Haus- und Feldgarten

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 23

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

Juni:

Was können wir jetzt noch pflanzen?

Lauch (5/20), Sellerie (4/30 oder 5/40), Frühblumenkohl (3/40 bis 3/50), Frührübkohl (4/30 oder auf 30 cm an Beeträndér), mfr. und späte Kohlarten.

Was können wir jetzt noch säen?

Stangenbohnen (bis 10. Juni, Stufensaat 2/70), Buschbohnen (Reihensaat 3/10), Gewürzkräuter, Salat, Lattich, Pflücksalat, Schnittsalat, Kresse, Schnittmangold, Karotten, Monatsrettich.

Nicht vergessen: Mitte Juni eine *letzte* Aussaat von Frührübkohl (weisser Roggli, Wiener, Delikatess).

Wie erhalte ich einen reichen Tomatenertrag?

Mit Recht ist die Tomate zu einem beliebten Volksgemüse geworden. In den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts war sie nur in den Herrschaftsgärten anzutreffen; ich selber habe als kleiner Knabe im Jahre 1889 deren Einführung im Schlössli Allmendingen erlebt. Ihr grosser gesundheitlicher Wert ist längst erwiesen, und deshalb sollte sie in keinem Garten fehlen. Wenn wir auf einen grossen *Ertrag* hoffen wollen, so müssen wir ihr eine *naturgemässe* Behandlung angedeihen lassen, und sie *vernunftgemäss* unsern Verhältnissen anpassen. Wegleitend dazu muss die Erkenntnis sein, dass die Tomate den Tropen entstammt (sie ist eine Peruanerin). Höchsterträge sind deshalb nur bei der Kultur unter Glas oder an geschützter, sonniger Wand zu erwarten. Bei richtiger Behandlung aber sind auch bei der Freilandkultur befriedigende Erträge möglich. Ich will euch mit meiner Methode bekannt machen: Das Vorbild dazu ist mir der Rebstock, in welchem unten, im Busch versteckt, die süssesten Beeren zu finden sind. Einen solchen Busch ziehe ich auch bei meinen Tomaten. Zu dem Zwecke lasse ich unten mehrere Seitentriebe stehen; sobald sich daran Blüten angesetzt haben, werden sie entgipfelt, damit sie nicht mehr weiterwachsen können und so den gewünschten Busch bilden. Hier reifen nun die ersten und feinsten Früchte, weil sie vor Niederschlägen und direkter Sonnenbestrahlung geschützt waren. Aus diesem Busche heraus ziehe ich ein oder mehrere Stämmchen, wie es sich von Natur gerade gibt. Nur kein Schema! Wichtig ist nun, dass ich gewissenhaft immer wieder alle Blattwinkeltriebe wegkneife, und zwar je frühzeitiger, desto besser. *Nie aber darfst Du ein gesundes Blatt entfernen.* Im Gegenteil: Du musst dafür sorgen, dass die Blätter gesund bleiben, indem Du die Stauden *frühzeitig* beginnend und *wiederholend* mit kupferhaltigen Präparaten bestäubst oder, was besser ist, bespritzest. Ab Mitte August werden die Stauden entgipfelt und die Blüten entfernt; wir zwingen so die Pflanze, nun ihre ganze Kraft für den vorhandenen Fruchtbehang zu verwenden.

Kampf den Schädlingen!

Merke: 1. *Tierische* Schädlinge bekämpfst Du, sobald Du die ersten Spuren von Schädigungen bemerkst. *Also Deine Pfleglinge fortwährend beobachten und kontrollieren!*

2. Gegen *Pilzschädlinge* musst Du den Kampf *vorbeugend* führen. Wenn Du z. B. bei den Schlingrosen das «weisse Mehl» auf Knospen und Blättern siehst, so hat das Bestäuben mit Pirox oder Gesarex keinen Sinn mehr; es ist zu spät; denn das, was Du siehst, sind schon die Sporen (Samen), und die sind gegen Bekämpfungsmittel gefeit.

Wir verwenden: *Pirox* oder *Gesarex* gegen Pilzschädlinge (Stäubemittel) oder bespritzen die gefährdeten Pflanzen mit *kupferhaltigen Präparaten; Gesarol-Stäubemittel* gegen Erdflöhe, Raupen aller Art, Lauchmotte, Thrips bei Erbsen und Rübli, Zwiebelfliege usw.; *Satan* gegen Schnecken (Häufchen streuen); *Cortillan* gegen Werren (über die Beete streuen); *Noflo* gegen Ameisen (die Nester bestäuben); *Tipul* gegen die graue Erdraupe (zwischen die Pflanzen streuen).

3. Die Bekämpfung führt nur zum Sieg, wenn sie wiederholt wird; wie oft, bestimmt die Witterung.

Pilzgefährdete Gemüsearten: Bohnen, Tomaten, Sellerie, Gurken, Zwiebeln, Schwarzwurzeln. Also hier besonders aufpassen!

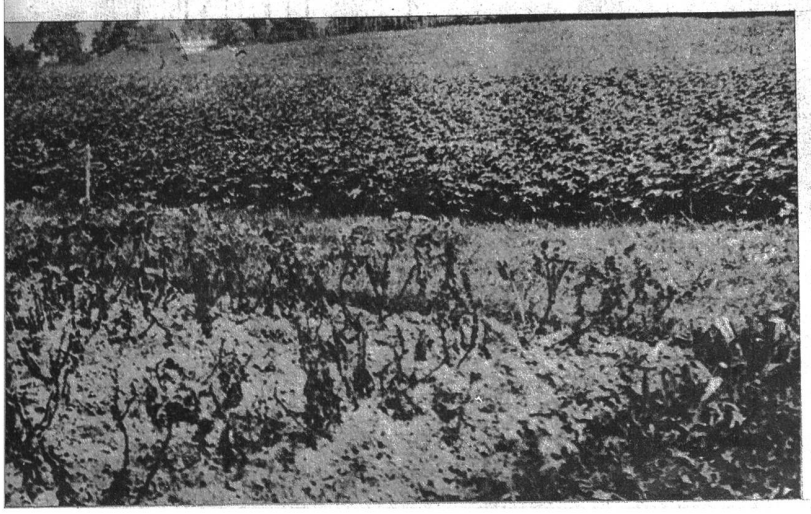
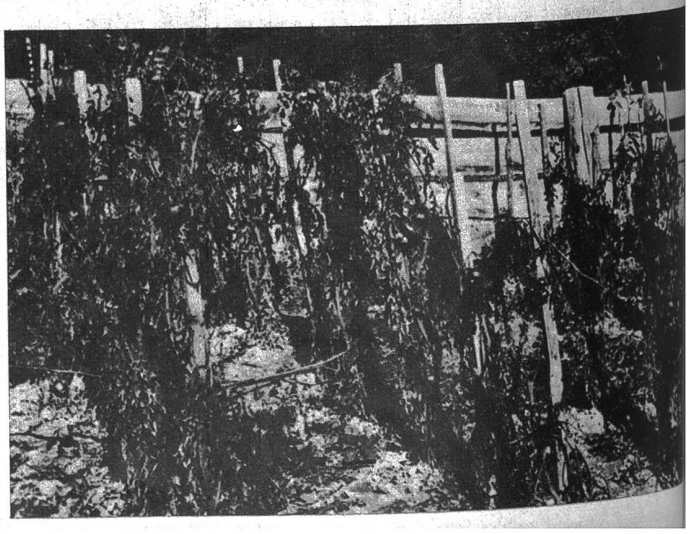
G. Roth.

Links: Werren und Nest mit Eiern. Bekämpfung durch Auslegen von Cortilan (200-300 g per Are)

Unten links: Vorn, unbespritzt; hinten, bespritzt. Von Krautfäule befallene und vorzeitig abgestorbene Kartoffeln

Unten Rechts: Tomaten durch Krautfäule zerstört. Tomaten bleiben gesund durch regelmässige Bespritzung mit 0,5 % Cupromaag. Vom Beginn der Blüte ab spritzen und alle 3—4 Wochen wiederholen

Schädlinge im Garten?

Wie bekämpfen; welches Mittel wählen; was ist besser, stäuben oder spritzen; wie kombinieren, usw. Was es auch sei, wir beraten Sie gerne, auch wenn Sie heute noch nicht kaufen wollen

Samen-Hummel, Bern Zeughausgasse 24 Tel. 3 54 69