

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 35

Rubrik: Haus- und Feldgarten

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: 17.07.2025

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



folgt die 2. Farbe der Wolle und zugleich hat man für den Handgriff und den Gongen eine Oeffnung frei zu lassen, und so wird nun die Arbeit geteilt und jedes Teil für sich fertig gearbeitet. Folge für 1. Teil: Man häkelt nun weiter 5 Reihen dan 10 M. aufnehmen, noch 3 Reihen hoch häkeln, dann 1 Lochtour

Hübscher

TEEHAFENWÄRMER

Material: 70 g dicke, 5fache Wolle, etwas Seidenfaden, 1 Häkli.

Häkelfolge: Das Bödeli ist mit Stäbli gearbeitet, übriger Wärmer mit Stäbli und Muschen, folge für die Muschen: Das Stäbchen der unteren Reihe greifen und 1 Schlinge holen, diese ziemlich hoch hinauf ziehen und noch zweimal dasselbe. Nun von den 7 auf der Nd. liegenden Schlinge 6 mit einem Umschlag abmaschen und mit einem weiteren Umschlag die letzten beiden. Dann folgt 1 Stäbli und wieder 1 Musche usw.

Kehrseite mit festen Maschen häkeln.

Arbeitsfolge: Die Farben des Wärmers sind, unterer Teil ist orange, oberer Teil Zitronengelb. Der Seidenfaden weiss. Man begint mit dem Bödeli, macht eine Luftmk. von 20 M., schliesst zu Runde und fährt mit Stäbli weiter, nimmt 14 Maschen auf, häkelt 3 Runden und immer 14 M. dazu aufnehmen. Dann beginnt das Muschenmuster, wie oben beschrieben. Nach 4 Runden häkelt man mit dem Seidengarn 1 Tour mit festen M. und nimmt zugleich 10 M. auf. Nun

machen für die Wollschnur durchziehen und dann ist der Teil fertig. Der 2. Teil wird gleich gearbeitet:

Fertigstellung: Nun wird der Wärmer bis zum Handgriff und Gongen zusammengenäht. Dann mit Seide die Oeffnung um den Handgriff und Gongen mit einer Tour fester M. umhäkeln. Dann noch ein kleines Picot aus Wolle von Orange-farbe am obren Rand anhäkeln. Dann 1 Wollschnur drehen und durch die Lochtour ziehen und Zotteln dran geben. Inge Floreani, Falkensteinstr. 77, St. Gallen

HAUS- und FELDGARTEN

Wegleitung:

Ich resümiere das in Nr. 33 vom 11. August Besprochene: Wir säen die Winterfreilandgemüse. Wir pflanzen Lauch (Juni-aussaat) auf 5/20 zur Ernte im Vorsommer des nächsten Jahres. Wir entgipfeln die Tomatenstauden und entfernen dort alle Knospen und Blüten.

Die Schädlingsbekämpfung geht weiter.

Wir dörren Küchenkräuter.

Die Küchen- oder Gewürzkräuter sind, eines wie das andere, auch Heilkräuter. Indem wir sie also in unsere Speisen mischen, machen wir dieselben nicht nur schmackhaft, sondern auch gesund. Und da jedes Gewürzkräut seine besondern charakteristischen Wirkstoffe besitzt, müssen wir vielerlei dieser Kräutlein in unserem Kräutergärtchen haben. Ich werde später einmal ausführlich darüber schreiben. Für heute möchte ich nur über das Dörren sprechen; denn wir müssen auch während des Winters unsere Speisen würzen können. Ueber das Dörren der Gewürzkräuter merke dir folgendes:

Schnittgewürzkräuter, wie Basilicum und Majoran schneiden wir nicht zu tief. Wenn wir das richtig machen, so können wir sie bis dreimal schneiden. Wir schneiden die Gewürzkräuter vor dem Blühen, weil nachher die Pflanze den Hauptteil ihrer Säfte den Blüten zuwendet. Wir dörren sie am Schatten, am besten im Schnellverfahren auf einem Dörrapparat. Ich finde es am besten, wenn man nachher die Blätter abstreift und pulverisiert (zerreißt); sie können so zweckmässiger, d. h. in Blechbüchsen, aufbewahrt werden. So lassen sich auch gut Mischungen machen, z. B. eine Kartoffelsuppenmischung aus Majoran, Basilicum, Liebstöckel und Thymian. Die gedörrten

Gewürzkräuter müssen trocken aufbewahrt werden. Wenig vom Aroma verlieren durch das Dörren: Majoran, Basilicum, Bohnenkraut, Münzen, Salbei, Thymian, Zitronenmelisse. Sehr beständig sind auch die Samen von Anis, Coriander und Dill.

Vom Giessen.

Merke: Giesse nicht zu oft, aber dafür gründlich. Täglich muss man verpflanzte Setzlinge begiessen, ja sogar oft zweimal, wenn es so gar trocken und heiss ist. Alle übrigen Gemüse aber nur sparsam. Ich giesse in meinen Kursen im Vorsommer überhaupt nicht, halte aber den Kursgarten stets locker. Wenn dann, wie dieses Jahr, nach Wochen ein Regen kommt, so wirkt er Wunder in diesem sonnendurchwirkten Boden, und in 24 Stunden haben die Kulturen nicht nur das Versäumte nachgeholt, sondern sogar überholt; die infolge der Trockenheit zusammengeballte Wachstumsenergie hat sich explosiv ausgewirkt. Im Nachsommer aber kann giessen notwendig werden. Dann gehe ich so vor:

a) Einzelstehende Pflanzen:

Ich mache um sie herum Gruben und fülle sie so oft mit Wasser, bis es von der Erde nicht mehr geschluckt wird. Dann decke ich die Furchen wieder zu. So giesse ich jetzt vor allem die Bohnen, und zwar bevor die Blüten abfallen und die «Lämeli» verdorren.

b) Reihensaat:

Ueber gelockerte Beete giesse ich mit der Brause; bei jedem Beet gehe ich so rasch darüber, dass das Wasser nicht schwemmen kann (dass es also gut geschluckt wird). Dann beginne ich so oft wieder von vorne, bis das Wasser nicht mehr geschluckt wird; 5 Liter pro m² wird nicht zu viel sein. Am besten giesst man im Sommer am Abend, damit das Wasser nicht so rasch verdunstet. — Verwerflich ist das gedankenlose Giessen mit dem Schlauch aus der Waschküche. Damit wir immer gestandenes und sonnendurchwirktes Giesswasser haben, stellen wir neben das Dachablaufrohr ein Fass; im Rohr lassen wir eine Wasserfalle anbringen, damit wir auch das Regenwasser sammeln können. G. R.



EINLADUNG Besuchen Sie an einem schönen Sonntag unsere Versuchsgärtnerei in Känzig. Sie werden wertvolle Anregungen für Ihren eigenen Garten erhalten

Öffnungszeiten: Wochentags von 7—18 Uhr
Sonntags von 9—12 Uhr