Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 14 (1924)

Heft: 30

Rubrik: Frau und Haus

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: 14.12.2025

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

* Frau und Haus *

Gartenbau

Gefüllte Blumen.

Wegen ihrer Schönheit werden gefüllte Blumen besonders geschätzt, und die Gärtner sind darum bemüht, bei immer mehr Arten die Füllung zu erzielen. Wie aber wird diese zustande gebracht?

Obwohl die Pflanzen im allgemeinen die überkommenen Formen beizubehalten suchen, zeigen sie doch auch unter bestimmten Umständen Neigung zur Abänderung. Diese Neigung zur Abänderung ist die tiefste Ursache des Gefülltwerdens. Bei einem Teil der Blüten geht die Füllung in der Weise vor sich, daß sich die Staubgefäße in Blumenblätter umwandeln. Bei einer anderen Gruppe vervielfältigen sich die Blumenblätter, indem unter dem gewöhnlichen Blätterkranz noch ein zweiter erscheint. Bei anderen Blüten wieder zerteilen sich die einzelnen Blumenblätter und wandeln sich so zu schmalen Streifen um. Bei den Korbblütlern dagegen nehmen die kurzen Scheibenblumen die Gestalt von verlängerten Röhrenblüten und zungenförmigen Strahlenblüten an, wie es beispielsweise bei den Dahlien und Astern der Fall ist.

Der Grund nun, warum diese Veränderungen auftreten, kann darin liegen, daß die Pflanzen, die sonst an einen ärmeren Boden gewöhnt sind, in einem nährkräftigen Boden aufwachsen. Ferner kann die Austrocknung des Bodens oder auch die Entwicklung des Bodens in trockener Luft die Füllung herbeiführen. Endlich kann auch die Einführung einer Pflanze in ein Land mit einem anderen Klima die Füllung mit sich bringen. So ist das Goldröschen, ein prächtig gelbblühender Zierstrauch, in seiner Heimat Japan ungefüllt, während es bei uns nur gefüllt vorkommt.

Bemerkt nun der Gärtner, daß eine Pflanze Neigung zur Füllung hat, was er zuerst an der Vergrößerung und Verdoppelung der Kelchblätter erkennt, so wählt er von ihr den besten Samen aus und bringt ihn in Bodenverhältnisse, von denen er glaubt, daß sie die Füllung begünstigen. Wenn sich bei den nächsten Blüten wirklich eine beginnende Füllung zeigt, so behandelt er den erzielten Samen und die aus ihm hervorgehenden Pflänzchen in der vorigen Weise und so fort, bis er endlich völlig gefüllte Blumen gewonnen hat. Alsdann aber muß er zur Vermehrung in der Regel einen andern Weg einschlagen, denn die meisten Blüten setzen keinen Samen mehr an. Sie können dann weiterhin nur durch Absenker oder durch Knollen vermehrt werden.

Bisher ist es nur bei den Levkojen und dem Goldlack gelungen, durch besondere Kultur Samen zu ziehen, aus dem sich Pflanzen mit gefüllten Blumen entwickeln. Uebrigens verbinden sich mit der Füllung verschiedentlich auch noch andere Aenderungen. So ändert sich häufig der Duft oder auch er verliert sich gänzlich, was namentlich bei den Veilchen eintritt.

Das Alpenveilchen

(Cyclamen) wird bei uns viel im Zimmer gezogen. Die europäischen und persischen sind am meisten verbreitet. Als frühblühende Zimmerpflanze ist das Cyclamen vernum zu empfehlen. Man gibt den ebenso schon blühenden, als fein duftenden Pflanzen Laub- oder Moorerde mit etwas Sand vermischt. Nach Abwelken der Blätter darf man die Stöcke nur sehr wenig begießen; sobald sich aber die Blütenknospen wieder zeigen, pflanzt man sie um, stellt sie ans Licht und begießt sie mehr. Das sogenannte persische Alpenveilchen muß mit der Knolle zu 2/3 aus der Erde hervorragen und nach dem Umpflanzen etwas wärmer gestellt werden. Es braucht bis 8 Grad Wärme. Bei einer Temperatur von 8—10 Grad blühen die Alpenveilchen oft schon früh. Man vermehrt sie durch Wurzelteilung, besser noch durch Samen. Das Alpenveilchen verträgt nicht, daß seine Knolle begossen wird.

Rhabarberpflanzen.

Um den Rhabarber vorteilhaft verwenden zu können, braucht man lange Stiele und kräftige Blätter. Diese kann man nur dann erzielen, wenn man den Rhabarber nicht blühen oder gar Samen treiben läßt; denn die Entwicklung der Blüten und des Samens schwächt die Pfanze und verhindert sie am kräftigen Wachstum. Deshalb müssen die Blütenstiele gleich nach dem Hervortreten herausgebrochen werden.

Praktische Ratschläge

Entfernung von Warzen an den Händen.

Man wasche die Hände recht lange und recht tüchtig mit einer gewöhnlichen Toiletteseife und möglichst heißem Wasser. Die Warzen werden dadurch so mürbe, daß man sie nach dem Abtrocknen leicht mit einem Taschenmesser schmerzlos abschaben kann.

Zur Behandlung von Brandwunden.

Bei Verbrühungen oder Verbrennungen begieße man die Brandwunden sofort reichlich mit Oel (Salatöl, Brennöl) oder man bestreiche sie mit Fett (Schmalz, Butter) oder bestreue sie dick mit Mehl. Dann hüllt man sie in Watte und umwickelt sie mit einem Tuch. Bei Verbrennung mit Lauge oder ungelöschtem Kalk gieße man recht viel verdünnten Essig darüber; dann wieder mit Watte umhüllen. Ist Kalk ins Auge gekommen, so entferne man ihn durch Eingießen von viel Oel; darauf Einträufeln von Zuckerwasser zur Schmerzlinderung. Bei Verbrennungen durch Säuren (Schwefel-, Salzsäure usw.) spüle man mit recht viel Wasser ab und bedecke die Stelle mit Seifenlösung und umwickle sie mit Watte.

Appetitmangel bei Kindern

hat oft seine Ursache in mangelhafter Mundpflege. Ist Appetitmangel einmal vorhanden, so kann man Zunge und Rachen mit einer Zitronenscheibe abreiben oder auch mit einem Läppchen, das mit Kochsalz- oder Borsäurelösung getränkt worden ist.

Bei Keuchhusten.

Ein vorzügliches Mittel, beim Keuchhusten der Kinder anzuwenden, aber auch bei hartnäckigem Husten für Erwachsene zu gebrauchen, besteht in folgendem: Für 20 Cts. Anissamen, für 20 Cts. weißer Kandiszucker werden in 1 Liter Wasser gekocht, bis die Flüssigkeit hellbraun und bis zur Hälfte eingekocht ist. Durchgeseiht und abgekühlt, rührt man zwei Brausepulver hinein. Von diesem Saft wird den Kindern je nach der Stärke des Hustens öfter ein Löffelchen voll gegeben. Er wirkt außerordentlich lösend und hilft oft besser als manche teure Medizin.

Küchen-Rezepte

Hafergrützplätzchen.

1/2 Pfd. Hafergrütze wird in 1 Liter Wasser zum Kochen gebracht und dann bis zum nächsten Tag zum Ausquellen gestellt. Es muß eine steife Masse sein. Dann rührt man ein Ei mit 200 Gr. Zucker und 15 Gr. Fett recht schaumig, schlägt dieses unter die Grütze, fügt etwas Salz und ein Vanillepulver dazu und bearbeitet die Masse weiter eine Viertelstunde. Ist sie zu fest, dann muß ein wenig Wasser oder Milch eingerührt werden. Gegen Schluß des Rührens gibt man 1 Eßlöffel mit etwas Mehl durchsiebtes Backpulver dazu. Von dieser Masse setzt man kleine Häufchen auf ein abgeriebenes Blech und bäckt sie goldgelb.

Rindfleisch mit Kartoffeln.

Von 4—500 Gr. Rindfleisch werden kleine Plätzli geschnitten, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Man rüstet 1—1 1/2 Kilo Kartoffeln, schneidet sie in dicke Scheiben und wiegt eine kleine Zwiebel, Sellerie, Petersilie und Lauch fein. Dann streicht man einen Kochtopf mit Fett aus, streut von dem gewiegten Gewürz, legt Fleischplätzli nebeneinander, deckt sie mit einer Lage Kartoffeln, streut wieder von dem Gewürz, dann kommt wieder eine Lage Fleisch usw. Die letzte Lage bilden Kartoffeln und hierauf verschließt man den Topf gut und läßt alles zusammen auf kleiner Flamme dämpfen. Hierauf füge man eine Tasse Fleisch- oder Knochenbrühe dazu, kocht alles zusammen 20 Minuten und setzt es in Selbstkocher oder Kochkiste ein.