Haus- und Feldgarten

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **38 (1948)**

Heft 11

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Nutzungsbedingungen

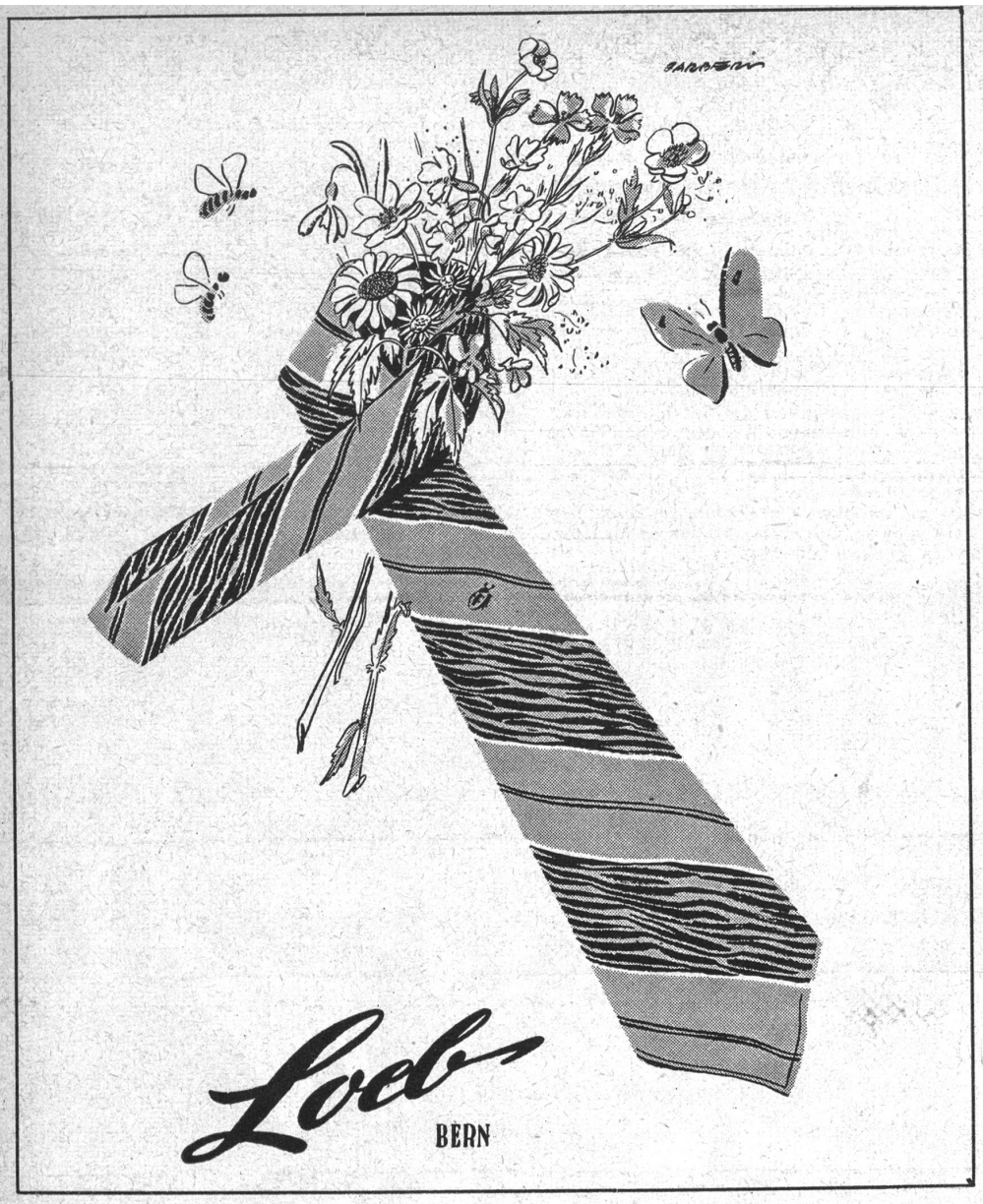
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung 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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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.