

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 37 (1947)  
**Heft:** 22  
  
**Rubrik:** Aus der Küche

### **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>**



## Spargeln mit gehacktem Ei

Die Spargeln sollen jung und zart sein. Sind die Stiele in Papier eingewickelt, dann scheue man sich nicht, die Papierhülle zu entfernen, um das Wurzelende kontrollieren zu können. Die Spargeln werden vom Köpfchen weg gegen die Wurzel gerüstet. Ganz junge Spargeln werden geschabt. Auf jeden Fall nur ein Schälmeser benötigt, damit man nicht zuviel Abfülle hat. Nun werden die Spargeln gebündelt, mit Faden umbunden und, mit den Köpfchen

nach oben, in einen hohen Suppentopf gestellt. Dem Salzwasser, das nur knapp den Anfang der Köpfchen erreichen darf, wird ein Zitronenschnitz beigelegt. Das Spargelwasser kann man nachher als Suppe verwenden, mit den nötigen Einlagen versehen. Beim Anjunge Spargeln werden geschabt. Auf jeden Fall nur ein Schälmeser benötigt, damit man nicht zuviel Abfülle hat. Nun werden die Spargeln gebündelt, mit Faden umbunden und, mit den Köpfchen

# Sparsam säen - richtig pflanzen

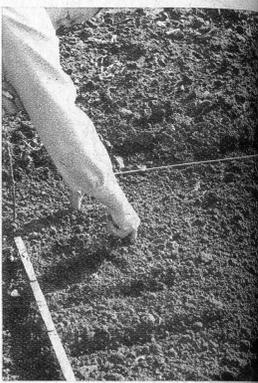
Mit neidischen Augen betrachten wir oftmals, dass des Nachbarn Setzlinge viel rascher und schöner anwachsen und weitergedeiht als die unsrigen, und doch haben wir scheinbar genau gleich gepflanzt wie er. Aber nur scheinbar, denn hätten wir uns genau geschaut, so würden wir gesehen haben, mit welcher Liebe und Sorgfalt jeder einzelne Setzling zur Hand genommen und gepflanzt worden ist, und wie gründlich der Nachbar seine Schützlinge angegossen hat.

Damit die jungen Pflänzchen beim Versetzen aus dem Saatkasten ins freie Beet keinen zu langen Wachstumsunterbruch erleiden, muss man erstens darauf achten, dass sie gut pikiert sind und einen schönen Wurzelballen aufweisen, den man nicht verletzen darf. Setzlinge soll man darum nie bei der Wurzel fassen, sondern immer an den Blättern. Zweitens muss das Pflanzloch tief und weit genug sein, damit sich die Würzelchen senkrecht hinablassen und nicht gekrümmt werden, denn jede aufwärts gebogene Wurzel muss sich erst wieder mühsam nach unten bohren, um anwachsen und Nährstoffe aufnehmen zu können, und das bedeutet Verzögerung des Wachstums. Gut gekelterter Boden und richtiges Angiessen sind die weiteren Bedingungen, wenn ein junges Pflänzchen sofort weiterwachsen soll.

Wenn man die Setzarbeit zu zweit ausführen kann, so hat sich die folgende Methode äusserst gut bewährt. Zuerst auf dem ganzen Beet die Pflanzlöcher stechen oder schaufeln. Dann giesst das eine vorweg jedes Pflanzloch mit Wasser voll, während das andere sofort den Setzling in diese «Vase» hält und die Erde vorsichtig an die Wurzeln schiebt und andrückt.

Am besten pflanzt man an bedeckten Tagen oder dann gegen Abend. Muss man es doch untertags besorgen, so werden die jungen Setzlinge, wenn die Sonne schon stark scheint, mit eingesteckten kleinen Tannästen leicht beschattet, so wachsen sie viel rascher an und liegen nicht so schlapp und trocken in der Sonne. Diese Massnahme erspart einem auch das zeitraubende Wassertragen und Ueberbräusen. Setzlinge sollten nach gründlichem einmaligem Angiessen für längere Zeit nicht mehr gegossen werden.

Auch beim Säen gibt es mancherlei Methoden. Wir können aber durch richtiges Säen nicht nur Saatgut sparen, sondern auch gleich dafür sorgen, dass die keimenden Pflänzchen besser wachsen und einander nicht von Anfang an Platz und Nährstoffe wegnehmen. Wir streuen darum unsere Samen nicht wahllos übers Beet oder in die Furchen, sondern teilen sie nach Furchenzahl oder Rillen ab. Ganz feine Samen mischen wir mit trockener Erde oder Sand, damit sie sich besser verteilen lassen.



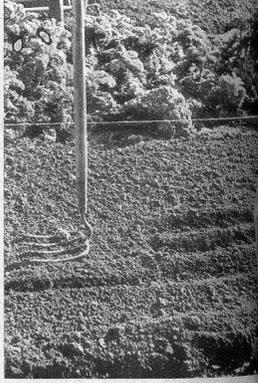
Reihensalat ist fast in allen Fällen vorteilhafter als Breitsalat. Die Reihen werden mit dem Zentimetermass in richtiger Distanz mit dem Finger oder Setzholz markiert



Dann spannt man die Gartenschnur und zieht Furchen um Furchen mit dem Rechen oder Knäueln schön grad der Schnur entlang. Je nach dem Saatgut wird nur eine 3-4 cm tiefe Rille oder eine tiefere Furche gezogen



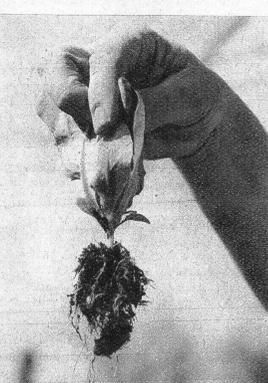
Für jede Furche nimmt man nur das entsprechnend abgemessene Saatquantum in die Schale und lässt den Samen zwischen Ring- und Mittelfinger der leicht gewölbten Hand gleichmässig in die Rillen gleiten



Nach der Saat werden die Rillen zudeckd und mit dem Rechen- oder Kräuelrücken je nach dem Saatgut schwach oder stärker angeklöpft. Rühel und Zwiebeln z.B. verlangen festes Anklöpfen. In Kreise dagegen nur ganz leichtes. Die Saatbedeckung mit Tannästen vor den Vögeln zu schützen



Richtiges Angiessen will sorgfältig gehandhabt sein, sonst schwenkt man das Pflänzchen mit dem Wasser weg. Die Giesskanne so tief als möglich halten und nicht über, sondern rings um den gepflegten Setzling giessen



So hält man einen Setzling richtig in der Hand. Wenn man ihn bei der Wurzel fasst, so verliert er viel von seinem nahrhaften Erdballen und braucht länger, um anzuwachsen. Der Wurzelballen sollte möglichst unverletzt bleiben



Bei Setzlingen mit langen spitzen Wurzeln und kleinem Wurzelballen verwendet man am besten das Setzholz. Der Setzling wird senkrecht in das Loch gehalten, dann schiebt man mit dem Setzholz etwa 10 cm nebenausschrag in den Boden und schiebt die Erde fest an die Wurzel heran



Die Setzlinge mit starkem Wurzelballen grab das genügend tiefe Pflanzloch mit dem Handloch, hält dann das Pflänzchen senkrecht und schiebt die Erde fest an die Wurzel heran



... und drückt nachher von beiden Seiten mit je 2 Fingern die Erde gründlich, aber vorsichtig fest um die junge Pflanze. Mit der Hand oder mit dem Schaufelchen zieht man ringsherum einen kleinen Graben zum Angiessen

## Warum auch nicht?

Ich bummle durch die Gassen, ziellos, nur so aus Freude am Bummeln. Da kommt mir in den Sinn, ich könnte eigentlich einen Bekannten besuchen gehen. Und richtig, ich treffe ihn an.

«Sag, alter Kumpen, wie geht's denn immer?», sagte ich. «Zeitgemäss; wenn es besser gehen würde, hätte ich jedenfalls auch nichts dagegen», brummt er zurück und sieht mich dabei kaum an.

«Aber du wirst doch gute Arbeit haben, nehme ich an», erkundigte ich mich teilnehmend.

«Glück dich um, du stehst ja direkt davor.»

«Vor was denn?», mache ich erstaunt.

«Nun, vor unserem Geschäft, das meine Frau und ich kürzlich übernommen haben; Schuhe und Bekleidungen, wie du sehen kannst.»

Ich drehe mich um, und tatsächlich stehe ich vor der Auslage eines Ladens, die reichlich mit Ware versehen ist.

«Sicher ein gutgehendes Geschäft, das du da hast», werfe ich hin, um ihn ein bisschen aufzumuntern.

«Verstehe auch etwas von Geschäftsführung», erwidert er, wie mir scheint, leicht gereizt.

«Aber, mein Guter, davon bin ich überzeugt, sicher.»

«Hast du etwas dagegen?», bemerkte Bissig in seiner Art.

«Ach, warum denn sollte ich etwas dagegen haben? Im Gegenteil, ich finde es glänzend, solch ein Geschäft zu haben, kannst mir glauben, guter Freund.»

Im Grunde genommen beneide ich ihn nicht um die Sorgen, die ein Geschäft mit sich bringt.

«Heutzutage kaufen ja die Frauen das Verrückteste in Sachen Schuhen, wie man weiss, deshalb ist anzunehmen, dass du hier eine richtige Goldgrube gefunden hast, nicht wahr?», meine ich, um bloss etwas zu sagen.

«Ja, eigentlich... du hast gut reden und... unter uns gesagt, ich weiss nicht recht, woran das liegt, aber mein Laden will einfach nicht so richtig in Schwung kommen. Ich gebe mir die grösste Mühe, herauszufinden, was wir nicht recht machen.» Es hat ihn ordentlich Ueberwindung gekostet, mir das zu sagen.

Ich fühle mich nun doch verpflichtet, die Geschichte ernst zu nehmen. Und aus diesem Grunde betrachte ich das Schaufenster eingehender. Aber alles ist fein säuberlich zur Schau gestellt und macht einen netten Eindruck.

«Wie du siehst, habe ich auch ein neues Geschäftsschild anbringen lassen, ich mache Inserate im Anzeiger. Trotzdem stehe ich hier und warte umsonst auf die geschätzte Kundschaft; es ist zum Heulen.»

Wenn es bloss nicht gleich losgeht, denke ich und überlege, was zu tun ist, da ich ein sehr menschenfreundlicher Kerl bin.

«Nun, sag einmal, bleiben denn die Leute vor deinem Schaufenster nicht stehen, um sich die Sachen anzusehen?», frage ich ihn.

«Doch, das schon, aber eigentlich tun sie das nur ganz flüchtig, so zwischen zwei Atemzügen.»

Ich lege die Stirn in Falten und denke nach, dann prüfe ich nochmals den Gegenstand unseres Gesprächs. Plötzlich schliesst mir ein Gedanke durch den Kopf; ich erwische ihn eben noch im letzten Moment. Sollte das vielleicht die Lösung sein? Ich versuche zu erklären:

«Schau einmal her: deine Ausstattung ist an sich absolut richtig, da gibt es nichts zu meckern. Aber ein grosser Fehler ist doch in der Sache enthalten. Du musst ganz andere Preise hinsetzen; so wie du's jetzt hast, ist es der Kundschaft unbedingt zu billig, um wirken zu können. Dort jene Damenschuhe zum Beispiel, die roten mit den hohen Absatzten, die kauft dir kein Mensch ab, eine Dame erst recht nicht. Niemand wird Zutrauen haben zu dieser billigen Ware, das ist's, glaube mir, mein Lieber. Schreibe eine kleine Karte, Preis 115 Franken, einmaliges Spezialmodell. In ein paar Stunden sind sie weg, garantiert.» Mein Freund macht den Mund auf, erst vor Staunen, dann vor Lob. Ich winke bescheiden ab und verabschiede mich, zufrieden, dem armen Teufel ein Idee gegeben zu haben.

Anderm mittags komme ich nach Hause wie immer. Meine Frau sagt: «Ich habe eine grosse Ueberraschung, schau dir das an, komm.» Ahnunglos folge ich ihr ins Zimmer. Was ich sehe, sind ein Paar Schuhe. Leicht enttäuscht will ich mich schon wieder hinausbegeben, da kommt mir in den Sinn, dass ich damit meine Frau beleidigen würde. Also schaue ich mir die grosse Ueberraschung an, bewundere und nicke. Irgendwie scheinen sie mir nicht ganz fremd zu sein; ob etwa meine Schwester solche trägt?

«Was sagst du dazu? Sind sie nicht fabelhaft schön?», fragt sie mich in heller Begeisterung.

«Wo hast du sie her?», frage ich, nur um etwas zu sagen. «Ich glaube, das Geschäft heisst 'Bissig'. Sind sie nicht fein? Und denk dir mal, diese Gelegenheit; in einem bekannten Geschäft wären sie bestimmt viel teurer.»

«Kosten sie nicht...?»

«Ja, eben, das ist ja das Schöne — bloss 115 Franken. Was meinst Du nun?»

## Eine kleine Delikatesse



Pro Person schlägt man 2 Eier in eine Schüssel, hackt, wiederum pro Person, 30 g Schinken fein und wiegt etwas Petersilie und Zwiebeln. Zu den verquirelten Eiern geben. In wenig Milch wird 1 Kaffeelöffel Fécula oder Maispulver aufgelöst, ebenfalls zu der Eiermasse gegeben. Salzen, mit Muskat und Paprika abschmecken. Nun werden Eierförmchen (es sind dies Emailförmchen, in denen man die rohen Eier mit auf einen Auszug nehmen kann) gut ausgeteet. Die Eiermasse einfüllen, mit Leukoplast verkleben und mit einem Bindfaden zusammenhalten. In heissem, nicht siedendem Wasser dick werden lassen. Halbieren und mit Salat und Kaffee servieren.