

Haus- und Feldgarten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 32

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Nutzungsbedingungen

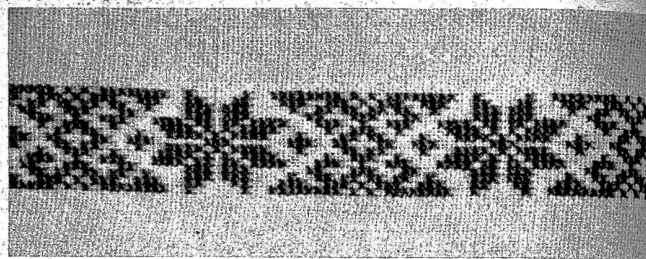
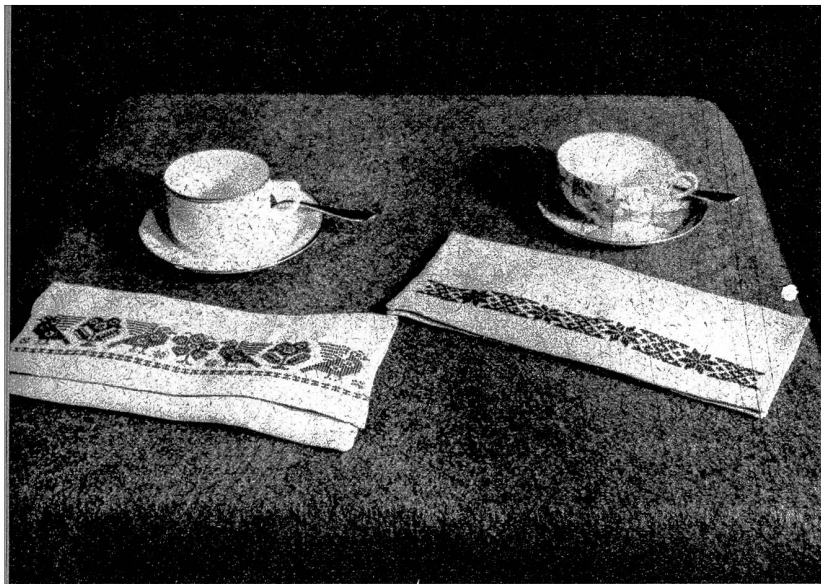
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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 praktischen Serviettentäschli

Diese Täschli sind sehr billig zu verarbeiten, sind immer sehr beliebt und praktisch im Gebrauch.

MATERIAL: Für 1 Täschli ca. 80 cm Leinenstoff, oder nach Belieben einen anderen Stoff, nur braucht es dann für die Kreuzsticharbeit etwas Stramin, damit die Arbeit exakter wird. Kontraststickgarn.

ARBEITSFOLGE: Hat man den passenden Stoff in der Stoffrestenschachtel gefunden, wird er nun zu der Länge 80 cm und ca. 45 cm breit zurecht geschnitten, rundherum gesäumt, dann ein Drittel des Stoffes herunter genäht, um das Täschli zu bilden und schon ist die Maschinenarbeit beendet und wir können mit der Kreuzsticharbeit beginnen.

J. F.

HAUS- und FELDGARTEN

Wegleitung

Aufpassen: Nimm die Nummer 30 vom 27. Juli zur Hand, schlage Seite 894 auf und schaue dir die Zeichnungen über die Rüblitypen an:

Frühkarotten sind recht; dagegen sind Spätkarotten und Feldrübli verwechselt, was dir übrigens bei der darunterstehenden Erklärung auffallen musste.

Und nun an die Arbeit:

Um Mitte August herum gibt es leere Beete; denn die Spätkarotten (Meaux, Chantenay, Berlicumer) und die Zwiebeln sind erntereif geworden. Die erstern werden entlaubt und im Keller in Sand oder Torfmuld aufbewahrt, aber nur gesunde Ware.

Die Zwiebeln werden vom Boden losgelöst und zum Trocknen 1—2 Tage an Ort und Stelle liegen gelassen. Dann werden sie sorgfältig, unter Schonung der schützenden Pergamenthaut, geputzt und gut kontrolliert; solche mit weichen Stellen (Fäulnisherden) und auch stark deformierte werden gleich in der Küche verwendet. Die gesunden Zwiebeln werden gezupft, gebüschelt oder in Harassen versorgt und trocken aufbewahrt.

Wann sind die Zwiebeln reif? Wenn sich das Blattwerk von selbst, also in natürlicher Weise niedergelegt hat und die Rohre dürr geworden sind. Die Zwiebeln haben gefunden, sie hätten für den Austrieb des Blütenstengels im nächsten Frühjahr genug Reservestoffe angelegt, weshalb die Blätter nicht mehr nötig waren und darum absterben. Dieser natürliche Vorgang wird noch recht häufig gewaltsam unterbrochen, indem man schon im Juli die Rohre gewaltsam niederlegt und zum frühzeitigen Absterben zwingt. Ein krasses Beispiel von Unverstand! Und die Folge davon? Gewichtsverlust und weniger haltbare Zwiebeln.

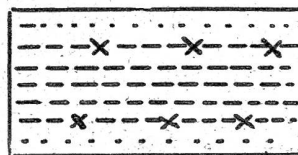
Die so leer gewordenen Beete werden durchlockert und dann sofort mit Winterfreilandgemüsen angesät:

3 Reihen: Rippenmangold; 5 Reihen: Schnittmangold, Wintersalat (Sorten: Nansen, Herkules, Frühlingswunder), Winterlattich; 6 Reihen: Winterspinat (Sorten: Breitblättriger Riesen,

Riesen Eskimo und auch die Sommerspinatsorte Nobel); 8 Reihen: Nüsslisalat (Sorten: Breiter holländischer, löffelblättriger, dunkelgrüner vollherziger). Ich ziehe auch hier die Reihensalat der breitwürfigen vor; denn es wird so nicht nur Samen erspart, sondern es ist auch bequemer und sauberer zu ernten. **Randsaat:** Winterkresse, amerikanische. Ja nicht vergessen! Denn sie ist blutreinigend, Vitaminspender und eine äusserst wirksame Arznei für den Magen. Und erst noch den Winter hindurch!

Auch beim Buschbohnenbeet geht es mit der Ernte zu Ende. Hier wird das Gestäude dem Boden eben abgeschnitten, aber nachher sorgfältig durchlockern, damit die stickstoffbakterienreichen Wurzeln nicht ausgehackt werden.

Und jetzt erhält auch gleich das Tomatenbeet eine Nachfrucht:



... = Winterkresse;

— = Nüsslisalat, beide um Mitte August in die Tomaten eingesät.

Im September wird dann das Gestäude abgeräumt. Ebenfalls um Mitte August werden die Stauden entgipfelt und alle Blüten entfernt; wir zwingen so die Pflanzen, nun ihre ganze Kraft zum Reifen des vorhandenen Fruchtbehanges zu verwenden.

Damit wäre unserem Grundsatz gemäss in unserem Garten und Pflanzland jeder leer gewordene Platz wieder angebaut.

Es wird weiter gelockert und gejätet. Auch die Schädlingsbekämpfung geht weiter. Stark gefährdet sind immer noch Sellerie und Lauch; den erstern bespritzt man mit kupferhaltigen Präparaten, und Lauch wird gegen die Lauchmotte mit Gesarex durchstäubt.

Vom August an darfst du, wenn dir deine Rhabarber ist, nichts mehr ernten, auch wenn es dich reut; denn die Pflanzen haben ein kräftiges Blattwerk nötig, um den Wurstock wieder nachfüllen zu können.