

Internet: https://peter-hug.ch/37_0081

Main Erscheint wöchentlich.

Abonnement jährlich Fr. 2.50;

als Beilage zum «Schweiz. Familien Wochenblatt» gratis.

Inserate die kleine Zeile 25 Cts.

Verlag von Th. Schröter, Obere Zäune 12, Zürich.

1903. 11. Septbr. Inhalt: Im Kabisland. - Küchenzettel. - Gastfreundschaft in der Stadt und auf dem Lande. - Eine Arbeit für Großmütter. - Die Kindergärtnerin in der Familie. - Nein, wie sie schlecht aussehen! - Fleckenreinigung. - Keller. - Möbel. - Gesundheitspflege. - Kochrezepte. - Briefwechsel der Abonnenten unter sich. - Inserate.

Im Kabisland.

(Für die Kochschule).

Am Vierwaldstättersee baut die Gemeinde Weggis auf eigens dazu vorbereitetem Erdland das herrlichste Gemüse, das in Schiffsladungen zweimal wöchentlich nach Luzern auf den Markt und in die Hotels geführt wird. Im freiburgischen Mistenlach werden Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Sellerie 2c. in großen Massen gepflanzt und gezogen und jeweilen Ende November an den berühmten Zwiebelmarkt nach Bern gebracht, allwo sich Haushaltungen, Gasthöfe und Zwischenhändler für eine lange Zeit mit gefunder frischer Ware verproviantieren können.

Eine dritte Erscheinung dieser Massengemüseanpflanzungen zu Nutz der Städtebewohner bildet die weitausgedehnte Kabiskultur im bernischen Gürbetal zwischen Bern und Thun.

Dieser Gemüsebau beschäftigt und ernährt eine ganze Gegend und hat der Landschaft den Beinamen Kabisland eingebracht.

Kaum war die Gürbenthalbahn eröffnet, so hieß sie auch schon Kabisbahn, was nicht etwa ein Schimpf heißen soll, sondern einfach auf die Wichtigkeit dieses Zweiges der Landwirtschaft hinweist.

Kirchenthurnen bildet das Zentrum der Kabisgegend, den Stapelort für die Ausfuhr nach der Stadt. Im Herbst ist der bernische Wochenmarkt wochenlang befahren von nicht enden wollenden Wagenreihen, die alle die saubern weißgelblichen Kabisköpfe in zierlichen Reihen dicht gedrängt zum Verkaufe herbringen.

Nach 100 Stücken wird gerechnet oder per $\frac{1}{4}$, $\frac{2}{4}$, $\frac{3}{4}$ je à 25 Köpfe.

Die Wagen stellen sich laut Marktordnung in gewissen Straßen der Stadt auf oder fahren von Haus zu Haus in die entlegensten Außenquartiere.

Nicht selten sitzen gleich die Hobler mit auf dem Wagen, sodaß die Lieferanten auch gleich die saubern glatten Köpfe klein schneiden zum Einmachen in die Sauerkrautbutten.

Eine wesentliche Erleichterung im Verkehr mit der Stadt bildet die neue Gürbenthalbahn. Da reist man dann auch selbst schnell hin, um seine Bestellung zu machen oder um sich die Pflanzungen zu besehen. In weiten langgestreckten Feldern wachsen da die festen rundlichen Kabisköpfe heran, zu tausend und abertausend Stücken, statt wie wir sie etwa vereinzelt in Gärten oder in kleiner Anzahl auf unsern Gemüseplätzen sorgfältig ziehen.

Eine besondere Behandlung erfahren die Samenkulturen.

Ist es doch von höchster Wichtigkeit, daß die edlen Samenarten erhalten bleiben.

Ihnen wird denn auch die größte Sorgfalt zugewendet.

Die verjäherten Kabisstauden werden neu eingepflanzt und auf's beste gepflegt.

Ueber den aufstrebenden Blütenstengeln, die die Samen in sich ausreifen, sind kleine Schutzdächer angebracht, die zu viel Sonne, Wind und Regen abhalten und die Pflanzen gegen jegliches Uebermaß von Einwirkungen und von Witterungsunbill schützen.

Entartung des Samens, Verwilderung der Arten würde ja für die Gegend das größte Unglück bedeuten und ihr finanziellen großen Schaden zufügen.

Darum legen die Landleute dieser Gegend alles darauf an, die besten und schönsten Gemüse zu ziehen und wetteifern miteinander, Berns große Vorratskammer zu bleiben und ihrem Lande den Ehrennamen Kabisland zu bewahren. Es lohnt die Mühe, einen Ausflug mit praktischer Anschauung in diese fruchtbaren Gefilde zu unternehmen, sei's nach dem Vierwaldstätter- oder Murtensee oder nach den Gewässern der Gürbe.

Müssen uns Landesgenossen, Hausfrauen, Haushaltungskursleiter und -teilnehmer solche einheimischen, großangelegten Kulturen doch zunächst noch in ganz anderem Maße interessieren und nutzvoll belehren als die fremden Pflanzungen ferner Länder, die unser Auge nie schauen, unser Fuß nie betreten wird.

Luise Merz.

Internet: https://peter-hug.ch/37_0081

Küchenzettel für den Monat Sept.

1. Einfache Küche:

Sonntag: Fleischsuppe.

Rindfleisch mit Rettigsalat.

Bohnen mit Speck und Kartoffeln.

Obst.

Montag: Mehlsuppe, Rindsbraten mit Apfelschnitzen und Nudeln.

Quelle: **Kochschule und Ratgeber für Familie & Haus, 1903**; Autorenkollektiv, Verlag von Th. Schröter, 1903-1905; Seite 81;
11. Septbr. 1903 im Internet seit 2005; Text geprüft am 1.8.2007; publiziert von Peter Hug; Abruf am 28.11.2021 mit URL:

Weiter: https://peter-hug.ch/37_0082?Typ=PDF

Ende eLexikon.