Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 38

Artikel: Seminarschule Muristalden

Autor: W.M.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-649024

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

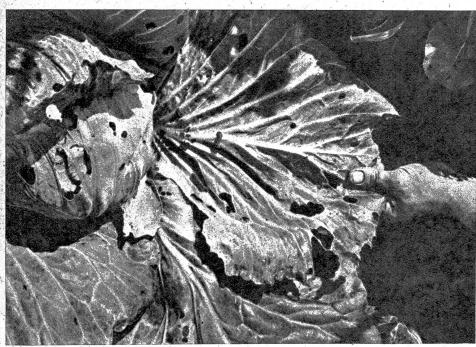
Download PDF: 26.11.2025

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

HAUS- und FELDGARTEN

Wegleitung

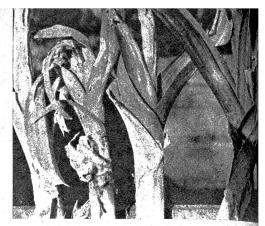
Lauch und Sellerie sind zwei sehr wertvolle Gemüse; denn beide sind durch Aufhäufung von Reservestoffen in Stengel und Wurzeln nahrhaft und zudem sehr gesund. Bei den blutbildenden Gemüsen steht Lauch neben Rettich an zweiter Stelle; zudem gehört er zu den Gemüsen, welche Nährsalze und Vitamine in guter Zusammensetzung enthalten. Sellerie enthält wirksame Arzneistoffe gegen Rheumatismen. Es ist deshalb durchaus richtig. dass sich beide Gemüsearten eines immer noch zunehmenden Anbaues erfreuen. Leider fallen sie immer mehr Schädlingen und Krankheiten zum Opfer. Und da heisst es, sich dagegen wehren. Gerade im September sind diese Gemüsearten sehr gefährdet. Beim Lauch tritt seit August die Lauchmotte sehr stark auf. Wer seine Pflanzungen nicht täglich scharf beobachtet, entdeckt die Schädigungen erst, wenn es zu spät ist. In diesem Falle hilft nichts mehr anderes, als Operation, d.h. wir müssen die befallenen Pflanzen soweit zurückschneiden, dass alle beschädigten Blatteile entfernt sind; dann werden die Pflanzen ganz gehörig mit Gesarol durch-stäubt. Wer das Bestäuben aber vom Juli an periodisch durchführt, braucht keine Operation vorzunehmen; ich habe das seit Jahren bei meiner Lauchpflanzung feststellen können. Der Sellerie wird einem Pilz befallen, welcher die Weissfleckenkrankheit erzeugt. Dabei werden die Blätter dürr und kaum haben wir sie entfernt, sind die innern, neu gebildeten Blätter auch schon erkrankt und sterben ab, und mit der Knollenbildung ist es aus und amen; denn nur im gesunden Blatt können neue Aufbau- und Reservestoffe gebildet werden. Je mehr gesunde Blätter eine Pflanze besitzt, desto grösser ist die Produktion und damit auch der Ertrag, ganz besonders dann, wenn durch richtige Pflanzweite dafür gesorgt wurde, dass alle Blätter belichtet werden konnten. Auch der Sellerie ist ganz besonders im September noch gefährdet; darum auch jetzt noch, ohne zu erlahmen, ihn mit kupferhaltigen Präparaten bestäuben oder bespritzen; das letztere ist bedeutend wirk-



Fraßschaden von Raupen der Kohleute (Erdraupe). Man bemerkt zwei Raupen und ihren Kot auf dem abgedeckten Blatt

Seminarschule Muristalden

Samstag, den 8. September 1945, versammelten sich die ehemaligen Schüler auf dem Muristalden. Eine stattliche Zahl erschien zur Hauptversammlung, die Herr Dr. Paul Studer präsidierte in Vertretung des verhinderten Dr. Hodel. Zu Beginn erklangen die hellen Kinderstimmen der Zweit- und Drittklässler, anschliessend erfreuten auch die andern Klassen die Erschienenen mit gediegenen Liedervortragen. Nach Genehmigung der Jahresrechnung beschloss die Hauptversammlung, der Seminarschule dieses Jahr einen etwas höheren Betrag zu überreichen, und zwar Fr. 1000 .- Diese Summe soll, wie Herr Schulvorsteher Moser mitteilte, verwendet werden zur Unterstützung der Reisekasse für weniger Bemittelte, zur Auffrischung der Wandtafeln und für dringende Bücheranschaffungen. Die Mitgliederzahl nahm neuerdings bedeutend zu. Damit wird bekundet, dass immer mehr Ehemalige treu zu ihrer alten Musterschule stehen, die jedem Schüler viel auf den Lebensweg mitgibt. Endlich bot der Besuch des am gleichen Tag stattfindenden Seminarbusars Gelegenheit zu einem Frohen Beisammensein. Damit wurde die Hauptversammlung, welche ins Jubiläumsjahr der Schule fiel, die auf ihr 65jähriges Bestehen zurückblicken darf, beschlossen.



Schaden der Lauchmotte

Endivien, im Bernbiet Sonnenwirbel genannt, ist eine sehr gesunde Salatpflanze. Sie gehören in die Familie des Löwenzahns, und darum sind auch ihnen die wirksamen, arzneilichen Säfte eigen. Leider sind ihre Blätter nicht so zart wie diejenigen des Kopfsalates, und sie bilden auch keine Köpfe. Um die Endivien geniessbarer zu machen, werden sie einige Zeit vor Gebrauch gebleicht. Das geschieht auf zwei Arten: Durch Zusammenbinden der Stauden oder durch Ueberlegen der Pflanzen mit Tüchern. Beides hat aber einen Nachteil: Sie beginnen bei dieser Prozedur zu faulen. Ich bin deshalb seit-Jahren von diesen Methoden abgekommen und gehe wie folgt vor: Sei es beim Er-dünnern oder Verpflanzen, so wähle ich einen Zwischenraum von zirka 30 cm. Mit zunehmendem Wachstum heben sich nun die Blätter gegenseitig in die Höhe, wodurch nach und nach die innern Staudenteile gebleicht werden; aber auch die äussern, grünen Blätter erlangen dabei eine gewisse Zartheit. Beim Zubereiten zu Salat wird die ganze Staude zerschnetzelt und die gelben Blatteilchen werden mit den grünen durcheinander gemischt. diese Weise wird der gesundheitliche Wert dieses Salates noch vermehrt, weil das grüne Blatt vitaminhaltiger ist als das gebleichte.

Mit Recht wird jetzt hier und dort das sehr wertvolle und bekömmliche Blattrippengemüse Cardy (Cardon) angebaut. Diese bis 1½ m hohen Stauden müssen aber wirklich gebleicht werden. Man umgibt sie ungefähr vier Wochen vor Gebrauch (also gegen Ende September) mit Stroh oder Emballage, und zwar so, dass die Blattspitzen frei bleiben. Man muss die Hüllen selbstverständlich zusammenbinden. Die enthäuteten weissen Blattrippen werden in längere oder kürzere Stücke zerschnitten und auf verschiedene Arten wie Rippenmangold oder Bleichsellerie, zubereitet.

