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

Kunst

Band: 15 (1925)

Heft: 2

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: 18.10.2025

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



* Frau und Haus *



Bom Zwede des Pflanzenuntertellers.

Was ist eigentlich den Pflanzen zu= träglicher, gießen von oben oder in den Unterteller? Diese Frage wurde dem Schreiber dies schon so oft gestellt, das her es dienlich sein dürfte, diesbezüglich einige abklärende Ratschläge zu erteilen; es gibt auch hier ein Dafür und Das wider. Der Unterteller kann sich einerleits als nühlich erweisen, andererseits aber unter Umständen Unbeil stiften. Das Wohlbefinden der Pflanzen hängt durchaus nicht speziell vom Begießen unter dessen Zuhilfenahme ab. In den Gärtnereien wird er eigentlich nur für spezielle Mahnahmen vereinzelt verwen= det, wie etwa bei Aufzucht von Sumpf= pflanzen, beim Treibverfahren von Blumenzwiebeln ic.. sonst wird er durchgehends beiseite gelassen und die Pflangehends deisette gelassen und die Pflanzen werden von oben begossen, dem Topfrande nach. Bei Privaten erfüllt der Teller in den Wohnzimmern hauptsächlich darin seinen Zweck, daß er das beim Begießen von oben durch die unten im Blumentopf befindliche Abzugsöffnung abfließende Gießwasser aufnimmt und das Rimen auf den Limmerhoden und das Rinnen auf den Zimmerboden verhütet. Ziehen wir den Zwed der Abzugsöffnung der Blumentopfe in Betracht, darin bestehend, das für die Durchseuchtung des Erdballens nicht befür die nötigte Wasser abzuleiten, so ergibt sich schon hieraus die Konsequenz, daß stag-nierendes Wasser unten im Topf den nierendes Wassen unten im Topf den zarten Wurzeln mancher Pflanzenart nicht zusagt, daß solche schließlich faulen und die Erde sauer würde. Das Gleiche tann nun tatfächlich auch eintreten, wenn die Pflanze ständig im aufgefangenen Wasser des Untertellers steht. Nun kann man auch hier Ausnahmefälle erwähnen. Wenn 3. Zimmerpalmen in verhältsnismäßig kleinen Töpfen stehen und hösherer Tomperatur ausgeseht sind wern herer Temperatur ausgesett sind, wenn ihre zähen Strangenwurzeln die untere Topfhöhlung ausfüllen, so daß zugegosesenes Wasser sofort abläuft, ohne die Erde genügend durchfeuchtet zu haben, so kann der Unterteller in solchem Falle gute Dienste leisten. Die Wurzeln sausgen das Tellerwasser langsam auf und die Pflanze kann sich sättigen. In solden Fällen ist es nun sogar ratsam, in den Teller zu gießen. Dasselbe kann auch gelten bei stark durchwurzelten Aspazinthen und Cyclamen 3.8. Wei letzen ist überang der Aspazinthen und Cyclamen 3.8. tern ist übrigens das Gießen von oben durch die Blätterkrone deshalb verwerf-lich, weil die innen sitenden oft sehr zahlreichen Blütenknospen gerne einfau-len. Bei andern Pflanzen wie Primeln Cinerarien, Geranien, Fuchsien, Bego-nien mit garten feinen Wurzeln fft Wurnien mit zarten feinen Wurzeln ist Wurzelstäulnis und allmähliges Eingehen zu befürchten, wenn sie oft direkt im Untertellerwasser stehen müssen. Dasselbe ist daher nach erfolgter Durchsteucht ung der Topferde abzuschütten. Namentlich sei hier auch darauf hingewiesen, daß Pflanzen, die im Sommer auf Terrassen und freistehenden Etazeren zu Dekorationszwecken plaziert werden, bei anhaltendem Regenwetter

nicht ständig im angesammelten Was= ser des Untertellers stehen bleiben dur= fen, man tehre den letzteren um, an-sonst die Pflanzenerde ausgelaugt und sauer wird und auch hier die Wurzeln

zu faulen anfangen. Damit sei begründet, daß also das Gießen in den Unterteller nicht als eine für das Gedeihen der Pflanzen absolut notwendige Maknahme sei, es kann er= folgen unter Beachtung notwendiger Borsicht. So dienlich es sein kann auch in Fällen, da der Wurzelballen infolge Unachtsamteit übermäßig ausgetrodnet ist, damit er sich langsam vollsauge, so schölich kann er wirken, wenn mehr zugegossen wird als die Pflanze willig

aufsaugt.

Feuchtfühles Empfinden beim Aufkeinflichtes Empfitiven verm Aufslegen eines Fingers auf die Topferde weist hin auf "genügend seucht", sehlt diese Wahrnehmung, so dittet die Pflanze um erfrischenden Trunk und zwar das Wasser etwas temperiert. Pflanzen in voller Blüte verlangen erstlätzen. pellingen in vollet Sinte vertungen ets heblich stärkeres Begießen als nach der Blütezeit. Geranien und Fuchsten z. B. wollen im Aubezustand vorsichtig ratio-niert sein, es soll nur ein Eintrocknen verhindert werden. Bei beginnender Begetationszeit steigt man allmählig mit den Zugaben bis zur vollen Tagesra= tion.

tion. Auch beir Pflanzenpflege heißt es: Fühle mit mir, so vergelt ich's dir! B.

Der Sausfrauen-Berein

veranstaltet einen Bortrag des Herrn Lebensmittelinspettor Ch. Wohk über ge-lundheitsschädliche Stoffe in Küche und Haushalt, Montag den 12. Ianuar 1925, abends 8 Uhr, im Bürgerhaus, Barterrejaal. Eintritt 50 Rp.

Die Wiederkehr des schwarzen Strumpfes.

Der fleischfarbene Strumpf, der jett ver steingfatvene Strumpf, der setzt von jeder Frau getragen wird, muß nastürlich im ewigen Wechsel der Mode von seinem Gegensat abgelöst werden, und so beginnt denn langsam und unsauffällig eine Revolution in der Bestleidung der Damenbeine sich zu vollzziehen: der schwarze Strumpf, eine so lange Zeit ganz ungewohnte Erscheinung, kehrt zurück. Schwarze Seidenstrümpf kehrt zurud. Schwarze Seidenstrumpfe werden von den großen Pariser Strumpshäusern in Mengen hergestellt und finden bei den Frauen begeisterten Anklang. Die Umwälzung vollzieht sich unter dem in Amerika geprägten Wahlspruch: "Ein Mann sieht zuerst auf einen farbigen Strumpf, aber am längsten auf einen schwarzen!"

Was ich beim Bortrag über Zimmerpflanzen lernte.

Daß der Ephen als Zimmerpflanze noch immer verkannt wird. Daß die Frostempfindlichkeit ber

Pflanzen größer ift, wenn sie zu troden haben.

Daß mit dem Umsetzen der Pflanzen gewartet werden muß, bis der Frühling recht da ist, also bis zu Anfang oder Mitte April.

Daß das Begießen der Topfpflanzen immer von oben, also direkt in den Blumentopf geschehen muß, und nur Sumpfpflanzen Wasser in den Teller er= halten sollen.

Daß Pflanzen, die ausgeblüht haben, nicht in einen Winkel gestellt, sondern am bisherigen Ort stehen gelassen und gleich behandelt werden mussen, als wie

jie in Blüte standen.

Daß das Lüften bei großer Kälte den Zimmerpflanzen nicht schadet.

Daß die Uzaleen früh ins Freie vers

pflanzt werden sollen, doch nicht zu sehr in die Sonne.

Reujahrs-Gebäck.

Marzipan (Lübeder).

1 Pfund suße und girta 12 Stud bittere Mandeln werden abgezogen; dann stößt oder reibt man sie unter Hinzu= Tügung von einigen Tropfen Nosens oder Orangenwasser so fein als möglich, versmischt sie hierauf mit 1 Kfund geriesbenem, fein gesiebtem Juder und rührt die Masse auf ganz gelindem Feuer in einer Kasserolle solange, bis man mit dem Finger darauf druden kann, ohne daß sie an diesem haftet. Dann schüttet man den Marzipan auf den mit feinem Juder bestreuten Tisch, wirkt ihn zu einem länglichen Stück zusammen, wiftelt dies in ein Papier und lätt es an einem kühlen Orte vollständig eran einem fühlen Orte vollständig erfalten. Ist dies geschehen, so rollt man die Masse auf abermals zucerbevudertem Tische zum Gebrauch in beliebige For-men aus, zu Sternen, Ringel, Bret-zeln usw., zwickt mit einer kleinen Zange die Ränder hübsch gleichmäßig und gibt ihnen entweder mit einer glühenden Schaufel eine hellbraune Farbe oder läßt sie bei sehr gelinder Osenkise nur trocknen. Der Marzipan muß in einem gut verschlossenen Porzellangefäß oder einem Blechkasten ausbewahrt werden, da er leicht einen Beigeschmaaf anninmt. er leicht einen Beigeschmad annimmt.

Aleine Mailänder=Audjen.

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zuder, etwas geriebene Zitronenschale, ¼ Pfund Butter, 2 Eigelb und zirka 3—4 Löffel Wasser werden zu einem Teig verat-beitet, zirka 2 Messerrücken die ausge-wallt, mit einem Glas kleine Ruchen herausgestochen, mit Eigelb bestrichen und hellgelb gebacken.

Safelnuß=Mafronen.

Sie bestehen aus 125 g geschälten Saselnußternen, die mit ebensoviel ge-Haselnukternen, die mit ebensoviel gebrühten und abgesogenen Mandelin gestohen, mit 7 Eiweiß gerührt, mit 375 geinem Juder und der zuvor auf diesem abgeriebenen Schale einer Zitrone vermischt, in beliebig großen Häuschen auf Papier gesekt, länglich oder rund geformt, im Ofen mehr getrochnet als gebaden werden. Erkaltet, befeuchtet man die Rückeite des Papiers und löst die Makronen auf leichte Weise los.

(Aus "Fliegende Kochbücherei" Nr. 3, Berlag Orell Füßli, Zürich.)