

Haus- und Feldgarten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 30

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die in Nr. 27 vom 6. Juli besprochenen Aussaaten sollten jetzt zum Abschluss gebracht werden; denn bei einer spätern Aussaat gelangen sie nicht mehr zu einer Vollentwicklung, und eine solche muss immer unser Ziel sein. «Alles Ding hat seine Zeit»; das gilt auch beim Pflanzen. Es sind dies typische *Julisaaten*, nämlich Herbstrüben, Knollenfenchel, chinesischer Kohl, Winterzwiebeln; dazu kommen noch: Salat Cazard, Lattich, Endivien, Frühkarotten.

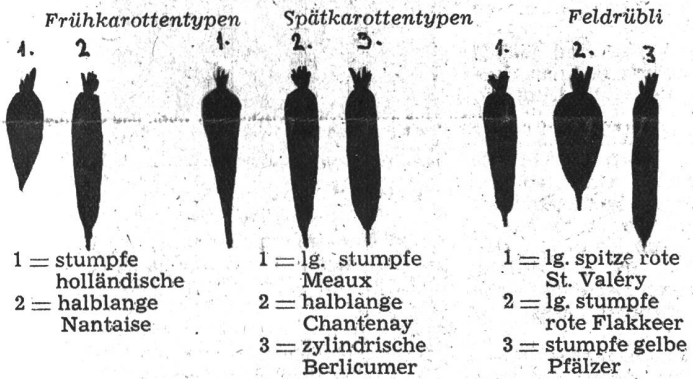
Bis Ende Juli können noch ausgesät werden: Kresse, Monatsrettich, Schnittsalat, Pflücksalat, Schnittmangold. Ganz besonders möchte ich eine allmonatliche Aussaat der beiden erstgenannten Gemüsearten empfehlen, weil sie, vermöge ihres Gehaltes an Eisen und Kalk, blutreinigend sind und den Magen reinigen und desinfizieren; ja, sie sind geradezu eine Medizin für den Magen.

Die im April ausgesäten *Frühkarotten* (Nantaise und holländische) müssen jetzt abgeerntet werden, und zwar nicht nur deshalb, damit die eingesäte oder eingepflanzte Nachfrucht Platz und Licht erhält, es ist auch wegen den Karotten selbst. Lässt man sie länger stehen, so werden sie wohl noch grösser, verlieren aber an Qualität, sie werden rissig, behaart, trocken, herb im Geschmack. Sie werden entlaubt und im Keller im Sand oder Torfmull aufbewahrt, aber nur gesunde Ware.

Es ist hier am Platze, einmal etwas über Rübli zu sagen, weil darüber in Pflanzerkreisen vielfach noch Unklarheit herrscht. Wir unterscheiden:

1. Karotten oder Saucenrübli.

a) *Frühsorten*: Die empfehlenswertesten für das Freiland sind stumpfe, holländische und halblange Nantaise. Aussaaten: April bis Mitte Juli in 5 Reihen und auf Handbreite erdünnern. Entwicklungsdauer: ca. 15 Wochen.



b) *Spätsorten*: lange stumpfe Meaux, halblange Chantenay, zylindrische Berlicumer. Aussaaten: April bis Ende Juni, in 4 Reihen und auf doppelte Handbreite erdünnern. Entwick-

lungsdauer: ca. 19 Wochen; sie sind also ungefähr 4 Wochen später als Frühkarotten bei gleicher Aussaat (deshalb die Bezeichnung «spät»).

2. *Feldrübli*: lange spitze rote St. Valéry, lange stumpfe rote Flakkeer und lange stumpfe gelbe Pfälzer. Aussaaten: April/Mai, in 4 Reihen und auf doppelte Handbreite erdünnern. Ernte: Ende Oktober zum Einwintern.

Allgemein kann gesagt werden, dass die stumpfen und vor allem die zylinderförmigen Sorten ertragreicher sind als die spitzen (man braucht dabei nur an Kegel und Zylinder mit gleicher Grundfläche zu denken).

Auch das *Erbsenbeet* muss jetzt abgeräumt werden; denn du hast ja schon vor 1—2 Wochen die Winterfreilandkohlrarten eingepflanzt. Man warte ja nicht auf die kleinen «Grangelli» oben in den Stauden. Das Gestäude wird dem Boden eben abgeschnitten, damit die stickstoffbakterienreichen Wurzeln die Nachfrucht düngen können. Auch bei der Einteilung der Erbsen herrscht ein grosser Wirrwarr. In der Ostschweiz z. B. nennt man unsere Kiefel Zuckerbörsen, und auf der Preistabelle auf dem Berner Markt steht folgendes zu lesen: Auskernerbsen, Telephonerbsen, Kiefel. Und doch sind Telephonerbsen auch Auskernerbsen. Solche, jeder Logik spottenden Bezeichnungen sollten denn auf unserem sonst in jeder Beziehung muster-gültigen Berner Markt sobald wie möglich verschwinden.

Also nun die Einteilung:

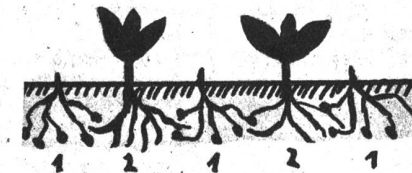
1. *Auskernerbsen*: Nur die Samen werden verwendet.

a) *Zuckerbörsen*: Hülsen kurz mit kleinen und in trockenem Zustande glatten Samen. *Sorten*: fr. Maikönigin, Express; mfr. Folger, Landfrauen; sp. Viktoria (Suppenerbse); niedere Monopol, Provençal.

b) *Markterbsen*: Hülsen lang, dunkelgrün mit grossen, süssen Samen, im trockenem Zustande runzelig. *Sorten*: niedere Wunder von Amerika, Kelvedon; halbhohe Plonier; hohe Gradus, Telephon.

2. *Kiefelerbsen (Kefen)*: *Hülse mit Samen* (also die ganze Frucht) wird verwendet. *Sorten*: fr. halbhohe blaublühende Weggiser, hohe blaublühende Schweizerriesen, hohe gelbhülsige Vatters Goldkönigin, Riesenbutter (dickfleischige Hülsen und grosse, süsse Samen). G. Roth.

Erbsenwurzeln düngen den Kohl



1 = Erbsenwurzeln mit den stickstoffreichen Knöllchenbakterien
2 = Die Wurzeln der Kohlpflanzen derlaben sich davon

Etwas über das Einmachen

Einige praktische Winke



In den letzten Kriegsjahren hatten wir Hausfrauen genügend Gelegenheit, uns mit dem Einmachen auf rationelle und vollkommene Art vertraut zu machen. Wir lernten, dass man z. B. Holder, Rhabarber, Stachelbeeren, ohne Zucker, in Flaschen, roh, einfüllen kann, dass das Heisseinfüllen von Früchten Zucker und Gas spart, und dass man das Gemüse dörrt, wenn das Brennmaterial knapp ist.

Dieser Sommer stellt neue Schwierigkeiten, die überwunden werden müssen. Das Einkochen von Konfitüre scheint fast unmöglich geworden, nicht allein durch den Zucker, als auch durch die kleine Gaszuteilung. Wie hilft sich die Hausfrau? Die Beeren oder Früchte werden gut gewaschen, dann mindestens drei bis vier Stunden abgetropft. Nachher mit dem Zucker (auf 1 Kiló Früchte 300 g Zucker) vermengt und über Nacht stehen gelassen. Der Zucker dringt tief in die Früchte

ein, er verbindet sich mit denselben, was sehr wichtig ist. Am Morgen gibt man nun eine Schöpfkelle voll in die Pfanne und lässt dies 5 Minuten kochen. Man arbeitet rationell, indem man drei Pfannen, oder wenigstens deren zwei auf dem Gas hat, damit, wenn eine Konfitüre fertig ist, mit der nächsten schon wieder weiter eingefüllt werden kann. Wichtig ist, dass man nur kellenweise in die Pfanne gibt, ja nicht mehr. Sie werden erstaunt sein, wie schnell die Konfitüre dick ist. Ist ein Geleeglas eingefüllt, folgen die nächsten. Das Verbinden geschieht nach Gewohnheit, oder — kennen Sie diese Art?: „Gewöhnliches Seidenpapier wird in etwas rohe Milch getaucht, leicht mit der Hand die Flüssigkeit abstreichen, das Papier über das Glas ziehen und fest andrücken. Nach dem Trocknen wird die Masse steif wie Pergamentpapier. Man braucht keine Schnur und Seidenpapier ist sicher immer etwas vorhanden.“