Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 34

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: 27.11.2025

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

HAUS- und FELDGARTEN

Wegleitung

Ich wiederhole:

Jetzt (und bis zum 10. September) säen wir folgende Winterfreilandgemüse aus: Winterspinat (6 Reihen), Schnittmangold sowie Wintersalat und Winterlattich (je 5 Reihen), Nüsslisalat (8 Reihen), Winterkresse (Randsaat), Rippenmangold (3 Reihen). Wir entgipfeln die Tomaten und entfernen Blüten und

Knospen.

Nach dem reichlich gefallenen Regen gut lockern. Sellerie mit kupferhaltigen Präparaten bespritzen.

Infolge der langen Trockenheit hat der Lauch sehr gelitten; denn Hitze und Trockenheit sagen dieser an viel Feuchtigkeit gewohnten Pflanze nicht zu. Und so sind vielerorts die Spitzen wonnten Prianze nicht zu. Ohn so sind vielerorts die Spitzen und grössere Teile der Blätter dürr geworden. Wir tun nun am besten, die Pflanzen zu stutzen (also alles Dürre zu ent-fernen) und dann mit Gülle oder Ammonsalpeter Lonza zu düngen. Gegen Lauchmotte mit Gesarol durchstäuben!

Wir erdünnern endgültig auf

10 cm: Karotten Nantaise und holländische; 20 cm: Winterrettich, Pflücksalat;

30 cm. Salat Cazard, Lattich, Knollenfenchel, chine-sischen Kohl, Herbstrüben, Endivien.

Wir dörren Gewürzkräuter

Es ist recht erfreulich, dass der grosse gesundheitliche Wert der Gewürzkräuter immer mehr erkannt wird. Gerade unser Berner Gemüsemarkt ist ein schlagender Beweis dafür; denn noch vor ein paar Jahren waren dort nur etwa Petersilie, Schnittlauch und Majoran zu finden. Mit Genugtuung stelle ich hier fest, dass die Belehrungen in Wort und Schrift doch etwas genützt haben.

Ich wiederhole nochmals, dass alle unsere bekannten Gewurzkräufer auch Heilkräuter sind, und ein jedes von ihnen nat auch seine besondern arzneilichen Wirkstoffe. Wenn wir also unsern Speisen Gewürzkräuter beimischen, so machen wir se schmackhaft und gesund. Die gesundheitliche Wirkung wird aber noch ganz erheblich verstärkt, wenn wir die Speisen gleichzeitig mit verschiedenen Arten würzen, wobei, um die Wirzkraft nicht zu verderben, eine richtige, passende Auswahl getroffen werden muss. Auch hier ist die Erfahrung die beste Lehrmeisterin,

Aus allen diesen Gründen scheint es mir selbstverständlich zu sein, dass wir zum Gebrauch während der langen Winterszeit möglichst viele Gewürzkräuter dörren. Darüber merke dir

Wann sollen wir dörren? Kurz vor dem Blühen, weil in desen Zustande die Blätter und das Kraut quantitativ und qualitativ vollwertig sind. Sobald die Kräuter blühen, verwen-

det die Pflanze ihre besten Säfte für diesen wichtigen Prozess.

Majoran und Basilikum werden fast immer zu tief geconfiten. Wir machen das erste Mal den «Heckenschnitt» und dan können wir nachher noch zwei- bis dreimal schneiden, was den Ertrag mehr als verdoppelt.

Wie wir dörren: Am wenigsten verlieren die Gewürzkrauter ihr Aroma, wenn sie am Schatten gedörrt werden, am besten auf Dörrapparaten.

Vom Aufbewahren: Das Dörrgut muss unbedingt trocken aufbewahrt werden. Man kann es auch pulverisieren. In diesem Falle bewahrt man es in Gläsern oder Blechbüchsen auf. Aus

pulverisierten Gewürzkräutern lassen sich sehr gut passende Mischungen machen, z.B. für Kartoffelsuppe: Majoran, Basilikum, Petersilie, Kerbelkraut und Sellerie. Unsere findigen Hausfrauen werden sicher noch manche gute Mischung heraus-klügeln. Und denke daran: Wenn du im Oktober den Sellerie zum Einbringen in die Winterquartiere zurüstest, so werden alle gesunden Blätter gedörrt, und zwar so, dass man die Blatteile gesondert dörrt; die Rippen aber werden vor dem Dörren fein geschnetzelt. G. Roth.

Duftiges Pulloverli

Material: 1½ Knauel Garn, 10fach; 2 Nadeln Nr. 2½; 2 kleine, weisse

Strickmuster: 1. Gang alles rechts, 2. Gang alles links, 3. Gang alles rechts, Gang alles rechts, die erste Masche über die zwei andern ziehen, ein ein usw.

Jaschlag und von wiederholen, Nachher wieder mit dem ersten Gang begin-

Umschlag und von i wiederholen. Nachher wieder mit dem ersten Gang beginnen usw.

Rückenteil: 53 Maschen anschlagen und für das Bord 8 Gänge hoch eine Masche rechts, 1Masche links stricken Dann im Muster weiterarbeiten, bis ca. 15 cm ab Anschlag, Für das Armloch wird mit 3, 2 Maschen ausgerunder. Bei 25 cm ab Anschlag wird die Achsel in 2 Malen abgeschrägt (im ganzen 12 Maschen). Die restlichen Maschen werden für den Halsausschnitt abgekeitet.

Vorderteil: Anschlag 53 Maschen und für das Bord 8 Gänge 1 Masche rechts. Für das Armloch mit 33 2, 1 Maschen abschen ab und Für das Armloch mit 32, 1 Maschen ausrunden. Bei 21 cm ab Anschlag den Halsausschnitt wie folgt beginnen: Zuerst keiter man die mittleren 5 Maschen ab und wird die Achsel von 12 Maschen in 2 Malen abgeschrägt.

2 Maschen am Ende der Nadel dazu, bis man 54 Maschen rechts, dann 21 mat nach 3 cm. Auf der nächsten Nadel strickt man 6 Maschen rechts, dann 21 mat nach 4 Rippli und keitet ab.

Ausarbeiten: Die Seitennähte zusammennähen und die Armel einselzen.

man noch 4 kippli und keiner ab.

Ausarbeiten: Die Seitennähte zusammennähen und die Ärmel einsetzen.

Um den Halsausschnitt ein Zäckli häkeln. Auf den Achseln des Rückenteils die beiden Knöpfli annähen und am Vorderteil Riegeli anbringen.



waren allein. Ich wollte Gewissheit und

Bei welchem Lehrer sassen wir denn n der nämlichen Klasse?»

Aha, du kennst mich immer Kestenberger Franz, zweithinterste bank Mitte, neben Kost Johann; bei den chiern Brettauer, Imhof und Schwarz. chwarz, der Satan, liess mich sitzen, du ber, der Glückliche, zogst an die Ober-chule weiter. Da hat man's! Jetzt tust du dergleiche lergleichen, es stimme nicht. Da kann ich a grad wieder gehen. Armut hat keinen reund auf Erden!»

Bleib; es stimmt! Jetzt erinnere ich ch an dich. Du sollst es nicht bereuen! Marie, gleich bring ich dir was Brauchares zum Anziehen. Nur einen Moment.
Bedien dich, hier ist Wein, Brot und Wurst. imm soviel du magst!»

Bald kehrte ich zurück, mit Mantel, use, Hut und Schirm.
Nach Schulspezi-Art bedachte ich beim evorholen der Sachen, dass inzwischen mein Burgunder um einige Striche gesunken sein könnte. Aber weit gefehlt! Franz sass zurückgelehnt und in sichtlicher Erwartung da. Nichts hatte er berührt.

greif zu! Probier einmal den Mantel da. Die Hose kannst zu Hause anziehen. Schirme braucht's ja immer und auf den Sommer wirst du über den Strohhut froh sein!»

«Herr du meime Güte! - Ja aber, hör, sieh. doch — der Mantel! Er passt wie an-gegossen. Und die Hose! Und die andern, so nützlichen Sachen da. Du, wenn ich mich nächstens als Aufseher oder Werkmeister bei dir bedanken komme, ist's kein Wunder. Vergelt's Gott, he, meine Frau wird weinen vor Freude, dass ich's endlich wieder wagen kann, anständig angezogen, mich nach Arbeit, meiner Hände fleissiger Arbeit, umzusehen.»

Bei Gott (schon wieder!), dieser Ge-nlsausbruch steckte an. Schwebende fühlsausbruch steckte an. Empfindung, empfindungsreiches Schweben

ist es, andern wohlzutun! Er ging hochbepackt — und beglückt. Ich sah ihm nach und war inmerlich froh. Aergerlich stimmte mich nachher meine Frau, als ich ihr sagte, was geschah. «Ach, deine Schul-kollegen!» Das war alles. Schnippisches Gezücht! Wenn sie Franz die Sachen geschenkt hätte, wär's natürlich ganz anders gewesen.

Geschäftlich ging ich später über Land. Ei, da lief ein Bauer in karierten Hosen herum. Ich scherzte gern. «Sie, das sind meine Hosen dort!» rief ich; drauf der Bauer: «Kann sein, aber jetzt sind's meine, Herr! Meint Ihr, der Kestenberger macht's umsonst? Sprit muss her, bei dem, und wenn's nur Fusel ist. Keinen Hut gibt's da umsonst. Er flucht über die teuren Preise für altes Zeug. Seid Ihr etwa auch so ein Wucherer?»

Stumm ging ich weiter. Frauen haben immer recht, aber sie dürfen's nicht wis-

Jos. Herm. Meyer.