

**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 36 (1946)

**Heft:** 38

**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:** 14.02.2026

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

## KLETTERFAHRTEN IM BERGELL

(Schluss von Seite 1193)

ihrem südlichen Nachbarberg, die Sciora dento leitete in die Bochetta dell'Ago. Und nun staunten wir an die senkrecht erscheinende Wand des gegen 200 Meter hohen Turmes hinauf. Beim näheren Besehen zeigte sie zwar da einen Riss, dort ein Kamin und da wieder einige Stufen. Wenn wir nicht gewusst hätten, dass hier ein begehbarer «Weg» existiert, wären wir unserer Sache wenig sicher gewesen. So turnte sich denn Seilschaft um Seilschaft empor, über Wände und Wändchen, und siehe da: Wo von weitem alles glatt und grifflös zu sein schien, boten sich feste Griffe und gute Tritte — zwar nicht in Hülle und Fülle, aber doch in meist genügendem Masse. Wo sie nur ganz klein und spärlich vorhanden waren, halfen Seilzug und Stütze von unten her. Nach etwa zweistündiger Kletterei — sie verdiente das ihr im Klubführer verliehene Prädikat «schwierig» vollauf — langten wir an der Gipfelplatte an. Auf ganz kleinen Tritten umschlichen wir sie zur Ostkante — denn hier fehlten nun die Griffe vollkommen —, und dann betraten wir den Gipfel des einzigartigen Berges.

Eine Besteigung des Gallo, ebenfalls eine herrliche Kletterfahrt in prachtvollem Granit und die Ueberschreitung der Forcola Cacciabella Nord und des Piz Cacciabella Nord ins Bondasca-tal bildeten den Schluss der Kletterfahrten.

Von der Capanna Sciora wanderten — nein stolperten und kletterten wir den Hüttenweg talaus. Eine Bruthitze ohnegleichen trieb uns den Schweiß in Strömen aus den Poren. Es gibt wohl kein wilderes Tal in der Schweiz als das der Bondasca, aber auch kaum eines mit packenderer Szenerie. Rundum stehen die ungeheuren Felswände des Badile, des Cengalo, der Gemelli und der Scioragruppe und stets wendet sich der Blick zurück zu diesen Berggestalten, die in ihrer Schroffheit unerreicht dastehen.

In Promontogno löschen wir den Durst mit vielen Flaschen Mineralwasser und dann spazieren wir den sog. Plattenweg hinauf nach Soglio ins Hotel Willi. Es ist ein alter Salispalast. Gasthof und das verträumte Bergellendorf nehmen uns gleich freundlich in Empfang und uns ist, als ob eine andere Welt und eine andere Zeit uns umginge. Köstlich schlafet es sich in den grossen, alten Sälen mit den Möbeln aus vergangenen Jahrhunderten.

Über das Tal grüssen die Berge der Bondasca im Morgensonnenchein. Es ist wieder Sonntag geworden und noch immer blaut der Himmel in gleicher Klarheit über dem Bündnerland. Zu zweit wandern wir talauf nach Stampa und Vicosoprano. Und jetzt bricht ein Gewitter los mit einer Heftigkeit, die wir im Flachlande nicht kennen. Wir retten uns in eine Herberge und warten bei Kerzenlicht — das Elektrische ist unterbrochen — auf die Abfahrt des Postautomobils. Als wir gegen Abend in Maloja einfahren, regnet es noch in Strömen. Aber schon eine Stunde später leuchtet die Abendsonne. Sie verspricht schönes Wetter für die kommenden Tage, die uns in die Berge des Engadins, des Berninagebietes führen sollen.

—e—

## Schlau muß man sein

(Schluss von Seite 1195)

gung verschwunden war. Er kicherte vor sich hin und rieb sich die Hände: «Schlau muss man sein!»

«Was hast du zu lachen?» begehrte seine Frau Kathri zu wissen. «Was ist denn das?»

Auf dem Küchentisch lag ein Zettel. «Wer hat den Zettel dahin gelegt?» Sie griff darnach.

«Er wird dem Bader aus seinem Sünderbuch gefallen sein! Zeig mal her!»

Beide, Sämi und Kathri, beugten sich über den Zettel.

«Was heisst denn das?» Frau Kathri schob den Zettel ihrem Ehemahl zu. «Lies einmal vor. Ich kenne diese Schrift nicht!»

Sämi kannte — die Schrift!

## Haus- und Feldgarten

Liebe Pflanzerinnen und Pflanzer, wenn ihr im Laufe der hinter euch liegenden Pflanzperiode eure Sache recht gemacht habt, so stehen jetzt in euren Pflanzungen folgende Gemüse:

### Kohlgewächse

a. Winterfreilandkoharten: Rosenkohl, Marseillanerkohl, Federkohl.

b. Zum Einlagern in Winterquartieren: Spätkabis Amager und Thurner, Rotkabis, Spätköhli Toffener, Pontoise, Langendijker, Spätrübkkohl Goliath und Speck, Kabisrüber.

c. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Frührübkohl, Frühblumenkohl, chinesischer Kohl.

### Blattgemüse

a. Winterfreilandgemüse: Winterspinat, Nüsslisalat, Wintersalat, Winterlattich, Winterkresse, Winterrippenmangold, Winterschnittmann-

b. Zum Einlagern in Winterquartiere: Endivien (Juliaussaat), Sommerrippenmangold.

c. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Kopfsalat, Lattich, Sommerspinat (anfangs August in die Stangenbohnenbeete eingesät), Endivien (Juliaussaat), Kresse, Schnittsalat.

### Wurzelgemüse

a. Zum Einlagern in Winterquartieren: Feldrübli (gelbe Pfälzer, rote St-Valéry und Flakker), Spätkarotten, (Juliaussaat), Frühkarotten Nantaise und stumpfe holländische (Juliaussaat), Randen, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Herbstrüben, Winterrettich, Sellerie. Von diesen Gemüsen können auch im Freien überwintern: Pastinaken und Schwarzwurzeln.

b. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Monatrettich, Herbstrettich, Jelängerjelerie.

### Stengelgemüse

a. Zum Einlagern in Winterquartiere: Lauch (überwintert in schneereichen Wintern auch im Freien), Knollenfenchel.

b. Winterfreilandgemüse: Winterzwiebeln. Hülsenfrüchte: Nieder Erbsen Monopol. Gewürzkräuter: Allerlei ausdauernde sowie genügend Petersilie.

An Hand dieser Uebersicht könnt ihr nun kontrollieren, was in euren Pflanzungen fehlt und euch vornehmen, nächstes Jahr dafür zu sorgen, dass man euch nichts mehr am Zeug flicken kann. Aber ich höre euch «brümme»: «Herr Roth, das ist Theorie, da cha me bekanntlich alls,

ds Papier ischt geduldig.» Sachte, mein Lieber, ich schreibe nichts, als was ich selber erfahren habe; in meinen Schul- und Kursgärten waren im September alle diese Gemüse anzutreffen. Es ist ganz sicher auch für euch möglich, wenn ihr

1. planmässig arbeitet,  
2. alles zur rechten Zeit sät und pflanzt,

3. während der ganzen Pflanzperiode in eurem Pflanzland nie einen leeren Platz duldet,

4. wohlüberlegte Rand- und Zwischenpflanzungen anlegt. So wird dann eure Pflanzung zu einem reich gefüllten Speicher.

Unter den genannten Gemüsen sind zwar einige, die nicht sehr populär sind. Da ist vor allem der

### Federkohl,

von dem man sagt, er müsse gefroren gewesen sein, bevor man ihn geniesen könne, was aber durchaus falsch ist. Zu seiner Ehrenrettung muss aber gesagt werden, dass er als Lieferant von Vitamin A, B und C an der Spitze aller Gemüse steht. Zudem enthält er Eisen, Kalk, Phosphor, Kali, Natron, Magnesium, also alle wichtigen Nährsalze in reichlicher Masse. Zubereitet wie Spinat und fein geschnetzelte Salat ist er sehr schmackhaft, und nur aus Vorurteilen wird er abgelehnt.

### Chinesischer Kohl,

Mitte Juli als Nachfrucht auf Kärrten in 4 Reihen ausgesät und später auf 30 cm erdünnert; ist ebenfalls wenig populär; aber mit Unrecht; denn auch er ist sehr gesund. Er bildet lattichähnliche Köpfe und wird auch wie solcher zubereitet. Fein geschnetzelte Salat übertrifft er an Wohlgeschmack sogar die Endivien.

Verachtet und unwert ist im Bernbiet der

### Rettich,

nicht zu verwechseln mit den Randen. Ein Bauernmüti erklärte mir an einem Kurse rundweg: «Bi üs frässne ne nid emal d'Säu, und i ha ne doch no so guet gkochet.» Das ist es eben: Man geniesst ihn roh (geschebelt oder gerapst), und so ist er geradezu eine Arznei für den Magen. Zufolge seines starken Gehaltes an Eisen und Kalk stehen die Rettiche an der Spitze der blutbildenden Gemüse. An Natrongehalt steht er im zweiten und an Gehalt an Magnesium sogar im ersten Rang.

G. Roth

Diese... diese... Schweinerei! Sämi begann zu Toben, zu wüten.

Köbi war erschlagen. Er verteidigte sich nur schwach. «Diese Hetzerei... und dann... die Hast... und es war halt noch Nacht... und in der Aufregung...» hatte er vergessen, das ganze erste Säuli, das er im Dunkel des frühen Morgens gemetzelt, zu entfernen und zu verstecken. Er hatte von den beiden Schweinen die beiden rechten Seiten auf die Seite geschafft...

Schlau muss man sein!

Sämi Bäumli bekam die Gelbsucht. Und als ihm das Bezirksamt einen Brief zuschickte, befiehl ihn ein Tobschtsanfall! «Und der Bader...», fluchte er in seiner Wut, «die Metzgete hat er eingepackt, der Vielfrass... Der hat die letzte Metzgete von mir erhalten...»

Das stimmte. Es gab fürderhin auf dem Haldihof keine Metzgeten mehr.