

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

Band: 19 (1929)

Heft: 49

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: 21.02.2026

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

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Torten.

Schokoladetorte. 125 gr Schokolade, 125 gr Butter, 250 gr Zucker, 125 gr Mehl, 4 Eier. — Die Schokolade wird mit etwas heißem Wasser übergossen, damit sie weich wird, oder auf die heiße Herdplatte gestellt. Die Butter wird beigegeben und zusammen schaumig gerührt. Dann werden die Eigelb und der Zucker abwechselnd zugegeben, alles gut verrührt und zuletzt mit dem Mehl und dem steif geschlagenen Eierflocke vermengt. Eine Springform wird ausgestrichen und der Teig hineingegossen. In mittlerer Hitze ca. eine Stunde backen.

Bananenkuchen. 100 gr Mehl, 125 gr Zucker, 50 gr Butter, eine Messerspitze Backpulver, 2 Eier, Vanille, Bananen. — Alle Zutaten werden gut miteinander gemischt, das Eiweiß zu Schnee gebläst und zuletzt darunter gemischt. Die Masse wird in eine gebutterte Auflaufform geschüttet und die Oberfläche dick mit runden Bananenscheibchen belegt. Der mit Zucker bestreute Kuchen wird in einem warmen Ofen gebacken.

Hazelnußtorte. 140 gr geriebene Haselnüsse mischt man mit 200 gr Zucker, einer Prise Salz, 8 Eigelb und zieht den Schnee der 8 Eier und ein Viertelpfund feinstes Mehl darunter. In gebutterter Tortenform wird die Masse eine Stunde lang gebacken, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, Schlagsahne, die man mit geriebener Nüsse vermischt hat, dazwischengetrichen; darauf setzt man die Torte wieder zusammen, glasiert sie mit Wasserglasur und verziert sie mit ebenfalls glasierten halben oder ganzen Haselnüssen, die man wie eine Schnur um den Marzipanrand legt. In die Tortenmitte kommt ebenfalls ein Krantz Haselnüsse und Marzipan.

Feine Apfelmus-Torte. 1/2 Pfund Butter wird zu Schaum gerührt, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund geschälte, geriebene Mandeln, 2 Eier, Zitronen-

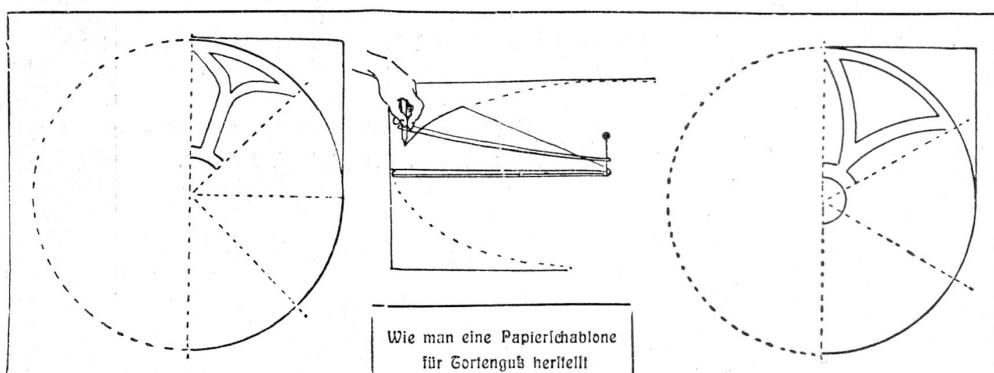
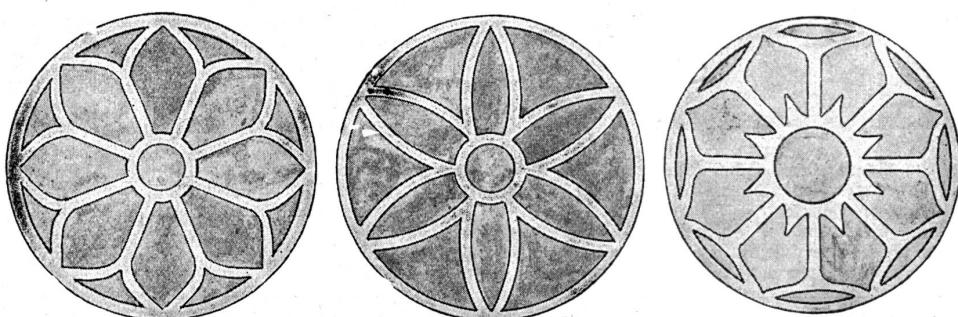


Abb. 60-62. Mitte: Runden des gefalteten Papiers. Rechts und links: Falten des Papiers und Zeichnung des Musters.



schale und soviel Mehl, daß der Teig nicht mehr klebt, der 1/2 Stunde gerührt wird. Von der zarten Masse nimmt man kleine Stücke, die man auf den Boden einer vorgerichteten Springform flach drückt, damit der Teig ja ziemlich dünn ist. Für Rand und Deckel rollt man, ohne Mehl zu verwenden, den Teig aus und schneidet zwei Finger breite Streifen für das Gitter zum Deckel. Der Boden wird mit gehackten Mandeln und Semmelmehl ausgestreut, man füllt, die mit Wein und Zucker gedämpften Apfelscheiben und Korinthen ein und legt die Streifen zu einem Gitter über die Apfels. Am Rande drückt man sie leicht auf. Mit Eigelb bestreichen und 3/4 Stunden backen.

Praktische Ratschläge

Blumenpflege im Dezember.

Eisige Winde pflegen schon im Dezember fröstelne Blumen an die Fenster zu zaubern. Unsere Gewächse leben mit diesen in steter Feindschaft. Wehe dem Blatte, das über Nacht dem Fenster zu nahe gekommen ist. Es hat seine Frische eingebüßt oder ist ganz verloren. Selbst der eisige Zug durch die Fensterrikiken hindurch kann Schaden anrichten. Sind es in ersterem Falle hauptsächlich die vorstehenden Blätter, so haben Treibpflanzen besonders von letzterem zu leiden. Es kann vorkommen, daß Alpenveilchen ihre Knospen infolgedessen nicht zur Blüte bringen, Hyazinthen nur Blätter treiben und die Blumen unentwidelt bleiben. Deshalb Vorsicht! Lieber des Nachts die Pflanzen vom Fenster fortstellen, als sie einmal zerstörender Kälte auszusetzen!

Je mehr der Dezember sich zum Ende neigt, desto mehr wird er zum Treiben geeignet. Man stellt außer Glieder Forsythien, Deutien, Azaleen, Kamelien auf, bringt vereinzelt auch schon Rosen herein. Während die meisten Pflanzen bleiben wie sie sind, weil sie schon ihre Knospen vorgebildet haben, bedürfen Rosen des Schnittes. Sie würden ohne denselben eine große Zahl Triebe bekommen, welche zur Knospenbildung nicht die Kraft besitzen und so sich selbst verzehren. Der Schnitt soll

das Überflüssige wegnehmen und die Kraft nur auf einige wenige Knospen lenken. Drei bis vier Knospen an einem Zweig sind vollauf genug, wenn der Zweig kräftig ist; bei schwächeren bleiben nur zwei, ganz schwache werden am Fußpunkte fortgenommen.

Sehr schwierig ist das Treiben der Kamelien, weil sie so ungemein empfindlich sind und jeden Fehler in der Pflege mit dem Abwerfen der Knospen beantworten. Man darf sie nicht viel verstellen, nicht zu viel und nicht zu wenig gießen. Auch das Drehen der Gewächse nach dem Sonnenlichte — damit sie gerade bleiben und keine einseitige Entwicklung erhalten — vertragen sie nicht besonders.

Hyazinthen der frühesten Treiberei, deren Blütenstiel sich nicht entwickelt haben, werden im kühlen Zimmer manchmal noch recht gut, wenn man die Geduld hat bis zum Frühjahr zu warten. Wo im Glase die Zwiebeln stehen, muß man unverzüglich Zwiebeln und Wurzeln herausnehmen, das Glas gründlich säubern, die Wurzeln ausspielen, faule Zwiebelstellen mit Holzholz einpulvern und dann wieder einsetzen.

Im Winter lernt man überhaupt erst so recht harte und empfindliche Zimmerpflanzen unterzieden. Die Phildendren, Clivien, von Palmen die Phönix, Chamaerops, Rhapis, dann Alpidistra, Chlorophytum, Dracaena congesta halten unentwegt den Kopf hoch, die meisten andern lassen es sehr merken, daß sie eigentlich für bessere Verhältnisse geschaffen sind. Je empfindlicher die Pflanze, je tränkter sie aussieht, desto peinlicher ist das Gießen durch-

zu führen. Hat zu viel Wasser im Winter auf alle Gewächse einen besonders nachteiligen Einfluß, so wird dieser bei franten noch erhöht. Es ist hier nur gegen das Vertrocknen zu gießen, nicht mehr. Über Winter darf nie in den Untersäcken Wasser stehen bleiben.

Im Keller, wo Rosen, Hortensien, Fuchsien überwintern, gibt es nicht viel Arbeit. Zeitweiliges Nachsehen ist aber doch nötig. Einmal oder zweimal muß man im Laufe des Winters solche Pflanzen durchgießen, in trockenen Kellern noch häufiger. Knollengewächse faulen leicht, bevor Cannia, wenn sie zu alt oder zu feucht gelagert sind. Sobald Amaryllistrollen treiben (sie lieben völlige Trockenheit), verpflanzt man sie in neue Erde. Nur Amaryllis Ballota purpurea behält man im frostfreien, hellen Zimmer, sie dürfen ihre Blätter nicht einbüßen.

Dürre Blätter, Ungeziefer u. müssen entfernt werden, daher bedürfen Zimmerpflanzen einer regelmäßigen Kontrolle und Pflege, wenn sie zu vollster Zufriedenheit gedeihen sollen.

Er.

Obstflecke aus Stahlmessern entfernt man mit durchsichtiger Steintohlenachse resp. Kotsche, die man mit Wasser zu einem Brei angereichert hat. Von diesem ist etwas auf einen Körnchen zu nehmen, das Messer tüchtig abzureiben und in klarem Wasser nachzuwaschen. Sollten die Messer jedoch durch langes Liegen schon schwarz geworden sein, so nehme man statt des Wassers Spiritus.