Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 38 (1948)
Heft: 11

Rubrik: Haus- und Feldgarten

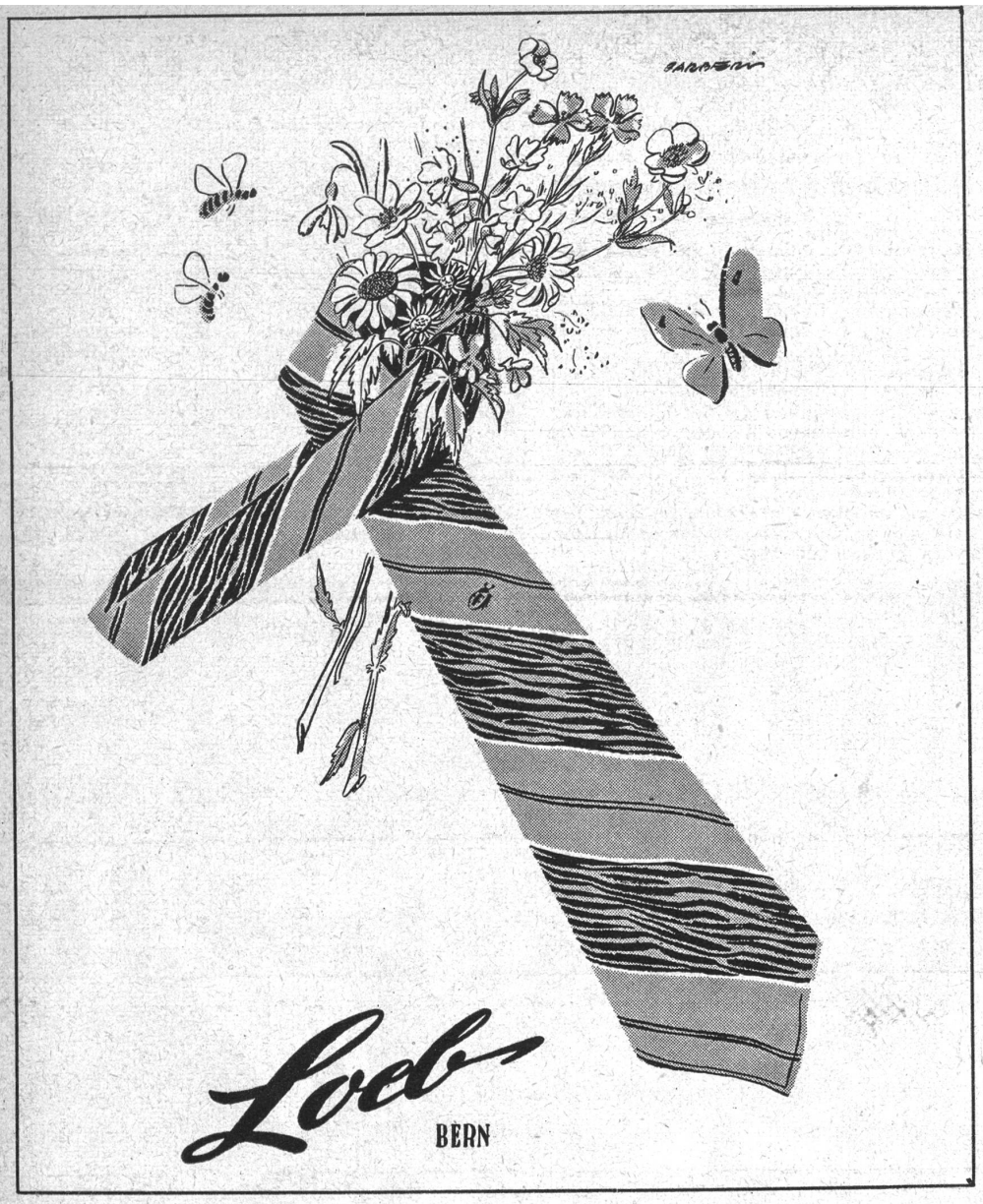
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 12.07.2025

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



Haus- und Feldgarten

Mit dem Monat *März* geht es sachte in den Frühling hinein und in der Pflanzerschaft erwacht aufs neue das Sehnen nach gartenbaulichen Taten. Und damit beginne ich, dem Wunsche vieler Leser unserer "Berner Woche" nachkommend, mit meinen *Wegleitungen für die Praxis*. Als Einleitung dazu will ich heute ein aktuelles Thema wählen:

Es steht nicht in den Sternen geschrieben. Aber es gibt heute viele Pflanzer, welche das Gegenteil behaupten. Mond, Sterne und besondere Tage - auch etwa noch alte Bräuche - befehlen ihnen, *wann* und *wie* man in Garten und Pflanzland die Arbeiten verrichten soll.

Ganz besonders wichtig ist ihnen hier der *Mond*. Er bestimmt ihnen nicht nur das Wetter, sondern auch die Zeit der Aussaat und des Pflanzens. "Alle Bodenerzeugnisse sät man nach ihrer Lehre im abnehmenden, alle andern Gemüse im zunehmenden Mond." Sehr einfach, nicht wahr? Aber auch sehr dumm! Ich kannte eine Frau, die ihre Bohnen Mitte Mai nicht steckte, weil abnehmender Mond war. Um alles in der Welt war sie nicht zu bewegen, das schöne, warme Wetter zum Bohnensetzen zu benützen. So wartete sie auf den zunehmenden Mond; denn nur dann winden sie sich die Stecken hinauf. Aber einsetzendes Regenwetter verhinderte sie, die Bohnen im "Neu" zu setzen; am letzten Tag "Neu" musste es aber noch erzwängt sein: die Bohnen wurden "eingedeckt". Ertrag miserabel!

Zum Mond kommen noch die "Zeichen", die *Sternbilder*. Diese aber sind lauter Phantasiegebilde und in unendlichen Weltfernen von uns weg. Hast du wirklich schon einen "Fisch" am Himmel gesehen? Man könnte aus diesem Sternbild auch alles andere machen. Und dieser "Fisch" soll nun bewirken, dass im Haselacker, irgendwo auf dem Stäublein Erde, die Rübli glatt werden? Glatter Unsinn! Wir haben hier typischen Aberglauben, um nicht zu sagen Götzendienst. Und ich könnte noch an vielen, andern Beispielen zeigen, was er an den Erträgen unserer Pflanzungen für Unheil angerichtet hat.

Und dann die *besonderen Tage:* Zum Beispiel der Glaube an die "Eisheiligen", wo doch erwiesen ist, dass es auch in der zweiten Hälfte Mai auch noch Nachtfröste gibt. Bohnen soll man bekanntlich nach diesem Glauben am Bonifaziustag setzen, wenn es doch im Kalender "Bohni-Fazius" heisse. Wie viele Häuser gibt es, wo die "Prattig" weniger staubig ist, als die Bibel. Umgekehrt wäre es besser!

Endlich wirken sich auch gewisse *Bräuche,* wie das Abblättern des Selleries oder das Entblättern der Tomaten u. a. m. schwer ertragsvermindernd aus.

Also, in den Sternen steht es *nicht* geschrieben. Der rechte Pflanzer hat einen andern Glauben und andere Methoden. Er glaubt an den Schöpfer allen Lebens, der uns den Verstand und die Vernunft gegeben hat. Und die sagen uns: *"Wenn du im Gemüsebau Erfolg haben willst, so lerne zuerst die Pflanzen und ihre Bedürfnisse kennen und richte die Behandlung darnach ein."* Das ist der *rechte* Weg, der zum gewünschten Ziel führt: *Höchsterträgnisse* herauszuwirtschaften. Die Natur sei unsere Lehrmeisterin! Gewiss, den Weg, den *sie* uns weist, wollen wir gehen, dann werden wir nie mehr an den Pflanzen gesunde Blätter entfernen. Also ihnen *helfen,* statt sie zu vergewaltigen! Aber wir können noch mehr tun. Mit Hilfe wissenschaftlicher Kenntnisse können wir die Natur "verbessern". Wir säen z. B. in Reihen, statt wie die Natur, breitwürfig; denn die Erfahrung beweist, dass nur bei der Reihensaat Höchsterträgnisse möglich sind. Und so ist der Wissenschafter, der *Forscher,* unser bester und zuverlässigster Gehilfe.

Meine Wegleitungen gründen sich auf ihre Forschungsergebnisse und die damit gemachten *praktischen* Erfahrungen. In diesem Sinne wollen wir nun zusammen "gartnen", sowohl mit Gemüsen, als auch mit Blumen.

G. Roth

Wir gutzeln auch für Ostern

Haselnussleckerli: 200 g geschälte, gemahlene Mandeln und 300 g gemahlene Haselnüsse verrührt man mit 400 g Staubzucker und zwei Eiweiss, gibt das abgeriebene Gelbe einer Zitrone, etwas Zimmt und 80 g gewiegtes Zitronat dazu und rollt diesen Teig fingerdick aus. Man drückt ihn in Förmchen aus, schneidet sie voneinander und bäckt sie in guter Hitze.

Schokoladenstengel: 100 g Butter, gibt man mit 90 g Zucker, 180 g geriebener Schokolade und einer Tasse Milch auf mittleres Feuer, und rührt langsam, bis die Masse zum Kochen kommt. Nach dem Erkalten wird sie mit einem Ei vermengt. Mit dieser Masse bestreicht man Löffelbiskuits (sog. Maultäschli), klappt immer zwei zusammen und serviert sie zu geschlagenem Rahm.

Stollen: Aus 1 kg Mehl, 30 g mit lauer Milch angerührter Hefe, 260 g Zukker, 150 g Schweinefett oder Oel, 50 g gemahlenen Mandeln und einem halben Liter Milch, wirkt man einen guten Teig, den man aufgehen lässt. Dann formt man ihn zu zwei länglichen Stollen, lässt sie nochmals gehen, und bäckt sie in mittlerer Hitze. Man bestreicht die Stollen nach dem Backen mit geschmolzener Butter und bestreut sie mit Zucker.

J. R.