

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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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



Vom Zwecke des Pflanzenuntertellers.

Was ist eigentlich den Pflanzen zuträglich, gießen von oben oder in den Unterteller? Diese Frage wurde dem Schreiber dies schon so oft gestellt, daher es dienlich sein dürfte, diesbezüglich einige abklärende Ratschläge zu erteilen; es gibt auch hier ein Dafür und Dagegen. Der Unterteller kann sich einerseits als nützlich erweisen, andererseits aber unter Umständen Unheil stiften. Das Wohlbefinden der Pflanzen hängt durchaus nicht speziell vom Begießen unter dessen Zuhilfenahme ab. In den Gärtnereien wird er eigentlich nur für spezielle Maßnahmen vereinzelt verwendet, wie etwa bei Aufzucht von Sumpfpflanzen, beim Treibverfahren von Blumenzwiebeln u. s. w. sonst wird er durchgehends beiseite gelassen und die Pflanzen werden von oben begossen, dem Topfrande nach. Bei Privaten erfüllt der Teller in den Wohnzimmern hauptsächlich seinen Zweck, daß er das beim Begießen von oben durch die unten im Blumentopf befindliche Abzugsöffnung abfließende Gießwasser aufnimmt und das Rinnen auf dem Zimmerboden verhindert. Ziehen wir den Zweck der Abzugsöffnung der Blumentöpfe in Betracht, darin bestehend, das für die Durchfeuchtung des Erdballens nicht benötigte Wasser abzuleiten, so ergibt sich schon hieraus die Konsequenz, daß stagnierendes Wasser unten im Topf den zarten Wurzeln mancher Pflanzenart nicht zulagt, daß solche schließlich faulen und die Erde sauer würde. Das Gleiche kann nun tatsächlich auch eintreten, wenn die Pflanze ständig im aufgefundenen Wasser des Untertellers steht. Nun kann man auch hier Ausnahmefälle erwähnen. Wenn z. B. Zimmerpalmen in verhältnismäßig kleinen Töpfen stehen und höherer Temperatur ausgesetzt sind, wenn ihre zähen Strangenwurzeln die untere Topfhöhle ausfüllen, so daß zugegossenes Wasser sofort abläuft, ohne die Erde genügend durchfeuchtet zu haben, so kann der Unterteller in solchem Falle gute Dienste leisten. Die Wurzeln saugen das Tellerwasser langsam auf und die Pflanze kann sich sättigen. In solchen Fällen ist es nun sogar ratsam, in den Teller zu gießen. Dasselbe kann auch gelten bei stark durchwurzelten Spargus, in voller Blüte stehende Hyazinthen und Cyclamen z. B. Bei letzteren ist übrigens das Gießen von oben durch die Blätterkrone deshalb verwerflich, weil die innen sitzenden oft sehr zahlreichen Blütenknospen gerne einfaulen. Bei andern Pflanzen wie Primeln, Cinerarien, Geranien, Fuchsien, Begonien mit zarten feinen Wurzeln ist Wurzelfäulnis und allmähliges Eingehen zu befürchten, wenn sie oft direkt im Untertellerwasser stehen müssen. Dasselbe ist daher nach erfolgter Durchfeuchtung der Topferde abzuschütten. Namentlich sei hier auch darauf hingewiesen, daß Pflanzen, die im Sommer auf Terrassen und freistehenden Etageren zu Dekorationszwecken plaziert werden, bei anhaltendem Regenwetter

nicht ständig im angesammelten Wasser des Untertellers stehen bleiben dürfen, man lehre den letzteren um, ansonst 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 Maßnahme sei, es kann erfolgen unter Beachtung notwendiger Vorsicht. So dienlich es sein kann auch in Fällen, da der Wurzelballen infolge Unachtsamkeit übermäßig ausgetrocknet ist, damit er sich langsam vollsaugt, so schädlich kann er wirken, wenn mehr zugegossen wird als die Pflanze willig aufsaugt.

Feuchtkühles Empfinden beim Auflegen eines Fingers auf die Topferde weist hin auf „genügend feucht“, fehlt diese Wahrnehmung, so bittet die Pflanze um erfrischenden Trunk und zwar das Wasser etwas temperiert. Pflanzen in voller Blüte verlangen erheblich stärkeres Begießen als nach der Blütezeit. Geranien und Fuchsien z. B. wollen im Ruhezustand vorsichtig rationiert sein, es soll nur ein Eintrocknen verhindert werden. Bei beginnender Vegetationszeit steigt man allmählig mit den Zugaben bis zur vollen Tagesration.

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

Der Hausfrauen-Verein

veranstaltet einen Vortrag des Herrn Lebensmittelinспекtor Ch. Wgh über gesundheitsschädliche Stoffe in Küche und Haushalt, Montag den 12. Januar 1925, abends 8 Uhr, im Bürgerhaus, Parterresaal. Eintritt 50 Rp.

Die Wiederkehr des schwarzen Strumpfes.

Der fleischfarbene Strumpf, der jetzt von jeder Frau getragen wird, muß natürlich im ewigen Wechsel der Mode von seinem Gegensatz abgelöst werden, und so beginnt denn langsam und unauffällig eine Revolution in der Bekleidung der Damenbeine sich zu vollziehen: der schwarze Strumpf, eine so lange Zeit ganz ungewohnte Erscheinung, kehrt zurück. Schwarze Seidenstrümpfe werden von den großen Pariser Strumpfhäusern 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 Vortrag über Zimmerpflanzen lernte.

Daß der Epheu als Zimmerpflanze noch immer verkannt wird.

Daß die Frostempfindlichkeit der Pflanzen größer ist, wenn sie zu trocken haben.

Daß mit dem Umsetzen der Pflanzen gewartet werden muß, bis der Früh-

ling 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 erhalten sollen.

Daß Pflanzen, die ausgeblüht haben, nicht in einen Winkel gestellt, sondern am bisherigen Ort stehen gelassen und gleich behandelt werden müssen, als wie sie in Blüte standen.

Daß das Lüften bei großer Kälte den Zimmerpflanzen nicht schadet.

Daß die Azaleen früh ins Freie verpflanzt werden sollen, doch nicht zu sehr in die Sonne.

Neujahrs-Gebäck.

Marzipan (Lübeder).

1 Pfund süße und zirka 12 Stück bittere Mandeln werden abgezogen; dann stößt oder reibt man sie unter Hinzufügung von einigen Tropfen Rosen- oder Orangenwasser so fein als möglich, vermischt sie hierauf mit 1 Pfund geriebenem, fein gesiebtem Zucker und rührt die Masse auf ganz gelindem Feuer in einer Kasserolle solange, bis man mit dem Finger darauf drücken kann, ohne daß sie an diesem haftet. Dann schüttet man den Marzipan auf den mit feinem Zucker bestreuten Tisch, wirkt ihn zu einem länglichen Stück zusammen, wickelt dies in ein Papier und läßt es an einem kühlen Orte vollständig erkalten. Ist dies geschehen, so rollt man die Masse auf abermals zuderbedudertem Tische zum Gebrauch in beliebige Formen aus, zu Sternen, Ringel, Bretzeln usw., zwickelt 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 Ofenhitze nur trocknen. Der Marzipan muß in einem gut verschlossenen Porzellangefäß oder einem Blechkasten aufbewahrt werden, da er leicht einen Beigeschmack annimmt.

Kleine Mailänder-Kuchen.

½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, etwas geriebene Zitronenschale, ¼ Pfund Butter, 2 Eigelb und zirka 3—4 Eßlöffel Wasser werden zu einem Teig verarbeitet, zirka 2 Messerrücken dick ausgewallt, mit einem Glas kleine Kuchen herausgestochen, mit Eigelb bestrichen und hellgelb gebacken.

Hafelnuß-Matronen.

Sie bestehen aus 125 g geschälten Hafelnußkernen, die mit ebensoviel gebrühten und abgezogenen Mandeln gestoßen, mit 7 Eiweiß gerührt, mit 375 g feinem Zucker und der zuvor auf diesem abgeriebenen Schale einer Zitrone vermischt, in beliebigen großen Häufchen auf Papier geformt, länglich oder rund geformt, im Ofen mehr getrocknet als gebacken werden. Erkalte, befeuchtet man die Rückseite des Papiers und löst so die Matronen auf leichte Weise los.

(Aus „Fliegende Kochbücherei“ Nr. 3, Verlag Dreß & Süssl, Zürich.)