**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 30 (1940)

**Heft:** 13

Rubrik: Haus und Heim

## 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:** 01.12.2025

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

# Haus und Heim

## 's wott Früehlig wärde!

Berschneit isch jet 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 mitsreuen o. Sorg nume nid! — Dä, wo's laht wärde Het ds letschte Wort de sälber no!

C. M. Tanner-Aeschlimann.

## Garten

Zweifellos hat der aufmerksame Gartenliebhaber die schönen Frühlingstage nicht unbenutt verstreichen laffen. Die Karotten und Schwarzwurzeln hat er sicher schon im Boden, wenn nicht, dann hole er es so rasch wie möglich nach. Rübli haben nämlich fehr lange bis fie keimen, weil die harte ölige Schale das Samenkorn vor der Wafferaufnahme und daher vor dem Quellen und Reimen hindert. Feuchtigkeit des Bodens ift für die Rübli daher wichtiger als Wärme. Mit besonderem Nugen beschattet man die frischangelegten Küblibeete mit Tannenreisern oder sogar mit ausgespannten Tüchern. Alles was die Feuchtigkeit im Boden hält verhilft dem Rüblisamen zu rascherem Reimen. Allerdings dürfen folche Mittelchen nicht zu lange angewandt werden. Sobald die Pflänzchen heraus find brauchen fie Sonne. Zwischen die Rüblireiben fann man sehr aut etwa Salat oder Radieschen faen. Diese find lange vor den Rübli erntereif, und wenn sie auch vorerst den Rübli den Blat 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 fich gang gut auf Roften der Rübli etwas breit machen. Spätere Saaten von Karotten können bis in den Mai gemacht werden. Pfälzerrübli hingegen fäe man so früh wie irgend mög= lich, weil sie eine lange Begetationszeit haben.

Der Spinat braucht einen fräftig gedüngten, nahrhaften Boden. Wie alle Blattgemüse ist er noch ganz besonders dankbar für Stickstoffdüngung (Düngguß mit schwefelsaurem Ammoniat oder Chilesalpeter, eine Sandvoll auf je eine Bieß= fanne). Jauchedüngung sollte man beim Spinat eigentlich unterlaffen, da die Blätter immer direkt mit der Jauche in Berührung kommen, eine Borstellung, die für den Kleingärtner, der für den eigenen Tisch frautert, ja faum besonders appetitan= regend sein dürfte! Auch beim Spinat ist es wie bei den Rübli von Vorteil, wenn man den Boden durch Bedecken oder auch burch Festwalzen gleichmäßig feucht erhält. Das Bededen mit Tüchern oder Reisern hat ferner noch den Vorteil, daß man die junge Saat vor dem läftigen Zerkragen und Zerscharren durch Umfeln und Finken schütt. Auch der Spinat muß möglichst früh in den Boden, weil er in Samen schießt, sobald die heißen und trockenen Tage kommen.

Athnlich ist es mit den Radieschen. Auch die sind nur früh im Frühjahr zart und schmachaft. 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 erften Reimzeit nicht austrocknen. Jede Wachstumsstörung hat Schäden zur Folge, die später nicht mehr eingeholt werden. Man fann das Frühjahrswetter leicht etwas forrigieren, wenn man die Beete hie und da überspritt. Allerdings erfordert dies gewisse Aufmerksamkeit. Die Beete dürfen nicht das eine Mal ganz naß und ein andermal, wenn vielleicht gerade noch dazu ein scharfer, talter Wind bläft, gang trocken sein. Gleichmäßige Feuchtigkeit ist das einzig Wahre. Nie ist ein Pflänzchen empfindlicher als in der ersten Reimzeit. Wenn die zarten Reimlinge einmal austrocknen, dann haben sie Mühe, das normale Wachstum wieder einzuholen. Man braucht aber keineswegs alles nur dem Zufall des guten Wetters zu überlaffen. Eine aufmerksame und liebevolle Beobachtung des Bodens kann dem intelligenten Krauterer manchen außerordentlich wichtigen Wink geben. Das einzig Erforderliche dabei ift ein liebevolles Berständnis für die Pflanzennatur und der richtige Blick für das, was eben das Richtige ist!

Mit Ausnahme der Bohnen kann jetzt alles ausgesät werben. Die Bohnen, das merke man sich, lege man nie bevor die Kartosseln 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 Säufraut und 1 Theil junge Resseln, brüht dieses zusammen sehr weich in viel Wasser, fühlt es 2—3 mal in frischem Wasser ab, bis es ganz kalt ist, preßt dann alles Wasser daraus und hackt es sein, läßt Schweinesett oder zerlassenen Speck recht heiß werden und dämpst 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 Wehl trocken darein, verdünnt es gehörig mit Fleischbrühe oder Wasser; nun wird es solange auf gelindem Feuer gekocht, dis es den Geschmack von rohem Mehl verloren hat, und dann angerichtet. Wenn man will, so kann man einige in heiße Butter ausgeschlagene frische Eier oder Stierenaugen auf die Platte darüber legen."

### Sauerfrautsuppe.

Einen Eflöffel Öl oder Fett in der Pfanne erwärmen und foviel Mehl hinzufügen wie das Fett aufzunehmen vermag und zugleich eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln, alles zusammen goldgelb röften 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 beisügen und nach Belieben noch etwas sauren Rahm. Nicht mehr kochen lassen. Mit viel gehackter Petersilie zu Tisch geben.

#### Selleriebraten.

2 Taffen altes Bollfornbrot zerbröckeln, 2 Taffen gröb geriebene Sellerieknollen oder feinverschnittene Rippensellerie und 1 Taffe zerhackte Nüffe daruntermischen. Eine kleine verschnitztene Zwiebel und Gewürzfräuter nach Belieben beifügen. 1 Taffe 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 eingesettete und mit etwas Gries ausgestreute Form pressen und 1 Stunde im Ofen backen.