**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 34 (1944)

**Heft:** 21

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:** 09.07.2025

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

stift, um sich dann unvermittelt an Bertrand zu wenden: "Haben Sie Ihren Pass da oder sonst ein Ausweispapier?"

Herr Bertrand schnellte wie ein Gummiball vom Stuhl

und griff beflissen in die Brusttasche.

"Aber natürlich, Herr Kommissar — hier bitte." Er legte mit der Miene eines Spielers, der einen Trumpf aufdeckt, seinen Pass vor dem Beamten auf den Schreibtisch. "Sie sehen, es stimmt alles. Ich heisse wirklich Bertrand. Ich kann dem Fräulein beim besten Willen nicht den Gefallen tun, auf einmal anders zu heissen."

Mit einem gezierten Auflachen verschränkte er die Arme über der Brust und blieb in arrogant-abwartender Haltung vor dem Schreibtisch stehen. Der Kommissar schlug den Pass auf und überflog mit halblauter Stimme die Personalien:

"Bertrand Philippe — Fabrikant — 16. 8. 19.. in Lyon Gestalt: mittel — Augen: grau — Nase — —".

Der Beamte stockte plötzlich. Betroffen glitt sein Blick von dem Dokument hinüber zu dem Passinhaber und wieder zurück.

"Hören Sie, Herr — Bertrand", sagte er mit einem argwöhnischen Stirnrunzeln, "hier auf dem Bild" — er klopfte mit dem Fingernagel auf die Passphoto — "hier sehen Sie aber ganz anders aus als im Leben." Es entging ihm nicht, dass Herr Bertrand bei dieser Frage die Farbe wechselte. Das eben noch etwas alkoholisch gefärbte Gesicht des Mannes spielte plötzlich fast ins Grünliche und sein Kopf steuerte angestrengt hin und her, als sei ihm der Kragen zu eng geworden. Zuerst schien er den harmlos Verwunderten spielen zu wollen; denn er steilte mit der plumpen Mimik eines Provinzschauspielers seine schütteren Augenbrauen. Aber in der nächsten Sekunde legte sich sein schon zu einem unschuldig fragenden Lächeln gerundeter Mund in ernste Falten.

"Ich hatte einen Unfall, Herr Kommissar", entgegnete er mit etwas belegter Stimme, "einen schweren Autounfall Dadurch habe ich die Physiognomie verändert."

"Aha... Erst vor kurzem?"

"Natürlich, Sie sehen ja noch die Narben."

"Hm..." Der Beamte strichelte eine Weile schweigend auf dem vor ihm liegenden Aktenbogen herum.

"Dann kann ich wohl jetzt meinen Pass wieder an mich nehmen", hörte er Bertrand sagen und sah eine stark geäderte Hand, die sich um eine Kleinigkeit zu hastig nach dem Pass ausstreckte. Der Polizeikommissar kam dieser Hand zuvor. Mit einem höflichen "Einen Augenblick noch" entzog er das Dokument dem Griff der eilig zupackenden Finger und schob es aufgeschlagen Ina Lenk zu, die, das gefeuchtete Taschentuch an die noch immer blutende Kopfwunde gepresst, teilnahmslos auf ihrem Stuhl kauerte.

(Fortsetzung folgt)

# HAUS- und FELDGARTEN

Aus dem Saatband wird eine Saatreihe Saatband Saatreihe

### 1. Stufe des Erdünnerns

Wir säen jetzt alle die Gewürzkräuter, welche Gegenden mit warmem Klima entstammen und somit wärmebedürftig sind. Es sind dies: Anis, Basilicum, Bohnenkraut, Coriander, Dill, Fenchel, Kerbelkraut, Majoran, Ringelblume. Wir säen sie am besten an passende Längs- und Schmalbeetränder aus. Warum viele Pflanzer mit diesen Gewürzkräutern Pech haben, kommt eben daher, dass sie dieselben viel zu frühe aussäen. Dann werden fast durchwegs Majoran und Basilicum viel zu stark gedeckt; die Deckschicht darf nur 1 mm betragen; das gilt auch für den Schnittsellerie.

Im Kräuterbeet würden dann nur die ausdauernden Gewürzkräuter stehen, nämlich: Aniskerbel (Süssdolde), Beifuss, Estragon, Balsamkraut, ausdauernden Majoran, Krauseminze und Pfefferminze, Raute, Thymian, Liebstöckel, Ysop, Salbei, Zitronenmelisse, Schnittzwiebeln, Schnittlauch. Das Kräuterbeet soll in deinem Garten den Ehrenplatz einnehmen, eine «Freilanddrogerie»; denn jedes Gewürzkraut ist zugleich ein Heilkraut, und indem wir unsere Speisen damit würzen, machen wir sie gleichzeitig schmackhaft und gesund.

Neben dem Säen geht die *Pflege* der Gemüse ununterbrochen weiter. Sie ist für das Gedeihen der Pflanzen von grösster Wichtigkeit und für den Ertrag ausschlaggebend. Aber nur die *richtige* Pflege. Und die richtet sich nicht nach Kalender, Horoskop und alten Bräuchen, sondern nach dem Leben der Pflanzen und ihren Bedürfnissen. Sie allein weisen uns den rechten Weg, und *Liebe* und *Verstand* sind die treibenden und bestimmenden Kräfte zu der richtigen Pflege. Richtig pflegen heisst ganz einfach, den Pflanzern ein liebe- und verständnisvoller Helfer sein. Aber sie muss auch eine *nieerlahmende* sein, also kein Strohfeuer, wie das leider noch so oft der Fall ist; das im Frühjahr hell lodernd aufbrennt, aber dann, wenn es lange und mühsam geht, und Enttäuschungen eintreten, bald erstickt. Also ausharren bis zum Schlusse!

Wenn Bern, dann Casina!

Die wichtigste Pflegearbeit ist unbedingt das Lockern Es ist wichtiger als das Giessen, kann es sogar oft ersparen. Dein Pflanzland muss während der ganzen Pflanzperiode

ununterbrochen gelockert sein.

Und unkrautfrei dazu! Ein solcher Boden sichert ein gleichmässiges Wachstum der Pflanzen und somit Höchsterträge. Lockere sorgfältig und nicht zu tief, nicht umgraben, sondern nur die Kruste brechen! Ebenfalls von grösster Wichtigkeit ist das Erdünnern. Dabei merke dir folgendes:

- 1. Beginne damit frühzeitig.
- 2. Erdünnere *stufenweise*, also nicht gleich auf einmal auf die richtige Distanz.
- 3. Verwerte die ausgezogenen Pflänzchen. Verwende sie weiter als Setzlinge, in der Küche, als Kleintierfutter und, wenn es nicht anders möglich ist, wirf sie auf den Kompost, damit sie verwesend neuem Leben zum Aufbau dienen.

Wie man es richtig macht, will ich an einem Beispiel zeigen: Salat Cazard.

Wenn die Pflänzchen etwa 3 bis 4 cm hoch sind, machen wir aus dem «Band» eine Reihe. Die grössten der ausgezogenen Pflänzchen verpflanzen wir an Beetränder, z. B. bei den Stangenbohnen, Erbsen oder beim Kohl; die kleinern verwenden wir in der Küche zu einem bekömmlichen Blättlisalat. Ungefähr eine Woche später erdünnern wir auf Handbreite und wieder nach einer Woche auf die endgültige Distanz: 30 cm; und die ausgezogenen Pflänzchen verwenden wir jedesmal gleich wie das erstemal. Wir haben also in 3 Stufen erdünnert, und dementsprechend verhält sich die Ernte: Zuerst können wir die Salatpflanzen ernten, welche nicht verpflanzt worden sind und dann ungefähr in gleichen Abständen die verpflanzten, wie sie erdünnert wurden. Auf diese Weise kann die Ernte einer Aussaat um 2 bis 3 Wochen verlängert werden.

10 cm: Sommerspinat, Pflücksalat, Frühkarotten.

15—20 cm: Spätkarotten, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Sommerrettich.

20 cm: Frühsalat, Feldrübli, Randen, Pastinaken, Mohn, Zichorie, Meldespinat.

30 cm: Spätsalat, Lattich.

40 cm: Rippenmangold.

60 cm: Gurken, Neuseeländerspinat.

1 m: Zuchetti, Cardy.

G.R.