

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 32 (1942)  
**Heft:** 16

**Artikel:** Und nun pflanzen wir!  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-638805>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

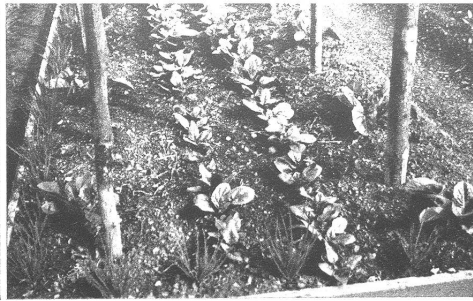
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.11.2024

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



Beet 1 des Pflanzplanes



Beet 9 des Pflanzplanes



Beet 9a des Pflanzplanes

## Und nun pflanzen wir!

Wer in der glücklichen Lage ist, einen Hausgarten sein Eigen zu nennen oder schon letztes Jahr eine Pflanzparzelle besass, der hat nun die Frühsaaten wohl ausgeführt und kann bereits mit Freuden konstatieren, wie das der Erde übergebene Samenkorn zu keimen und wachsen beginnt. Aber auch die Neupflanzer dürften jetzt zum grössten Teil im Besitze ihres Landes sein und sich mit der Bearbeitung der Scholle schon etwas vertraut gemacht haben. Leider können von den annähernd 3000 angemeldeten Familien bloss zirka 2000 berücksichtigt werden. Dies bedingt, dass das wenige zur Verfügung stehende Land — es handelt sich zwar immerhin um bereits 250 000 m<sup>2</sup> — möglichst intensiv bewirtschaftet und rationell ausgenützt wird. Kartoffeln werden daher nur ausnahmsweise gesetzt werden können. Dagegen müssen wir darnach trachten, aus jedem Beet eine Ernte Dauergemüse zu ziehen, das uns im nächsten Winter zustatten kommt, wenn die Lebensmittelzuteilungen sicher noch knapper sein werden als bis anhin. Die nicht haltbaren Frühgemüse, welche in den Sommermonaten sicher in genügender Menge auf den Markt kommen, sind somit nur als Nebenkulturen zu pflanzen.

Wie schon in einem früheren Artikel erwähnt, ist in Anbetracht der geschilderten Verhältnisse vor der Inangriffnahme der Arbeiten im Garten die Aufstellung eines wohl durchdachten **Pflanzplanes** unerlässlich. Dabei ist vorerst auf einen richtigen **Fruchtwechsel** Bedacht zu nehmen. Wir unterscheiden nämlich zur Hauptsache 3 Gemüsegruppen:

- stark zehrende, d. h. solche Gemüse, welche eine frische Mist- oder Kompostdüngung verlangen (Land I. Tracht). Dies sind: alle Kohlarten, Lauch, Spinat, Mangold, Gurken, Salat.
- mässig zehrende, zur Hauptsache Wurzelgemüse, welche, im Gegensatz zu den oberwähnten, frisch gemisteten Boden nicht lieben. Sogenanntes Land II. Tracht, das wir aber vor der Anpflanzung mit einem Volldünger überstreuen, bevorzugen: Karotten, Feldrübli, Sellerie, Schwarzwurzeln, Randen, Tomaten, sowie Lattich und auch Salat.
- schwach zehrende Gemüse, die ebenfalls keinen Mist, sondern nur einen Volldünger benötigen, sind: Bohnen, Erbsen (beide sind speziell für Phosphor dankbar), Zwiebeln, Nüsslisalat, auch Rosenkohl.

Mit andern Worten: den wenigen uns zur Verfügung stehenden Stallmist oder Kompost graben wir da ein, wo wir die Kohlgewächse und Blattgemüse zu pflanzen gedenken. Keinesfalls aber in Beeten von Karotten oder Feldrübli. In den kommenden Jahren wechseln wir die Felder, wodurch die Nährstoffe alle ausgenützt werden. Der richtige Fruchtwechsel ist zudem auch die beste Vorbeugung gegen Pflanzenkrankheiten, welche meistens auf Nährstoffmangel oder dann auf Ueberdüngung mit Stickstoff (Mist) zurückzuführen sind.

Für eine kleinere oder mittlere Pflanzparzelle können beispielsweise obenstehende Kombinationen empfohlen werden. Zu den einzelnen Beeten seien zur bessern Orientierung noch folgende Bemerkungen angebracht:

- Entspricht dem Bild Nr. 1.
- Entspricht Bild 3 der Ratschläge vom 28. März 1942.

Beet	Vorfrucht	Hauptfrucht	Nachfrucht
		<b>Starkzehrer:</b>	
1	Rand: Chalotten Mitte: Brechsalat	2 R. Kabis (Amager, Thurnen)	
2	Rand: Spinat (Nobel) Mitte: nied. Erbsen (Monopol)	2 R. Kohl (Toffen, Vertus, Pontoise)	
3	Rand: Salat (Setzlinge) Mitte: Lattich, event. Bierrettich	2 R. Blumenkohl (mittelr. Pariser, später ital. Riesen)	
4	4 R. Spinat (Nobel)	5 R. Lauch	
5	Rand: fr. Rübkkohl daneben Kresse, Radiesli, Salat-Setzlinge	1/2 Beet Gurken 1 R. 1/2 Beet Tomaten 1 R.	{ 6 R. Nüsslisalat dazw. Pariser Zwiebeln Nach Tomaten Nüssler breiten
		<b>Mässigzehrer:</b>	
6	3 R. Karotten 2 R. Salat	2 R. Karotten 3 R. Endivien	
7	Zwischenkultur: Kresse, Radiesli, Salat	4 R. Feldrübli	
8	3 R. fr. Karotten	1/2 Beet Sellerie 4 R. 1/2 Beet Randen 4 R.	
		<b>Schwachzehrer:</b>	
9	Rand: Chalotten, Rübkkohl od. Salat Mitte: 1R. Lattich od. 2 R. Spinat	2 R. Stangenbohnen	Rand: Endivien oder Randen
10	3 R. Spinat	2 R. Buschbohnen	5 R. Winterspinat m. Salat gem., ev. 1 W'Lattich od. Mangold
11	Rand: Rübkkohl, Salat, Lattich	3 R. Erbsen oder 2 R. Kiefel	3 R. Kohl Marcellin od. Rosenkohl
12		Zwiebeln	Endivien a. Beet Nr. 6, ev. Karotten od. Rübkkohl Goliat

- Aus Beet 6 sind hier Salat-Setzlinge zu verwenden. Sodann sei die Pflanzung von je 1/2 Beet mittelfrühen und spätem Blumenkohl empfohlen. Die frühesten Sorten sind etwas unsicherer.
- Die 5 Reihen Lauch werden Ende Mai zwischen den Spinat gesetzt, analog dem Bild in den Ratschlägen vom 14. März abhin.
- Früher Rübkkohl kann sowohl bei den Tomaten als bei den Gurken am Beetrand gesetzt werden. Die Rübkkohls wieder Setzlinge späterer Aussaaten einpflanzen. Ende Juli event. späte Sorten (Goliat) zum Einkellern. Die Gurken beanspruchen das Beet im Laufe des Sommers ganz. Zwischen den Randpflanzen und den Tomaten bzw. Gurken lassen sich noch 1 Reihe Salat, Kresse, Radiesli oder dergleichen pflanzen beziehungsweise säen.
- Entspricht Bild und Anleitung vom 14. März a. J.
- Zwischen den lichten Rübli-Reihen, welche den Boden erst im Sommer voll beanspruchen, kann nach Bedarf noch eine schnell wachsende und nicht zu üppige Vorfrucht gezogen werden.
- Der Sellerie ist nicht vor Ende Mai auszupflanzen. Zu kleine Setzlinge werden, wo keine Couche vorhanden, besser unter einem alten Fenster zu kräftigen Pflanzen nachgezogen, die sich später besser einwickeln. Auch die Randen werden noch gross gemist wenn sie Ende Mai gesät oder im Juni als Setzlinge

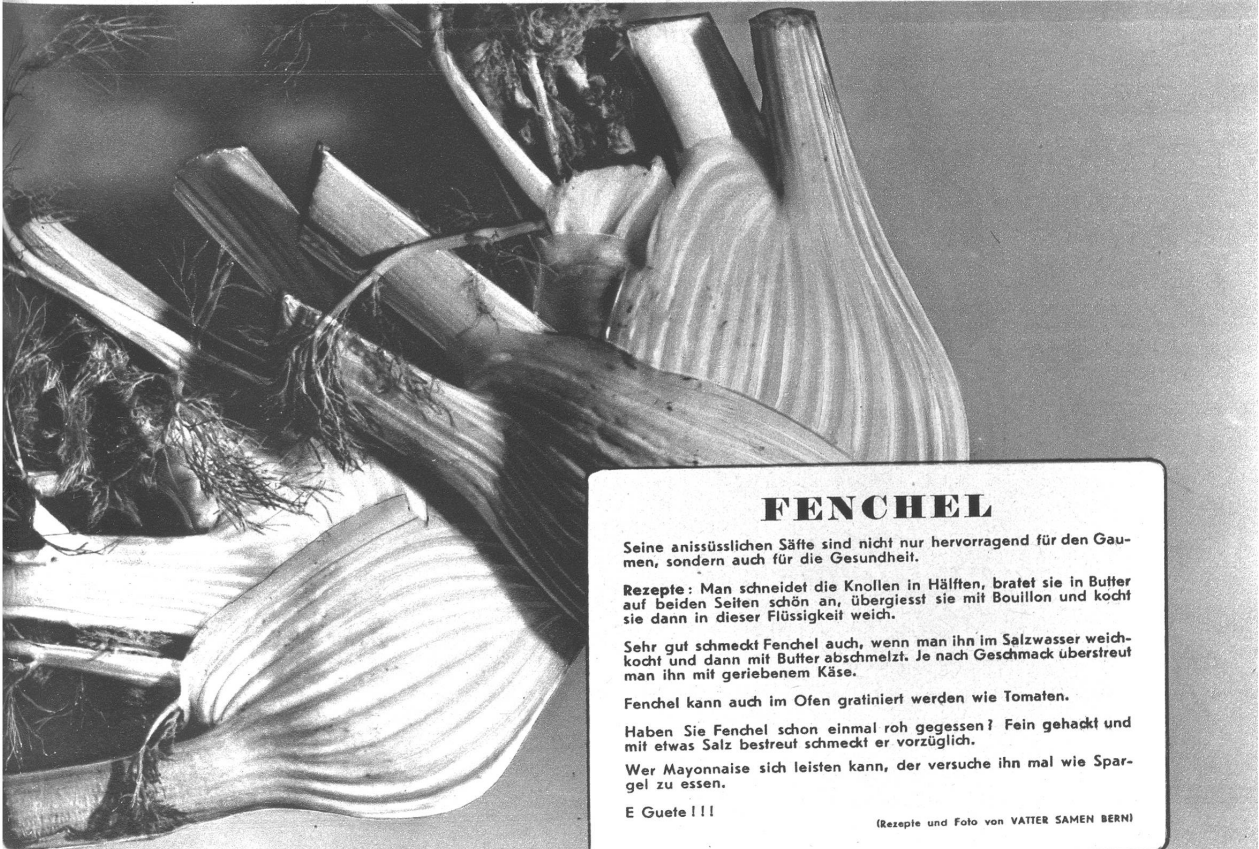
- gepflanzt werden. Erhalten wir zuviel Spinat oder Karotten als Vorfrucht, so dörren bzw. sterilisieren wir dieselben für den Winter!
9. Entspricht Bild Nr. 2 der heutigen Nummer. Wird zwischen den Bohnen-Reihen an Stelle von Spinat Lattich gewählt, so empfiehlt es sich, nur 1 Reihe zu setzen. Wie aus dem nachstehenden Bild Nr. 3 ersichtlich ist, können 2 Reihen Lattich den Bohnen bei nassem Wetter schaden.
  10. Wollen wir Buschbohnen in ein Beet von Sommer-spinat setzen, so sollten von letzterem nur 3 Reihen gesät werden, damit der Spinat später die jungen, empfindlichen Bohnenpflanzen nicht überdeckt. Bohnen dürfen bei nassem Wetter übrigens auch niemals gehackt oder angehäufelt werden, sonst werden sie rostig und gehen ein.
  11. Erbsen sind sehr schmackhaft, aber nicht besonders rentabel, da sie rasch eingehen. Darum pflanzen wir anfangs Juni 3 Reihen Kohl Marcelin oder Rosenkohl ein, der dann eigentlich den Hauptertrag abwirft.
  12. Steckzwiebeln wurden schon bisher in unserm Lande über 500 Tonnen gepflanzt, von denen 400 Tonnen vom Ausland bezogen wurden, das uns heute nicht mehr beliefert. Trotz vermehrter Anzucht im Inland werden viele Pflanzler aus diesem Grunde keine Steckzwiebeln erhalten. Bereits vollwertigen Ersatz bieten aber die Saat-Zwiebeln „Ideal“, welche die Gärtner behördlicher Weisung gemäss in genügender Menge im Frühbeet vorzogen, so dass wir dieselben als Setzlinge beziehen können. Dabei ist aber darauf zu achten, dass diese Setzlinge, im Gegensatz zum Lauch, nicht zu tief und in ein lockeres Beet gesetzt werden, in dem wir zuvor Torfmull oder Sand einhacken. Da sich die Wurzeln der Zwiebeln nur wenig unter der

Erdoberfläche befinden, so dürfen diese Pflanzen auch nicht zu tief gehackt bzw. gelockert werden, sonst verletzen wir die Wurzeln und hindern die Pflanze am Wachstum. Werden die Blattspitzen frühzeitig gelb, so ist dies meistens auf überwässerten Fehler zurückzuführen.

Bevor wir die Zwiebeln ernten, können Ende Juli zwischen die Reihen letztmals Karotten eingesät oder Endivien gesetzt werden. Einen noch ausgiebigeren Wintervorrat liefert später Rübkkohl Goliat.

Die Kombinationen liessen sich selbstverständlich noch mannigfach vermehren. Da den meisten Pflanzern nur zirka 100 m<sup>2</sup> zur Verfügung stehen, so lässt sich aber nicht alles erreichen. Deshalb beschränkten wir uns auf einige der vorteilhaftesten Zusammenstellungen, über deren Pflege wir im Laufe des Sommers noch weitere Ratschläge geben werden. Jedenfalls haben uns die gemachten Anregungen gezeigt, dass erfolgreiches Pflanzen nicht nur Muskel-, sondern auch Denkarbeit erfordert und ausserordentlich interessant und vielseitig ist. Darum benützen wir jede Belehrungsmöglichkeit, besprechen uns auch mit erfahrenen Pflanzern und notieren uns wertvolle Erfahrungen und Beobachtungen. Eventuell bestünde die Möglichkeit, im Rahmen dieser vorläufig jede zweite Woche erscheinenden Anleitungen auf bezügliche Anfragen zu antworten.

Haben wir im Haus- oder Dauerpachtgarten eine **Blumenrabatte**, so lässt sich sogar diese in der heutigen Zeit durch farbenfrohe Gemüse noch praktisch ausnützen, gemäss folgendem Vorschlag: nach dem Abräumen des Frühlingsflors pflanzen wir in die Mitte der Rabatte 1 Reihe Ränden, beidseitig daneben 1 Reihe Lauch und an beiden Rändern der Rabatte 1 Reihe gelbes Löwenmaul oder niedere Tagetis (stinkende Hoffart). Sicher ein dekoratives und doch zu gleich einen Ertrag abwerfendes Arrangement. Li.



## FENCHEL

Seine anisssüßlichen Säfte sind nicht nur hervorragend für den Gaumen, sondern auch für die Gesundheit.

**Rezepte:** Man schneidet die Knollen in Hälften, bratet sie in Butter auf beiden Seiten schön an, übergießt sie mit Bouillon und kocht sie dann in dieser Flüssigkeit weich.

Sehr gut schmeckt Fenchel auch, wenn man ihn im Salzwasser weichkocht und dann mit Butter abschmelzt. Je nach Geschmack überstreut man ihn mit geriebenem Käse.

Fenchel kann auch im Ofen gratiniert werden wie Tomaten.

Haben Sie Fenchel schon einmal roh gegessen? Fein gehackt und mit etwas Salz bestreut schmeckt er vorzüglich.

Wer Mayonnaise sich leisten kann, der versuche ihn mal wie Spargel zu essen.

E Gute!!!

(Rezepte und Foto von VATTER SAMEN BERNI)