfaseriges Rindfleisch vom Schwanzstück oder Filet wird sorgfältig mürbe geklopft und mit einem scharfen Messer in frankengroße Scheibchen geschnitten. Dann wird in einer Pfanne ein Löffel gutes Fett heiß gemacht, eine gehackte Schalotte und das Fleisch hineingegeben, ein wenig Mehl und eine Prise Pfeffer darüber gestreut und auf lebhaftem Feuer höchstens zwei Minuten geröstet; hernach wird das nötige Salz, ein paar Löffel Fleischbrühe und nach Belieben ganz wenig Essig oder Wein zugefügt, noch eine Minute gedünstet und sofort zu Tisch gegeben.

*

Kalbsleberpain, kalt oder warm. Man nimmt dazu $^1/_2$ Kilo Kalbsleber, 100 Gramm Schweinefett, 20 Gramm Zwiebel, 1 Schalotte, 30 Gramm Weißbrot, $^1/_8$ Liter Milch, 30 Gramm Butter, 3 Eigelb, 3 Eischnee, 40 Gramm Parmesan- oder Kräuterkäse, 15 Gramm Pfeffer

und Salz. Die Kalbsleber wird gehäutet, gewiegt und ebenso wie auch das Schweinefett durch ein Sieb gestrichen. Die geriebene Zwiebel und Chalotte, nebst der in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmel schwitzt man in 30 Gramm Butter in einem irdenen Topfe ab und reibt sie mit dem Eigelb, dem geriebenen Käse und der durchgestrichenen Masse im Reibenapf gehörig durch, dann schmeckt man sie ab und gibt den steifen Eierschnee darunter. Dieser Pudding wird etwa $1^1/_2$ Stunde gekocht. Wird er warm aufgetragen, so gibt man dazu eine pikante braune Sauce. Kalt garniert man ihn mit Fleischaspic, versetzt mit einem Löffel Madeira oder man überzieht ihn damit, indem man die Form säubert, nach dem Stürzen läßt man eine Schicht Aspic am Boden erstarren, setzt den Pudding darauf und gießt die Form mit Aspic voll. Nach dem Stürzen erscheint die Speise in einem Mantel von Aspic, und erwärmt sie vorher leicht.

*

Kastaniensuppe. Nachdem man die äußere Schale von so viel Kastanien als man braucht, entfernt hat, brüht man sie mit kochendem Wasser und häutet sie ab. Dann dünstet man sie in etwas Butter und Zwiebeln, streut ein wenig Mehl darüber und füllt nach und nach mit Fleischbrühe auf. Dann treibt man die Kastanien durch ein Sieb, verdünnt so viel, wie notwendig mit Fleischbrühe, läßt die Suppe nochmals aufkochen und richtet sie über Kalbsmilchwürfel und geblähte Weckschnitten an.

*

Glacierte Zwiebeln. Helle Zwiebeln von gleicher Größe werden geschält, einige Minuten in kochendem Wasser blanchiert und in ein Sieb geschüttet. Dann bräunt man Butter mit einem Stückchen Zucker, schüttet die Zwiebeln hinein, schwenkt sie oft um, gießt gallerthaltige Bouillon daran und schmort sie mit etwas Salz, bis sie gar und glänzend sind.

*

Sautierter Rosenkohl. Man kocht den verlesenen Kohl in siedendem Salzwasser nicht zu weich, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen und schwenkt ihn mit zerlassener Butter, 3 Gramm Liebig's Fleischextrakt und ein wenig geriebener Muskatnuß so lange, bis er alle Flüssigkeit aufgesogen hat und wie glasiert aussieht.

*

Sauerkraut mit Kartoffeln. Der eingemachte saure Kohl wird gut ausgedrückt, in kochendes Wasser gestreut und mit viel Fett, Rinds- oder Nierenfett und in Stücke geschnittenen frischen Schweineschwarten in mehreren Stunden recht weich gekocht. Ist letzteres erfolgt, so vermischt man nebenbei in Wasser gar gekochte, dann abgegossene Kartoffeln mit dem Kohl und auf jeden Liter Suppe 10 Gramm Liebig's Fleischextrakt. Sollte die Suppe zu dünn sein, so verkocht man noch einige roh geriebene Kar-

toffeln damit; ist sie zu dick, verdünnt man sie mit Wasser und vergißt nicht das nötige Salz.

*

Mohrrübensalat. Die in Bouillon gekochten gelben und weißen Rüben werden gut abgetropft und, wenn kalt, durch ein Sieb passiert. 2—3 hart gekochte Eier werden in einem Mörser ganz fein gestoßen und nebst recht vielen Kräutern gut mit Rüben vermengt. Das Ganze muß eine dicke Masse ergeben und wird mit Pfeffer und Salz, Essig und Oel wie Salat angemacht. Man gibt ihn vorzugsweise zu gekochtem Rindfleisch.

*

Getränk von Hafergrütze für Kranke. Lasse reinschmeckende, körnige Hafergrütze, die mit kaltem Wasser einige Mal abgeflößt ist, wenigstens eine volle Stunde ununterbrochen in Wasser kochen. Dann gieße sie, nötigenfalls mit etwas Wasser verdünnt, durch ein Sieb und gieb zu je einem Maß dieser Flüssigkeit einen halben Theelöffel Liebig's Fleischextrakt nebst etwas Salz, mit dem man es gut durchkochen läßt. Es ist dies ein von Aerzten auf das wärmste empfohlenes wichtiges Stärkungsmittel für Kranke und Schwache aller Stände.

*

Kleine Kräpfchen. Man rolle ein großes Blatt aus Blätterteig, der 3 1/2 mal geschlagen worden und schneide ihn in kleine, runde Kuchen aus, die man in der Mitte zusammenschlägt. Unter die Falte bringt man ein wenig Johannisbeer-, Apfel- oder Aprikosengelée, bestreicht die Kräpfchen mit abgeschlagenem Ei und läßt sie in heißem Ofen backen.

*

Ein unvergleichliches Aushülfsmittel, um kleine Fehler, die in der Küche vorgekommen sind, wieder gut zu machen, ist Liebig's Fleischextrakt. Auch der erfahrensten Hausfrau kann es passieren, daß in einem unbewachten Moment die Bratensauce dermaßen verkocht, daß sie durch nichts wieder wohlschmeckend zu machen ist. Da ist es denn das Beste, eine neue künstliche Sauce herzustellen, was in der einfachsten und schnellsten Weise geschieht, wenn man kochendes Wasser mit einem Eßlöffel voll Liebig's Fleischextrakt versetzt, mit Salz würzt und mit etwas saurer Sahne und Kartoffelmehl sähmig macht.

*

Die Behandlung des gefrorenen Obstes. Gefrorenes Obst wird häufig als untauglich zur ferneren Aufbewahrung betrachtet und schnell verbraucht. Diese Maßregel muß aber als voreilig betrachtet werden in den Fällen, in denen es sich um eine Kälte von 25 bis 22 Grad und um rauhere, widerstandsfähigere Sorten handelt, welche, wie die Erfahrung lehrt, wieder zum Auftauen gebraucht werden können und gut erhalten bleiben. Ist die

Kälte im Aufbewahrungsraum über den angegebenen Grad gestiegen, so sind allerdings alle Bemühungen resultatlos und ist dieses erfrorene Obst als zugrunde gegangen zu betrachten. Gewöhnlich wird nun bei dem erfrorenen, aber noch zu rettenden Obste der große Fehler gemacht, daß man dasselbe zum Zwecke des Auftauens sofort einer verhältnismäßig hohen Temperatur aussetzt und damit nur bewirkt, daß nun dieses Obst erst recht zum Verbrauch untauglich gemacht ist. Die richtige Behandlung besteht vielmehr darin, daß man das erfrorene Obst durch langsames Erwärmen zum Auftauen bringt; nicht zu empfehlen ist das oft beliebte Mittel des Eintauchens solchen Obstes in kaltes Wasser oder Uebergießen desselben mit solchem; durch diese Behandlung wird ebenfalls ein zu rasches Auftauen bewirkt. Ebenfalls hüte man sich vor dem Berühren und vor dem Drucke des gefrorenen Obstes mit den warmen Händen, da dasselbe sehr empfindlich ist und durch solche Berührung leicht Fäulnisherde gebildet werden können. Ist es nicht möglich, den bisherigen Lagerraum zu erwärmen, so bringe man die gefrorenen Früchte unter Beobachtung der nötigen Vorsichtsmaßregeln in einen etwas wärmeren Raum und lasse sie hier, nachdem sie mit Tuch leicht bedeckt worden, langsam auftauen. Dies zur Berichtigung.

*

Das Begießen der Pflanzen im Winter. Nichts ist wohl für alle Blumen- und Pflanzenfreunde wichtiger, als die genaue Kenntnis des Zeitpunktes: wann und wie viel die Pflanzen und Blumen begossen werden sollen, besonders im Winter, wo in einem dumpfen, feuchten Lokal ein bischen zu viel und in einem warmen, trockenen Zimmer ein bischen zu wenig den Tod einer Pflanze zur Folge haben kann. Als Regel gilt daher hier: Je feuchter und kühler das Lokal, desto weniger darf begossen werden, und je heller, wärmer und trockener ein Zimmer, desto mehr muß man in der Regel begießen. Man halte aber streng auseinander, welche Pflanzen in das eine und welche in das andere Lokal passen. Hier gilt nun die Regel: Pflanzen, welche im Winter ruhen und im Sommer treiben und blühen sollen, im kühlen, wenn auch dunkeln Raum zu überwintern, z. B. Fuchsien, Hortensien, Granaten u. s. w., während alle Pflanzen, welche im Sommer ruhen, dafür aber im Winter treiben und blühen sollen, in helle, warme Lokale oder in Zimmer gebracht werden. Die erstern nun sollten sehr selten und zwar mit kühlem Wasser nur wenig begossen werden, in feuchtem Lokal sogar gar nicht, während die letztern, wie z. B. Primeln, Cinerarien, Cyklamen und alle im Winter zu treibenden Pflanzen, Blumenzwiebeln ꝛc. im warmen, hellen Zimmer fleißig mit warmem Wasser, womöglich Regenwasser, begossen werden sollten. Das Wasser darf ganz wohl 35° R. Wärme haben.

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