Haus und Heim

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **30 (1940)**

Heft 13

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Haus und Heim

's wott Früehlig wärde!

Verschneit isch jetz no d'Bärglimatte,
Keis abers Plätzli gseht me no,
U nüüschti tuet es drunger länze,
Wil d'Crocusblüemli gli wei cho.
Sie sy die erschte Früehligsbote
U chöme mit em Sunnestrahl,
U we sie lüüchten uf de Weide
de het's eim nümme still im Tal.

Hesch ghört, 's wott Früehlig wieder wärde!
De muesch di du mitfreuen o.
Sorg nume nid! — Dä, wo's laht wärde
Het ds letschte Wort de fälber no!

C. M. Tanner-Aeschlimann.

Garten

Zweifellos hat der aufmerksame Gartenliebhaber die schönen Frühlingstage nicht unbenutzt verstreichen lassen. Die Karotten und Schwarzwurzeln hat er sicher schon im Boden, wenn nicht, dann hole er es so rasch wie möglich nach. Rübli haben nämlich sehr lange bis sie keimen, weil die harte ölige Schale das Samenkorn vor der Wasseraufnahme und daher vor dem Quellen und Keimen hindert. Feuchtigkeit des Bodens ist für die Rübli daher wichtiger als Wärme. Mit besonderem Nutzen beschattet man die frischangelegten Rüblibeete mit Tannenreisern oder sogar mit ausgespannten Tüchern. Alles was die Feuchtigkeit im Boden hält verhilft dem Rüblisamen zu rascherem Keimen. Allerdings dürfen solche Mittelchen nicht zu lange angewandt werden. Sobald die Pflänzchen heraus sind brauchen sie Sonne. Zwischen die Rüblireihen kann man sehr gut etwa Salat oder Radieschen säen. Diese sind lange vor den Rübli erntereif, und wenn sie auch vorerst den Rübli den Platz wegnehmen, dann schadet das noch lange nichts. Denn man wird immer wieder die Beobachtung machen, daß die Rübli stets zu dicht stehen. Je weiter sie auseinander sind, umso größer und schöner werden sie. Daher können die Radieschen oder der Salat sich ganz gut auf Kosten der Rübli etwas breit machen. Spätere Saaten von Karotten können bis in den Mai gemacht werden. Pfälzerrübli hingegen säe man so früh wie irgend möglich, weil sie eine lange Vegetationszeit haben.

Der Spinat braucht einen kräftig gedüngten, nahrhaften Boden. Wie alle Blattgemüse ist er noch ganz besonders dankbar für Stickstoffdüngung (Düngguß mit schwefelsaurem Ammoniak oder Chilesalpeter, eine Handvoll auf je eine Gießkanne). Jauchedüngung sollte man beim Spinat eigentlich unterlassen, da die Blätter immer direkt mit der Jauche in Berührung kommen, eine Vorstellung, die für den Kleingärtner, der für den eigenen Tisch krautert, ja kaum besonders appetitanregend sein dürfte! Auch beim Spinat ist es wie bei den Rübli von Vorteil, wenn man den Boden durch Bedecken oder auch durch Festwalzen gleichmäßig feucht erhält. Das Bedecken mit Tüchern oder Reisern hat ferner noch den Vorteil, daß man die junge Saat vor dem lästigen Zerkratzen und Zerscharren durch Amseln und Finken schützt. Auch der Spinat muß möglichst früh in den Boden, weil er in Samen schießt, sobald die heißen und trockenen Tage kommen.

Ähnlich ist es mit den Radieschen. Auch die sind nur früh im Frühjahr zart und schmackhaft. Später werden sie hart, scharf und leicht holzig. Auch bei den Radieschen gilt dasselbe wie beim Spinat und bei den Rübli: das Beet darf in der ersten Keimzeit nicht austrocknen. Jede Wachstumsstörung hat Schäden zur Folge, die später nicht mehr eingeholt werden. Man kann das Frühjahrswetter leicht etwas korrigieren, wenn man die Beete hie und da überspritzt. Allerdings erfordert dies gewisse Aufmerksamkeit. Die Beete dürfen nicht das eine Mal ganz naß und ein andermal, wenn vielleicht gerade noch dazu ein scharfer, kalter Wind bläst, ganz trocken sein. Gleichmäßige Feuchtigkeit ist das einzig Wahre. Nie ist ein Pflänzchen empfindlicher als in der ersten Keimzeit. Wenn die zarten Keimlinge einmal austrocknen, dann haben sie Mühe, das normale Wachstum wieder einzuholen. Man braucht aber keineswegs alles nur dem Zufall des guten Wetters zu überlassen. Eine aufmerksame und liebevolle Beobachtung des Bodens kann dem intelligenten Krauterer manchen außerordentlich wichtigen Wink geben. Das einzig Erforderliche dabei ist ein liebevolles Verständnis für die Pflanzennatur und der richtige Blick für das, was eben das Richtige ist!

Mit Ausnahme der Bohnen kann jetzt alles ausgesät werden. Die Bohnen, das merke man sich, lege man nie bevor die Kartoffeln gesetzt werden. Sie danken es einem nicht, wenn sie zu früh in den Boden kommen, denn sie müssen in einem Schuß wachsen und ertragen Wachstumshemmungen durch die Kälte nicht, abgesehen davon, daß der Frost sie überhaupt vollkommen verderben kann.

Allerlei Rezepte

Aus einem in der 30er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts geschriebenen Kochbuch entnehmen wir folgendes Rezept: „Man nimmt 2 Theile junges Säukraut und 1 Theil junge Nesseln, brüht dieses zusammen sehr weich in viel Wasser, kühlt es 2—3 mal in frischem Wasser ab, bis es ganz kalt ist, preßt dann alles Wasser daraus und hackt es fein, läßt Schweinefett oder zerlassenen Speck recht heiß werden und dämpft eine halbe kleingehackte Zwiebel darein, thut das Kraut darein, rührt Salz und je nach der kleineren oder größeren Portion Kraut, 2—3 kleine Kellen voll Mehl trocken darein, verdünnt es gehörig mit Fleischbrühe oder Wasser; nun wird es solange auf gelindem Feuer gekocht, bis es den Geschmack von rohem Mehl verloren hat, und dann angerichtet. Wenn man will, so kann man einige in heiße Butter aufgeschlagene frische Eier oder Stierenaugen auf die Platte darüber legen."

Sauerkrautsuppe.

Einen Eßlöffel Öl oder Fett in der Pfanne erwärmen und soviel Mehl hinzufügen wie das Fett aufzunehmen vermag und zugleich eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln, alles zusammen goldgelb rösten und mit 1 Liter Wasser ablöschen, mit einem Lorbeerblatt, an das man eine Nelke steckt, sowie mit 2—3 grob geraffelten Kartoffeln 20 Minuten kochen lassen. Wenig salzen und zuletzt 1 Pfund rohes Sauerkraut fein hacken und roh beifügen und nach Belieben noch etwas sauren Rahm. Nicht mehr kochen lassen. Mit viel gehackter Petersilie zu Tisch geben.

Selleriebraten.

2 Tassen altes Vollkornbrot zerbröckeln, 2 Tassen grob geriebene Sellerieknollen oder feinverschnittene Rippensellerie und 1 Tasse zerhackte Nüsse daruntermischen. Eine kleine verschnittene Zwiebel und Gewürzkräuter nach Belieben beifügen. 1 Tasse Milch leicht erwärmen und ein Stück Butter darin schmelzen lassen und über die Masse gießen. 1 Ei beifügen und alles gut mischen. Einen Hackbraten daraus formen oder in längliche gut eingefettete und mit etwas Gries ausgestreute Form pressen und 1 Stunde im Ofen backen.