

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 37 (1947)
Heft: 33

Artikel: Wie rahme ich selber Bilder?
Autor: J.F.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648736>

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

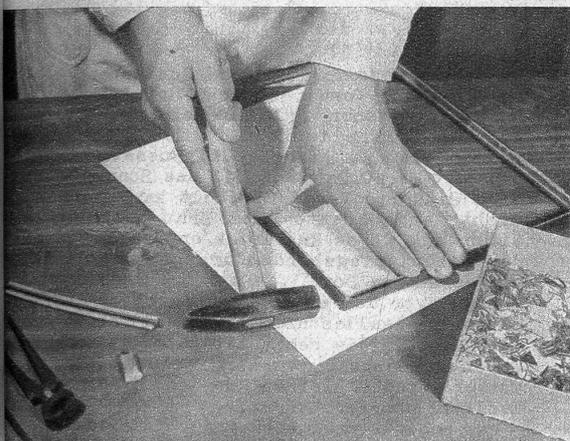
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

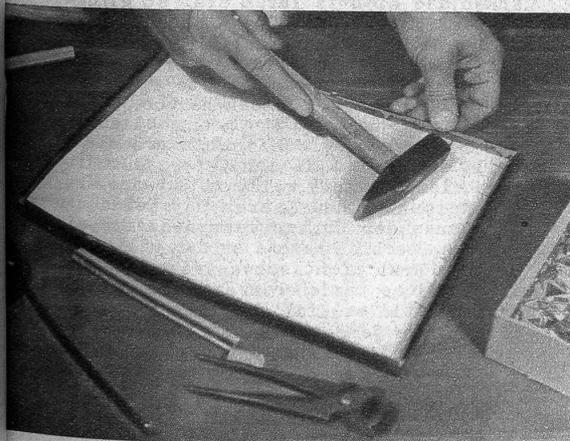
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wie rahme ich selber Bilder?

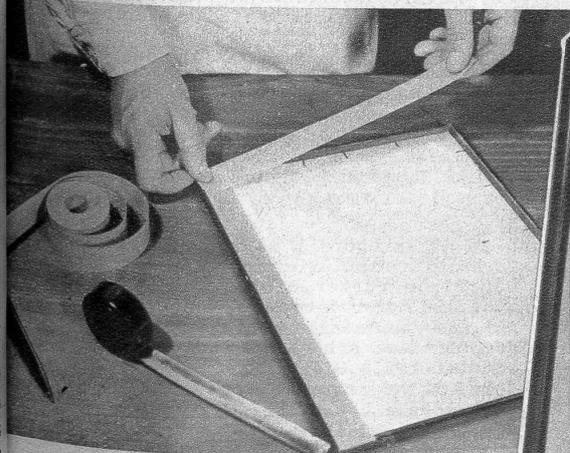
Die Rahmenleiste wird zersägt



Die Enden der Leisten werden zusammengeagelt



Das Bild wird im Rahmen befestigt



Oben: Der Rahmenverschluss wird staubfrei gemacht

Rechts: Der fertige Rahmen



Eine käufliche Rahmenleiste wird so zersägt, dass man vier Leisten in der Grösse des Deckglases erhält, die in einem Winkel von 45 Grad aneinander stossen. Dazu hilft die Gehrungslade, die die Säge in den richtigen Winkel führt. Die schräg zugeschnittenen Enden der Leisten werden mit Sandpapier geglättet, dann mit Klebstoff bestrichen und mit Hilfe eines dünnen Nagels (am besten Einrahmungsnägeln) zusammen geschlagen. Nach dem Trocknen des Rahmens wird das Bild im Passepartout eingelegt und mit einem gleich grossen Karton von der Rückseite her bedeckt. (Das Bild kann natürlich auch ohne Passepartout eingerahmt werden). Mit Hilfe der Einrahmnägel wird die Rückwand an den Leisten befestigt. Um dem Rahmen ein schönes Bild zu geben, wird die Holzleiste mit Klebestreifen überklebt. Dadurch wird der Rahmenverschluss auch staubdicht. Zum Schluss werden noch kleine Unsauberkeiten an den zusammenschliessenden Rahmenecken zuerst mit einem groben, dann mit einem feinen Sandpapier geglättet. An der Oberseite wird genau in der Mitte eine Aufhängeöse angebracht. J.F.

Gaus- und Feldgarten

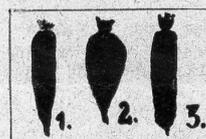
August

Jetzt beginnen wir mit der Aussaat der Winterfreilandgemüse. Platz dazu hat es nun gegeben: durch Abernten der Zwiebeln, Spätkarotten und Buschbohnen sind Beete leer geworden.

Zwiebeln: Man muss sie gut ausreifen lassen; dann sind sie auch haltbar. Das ist dann der Fall, wenn sich die Rohre in natürlicher Weise von selbst niedergelegt haben und dabei abgedorrt sind. Jetzt werden sie vom Boden abgelöst und so ein bis zwei Tage zum Abtrocknen an Ort und Stelle liegen gelassen. Dann werden sie, unter möglicher Schonung der schützenden Pergamenthaut geputzt, gezupft, gebüschelt oder in Harasse versorgt und dann trocken und frostfrei aufbewahrt, aber nur ganz gesunde Ware. Solche mit weichen Stellen (Fäulnisherden), sowie deformierte werden gleich in der Küche verwendet.

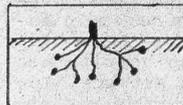
Auch die **Steckzwiebeln** werden jetzt erlesen. Zum Stecken im nächsten Frühjahr werden nur solche aufbewahrt, welche eine richtige Zwiebelform haben und bis zu einer Grösse von etwa 1 cm. Also ja keine langhalsigen; diese und andere Ausschussware, vor allem auch die zu grossen, wandern gleich in die Küche.

Spätkarotten: Ich habe leider auch diesen Sommer wieder feststellen müssen, dass sie sehr selten angebaut werden. Und doch sind sie so wertvoll. Im April in 4 Reihen ausgesät und später auf ca. 15 cm erdünnert, können sie Mitte August, also einen Monat nach den Frühkarotten, geerntet werden. Es gibt prächtige Erträge; Exemplare bis 500 Gramm Gewicht sind keine Seltenheit. Sie werden aberiebert (also nicht gewaschen!) und dabei gut kontrolliert; solche mit Löchlein oder weichen Stellen werden ausgeschieden; die gesunden lagert man zum Gebrauch nach Bedarf in einen kühlen Raum in Sand oder in Kisten mit Torfmüll ein.



- 1 = lange stumpfe Meaux;
- 2 = halbig. Chantenay, sehr fein;
- 3 = zylindrische lange Berlicumer, Elite-sorte.

Buschbohnen: Hier wird das Gestäude abgeschnitten (dem Boden eben), damit die Düngkraft der stickstoffbakterienreichen Wurzeln der Nachfrucht erhalten bleibt.



Bohnenwurzeln mit den durch die Knöllchen- oder Stickstoffbakterien verursachten kleinen, warzenähnlichen Anschwellungen.

Die leeren Beete werden auch hier nicht umgegraben, sondern nur mit dem Kräuel durchlockert (beim Bohnenbeet sehr sorgfältig, damit die Wurzeln im Boden bleiben).

In die so vorbereiteten Beete säen wir:

6 Reihen: Winterspinat; **Sorten:** Breiter Riesen, Eskimo, Wikinger II, aber auch die Sommer-spinatsorte Nobel.

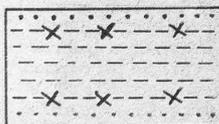
5 Reihen: Wintersalat; **Sorten:** gelber Nansen, gelber Herkules Wunder; Schnittmangold; auch Winterlattich.

3 Reihen: Rippenmangold.

Nüsslisalat wird meistens breitwürfig ausgesät, aber aus langer Erfahrung möchte ich auch hier der **Reihensaat** das Wort reden (8 Reihen); denn erstens ersparen wir sehr viel Saatgut, und sodann haben wir dabei eine bessere Ernteübersicht. Und es ist auch nicht etwa so, dass der Ertrag gegenüber der breitwürfigen Saat geringer wäre. **Sorten:** Breiter holländischer, löffelblättriger, dunkelgrüner vollherziger.

Randsaat: Winterkresse. Ich möchte den Anbau dieses blutgenerierenden und vitaminhaltigen Gemüses sehr empfehlen.

In das **Tomatenbeet** können wir auch jetzt schon eine Einsaat machen:



- × = Tomaten;
- = Winterkresse;
- = Nüsslisalat. — Im September wird das Tomatengestäude abgeschnitten. G. Roth.