

# Schlau muss man sein

Autor(en): **Hering, Emil**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 38

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-648504>

## **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 Schwalbenlegende von Bigorio

- 1 Eine Viertelstunde oberhalb des Dörfchens Bigorio liegt das gleichnamige Kloster inmitten des hohen Waldes
- 2 Unvergleichlich ist der Ausblick von Kloster Bigorio über die luganesische Campagna weit hinaus zum Legenertsee
- 3 Blick auf Bigorio, das typische Tessiner Dörfchen
- 4 Schmale Steinstufen führen hinauf zum Kloster Bigorio
- 5 Der Haupteingang zur Klosterkirche. Wenn Stufen führen hinauf zum Heiligem der Klosterbrüder
- 6 Einer der acht Klosterbrüder



Auf unseren Wanderungen durch den schönen Süden unserer Heimat müssen wir immer wieder bewundernd sehen, wie man in alten Zeiten die landschaftlich schönsten und aussichtreichsten Punkte des Tessins mit Kirchen, Kapellen und Klöstern geschmückt hat. Dass die frommen Mönche — vorab Kapuziner — ihre gewählten Stätten mit Vorliebe dorthin bauten, wo sie weithin sichtbar waren, und von den «Spielleuten Gottes» den joculari Domini, wie der heilige Franciscus so schön sagt, der Himmel am nächsten war, ist jedermann verständlich. Neben dem weltberühmten Madonna del Sasso ob Locarno hat wohl das Kloster Bigorio die schönste Lage. Man genießt von dort einen unvergleichlichen Rundblick auf die luganesische Campagna und den weithin erblauenden See. Es wurde im Jahre 1535 von Pacifico, einem Luganeser Mönch, gegründet und beherbergt in seiner Kirche, welche die kunstsinigen Pates wie ein Diadem geschmückt haben, ein Madonnenbild von Quercino, ein Geschenk des savoyischen Königshaus. Ich kann mir nicht denken, dass ein Wanderer aus diesem herrlichen Winkel luganesischer Landschaft anders als mit dankbarem Herzen und reich an schönen Erinnerungen heimkehren wird.

Eine beliebige Legende wird über die Gründung dieses Klosters überliefert, die wir hier der Vergessenheit entreissen wollen:

... Die frommen Brüder des Kapuzinerklosters hatten beschlossen, drunten im Tal von Cassarate ein neues Kloster zu bauen, und schon war der Platz ausgemessen und mit dem Ausheben des Erdreiches begonnen worden. An einem Frühlingstag schwirrten über der Baustelle eifrig zwitschernd so viele

Schwalben hin und her, dass die Arbeiter erstaunt aufblickten und das Treiben verfolgten. So sahen sie, wie der ganze Schwarm der niedlichen Tierchen auf und ab und über ihnen dahinschwebte, und wie eines nach dem anderen ohne sonderliche Scheu oder Furcht sich zum Boden herabliess, von der ausgeworfenen Erde oder auch vom vorbereiteten Mörtel ein Klümchen mit dem Schnabel erfasste und sich alsdann sofort wieder in die Höhe hinaufschwang. Dann kreuzten sie über dem Arbeitsplatz, bis der Schwarm wieder besammelt war, um alsdann nordwärts in der Richtung des Morke Bigorio zu entschwinden. Dies wiederholte sich Tag für Tag.

An einem solchen Tag nun kamen Bauernkinder von den Alpen des Monte Bigorio den Berghang hinunter nach dem gleichnamigen Dorfe. Mitten in dem dichten Kastanienwald wurden sie eines nackten Felsens gewahr, um den herum ein Schwarm von Schwalben flatterte, die ein Gewitzcher vollführten, als hätten sie wunder was für eine erstaunliche Begebenheit zu berichten.

Die Kinder näherten sich neugierig der murteren Versammlung, die sich aber durch sie in ihrem Tun nicht stören liess. Und da entdeckten sie im Mittelpunkt der sich drängenden Vogelschar auf dem Felsen ein ganz ansehnliches Häufchen Lehm und Mörtel, das nur die Schwalben dort aufgestapelt hatten.

Die Kinder wussten wohl, dass die Schwalben an den Häusern und den Dächern gesessen ihre Nester bauen, wo sie vor der Unbill der Witterung geschützt und auch nahe bei den Menschen sind. Aber was wollten denn die Vögel hier in der Einsamkeit und Wildnis? Noch nie hatte man von solichem Tun der Schwalben oder, wie sie auch ge-

nannt wurden, der Madonnenvögel, gehört und so berichteten denn die Kinder bei ihrem Ankniff in dem Dorf.

Auch die Alten wunderten sich über solches Untertan der Schwalben, und bald wurde es ihnen bekannt, dass es sich um ein Haus und von Dorf zu Dorf, bis es auch die Kapuziner drunten auf dem Berghang Ohren kam. Die klugen Brüder wussten bald bewusst, dass es sich um ein Klosterbauwerk handelte, und ohne sich lang zu besinnen, begaben sie sich nach Bigorio. Liesen sich dort durch die Kinder zum Kloster hinauf im Kastanienwald führen.

Eben langte hier der muntere Schwarm von seinem Ausflug zur Baustelle des Klosters wieder an, aber die frommen Mönche achteten weniger des Treibens der Tiere, als der unbeschreiblichen Schönheit, die sich hier vor ihnen aufbot. Ohne langes Zögern beschlossen sie, auch sie haben diesen Beschluss auch anzunehmen und unverzüglich mit dem Bau zu beginnen. Und als das geräumige Kloster errichtet und die Vögelchen dankbar ihre Plätze unter dem Dach und Mensch und Tier gleich froh, auf diesem herrlichen Gelände eine neue Heimat gefunden zu haben, 400 Jahre sind inzwischen ins Land gegangen, aber gleich froh wie die Schwalben damals gewesen sein mögen, sind auch die acht Klosterbrüder, über die Schwalben in dem stillen Kloster hausen, heute des sich zu ihren Füßen ausbreiten Tessiner Landes.

# Schlau muss man sein

Humoreske von Emil Hering

Schlau muss man sein! — Stimmt's nicht...! Bestimmt: es stimmt! Stimmt besonders heute...! Ohne Schlaubeit erhandeltst du nicht eine coupé-freie Wurst. An allen Gartenzäunen und hinter den durchsichtigen Gardinen lüchelt das Herr «Hat-dich-schon». Kaum hast du die schwarze Wurst durch den schattigen Winkel der Gassen ins Haus geschmuggelt, steht schon dieser Herr «Hat-dich-schon» lüchelnd auf der Schwelle und notiert deinen Namen, Vornamen, Beruf und — den Metzger, der die Wurst geliefert hat.

«Schlau muss man sein, schlauer als der «Hat-dich-schon», sonst hat's dich schon! Hihhi!» lachte der Bauer Sämti Bäumli. Das grosse Lachen aus seinem zahllosen Mund herausgestossen, erschütterte das ganze Männlein. Die Pfeife wackelte lebensgefährlich im linken Mundwinkel, während seine listigen Augenlein so klein wurden wie Nadelköpfe.

Der Haldbauer, sein Nachbar, lachte mit und schlug dem Bäumli wohlgelaut die Rechte auf die Schulter. «Hihhi! Schäm! Schäm! Du hättest ein Bombengeschäft gemacht mit der Erfindung, hihhi!»

«Schlau muss man sein, Köbi!» Der kleine Bauer kniff die Lider noch fester zusammen. «Also, abgemacht, gell?»

«Auf mich kannst zählen!» nickte Köbi. «Um vier Uhr, verstanden, Prost!»

Was die zwei wieder ausgeknobelt haben mochten...! Die «Bess-Wirtin» hätte es ebenfalls gerne erfahren. Aber so spitz sie auch hinterm Schanktisch die Ohren spitzte, aus der «Geschichte», die sich die beiden Haldbauern erzählten und von der sie nur Bruchstücke auffing, wurde sie nicht klug. Sie ahnte nur, dass die beiden wieder «ein Ding gedreht» hatten; denn der Köbi bestellte noch einen halben Roten, und hernach liess der Sämti gleich einen ganzen Liter aufspazieren.

«Schlau muss man sein, hihhi!» Sämti sagte es auf dem Heimwege noch ein paar Dutzend Male zu seinem mitwackelnden Nachbarn. Und das Wort purzelte ihm auch als erstes am morgen Beinen beim Erwachen über die borstigen Lippen.

«Es ist ja erst vier Uhr!» stellte seine Frau nach einem Blick auf den Wecker fest.

«Wir wollen doch heute Metzgen!» «Deswegen sieht man doch nicht eine Stunde früher auf!» Frau Bäumli wollte sich noch einmal für eine Stunde in die weiss-rot gewirfelen Kissens zurücklegen. Doch der kleine Ehegemaal kommandierte: «Auf, Kathri! Jetzt wird gemetzelt!»

«Aber nicht schon um vier Uhr, verstanden!» wagte sie zu widersprechen. «Jetzt wird gemetzelt, hörst du!» Sämti wurde energisch.

«Du lust gerade, als hätten wir das Tageslicht zu scheuen. Du hast doch die Bewilligung zum Metzgen, Mann, oder?» «Frage nicht so viel und so dumme am frühen Morgen... Natürlich habe ich die Bewilligung. Zudem — der Bader, der Polizist, der Schniffner, muss doch kontrollieren. Also auf! — Wenn er kommt, soll's fertig sein. Er kann dann alles nur notieren...!»

Unwillig erhob sich Frau Bäumli. Das war denn doch noch nie geschehen, dass man morgens um die vier Uhr auf dem Halldhof metzgte. Nein, das war noch nie vorgekommen. Je nun...! Kaum hatte sie Feuer angemacht unterm grossen Kessel, war auch schon der Köbi, der Nachbar, zur Stelle, der im Nebenberuf auf den Hüfen das Metzgerhandwerk betrieb.

Sämti war im Fieber. Er arbeitete, als

hätte er's im Akkord. Das schwere Schwein wurde hergeschleppt. Es schrie und quetschte, wie eben ein Schwein quetscht, wenn es zur Schlachtküche geführt wird, zudem noch zu nachtschlafender Stunde! Das war auch dem Schwein zu toll. Ja, ja die Menschen heut...!

Auch Köbi war eifrig bei der Sache. Er verstand sein Handwerk. Das musste ihm der Neid lassen. Im Nu war das dicke Schwein aus dem Leben befördert, räsiert... halbiert... in seine Teile zerlegt. Das ging alles so rasch!

Derweil richtete Sämti ein paar Dutzend Mal die schwieligen Hände und lief sieben Mal nach der Einfahrt, ob er von dort her noch immer nicht den Bader, den Polizisten, erspähe. Er liess lange auf sich warten, der Bader! Das verdross aber den Haldbauer gar nicht. Im Gegenteil! Je weiter die Zeit vorschritt, desto aufgeregter wurde er. Jetzt prüft er sogar...

Es ging gegen sieben Uhr, als endlich Polizeigezetter Moritz Bader auf dem Schlauchort eintraf. Sämti empfing ihn mit devoter Reverenz und kredenzte ihm in der Küche zuerst einen Frühschoppen. Bader liess ihm sich gefallen. Warum nicht? Der Weg da hinauf auf die Halde war für seine 187 Pfund kein Spaziergang. Bestimmt nicht. Er liess es sich sogar gefallen, dass Sämti die Halbliterflasche nochmals nachfüllte. Dann aber musste er seine Pflicht tun.

«Tüchtig schafft der Köbi!» lobte im Hinausgehen Sämti seinen Nachbarn. «Ich habe ihn auf die 6 Uhr bestellt. Ich wette, er ist schon bald fertig.»

Es war so, Bader überzeugte sich selbst davon. Da hingen die beiden Halften des dickspeckigen Schweines an den Haken — sauber appetitlich... Da waren auch schon die Innenteile fast verarbeitet... alles fein sauber... wirklich: Köbi hielt Ordnung in allem. Auch das Gewicht des Fettes hatte er schon auf einem Zettel aufnotiert.

Der Polizist nahm es genau mit der Kontrolle. Alles notierte er. Jedes Stück und Stücklein des dicken Säuli wurde ins schwarze Notizbüchlein vermerkt... Ein letzter prüfender Blick über all die Säulherrlichkeiten... ein Blick ins Notizbüchlein; dann schloss es Bader lächelnd:

«Es war ein dickes Stück, Sämti! Hunger hat das Säuli keinen gelitten! Und der Köbi ist ein tüchtiger Metzger!»

Köbi strich sich geschmeichelt seinen Schurrbart. Sämti versprach, der Frau «Kantonspolizist» eine zünftige Metzgete, «kommen Sie, Herr Bader, in die Küche. Meine Kathri wird Ihnen...»

«Ich danke, Sämti. Eine Metzgete von so einem dicken Säuli ist nicht zu verachten!» Er unterstrich in seinen Worten das «dicke Säuli» doppelt dick. «Wenn Sie mir die Metzgete gleich einpacken wollen, Frau Bäumli...»

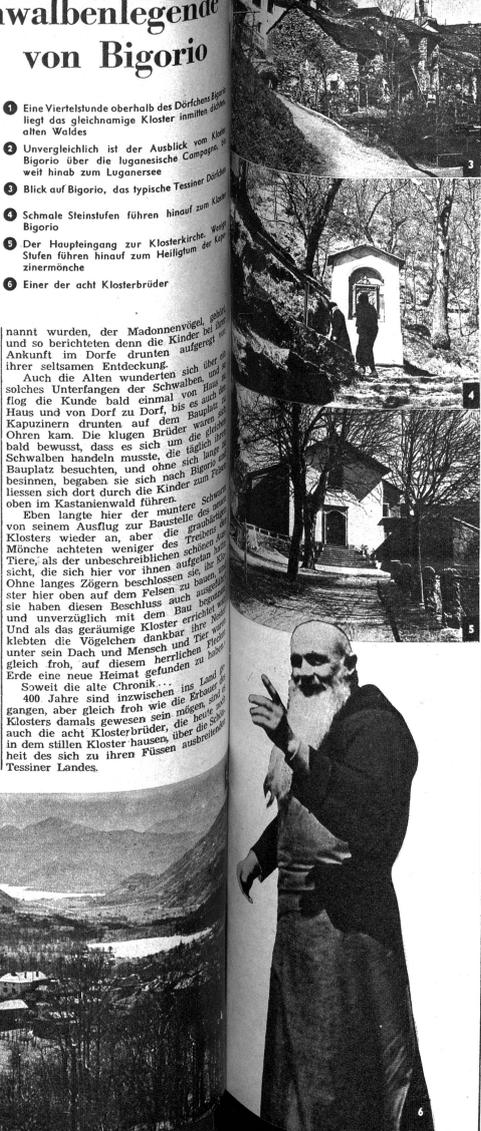
«Aber gerne, Herr Bader...» «Da, Kathri, pack noch zwei Bratwürste dazu!»

Polizeigezetter Bader schmunzelte. Frau Kathri packte die Metzgete ein: Drei Blutwürste, vier Leberwürste, zwei Bratwürste... «Gib ihm noch drei Rippli!» befahl Sämti.

«Die reinste Beamenbestechung!» lachte Bader und empfahl sich. Er schob wieder talwärts. Unterm linken Arm das Paket mit dem delikaten Säuli-Inhalt! Das wird wieder einmal ein leckerer Schmaus! Dem Davonschreitenden lief das Wasser jetzt schon im Munde zusammen.

Hinterm Küchenfenster stehend, schaute ihm Sämti nach, bis er um die Wegbie-

(Schluss auf Seite 1204)



(Schluss von Seite 1193)

ihrer südlichen Nachbarberg, die Sciora di dento leitete in die Bochetta dell'Ago. Und nun staunten wir an die senkrecht erscheinende Wand des gegen 200 Meter hohen Turmes hinauf. Beim näheren Besehen zeigte sie zwar da einen Riss, dort ein Kamin und da wieder einige Stufen. Wenn wir nicht gewusst hätten, dass hier ein begehbarer «Weg» existiert, wären wir unserer Sache wenig sicher gewesen. So turnte sich denn Seilschaft um Seilschaft empor, über Wände und Wändchen, und siehe da: Wo von weitem alles glatt und grifflos zu sein schien, boten sich feste Griffe und gute Tritte — zwar nicht in Hülle und Fülle, aber doch in meist genügender Masse. Wo sie nur ganz klein und spärlich vorhanden waren, halfen Seilzug und Stütze von unten her. Nach etwa zweistündiger Kletterei — sie verdiente das ihr im Klubführer verliehene Prädikat «schwierig» vollauf — langten wir an der Gipfelplatte an. Auf ganz kleinen Tritten umschlichen wir sie zur Ostkante — denn hier fehlten nun die Griffe vollkommen —, und dann betraten wir den Gipfel des einzigartigen Berges.

Eine Besteigung des Gallo, ebenfalls eine herrliche Kletterfahrt in prachtvollem Granit und die Ueberschreitung der Forcola Cacciabella Nord und des Piz Cacciabella Nord ins Bondasca bildeten den Schluss der Kletterfahrten.

Von der Capanna Sciora wanderten — nein stolperten und kletterten wir den Hüttenweg talaus. Eine Bruthitze ohnegleichen trieb uns den Schweiss in Strömen aus den Poren. Es gibt wohl kein wilderes Tal in der Schweiz als das der Bondasca, aber auch kaum eines mit packenderer Szenerie. Rundum stehen die ungeheuren Felswände des Badile, des Cengalo, der Gemelli und der Scioragruppe und stets wendet sich der Blick zurück zu diesen Berggestalten, die in ihrer Schroffheit unerreicht dastehen.

In Promontogno löschen wir den Durst mit vielen Flaschen Mineralwasser und dann spazieren wir den sog. Plattenweg hinauf nach Soglio ins Hotel Willi. Es ist ein alter Salispalast. Gasthof und das verträumte Bergellerdorf nehmen uns gleich freundlich in Empfang und uns ist, als ob eine andere Welt und eine andere Zeit uns umfinge. Köstlich schläft es sich in den grossen, alten Sälen mit den Möbeln aus vergangenen Jahrhunderten.

Ueber das Tal grüssen die Berge der Bondasca im Morgensonnenschein. Es ist wieder Sonntag geworden und noch immer blaut der Himmel in gleicher Klarheit über dem Bündnerland. Zu zweit wandern wir talauf nach Stampa und Vicosoprano. Und jetzt bricht ein Gewitter los mit einer Heftigkeit, die wir im Flachlande nicht kennen. Wir retten uns in eine Herberge und warten bei Kerzenlicht — das Elektrische ist unterbrochen — auf die Abfahrt des Postautomobils. Als wir gegen Abend in Maloja einfahren, regnet es noch in Strömen. Aber schon eine Stunde später leuchtet die Abendsonne. Sie verheisst schönes Wetter für die kommenden Tage, die uns in die Berge des Engadins, des Berninagebietes führen sollen.

## Schlau muß man sein

(Schluss von Seite 1195)

gung verschwunden war. Er kicherte vor sich hin und rieb sich die Hände: «Schlau muss man sein!»

«Was hast du zu lachen?» begehrte seine Frau Kathri zu wissen. «Was ist denn das?»

Auf dem Küchentisch lag ein Zettel. «Wer hat den Zettel dahin gelegt?» Sie griff darnach.

«Er wird dem Bader aus seinem Sün-derbuch gefallen sein! Zeig mal her!»

Beide, Sämi und Kathri, beugten sich über den Zettel.

«Was heisst denn das?» Frau Kathri schob den Zettel ihrem Ehegemahl zu. «Lies einmal vor. Ich kenne diese Schrift nicht!»

Sämi kannte — die Schrift!

Auf dem Zettel standen zwölf Worte; davon waren zwei unterstrichen:

«Wenn Köbi eine Sau metzget, soll er nicht zwei linke Hälften aufhängen!»

Dem kleinen Bauer fiel die Pfeife aus dem linken Mundwinkel. Sie fiel auf den Tisch. Und von dort auf den Boden. Und ging kaputt.

«Was ist denn, Mann? ...»

«Er — hat — beide — Sauen — gesehen —!» Nun fiel Sämi selber auf den Küchenstuhl. Und sass da, wie einer, dem man mit dem Säulihammer auf den Kopf geschlagen.

Zwei Minuten sass er so. Dann sprang er auf. Sprang hinaus auf den Hof, wo Köbi an dem Säuli herumhantierte.

Es war kein Zweifel. Da hingen zwei — linke Schweineseiten!

Und er hatte die Schlachterlaubnis nur für ein Schwein!

# Haus- und Feldgarten

Liebe Pflanzerrinnen und Pflanzler, wenn ihr im Laufe der hinter euch liegenden Pflanzperiode eure Sache recht gemacht habt, so stehen jetzt in euren Pflanzungen folgende Gemüse:

## Kohlgewächse

a. Winterfreilandkohlarthen: Rosenkohl, Marseillanerkohl, Federkohl.

b. Zum Einlagern in Winterquartieren: Spätkabis Amager und Thurner, Rotkabis, Spätköhli Toffener, Pointoise, Langendijker, Spätrückkohl Goliath und Speck, Kabisrüben.

c. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Frührückkohl, Frühblumenkohl, chinesischer Kohl.

## Blattgemüse

a. Winterfreilandgemüse: Winter-spinat, Nüsslisalat, Wintersalat, Winterlattich, Winterkresse, Winterrippenmangold, Winterschnittmangold.

b. Zum Einlagern in Winterquartieren: Endivien (Juliaussaat), Sommerrippenmangold.

c. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Kopfsalat, Lattich, Sommer-spinat (anfangs August in die Stangenbohnenbeete eingesät), Endivien (Juniaussaat), Kresse, Schnittsalat.

## Wurzelgemüse

a. Zum Einlagern in Winterquartieren: Feldrübli (gelbe Pfälzer, rote St-Valéry und Flakker), Spätkarotten, (Juniaussaat), Frühkarotten Nantaise und stumpfe holländische (Juliaussaat), Randen, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Herbstrüben, Winterrettich, Sellerie. Von diesen Gemüsen können auch im Freien überwintern: Pastinaken und Schwarzwurzeln.

b. Zum Gebrauch noch in diesem Herbst: Monatrettich, Herbstrettich, Jälängerjelleber.

## Stengelgemüse

a. Zum Einlagern in Winterquartieren: Lauch (überwintert in schneereichen Wintern auch im Freien), Knollenfenchel.

b. Winterfreilandgemüse: Winter-zwiebeln. Hülsenfrüchte: Nieder Erbsen Monopol. Gewürzkräuter: Allerlei ausdauernde sowie genügend Petersilie.

An Hand dieser Uebersicht könnt ihr nun kontrollieren, was in euren Pflanzungen fehlt und euch vornehmen, nächstes Jahr dafür zu sorgen, dass man euch nichts mehr am Zeug flicken kann. Aber ich höre euch «brümele»: «Herr Roth, das ist Theorie, da cha me bekanntlech alls,

ds Papier ischt geduldig.» Sachte, mein Lieber, ich schreibe nichts, als was ich selber erfahren habe; in meinen Schul- und Kursgärten waren im September alle diese Gemüse anzutreffen. Es ist ganz sicher auch für euch möglich, wenn ihr

1. planmässig arbeitet,  
2. alles zur rechten Zeit sät und pflanzt,

3. während der ganzen Pflanzperiode in eurem Pflanzland nie einen leeren Platz duldet,

4. wohlüberlegte Rand- und Zwischenpflanzungen anlegt. So wird dann eure Pflanzung zu einem reich gefüllten Speicher.

Unter den genannten Gemüsen sind zwar einige, die nicht sehr populär sind. Da ist vor allem der

## Federkohl,

von dem man sagt, er müsse gefloren gewesen sein, bevor man ihn geniessen könne, was aber Ehrenrettung aus falsch ist. Zu seiner Ehrenrettung muss aber gesagt werden, dass er als Lieferant von Vitamin A, B und C an der Spitze aller Gemüse steht. Zudem enthält er Eisen, Kalk, Phosphor, Kali, Natron, Magnesium, also alle wichtigen Nährsalze in reichlichem Masse. Zubereitet wie Spinat und fein geschnetzelt als Salat ist er sehr schmackhaft, und nur aus Vorurteilen wird er abgelehnt.

## Chinesischer Kohl,

Mitte Juli als Nachfrucht auf Karotten in 4 Reihen ausgesät und später auf 30 cm erdünnert, ist ebenfalls wenig populär; aber mit Unrecht; denn auch er ist sehr gesund. Er bildet lattichähnliche Köpfe und wird auch wie solcher zubereitet. Fein geschnetzelt als Salat übertrifft er an Wohlgeschmack sogar die Endivien.

Verachtet und unwert ist im Bernbiet der

## Retlich,

nicht zu verwechseln mit den Rändern. Ein Bauernmüti erklärte mir an einem Kurse rundweg: «Bi us frässe ne nid emal d'Säu, und i ha ne doch no so guet gekocht.» Das ist es eben: Man geniess ihn roh (gescheibelt oder gerapst), und so ist er geradezu eine Arznei für den Magen. Zufolge seines starken Gehaltes an Eisen und Kalk stehen die Rettiche an der Spitze der blutbildenden Gemüsen. An Natrongehalt steht er im zweiten und an Gehalt an Magnesium sogar im ersten Rang.

G. Roth

Diese... diese... Schweinerei! Sämi begann zu toben. zu wüten. Köbi war erschlagen. Er verteidigte sich nur schwach. «Diese Hetzerei... und dann... die Hast... und es war halt noch Nacht... und in der Aufregung...» hatte er vergessen, das ganze erste Säuli, das er im Dunkel des frühen Morgens gemetzget, zu entfernen und zu verstecken. Er hatte von den beiden Schweinen die beiden rechten Seiten auf die Seite geschafft... Schlaumuss man sein! Sämi Bäumlü bekam einen Brief zu als ihm das Bezirksamt einen Brief zuschickte, befahl ihm ein Tobsuchtsanfall! «Und der Bader...», fluchte er in seiner Wut, «die Metzgete hat er eingepackt, der Vielfrass... Der hat die letzte Metzgete von mir erhalten...» Das stimmte. Es gab fürderhin auf dem Haldihof keine Metzgeten mehr.