

Haus- und Feldgarten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **34 (1944)**

Heft 21

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

stift, um sich dann unvermittelt an Bertrand zu wenden:

„Haben Sie Ihren Pass da oder sonst ein Ausweispapier?“
Herr Bertrand schnellte wie ein Gummiball vom Stuhl und griff beflissen in die Brusttasche.

„Aber natürlich, Herr Kommissar — hier bitte.“ Er legte mit der Miene eines Spielers, der einen Trumpf aufdeckt, seinen Pass vor dem Beamten auf den Schreibtisch. „Sie sehen, es stimmt alles. Ich heisse wirklich Bertrand. Ich kann dem Fräulein beim besten Willen nicht den Gefallen tun, auf einmal anders zu heissen.“

Mit einem gezierten Auflachen verschränkte er die Arme über der Brust und blieb in arrogant-abwartender Haltung vor dem Schreibtisch stehen. Der Kommissar schlug den Pass auf und überflog mit halblauter Stimme die Personalien:

„Bertrand Philippe — Fabrikant — 16. 8. 19. . in Lyon — Gestalt: mittel — Augen: grau — Nase —“

Der Beamte stockte plötzlich. Betroffen glitt sein Blick von dem Dokument hinüber zu dem Passinhaber und wieder zurück.

„Hören Sie, Herr — Bertrand“, sagte er mit einem argwöhnischen Stirnrunzeln, „hier auf dem Bild“ — er klopfte mit dem Fingernagel auf die Passphoto — „hier sehen Sie aber ganz anders aus als im Leben.“ Es entging ihm nicht, dass Herr Bertrand bei dieser Frage die Farbe wechselte. Das eben noch etwas alkoholisch gefärbte Gesicht des

Mannes spielte plötzlich fast ins Grünliche und sein Kopf steuerte angestrengt hin und her, als sei ihm der Kragen zu eng geworden. Zuerst schien er den harmlos Verwunderten spielen zu wollen; denn er steifte mit der plumpen Mimik eines Provinzschauspielers seine schütterten Augenbrauen. Aber in der nächsten Sekunde legte sich sein schon zu einem unschuldig fragenden Lächeln gerundeter Mund in ernste Falten.

„Ich hatte einen Unfall, Herr Kommissar“, entgegnete er mit etwas belegter Stimme, „einen schweren Autounfall. Dadurch habe ich die Physiognomie verändert.“

„Aha... Erst vor kurzem?“

„Natürlich, Sie sehen ja noch die Narben.“

„Hm...“ Der Beamte strichelte eine Weile schweigend auf dem vor ihm liegenden Aktenbogen herum.

„Dann kann ich wohl jetzt meinen Pass wieder an mich nehmen“, hörte er Bertrand sagen und sah eine stark-geäderte Hand, die sich um eine Kleinigkeit zu hastig nach dem Pass ausstreckte. Der Polizeikommissar kam dieser Hand zuvor. Mit einem höflichen „Einen Augenblick noch!“ entzog er das Dokument dem Griff der eilig zupackenden Finger und schob es aufgeschlagen Ina Lenk zu, die das gefeuchtete Taschentuch an die noch immer blutende Kopf-wunde gepresst, teilnahmslos auf ihrem Stuhl kauerte.

(Fortsetzung folgt)

HAUS- und FELDGARTEN

Aus dem Saatband wird eine Saatreihe
Saatband Saatreihe

1. Stufe des Erdünnerns

Wir säen jetzt alle die *Gewürzkräuter*, welche Gegenden mit warmem Klima entstammen und somit wärmebedürftig sind. Es sind dies: Anis, Basilicum, Bohnenkraut, Coriander, Dill, Fenchel, Kerbelkraut, Majoran, Ringelblume. Wir säen sie am besten an passende Längs- und Schmalbeetränder aus. Warum viele Pflanzler mit diesen Gewürzkräutern Pech haben, kommt eben daher, dass sie dieselben viel zu frühe aussäen. Dann werden fast durchwegs Majoran und Basilicum viel zu stark gedeckt; die Deckschicht darf nur 1 mm betragen; das gilt auch für den Schnittsellerie.

Im *Kräuterbeet* würden dann nur die *ausdauernden* Gewürzkräuter stehen, nämlich: Aniskerbel (Süssdolden), Beifuss, Estragon, Balsamkraut, ausdauernden Majoran, Krauseminze und Pfefferminze, Raute, Thymian, Liebstöckel, Ysop, Salbei, Zitronenmelisse, Schnittzwiebeln, Schnittlauch. Das *Kräuterbeet* soll in deinem Garten den Ehrenplatz einnehmen, eine *«Freilanddrogerie»*; denn jedes Gewürzkräuter ist zugleich ein Heilkräuter, und indem wir unsere Speisen damit würzen, machen wir sie gleichzeitig schmackhaft und gesund.

Neben dem Säen geht die *Pflege* der Gemüse ununterbrochen weiter. Sie ist für das Gedeihen der Pflanzen von grösster Wichtigkeit und für den Ertrag ausschlaggebend. Aber nur die *richtige* Pflege. Und die richtet sich nicht nach Kalender, Horoskop und alten Bräuchen, sondern nach dem Leben der Pflanzen und ihren Bedürfnissen. Sie allein weisen uns den rechten Weg, und *Liebe* und *Verstand* sind die treibenden und bestimmenden Kräfte zu der richtigen Pflege. Richtig pflegen heisst ganz einfach, den Pflanzern ein liebe- und verständnisvoller Helfer sein. Aber sie muss auch eine *nieerlahmende* sein, also kein Strohfeuer, wie das leider noch so oft der Fall ist, das im Frühjahr hell lodern aufbrennt, aber dann, wenn es lange und mühsam geht, und Enttäuschungen eintreten, bald erstickt. Also ausharren bis zum Schlusse!

Die wichtigste Pflegearbeit ist unbedingt das *Lockern*. Es ist wichtiger als das Giessen, kann es sogar oft ersparen.

Dein Pflanzland muss während der ganzen Pflanzperiode ununterbrochen gelockert sein.

Und *unkrautfrei* dazu! Ein solcher Boden sichert ein gleichmässiges Wachstum der Pflanzen und somit Höchstserträge. Lockere sorgfältig und nicht zu tief, nicht umgraben, sondern nur die Kruste brechen! Ebenfalls von grösster Wichtigkeit ist das *Erdünnern*. Dabei merke dir folgendes:

1. Beginne damit *frühzeitig*.
2. Erdünnere *stufenweise*, also nicht gleich auf einmal auf die richtige Distanz.
3. *Verwerte* die ausgezogenen Pflänzchen. Verwende sie weiter als Setzlinge, in der Küche, als Kleintierfutter und, wenn es nicht anders möglich ist, wirf sie auf den Kompost, damit sie verwesend neuem Leben zum Aufbau dienen.

Wie man es richtig macht, will ich an einem Beispiel zeigen: *Salat Cazard*.

Wenn die Pflänzchen etwa 3 bis 4 cm hoch sind, machen wir aus dem «Band» eine Reihe. Die grössten der ausgezogenen Pflänzchen verpflanzen wir an Beetränder, z. B. bei den Stangenbohnen, Erbsen oder beim Kohl; die kleinern verwenden wir in der Küche zu einem bekömmlichen Blättlissalat. Ungefähr eine Woche später erdünnern wir auf Handbreite und wieder nach einer Woche auf die endgültige Distanz: 30 cm; und die ausgezogenen Pflänzchen verwenden wir jedesmal gleich wie das erstemal. Wir haben also in 3 Stufen erdünnert, und dementsprechend verhält sich die Ernte: Zuerst können wir die Salatpflanzen ernten, welche nicht verpflanzt worden sind und dann ungefähr in gleichen Abständen die verpflanzten, wie sie erdünnert würden. Auf diese Weise kann die Ernte einer Aussaat um 2 bis 3 Wochen verlängert werden.

Endgültige Distanzen:

- 10 cm: Sommerspinat, Pflücksalat, Frühkarotten.
- 15—20 cm: Spätkarotten, Schwarzwurzeln, Zwiebeln, Sommerrettich.
- 20 cm: Früh Salat, Feldrübli, Randen, Pastinaken, Mohrn, Zichorie, Meldespinat.
- 30 cm: Spätsalat, Lattich.
- 40 cm: Rippenmangold.
- 60 cm: Gurken, Neuseeländerspinat.
- 1 m: Zuchetti, Cardy.

G. R.

Wenn Bein, dann Casina!