Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 34

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: 20.07.2025

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

HAUS- *und* FELDGARTEN

Wegleitung

Ich wiederhole:

Jetzt (und bis zum 10. September) *säen* wir folgende *Winterfreilandgemüse* aus: Winterspinat (6 Reihen), Schnittmangold sowie Wintersalat und Winterlattich (je 5 Reihen), Nüsslisalat (8 Reihen), Winterkresse (Randsaat), Rippenmangold (3 Reihen).

Wir entgipfeln die *Tomaten* und entfernen Blüten und Knospen.

Nach dem reichlich gefallenen Regen gut *lockern.*

Sellerie mit kupferhaltigen Präparaten bespritzen.

Infolge der langen Trockenheit hat der *Lauch* sehr gelitten; denn Hitze und Trockenheit sagen dieser an viel Feuchtigkeit gewohnten Pflanze nicht zu. Und so sind vielerorts die Spitzen und grössere Teile der Blätter dürr geworden. Wir tun nun am besten, die Pflanzen zu stutzen (also alles Dürre zu entfernen) und dann mit Gülle oder Ammonsalpeter Lonza zu düngen. Gegen Lauchmotte mit Gesarol durchstäuben!

Wir *erdünnern* endgültig auf

10 cm: Karotten Nantaise und holländische;
20 cm: Winterrettich, Pflücksalat;
30 cm: Salat Cazard, Lattich, Knollenfenchel, chinesischen Kohl, Herbstrüben, Endivien.

Wir dörren Gewürzkräuter

Es ist recht erfreulich, dass der grosse gesundheitliche Wert der Gewürzkräuter immer mehr erkannt wird. Gerade unser Berner Gemüsemarkt ist ein schlagender Beweis dafür; denn noch vor ein paar Jahren waren dort nur etwa Petersilie, Schnittlauch und Majoran zu finden. Mit Genugtuung stelle ich hier fest, dass die Belehrungen in Wort und Schrift doch etwas genützt haben.

Ich wiederhole nochmals, dass alle unsere bekannten Gewürzkräuter auch Heilkräuter sind, und ein jedes von ihnen hat auch seine besondern *arzneilichen* Wirkstoffe. Wenn wir also unsern Speisen Gewürzkräuter beimischen, so machen wir sie *schmackhaft* und *gesund.* Die gesundheitliche Wirkung wird aber noch ganz erheblich verstärkt, wenn wir die Speisen gleichzeitig mit verschiedenen Arten würzen, wobei, um die Würzkraft nicht zu verderben, eine richtige, passende Auswahl getroffen werden muss. Auch hier ist die Erfahrung die beste Lehrmeisterin.

Aus allen diesen Gründen scheint es mir selbstverständlich zu sein, dass wir zum Gebrauch während der langen Winterszeit möglichst viele Gewürzkräuter dörren. Darüber merke dir folgendes:

Wann sollen wir dörren? Kurz *vor* dem Blühen, weil in diesem Zustande die Blätter und das Kraut quantitativ und qualitativ vollwertig sind. Sobald die Kräuter blühen, verwendet die Pflanze ihre besten Säfte für diesen wichtigen Prozess.

Majoran und *Basilikum* werden fast immer zu tief geschnitten. Wir machen das erste Mal den «Heckenschnitt» und dann können wir nachher noch zwei- bis dreimal schneiden, was den Ertrag mehr als verdoppelt.

Wie wir dörren: Am wenigsten verlieren die Gewürzkräuter ihr Aroma, wenn sie am Schatten gedörrt werden, am besten auf Dörrapparaten.

Vom *Aufbewahren:* Das Dörrgut muss unbedingt *trocken* aufbewahrt werden. Man kann es auch pulverisieren. In diesem Falle bewahrt man es in Gläsern oder Blechbüchsen auf. Aus pulverisierten Gewürzkräutern lassen sich sehr gut passende *Mischungen* machen, z. B. für Kartoffelsuppe: Majoran, Basilikum, Petersilie, Kerbelkraut und Sellerie. Unsere findigen Hausfrauen werden sicher noch manche gute Mischung herausklügeln. *Und denke daran:* Wenn du im Oktober den Sellerie zum Einbringen in die Winterquartiere zurüstest, so werden alle gesunden Blätter gedörrt, und zwar so, dass man die Blatteile gesondert dörrt; die Rippen aber werden vor dem Dörren fein geschnetzelt.

G. Roth.

Duftiges Pulloverli

½ — 1 Jahr

Material: 1½ Knäuel Garn, 10fach; 2 Nadeln Nr. 2½; 2 kleine, weisse Glasknöpfchen.

Strickmuster: 1. Gang alles rechts, 2. Gang alles links, 3. Gang alles rechts, 4. Gang * 3Maschen rechts, die erste Masche über die zwei andern ziehen, ein Umschlag und von * wiederholen. Nachher wieder mit dem ersten Gang beginnen usw.

Rückenteil: 53 Maschen anschlagen und für das Bord 8 Gänge hoch eine Masche rechts, 1Masche links stricken. Dann im Muster weiterarbeiten, bis ca.15 cm ab Anschlag. Für das Armloch wird mit 3, 2 Maschen ausgerundet. Bei 25 cm ab Anschlag wird die Achsel in 2 Malen abgeschrägt (im ganzen 12 Maschen). Die restlichen Maschen werden für den Halsausschnitt abgekettet.

Vorderteil: Anschlag 53 Maschen und für das Bord 8 Gänge 1 Masche rechts, 1 Masche links stricken. Nun im Muster weiterarbeiten, bis ca. 15 cm ab Anschlag. Für das Armloch mit 3, 2, 1 Maschen ausrunden. Bei 21 cm ab Anschlag den Halsausschnitt wie folgt beginnen: Zuerst kettet man die mittleren 5 Maschen ab und rundet alsdann nach beiden Seiten mit 3, 2, 1 Maschen aus. Bei 25 cm ab Anschlag wird die Achsel von 12 Maschen in 2 Malen abgeschrägt.

Ärmel (im Mustersatz): Man beginnt oben mit 14 Maschen und schlägt immer 2 Maschen am Ende der Nadel dazu, bis man 54 Maschen hat. Mit diesen strickt man noch 3 cm. Auf der nächsten Nadel strickt man 6 Maschen rechts, dann 21mal 2 Maschen rechts zusammen und wieder 6 Maschen rechts. Anschliessend strickt man noch 4 Rippli und kettet ab.

Ausarbeiten: Die Seitennähte zusammennähen und die Ärmel einsetzen. Um den Halsausschnitt ein Zäckli häkeln. Auf den Achseln des Rückenteils die beiden Knöpfli annähen und am Vorderteil Riegeli anbringen.

waren allein. Ich wollte Gewissheit und frug:

«Bei *welchem* Lehrer sassen wir denn in der nämlichen Klasse?»

«Aha, du kennst mich immer noch nicht? Kestenberger Franz, zweithinterste Bank Mitte, neben Kost Johann; bei den Lehrern Brettauer, Imhof und Schwarz. Schwarz, der Satan, liess mich sitzen, du aber, der Glückliche, zogst an die Oberschule weiter. Da hat man's! Jetzt tust du dergleichen, es stimme nicht. Da kann ich ja grad wieder gehen. Armut hat keinen Freund auf Erden!»

«Bleib; es stimmt! Jetzt erinnere ich mich an dich. Du sollst es nicht bereuen! Warte, gleich bring ich dir was Brauchbares zum Anziehen. Nur einen Moment. Bedien dich, hier ist Wein, Brot und Wurst. Nimm soviel du magst!»

Bald kehrte ich zurück, mit Mantel, Hose, Hut und Schirm.

Nach Schulspezi-Art bedachte ich beim Hervorholen der Sachen, dass inzwischen mein Burgunder um einige Striche gesunken sein könnte. Aber weit gefehlt! Franz sass zurückgelehnt und in sichtlicher Erwartung da. Nichts hatte er berührt.

«He, greif zu! Probier einmal den Mantel da. Die Hose kannst zu Hause anziehen. Schirme braucht's ja immer und auf den Sommer wirst du über den Strohhut froh sein!»

«Herr du meine Güte! — Ja aber, hör, sieh doch — der Mantel! Er passt wie angegossen. Und die Hose! Und die andern, so nützlichen Sachen da. Du, wenn ich mich nächstens als Aufseher oder Werkmeister bei dir bedanken komme, ist's kein Wunder. Vergelt's Gott, he, meine Frau wird weinen vor Freude, dass ich's endlich wieder wagen kann, anständig angezogen, mich nach Arbeit, meiner Hände fleissiger Arbeit, umzusehen.»

Bei Gott (schon wieder!), dieser Gefühlsausbruch steckte an. Schwebende Empfindung, empfindungsreiches Schweben ist es, andern wohlzutun! Er ging hochbepackt — und beglückt. Ich sah ihm nach und war innerlich froh. Aergerlich stimmte mich nachher meine Frau, als ich ihr sagte, was geschah. «Ach, deine Schulkollegen!» Das war alles. Schnippisches Gezücht! Wenn *sie* Franz die Sachen geschenkt hätte, wär's natürlich *ganz* anders gewesen...

Geschäftlich ging ich später über Land. Ei, da lief ein Bauer in karierten Hosen herum. Ich scherzte gern. «Sie, das sind *meine* Hosen dort!» rief ich; drauf der Bauer: «Kann sein, aber jetzt sind's *meine,* Herr! Meint Ihr, der Kestenberger macht's umsonst? Sprit muss her, bei dem, und wenn's nur Fusel ist. Keinen *Hut* gibt's da umsonst. Er flucht über die teuren Preise für altes Zeug. Seid Ihr etwa auch so ein Wucherer?»

Stumm ging ich weiter. Frauen haben *immer* recht, aber sie dürfen's nicht wissen. —

Jos. Herm. Meyer.