

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 25 (1949-1950)
Heft: 10

Artikel: Salat, der köstlichste Gartengenuss
Autor: Burckhardt, Heinrich
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1069105>

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: 16.01.2026

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



Salat, der köstlichste Gartengenuß

Von Heinrich Burckhardt



Salatmärchen

EIN Jägersmann ist auf den Granatberg versetzt worden. So erzählt ein Grimmsches Märchen. Der Granatberg ist der Berg unfruchbarer Schönheit. Es wachsen keine Pflanzen auf ihm, sondern nur Edelsteine, dunkelblaue, blutrote und goldene Edelsteine. Der Jägersmann müßte neben dieser Pracht verhungern, wenn ihn nicht eine gutmütige Wolke sanft hinwegtrüge. Sie bringt ihn herunter von den Höhen der reinen Schönheit in die nahrhafte Niederung und setzt ihn in einem Krautgarten ab. Der Garten ist von einer Mauer umgeben. Der hungrige Jägersmann landet mitten in einem Salatbeet. Der Jägersmann hätte lieber etwas Nahrhafteres, aber er isst in seinem Heißhunger einen Salatkopf nach dem andern. Da werden plötzlich seine Ohren lang und seine Füße

schwer. Er verwandelt sich unter dem Einfluß der Vitamine in einen Esel. Nun rupft er noch gieriger den Salat ab. Er kommt an ein neues Beet zu einer neuen Salatsorte. Da geschieht ein zweites Wunder. Dieser Salat ist so zart und würzig, daß der Jägersmann augenblicklich in einen Menschen zurückverwandelt wird. Diesen Salat, der uns zu Menschen werden läßt, diesen Salat möchte ich kennen ...

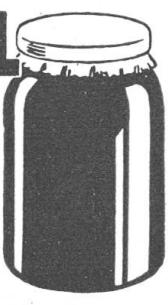
Man muß ihn plagen

Der Salat ist umwittert von einem Geheimnis. Man muß ihn in seiner Jugend furchtbar plagen, damit er nicht zu einem langen, langweiligen Stengel aufsprießt und uns in lächelnder Torheit mit ganz überflüssigen Blüten beglückt. Man muß ihn in Saatschalen aussäen und — kaum daß er seine ersten Blättchen ansetzt — mit groben Händen aus der Erde reißen und im Frühbeet auf 5 cm zu 5 cm auspflanzen. Auch hier darf er nicht bleiben. Wenn er größer und üppiger geworden ist, vielleicht fünf Wochen nach der Aussaat, muß man ihn noch einmal aus der Erde nehmen und auf 20 cm zu 20 cm in ein Beet auspflanzen. Dieses Herumschupfen vertreibt ihm die Lust am Blühen. Verdrossen, weil man ihm Schönheit nicht gestatten will, setzt er an seinem Fuß nun Blatt um Blatt an und wölbt dieses Grüne mit der Lust eines Introvertierten schließlich zu einem Kopf. Er will von der Welt nichts mehr wissen und zieht die Decke über die Ohren. Hier liegt das Geheimnis des Salates. Warum der Salat nach dem mehrmali-



Opekta

Das altbewährte Geliermittel aus Schweizer Apfelpektin überall erhältlich. Verlangen Sie ausdrücklich OPEKTA und Sie erhalten **mehr** und **bessere** Konfitüre! In Ihrem Verkaufsgeschäft erhältlich. Vertrieb:
Malzfabrik & Muno-Produkte AG.
Solothurn



gen Verpflanzen einen Kopf produziert, weiß man nicht genau. Man vermutet, daß durch das Verpflanzen eigentümliche Säftekungen entstehen, die das Aufsprießen verhindern und eine Art Mißbildung bewirken. Gewissenlose Gärtner verkaufen hie und da Setzlinge, die nie verpflanzt wurden. Wenn man derartige Setzlinge erwischt, dann verwandelt sich das Salatbeet bald in ein Blumenbeet. Triumphierend ste-

hen die aufgeschossenen Salatpflanzen da. Der Gärtner aber hat Ärger und Zorn. Man muß — um ganz sicher zu gehen — seine Salatsetzlinge selbst heranziehen.

Die Sonne verführt ihn

Salatpflanzen ist ein Kampf gegen das Blühen. Die Sonne, das lächelnde Gestirn, möchte den Salat zum Abweichen vom ge-



Diese praktischen Milch-Eimerli mit 2,1 oder 4,3 kg Netto-Inhalt erleichtern Ihnen die Vorratshaltung in Speisefett.

Auch die 500 gr. NUSSGOLD Fetttabletten eignen sich vorzüglich für die Vorratshaltung.

Die Fetttabletten gut in Papier einwickeln und mit Einkaufsdatum beschriften. Kühl und trocken lagern.

Mit NUSSGOLD schmeckt's besser!

N 50

raden Weg der Pflicht verführen. Wenn die Sonne im Sommer ungehemmt auf den Garten brennt, muß man nicht eigensinnig Salat heranziehen. Man muß seine Salatbeete in den kühleren Tagen um die Tag- und Nachtgleiche herrichten. Der Salat bleibt in jenen Tagen, in denen noch Frost und Herbheit ist, willig. Er liebt, wie alles Zu-kurz-Geratene, das Ausgeglichene und das Leidenschaftslose. Der Salat ist ein rechtes Frühlingsglück, meint man. Aber man vergißt, daß man ihn in jener ermüdeten Jahreszeit, dem Nachglanz des Sommers, im Herbst noch einmal haben kann. Man muß im Juli und August die Saatschalen noch einmal mit Erde füllen und fleißig Salat aussäen und pikieren.

Pascha-natur

Salat muß man mästen. Er hat das Pascha-hafte rundlicher Wesen. Zwei Tage bevor man ihn auspflanzt, muß man über das Beet ein paar Kannen flüssigen Dünger ausgießen. Wenn er heranwächst, muß man das Beet fleißig hacken und immer wieder — selbst bei Sonnenschein — wässern. Er will im Wasserdunst, in einer Badezimmer-atmosphäre aufwachsen. Er will seine Wurzeln nicht ausstrecken. Er will Wasser und Nährstoffe in handlicher Nähe haben. Man pflanzt ihn am besten in Rillen. Dann kann man ihm seinen Teller leicht füllen.

Menschenwürdiger Salat

Blumenkohl muß man nicht in seinem Garten auspflanzen. Auch auf Kartoffeln kann man verzichten. Aber Salat muß man viel haben. Salat, den man kauft, der in Körben zusammengepreßt wurde und lange auf seinen Käufer warten mußte, der welk und langweilig geworden ist, schmeckt nicht mehr. Vielleicht wachsen den Menschen, die diesen abgestandenen Salat essen müssen, etwas die Ohren. Salat, den man frisch aus dem Garten holt und sofort zubereitet, ist etwas vom Köstlichsten unter den köstlichen Gartengenüssen. Wer von diesem Salat essen darf, wird zum Menschen.

Maruba,
SCHAUMBÄDER

Ein Jungbrunnen der Schönheit! Mit seinen feinsten ätherischen Ölen belebt und kräftigt das Maruba-Schaumbad den ganzen Organismus. Vor allem löst es den sich täglich neu bildenden Körpertaalg, einen gefährlichen Feind Ihrer Schönheit, der die Haut grau, welk und faltig erscheinen läßt.

Flaschen zu Fr. —.65, 3.15, 5.85 und 22.65 in Apotheken, Drogerien, Parfumerien und bei Coiffeuren.