

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 43 (1939-1940)
Heft: 21

Artikel: Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monates August
Autor: Hofmann
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-671867>

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: 22.12.2024

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

Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats August.

So einfach dir diese Frage erscheinen mag, ist sie dennoch der Erörterung wert, denn ich bin davon überzeugt, daß auch in deinem Garten schon viele Pflanzfehler begangen worden sind. Wenn sich dies in der Pflanzenentwicklung nicht negativ auswirkte, so war es lediglich die unermüdlige Kraft der Pflanze, welche die verursachten Wachstumshemmungen überwand. Wir unterscheiden im wesentlichen zwei Verpflanzungsarten.

1. Das **Pickieren**. Die Sämlinge werden zu diesem Zwecke aus dem Saatbeet entfernt und hernach in einem Abstände von zirka 5—10 Zentimeter (je nach der Pflanzenart) auf ein gut vorbereitetes Beet gepflanzt. Durch ein geringes Einkürzen der Wurzeln bekommst du einen kräftigen Wurzelballen, welcher in hohem Maße die Fähigkeit besitzt, mit seinen Faserwurzeln das im Boden vorhandene Wasser aufzunehmen. Im weitern verhütest du damit, daß dir die langen Wurzeln schräg gegen die Erdoberfläche hin zu stehen kommen. Ein pickierter Sackling verspricht dir in bezug auf Wachstum und Tragbarkeit einen bedeutend sicherern Erfolg.

2. Das **Anpflanzen aufs freie Land**. (An Ort und Stelle.) Diese Arbeit kannst du entweder mit pickierten oder unpickierten Sacklingen vornehmen. Sofern letzteres der Fall ist, müssen die Pflanzentwurzeln etwas eingekürzt werden, wie dies unter Titel 1 bereits erwähnt wurde. Zu große Blätter sollst du, der geringeren Wasserverdunstung wegen, etwas zurückschneiden (nicht mehr als $\frac{1}{3}$ des Blattes).

Das **Einschwemmen** von frisch gepflanzten Sacklingen darfst du auch bei feuchtem Wetter nicht vergessen, da dadurch die Erdteilchen bis in die kleinsten Wurzelzwischenräume geschwemmt werden.

Warum heißt es stets, der Torfmull sollte vor seinem Gebrauche im Garten angefeuchtet werden? Ich will dich heute deshalb darüber aufklären, damit du nicht mehr länger mit Unwissenheit diese deinem Empfinden nach unnütze Arbeit vollbringen mußt!

1. Enthält der Torfmull eine Säure, die durch eine reichliche Wasserzufuhr für die Pflanzen unschädlich gemacht wird.

2. Trocken in die Erde gebrachter Torfmull feuchtet sich, ganz besonders dann, wenn er noch schlecht mit der Erde vermischt wurde, nur äußerst langsam an. Er stößt das Wasser ab, gleich wie etwa die zu Pulver ausgetrocknete Erde in einem Blumentopfe.

Sofern du deinen Garten mit Lonza düngst, rate ich dir dringend, mit diesem Salze nicht allzu verschwenderisch umzugehen. Auf ein Liter Wasser verabreiche man nicht mehr als 1 Teelöffel voll Dünger. Trocken ausgestreut rechnet man pro Quadratmeter eine handvoll Lonza. Die letztgenannte Methode soll hauptsächlich bei feuchtem Wetter angewandt werden, da sich das Salz dann trotzdem rasch lösen kann.

Bereits steht der im vergangenen Monate ausgesäte 1. Satz Endivie zur Auspflanzung bereit. Der Pflanzenabstand beträgt 30 bis 40 Zentimeter.

Herbstrüben (Räben) werden je nach Bedarf in diesem Monate breit ausgesät, um nachher auf eine Distanz von 30 Zentimeter verzogen zu werden.

Den absolut winterharten Carentauerlauch kannst du in der ersten Hälfte dieses Monats in einem Abstände von 20×15 Zentimeter auspflanzen. Die Ernte erfolgt im kommenden Frühjahr.

Beim Neuseeländerspinat hat jetzt bereits die volle Ernte eingeseht. Es werden im allgemeinen fälschlicherweise stets die größten Blätter gepflückt, in der guten Meinung, daß diese am besten wären. Ich möchte jedoch ausdrücklich betonen, daß wir von den Triebspitzen, deren es eine Menge hat, das zarteste Gemüse erhalten, da diese noch am wenigsten Bitterstoffe enthalten. Zudem erzielen wir durch diese Ernteweise einen reichverzweigten Pflanzenwuchs.

Die vorbeugende Spritzung gegen Schädlinge tierischer und pilzlicher Natur, darfst du auch in diesem Monate nicht unterlassen, wenn du dir eine reiche Ernte sichern willst. Es wäre für dich ein mangelhaftes Zeichen, wenn du am Ende des Gartenjahres nur noch das ernten könntest, was dir die Schädlinge übrig gelassen haben.

Hofmann.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

„Trocken Brot macht Wangen rot!“ Nicht ein Landesunglück, sondern ein „Hergottenglück“ ist es, daß wir kein frisches Brot mehr essen dürfen. Und jene Mütter, die ein paar Tage vor Inkraftsetzung der bundesrätlichen Maßnahme betreffend den Brotverkauf gesammelt hat und meinte, nun könnten dann ihre Töchter gar kein Brot mehr essen, weil sie nur frisches Brot wollen, sollte man — gelinde gesagt — „hagenschwanzten“ (und die Töchter dazu!). Sollten wir nicht dem Himmel danken, daß unsere

weise Landesregierung dafür gesorgt hat, daß wir überhaupt noch Brot kaufen können? Aber ganz abgesehen davon, lernt es ja schon der Erstklässler in der Schule, daß frisch-genossenes Brot auf die Dauer gesundheitschädlich wirkt, älteres, das heißt mindestens 24 Stunden altes Brot für Magen und Zähne aber „non plus ultra“ sei. Das backfrische Brot wird nämlich weniger gut gekaut und in größeren Mengen verschlungen — ja: verschlungen — als altes. Für die Verdauung aber ist das

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.