

Humor

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

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

Heft 15

PDF erstellt am: **26.06.2024**

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.

Haus- und Feldgarten

Spinat

Kaum eine Gemüseart eignet sich so gut zu Zwischenkulturen bei kombinierten Pflanzungen, wie der Spinat. Die Entwicklungszeit ist eine sehr kurze, so dass er schon einige Wochen nach der Aussaat geerntet werden kann. Aber nicht nur das: Er ist auch sehr gesund. Einmal enthält er alle 6 wichtigen Nährsalze: Eisen, Kalk, Phosphor, Kali, Natron und Magnesium, sodann ist er auch reich an Vitaminen A, B, und C. Da er reichlich Eisen und Kalk enthält, gehört er zu den blutbildenden Gemüsen. Ist er richtig kultiviert, wird er sehr üppig und ist dann in diesem Fall ziemlich stark eiweisshaltig. Es lohnt sich deshalb unbedingt, eine mehrwöchige Spinatkultur zu machen, dies um so mehr, als er auf gar verschiedene Arten zubereitet werden kann, so dass er einem nie verleidet. Ganz besonders als Salat genossen, ist er sehr wirksam. Also recht viel Spinat pflanzen!

Wir säen ihn in ein gut, d. h. voll gedüngtes Beet in 6 Reihen aus und, was sehr wichtig ist: Wir erdünnern ihn auf mindestens Handbreite.

Winterspinat. Sorten: Eskimo, breitblättriger Riesen; Wikinger II. Aussaat: August/September. Ernte: April/Mai:

Sommerspinat: Sorten: fr. Nobel, mfr. Wikinger I, später Juliana. Diese letztere Sorte, auffallend durch ihre stark gebuchteten Blätter und die dunkelgrüne Farbe, ist sehr reich an Nährsalzen, Vitaminen und Eiweiss. Aussaat: März/April. Ernte: Mai/Juni. Ab Juli gelangt dann bis Ende Oktober der Neuseeländerspinat zur Ernte. Er wird auch Schnaggispinat genannt; er ist an Gehalt dem gewöhnlichen Spinat ebenbürtig und sollte in keinem Garten fehlen. — Ueberschüsse werden gedörrt, am besten auf einem Dörrapparat (also im Schnellverfahren) und trocken aufbewahrt. Er wird am Abend vor Gebrauch, wie dürre Bohnen, eingeweicht und dann wie grüner Spinat zubereitet.

Zwiebeln.

Mit Recht erfreut sich die Zwiebel grösster Beliebtheit, denn ihre würzenden und gesunden Stoffe sind ausserordentlich wertvoll. So müssen wir es einrichten, dass wir das ganze Jahr Zwiebeln haben. Das machen wir so:

1. Im April stecken wir die gelbe Zwiebel in ein mit einem Hilfsvolldünger gedüngtem Beet auf 6/15 d. h. 6 Reihen und auf je 15 cm ein Steckzwiebelchen die ja nicht zu gross aber fest sein müssen. Sie müssen fest aufliegen und dürfen nur so tief stehen, dass die Spitze noch gerade gedeckt ist. Die Pflanzweite von 15 cm scheint vielen reichlich gross; aber so können sich dann die Zwiebeln auch zur Vollkommenheit entwickeln, und wir können ruhig auf ein Durchschnittsgewicht von 300 Gramm rechnen, was einem Ertrag von 8 bis 10 kg pro Quadratmeter entspricht. So kultivierte Zwiebeln sind sehr gehaltvoll, also quantitativ und qualitativ im Maximum. Im August abgeerntet, müssen sie unseren Winterbedarf decken. (November/Mai).

2. Im Juli säen wir die Silberzwiebel (weisse Pariser) in 6 Reihen aus und erdünnern sie im folgenden Frühjahr auf 10 cm. Ab Ende Mai - anfangs Juni kann geerntet werden.

3. Aber auch im März/April machen wir in gleicher Weise eine Aussaat von Silberzwiebeln, und behandeln sie gleich, wie die Juliaussaat. In der Regel genügt hier eine Randsaat in irgendein kombiniertes Beet. Ernte: August bis Ende Oktober. Also:

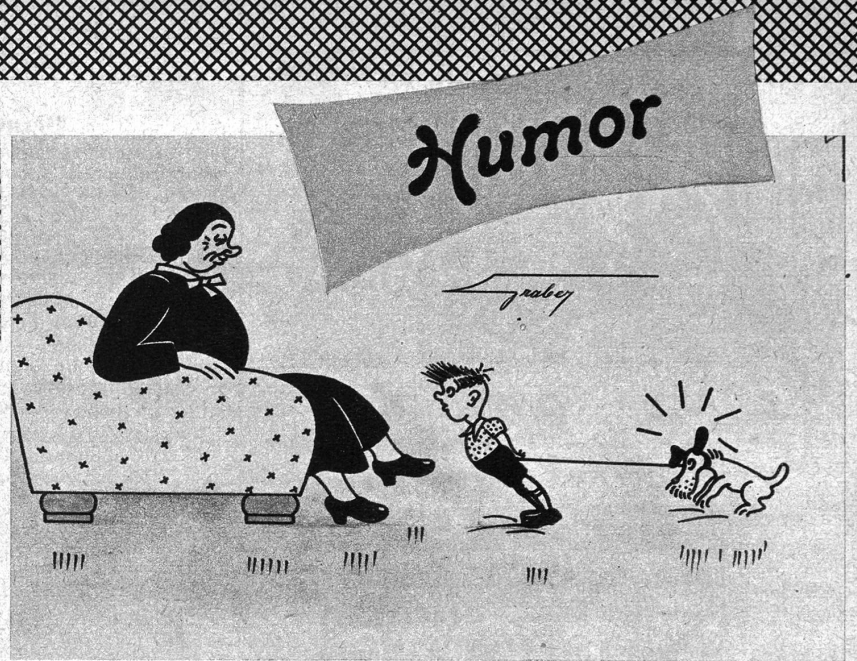
Oktober/Mai: Die gelbe Zwiebel;

Mai/August: Silberzwiebel der Aussaat im Juli des Vorjahres;

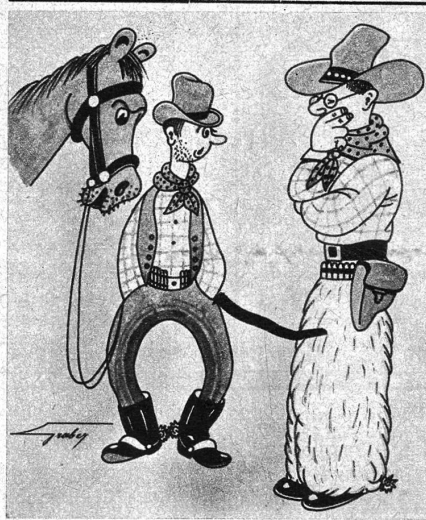
August/Oktober: Silberzwiebel März/Aprilaussaat.

Petersilie

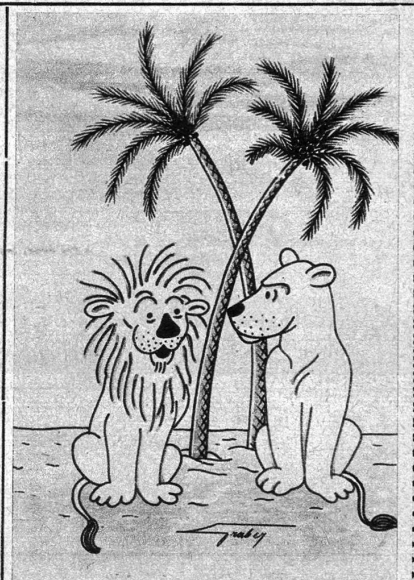
ist ein vitaminreiches und sehr gehaltvolles Gewürzkräuter. Da sie eine zweijährige Pflanze ist, müssen wir jedes Frühjahr eine Aussaat machen. Die Frischaussaat gelangt dann in der zweiten, und nach der Ueberwinterung in der ersten Sommerhälfte zur Ernte. Nachher stengelt sie auf, wobei wir dann noch die Wurzeln in Suppen und Saucen auskochen. G. Roth.



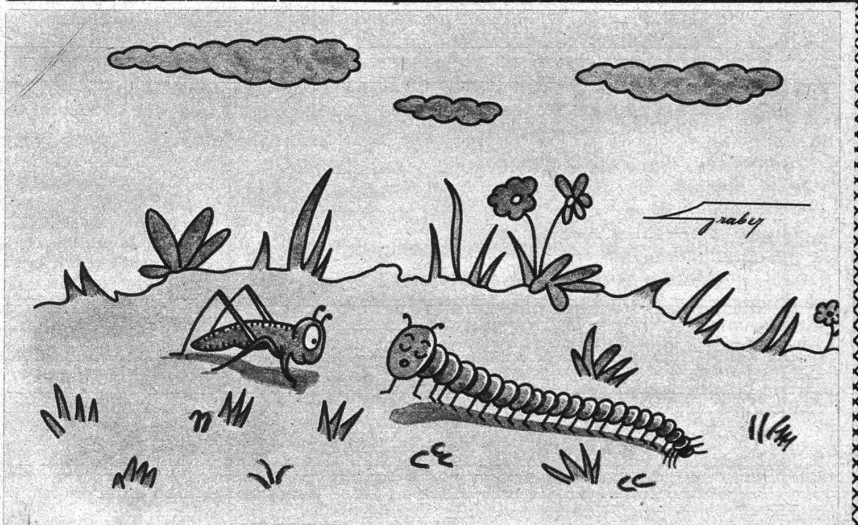
«Darf ich ihn behalten, Mutti? Er ist mir nachgelaufen.»



«Ich habe mir eine Brille angeschafft.»
«Und ich habe mir den Bart abnehmen lassen, damit man mich nicht erkennt.»
«Sehr gut, aber könntest du nicht noch die Beine ein wenig gerade drücken?»



«Ob Neger oder Weisser, beide sind gleich unter der Haut!»



«Dürfte ich um Ihre Hand bitten, mein liebes Fräulein?» «Um welche?»