Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 15

Rubrik: Garten

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: 02.01.2026

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

Garten

Jetzt Gemüse pflanzen!

Wiederum wie vor 25 Jahren ist auch heute wieder die Selbstversorgung nationale Pflicht. Wer kann heute schon wissen wie wir im Herbst dran sind. Die Blockade, mithin die Abschnürung jeglicher Lebensmittelzufuhr zur Aushungerung des feindlichen Volkes ist zu einem Kriegsmittel geworden, das durch seine notwendige universale Ausbreitung auch die Neutralen trifft. Die Forderung „Pflanzt mehr Gemüse", benutzt jeden verfügbaren Boden um Nahrungsmittel daraus zu gewinnen, ist mindestens ebenso berechtigt, wie der Ruf „Legt Notvorrat an". Aber bisher macht es noch keineswegs den Anschein, daß man dem Ernst der Zeit auch hierin bereits Rechnung getragen hätte.

Wer Gartenland sein eigen nennt, nütze jeden Quadratmeter aus! Spart die Blumen für frohere Zeiten. Legt auch im Boden Notvorräte an und pflanzt Dauergemüse. Eines der allerbesten Dauergemüse für den Kleingarten sind die gesunden, blutbildenden Rübli, die man auf so mancherlei Art schmackhaft zubereiten kann: Gekocht und roh als Salatspeise. Und zwar pflanze man lieber nicht die frühen, aber dafür weniger großwüchsigen Sorten, sondern späte, die besser ausgeben. Die kurzen, rundlichen, wie Holländer oder Pariser, sind zwar früher, stellen jedoch höhere Ansprüche an den Boden und geben geringeren Ertrag als die Spätsorten, wie beispielsweise Nantaise, Berlicumer oder die ganz vorzüglichen Konstanzer oder Meaux.

Rübli erfordern milden, kräftigen Boden, der nicht frisch gedüngt sein darf. Sonst werden sie leicht rostig und bekommen dann einen bitteren Geschmack, wodurch sie zum Rohessen ungeeignet werden. Auch Schädlinge werden durch den Mist angelockt. Hingegen sind die Rübli als Kali-Zehrer für Kunstdünger (Lonza-Volldünger oder Kali) sehr dankbar.

Für die Rübli kommt nur Reihensaat in Frage. 5 Reihen auf ein Beet von 120 cm Breite. Auf ein Beet von 10 Meter Länge rechnet man nicht mehr als 10 Gramm Samen. Gewöhnlich braucht man aber mehr, und muß dann später reichlich erdünnern, da zu dicht stehende Pflanzen nur schlechten Ertrag abwerfen. Man lasse es sich nie reuen, die jungen zu dicht stehenden Pflänzchen auszureißen. Auf Handbreite, mindestens aber auf drei Fingerbreiten muß unbedingt erdünnert werden Sonst gibt es nur kleine Wurzeln. Die Aussaat geschieht so früh wie möglich und kann bis Mai ausgedehnt werden. Für spätere Aussaaten verwende man wieder die Frühsorten, weil sie naturgemäß schneller wachsen und auch bei einem frühen Herbst noch groß werden.

Die Rübli wachsen anfangs sehr langsam. Der Boden kann daher sehr gut durch Zwischensaat von Radieschen ausgenutzt werden. Je eine Reihe Rübli, dazwischen eine Reihe Radieschen. Die beiden ergänzen sich im Wachstum ausgezeichnet. Die Beete decke man mit Tannästen, da die Amseln und Finken den Boden gern aufkratzen und die Radieschensamen herauspicken.

Noch einmal: Man nütze jeden Quadratmeter Boden aus! Angepflanzter Boden ist gespartes Geld! Wer keinen eigenen Boden hat miete jetzt Pflanzland, das man wohl überall haben kann. Aber nicht erst im Sommer! 2—300 Quadratmeter genügen für einen bescheidenen Hausgarten, der gut nach Feierabend bebaut werden kann. Mehr als 1000 Quadratmeter ist nicht zu empfehlen, sonst muß man dann schuften. Wer mehr als 500 Quadratmeter hat, pflanze Kartoffeln und Kohl. Wer weniger hat überlasse dies der Landwirtschaft und beschränke sich auf die wenig Platz einnehmenden, aber dafür den Raum intensiver ausnützenden feineren Gemüsesorten, die auf dem Markt mehr gelten und deren Kultur daher auch lohnender ist. Also Rübli, Radieschen, Spinat, Salat, Kresse, Zwiebeln, Lauch, Sellerie und vor allem Bohnen. Stangenbohnen werfen mindestens dreimal mehr Ertrag auf gleicher Fläche wie Kruppbohnen. Man lasse sich den Kauf von Bohnenstangen nicht reuen. Man warte aber noch mit dem Bohnenlegen bis im Mai.

Rezepte

Spinat-Salat.

Für vier Personen wasche man ein Pfund schönen Spinat, drücke ihn schnell in kochendes, gesalzenes Wasser und schütte das Wasser dann sogleich ab und lasse den Spinat erkalten. Er sieht nach dieser Behandlung noch grün und frisch aus, und soll nicht „schlampig" werden. Nun bereitet man eine gute Salatsauce mit Öl, Zitrone, Salz, Pfeffer und Gewürzkräutern oder auch mit verdünnter Mayonnaise, mischt den Salat gut darunter und läßt etwas hineinziehen.

Blumenkohl-Makkaroni.

Man kocht einen ganzen Blumenkohl kurze Zeit in Salzwasser nicht zu weich, zieht ihn heraus und zerlegt ihn in kleine Teile. Im Blumenkohlwasser läßt man nun 150 gr Makkaroni kurz und schnell weichkochen, schüttet das Wasser ab und füllt die Makkaroni in eine gebutterte Auflaufform. Darüber wird der Blumenkohl verteilt und das ganze mit einer Bechamel-Sauce übergossen, die man aus etwas Butter, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer bereitet. Bevor man die Sauce über den Blumenkohl gießt, fügt man noch 100 gr Reibkäse bei, sowie nach Belieben ein Eigelb oder etwas frischen Rahm. Im warmen Ofen kurz überbacken und sofort auftragen.

AUSSTELLUNG
Alfred Koenig
OEL, AQUARELL, RADIERUNG
ZEICHNUNG — HINTER GLAS
vom 10. bis 20. April 1940
in der
Buchhandlg. SCHERZ Marktgasse

Reisekoffer
Suitecases
Necessaires
Schreibmappen
Manicures und Nähetuis
enorme Auswahl, mässige Preise
in dem bekannten Spezialhaus
K. v. Hoven
Kramgasse 45, BERN
5% Rabattmarken