

Warum auch nicht?

Autor(en): **Wiedmer, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **37 (1947)**

Heft 22

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-644960>

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.

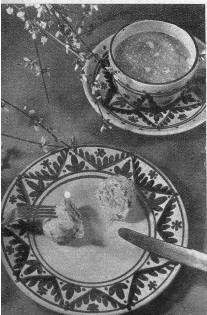


Spargeln mit gehacktem Ei

Die Spargeln sollen jung und zart sein. Sind die Stiele in Papier eingewickelt, dann scheinbar man sich nicht, die Papierhülle zu entfernen, um das Wurzelende kontrollieren zu können. Die Spargeln werden vom Köpfchen weg gegen die Wurzel gerüstet. Ganz junge Spargeln werden geschabt. Auf jeden Fall nur ein Schälmeser benutzen, damit man nicht zuviel Abfälle hat. Nun werden die Spargeln gebündelt, mit Faden umbunden und, mit den Köpfchen

nach oben, in einen hohen Suppentopf gestellt. Dem Salzwasser, das nur knapp den Anfang der Köpfchen erreichen darf, wird ein Zitronensaft beigefügt. Das Spargelwasser kann man nachher als Suppe verwenden, mit den nötigen Einlagen versehen. Beim Anrichten werden die Spargeln mit einer 'saucy hollandaise' serviert, oder die Spitzten mit Käse und gehacktem, hartgekochtem Ei überstreut und mit ausgelassener Butter übergossen.

Eine kleine Delikatesse



Pro Person schlägt man 2 Eier in eine Schüssel, hackt, wiederum pro Person, 30 g Schinken fein und wringt etwas Petersilie und Zwiebeln. Zu den verquirlten Eiern geben. In wenig Milch wird 1 Kaffeelöffel Féculé oder Maispulver aufgelöst, ebenfalls zu der Eiermasse gegeben. Salzen, mit Muskat und Paprika abschmecken. Nun werden Eierförmchen (es sind dies Emailförmchen, in denen man die rohen Eier mit auf einen Auszug nehmen kann) gut ausgefettet. Die Eiermasse einfüllen, mit Leukoplast verkleben und mit einem Bindfaden zusammenhalten. In beissen, nicht siedendem Wasser dick werden lassen. Halbieren und mit Salat und Kaffee servieren.

Sparsam säen - richtig pflanzen

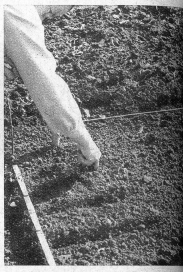
Mit nördlichen Augen betrachten wir oftmals, dass des Nachbarn Setzlinge viel rascher und schöner anwachsen und weitergediehen als die unsrigen, und doch haben wir scheinbar genau gleich gepflanzt wie er. Aber nur scheinbar, denn hätten wir uns genau gesichtet, so würden wir gewiss haben, mit welcher Liebe und Sorgfalt jeder einzelne Setzling je Hand genommen und gepflegt worden ist, und wie gründlich der Nachbar seine Schützlinge angewachsen hat.

Damit die jungen Pflänzchen beim Versehen aus dem Saatkasten ins freie Beet keinen zu langen Wuchstumsunterbruch erleiden, muss man erstens darauf achten, dass sie gut pikiert sind und einen schönen Wurzelballen aufweisen, den man nicht verletzen darf. Setzlinge soll man darum nie bei der Wurzel fassen, sondern immer an den Blättern. Zweitens muss das Pflanzloch tief und weit genug sein, damit sich die Wurzeln senkrecht hinablassen und nicht gekrümmt werden, denn jede aufwärts gebogene Wurzel muss sich erst wieder mühsam nach unten bohren, um anwachsen und Nährstoffe aufnehmen zu können, und das bedeutet Verzögerung des Wachstums. Gut gelockter Boden und richtiges Angießen sind die weiteren Bedingungen, wenn ein junges Pflänzchen sofort weiterwachsen soll.

Wenn man die Setzarbeit zu zweit ausführen kann, so hat sich die folgende Methode äußerst gut bewährt. Zuerst auf dem ganzen Beet die Pflanzlöcher stechen oder schaufeln. Dann gießt das eine vorweg jedes Pflanzloch mit Wasser voll, während das andere sofort den Setzling in diese 'Vase' hält und die Erde vorsichtig an die Wurzeln schiebt und andrückt.

Am besten pflanzt man an bedeckten Tagen oder dann gegen Abend. Muss man es doch untertags besorgen, so werden die jungen Setzlinge, wenn die Sonne schon stark scheint, mit eingesteckten kleinen Tannästen leicht beschattet, so wachsen sie viel rascher an und liegen nicht so schlapp und trocken in der Sonne. Diese Massnahme erspart einem auch das zeitraubende Wassertragen und Ueberbransen. Setzlinge sollten nach gründlichem einmaligen Angießen für längere Zeit nicht mehr gegossen werden.

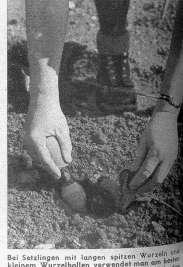
Auch beim Säen gibt es mancherlei Methoden. Wir können aber durch richtiges Säen nicht nur Saatgut sparen, sondern auch gleich dafür sorgen, dass die keimenden Pflänzchen besser wachsen und einander nicht von Anfang an Platz und Nährstoffe wegnehmen. Wir streuen darum unsere Samen nicht wahllos übers Beet oder in die Furchen, sondern teilen sie nach Furchenzahl oder Rillen ab. Ganz feine Samen mischen wir mit trockener Erde oder Sand, damit sie sich besser verteilen lassen.



Reihensaat ist fast in allen Fällen vorteilhafter als Breitsaat. Die Reihen werden mit dem Zentralschulter in richtiger Distanz mit dem Finger oder Setzholz markiert.



Nach der Saat werden die Rillen, ausgekült mit dem Rechen- oder Kriechrechen je nach dem Saatgut schwach oder stärker eingekült. Rill- und Zwiablen z.B. verlangen festeres Angießen. Krass dagegen nur ganz leichtes. Die Spitzteil sind mit Tannästen vor den Vögeln zu schützen.



Bei Setzlingen mit langen spitzen Wurzeln ist ein kleines Wurzelballen verwendet man zum besten das Setzholz. Der Setzling wird senkrecht in das Loch gehalten, dann schiebt man mit dem Setzholz 10 cm nebeneinander schräg in den Boden und schiebt die Erde fest an die Wurzel heran.



Man spannt man die Gartenschürer und zieht leicht ein Furche mit dem Rechen oder Krüppel. Man steckt grad der Schürer entlang. Je nach dem Saatgut wird nur eine 2-4 cm tiefe Rille oder eine tiefere Furche gezogen.



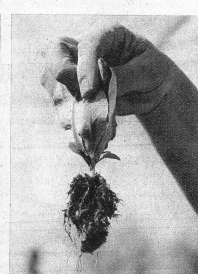
Flüssiges Angießen will sorgfältig gehandhabt sein, sonst schwimmt man das Pflänzchen mit dem Wasser weg. Die Gießkanne so tief als möglich halten und nicht über, sondern rings um das gepflanzte Setzling gießen.



Bei Setzlingen mit starkem Wurzelballen gräbt man genügend tiefe Pflanzlöcher mit dem Handspaten, hält dann das Pflänzchen senkrecht an die Wand des Pflanzloches, schiebt mit dem Schaufelrand die Erde an die Wurzeln ...



Für jede Furche nimmt man nur das entsprechend abgemessene Saatgutquantum in die Schale und lässt das Samen zwischen Ring- und Mittelfinger der leicht gewählten Hand gleichmäßig in die Rillen gleiten.



So hält man einen Setzling richtig in der Hand. Wenn man ihn bei der Wurzel fest, so verliert er viel von seinem wertvollen Erdballen und braucht länger, um anzuwachsen. Der Wurzelballen sollte möglichst unverletzt bleiben.



... und drückt nachher von beiden Seiten mit je 2 Fingern die Erde gründlich, aber vorsichtig fest um die junge Pflanze. Mit der Hand oder mit dem Schaufelrand zieht man ringsherum einen kleinen Graben zum Angießen.

Warum auch nicht?

Ich bummle durch die Gassen, ziellos, nur so aus Freude am Bummeln. Da kommt mir in den Sinn, ich könnte eigentlich einen Bekannten besuchen gehen. Und richtig, ich treffe ihn an.

«Sag, alter Kumpen, wie geht's denn immer?», sagt er. «Zeitgenossen; wenn es besser gehen würde, hätte ich jedenfalls auch nichts dagegen, brummt er zurück und sieht mich dabei kaum an.

«Aber du wirst doch gute Arbeit haben, nehme ich an», erkundigt er mich teilnehmend.

«Guok dich um, du stehst ja direkt davor.»

«Vor was denn?», mache ich erstaunt.

«Nun, vor unserm Geschäft, das meine Frau und ich kürzlich übernommen haben; Schuhe und Bekleidungs, wie du sehen kannst, leicht gerollt.

Ich drehe mich um, und tatsächlich stehe ich vor der Auslage eines Ladens, die reichlich mit Ware versehen ist. «Sicher ein gutgehendes Geschäft, das du hast», werfe ich ihm, um ihn ein bisschen aufzukommern.

«Verstehe auch etwas von Geschäftsführung», erwidert er, wie mir scheint, leicht gereizt.

«Aber, mein Güter, davon bin ich überzeugt, sicher.» «Hast du etwas dagegen?», bemerkt Blassig in seiner Art.

«Acht, warum denn sollte ich etwas dagegen haben? Im Gegenteil, ich finde es glänzend, solch ein Geschäft zu haben, kannst mir glauben, guter Freund.»

Im Grunde genommen beneide ich ihn nicht um die Sorgen, die ein Geschäft mit sich bringt.

«Heutzutage kaufen ja die Frauen das Verrückteste in Sachen Schuhen, wie man weiss, deshalb ist anzunehmen, dass du hier eine richtige Goldgrube gefunden hast, nicht wahr?», meine ich, um Blassig etwas zu sagen.

«Ja, eigentlich... du hast gut reden und... unter uns gesagt, ich weiss nicht recht, woran das liegt, aber mein Laden will einfach nicht so richtig in Schwung kommen. Ich gebe mir die grösste Mühe, herauszufinden, was wir nicht recht machen.» Es ihm ordentlich Ueberwindung gekostet, mir das zu sagen.

Ich fühle mich nun doch verpflichtet, die Geschichte ernst zu nehmen. Und aus diesem Grunde betrachte ich das Schaufenster eingehender. Aber alles ist fein äußerlich zur Schau gestellt und macht einen netten Eindruck.

«Wie du siehst, habe ich auch ein neues Geschäftsschild anbringen lassen, ich mache Inserate im Anzeiger. Trotzdem stehe ich hier und warte umsonst auf die geschätzte Kundschaft; so ist zum Heulen.»

Wenn es Blassig nicht gleich losgeht, denke ich und überlege, was zu tun ist, da ich ein sehr menschenfreundlicher Kerl bin.

«Nun, sag einmal, bleiben denn die Leute vor deinem Schaufenster nicht stehen, um sich die Sachen anzusehen?», frage ich ihn.

«Doch, das schon, aber eigentlich tun sie das nur ganz flüchtig, so zwischen zwei Atomkugeln.»

Ich lege die Stirn in Falten und denke nach, dann prüfe ich nochmals den Gegenstand unseres Gesprächs. Plötzlich schiesst mir ein Gedanke durch den Kopf, ich erwache ihn eben noch im letzten Moment. Sollte das vielleicht die Lösung sein? Ich versuche zu erklären:

«Schau einmal her: deine Ausstellung ist an sich absolut richtig, da gibt es nichts zu meckern. Aber ein grosser Fehler ist doch in der Sache enthalten. Du musst ganz andere Preise hinsetzen; so wie du's jetzt hast, ist es der Kundschaft unbedingt zu billig, um wirken zu können. Dort jene Damenschuhe zum Beispiel, die roten mit den hohen Absätzen, die kauft dir kein Mensch ab, eine Dame erst recht nicht. Niemand wird Zutrauen haben zu dieser billigen Ware, das ist's, glaube mir, mein Lieber. Schreibe eine kleine Karte, Preis 115 Franken, einmaliges Spezialmodell. In ein paar Stunden sind sie weg, garantiert.» Mein Freund macht den Mund auf, erst vor Stutzen, dann vor Lob. Ich winke bescheiden ab und verabschiede mich, zufrieden, dem armen Teufel eine Idee gegeben zu haben.

Am nächsten Tag komme ich nach Hause wie immer. Meine Frau sagt: «Ich habe eine grosse Überraschung, schau dir das an, komm.» Abmühselos folge ich ihr ins Zimmer.

Was ich sehe, sind ein Paar Schuhe. Leicht enttäuscht will ich mich schon wieder hinausgeben, da kommt mir in den Sinn, dass ich damit meine Frau beleidigen würde. Also schaue ich mir die grosse Überraschung an, bewundere und nicks. Irrendwie scheinen sie mir nicht ganz fremd zu sein, ob etwa meine Schwester solche trägt?

«Was sagst du dazu? Sie sind sie nicht fabelhaft schön?», fragt sie mich in heller Begeisterung.

«Wo hast du sie her?», frage ich, nur um etwas zu sagen. «Ich glaube, das Geschäft heisst 'Blassig'. Sind sie nicht fein? Und denk dir mal, diese Gelegenheit, in einem bekannten Geschäft wären sie bestimmt viel teurer.»

«Kosten sie nicht...?», frage ich.

«Ja, eben, das ist ja das Schöne — bloss 115 Franken. Was meinst Du nun?»