

# Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats September

Autor(en): **Hofmann, M.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **43 (1939-1940)**

Heft 23

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-672806>

## **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.

## Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats September.

So bedauerlich der Zustand auch sein mag, daß alle unsere Pflanzen mehr oder weniger krankheitsanfällig sind, so haben wir trotzdem nicht die Berechtigung dazu, aus lauter Abneigung zu diesen Übeln, unsere Pflanzen zu vernachlässigen. Je zeitiger der Eingriff mit einem wirksamen Schädlingsbekämpfungsmittel erfolgt, um so durchgreifender ist der Erfolg. Du fragst mich, welche Krankheiten jetzt im Gemüsegarten anzutreffen wären. Es ist unmöglich, daß ich dir in einem Male das große Heer der hauptsächlichsten Gemüsekrankheiten schildern kann. Vielleicht, daß sich zur Ergänzung unserer heutigen Betrachtung, später nochmals etwas Zeit dazu bietet.

1. Die **Blattfleckenkrankheit des Sellerie**. Der pilzige Erreger dieser Krankheit läßt beinahe keine unbesprühten Selleriebeete verschont. Die ersten Krankheitsanzeichen zeigen sich, allerdings noch in geringem Maßstabe, bereits im Juli-August, in Form von grau-braunen, mit schwarzen Tupfen besetzten Flecken. Durch diese schwarzen Pünktchen oder Sporen kann innert kürzester Zeit eine Masseninfektion hervorgerufen werden. Die Blattfleckenkrankheit übt auf das Wachstum der Sellerieknollen einen hemmenden Einfluß aus.

Als wirksame Bekämpfung sollen monatlich 4 Spritzungen mit 0,5prozentigem Cupro-Maag vorgenommen werden. Um eine Verbreitung der Krankheit zu verhindern, sind im Herbst sämtliche Blattüberreste zu vernichten. (Am besten durch Verbrennen.)

2. Der **Bohnenrost**. Dies ist eine, leider ebenfalls sehr häufig vertretene Krankheit im Gemüsegarten. Das ganze Bohnenblatt ist mit gelben Flecken, deren Zentren dunklere Punkte enthalten, überfät. Starker Befall führt ein vorzeitiges Absterben der Pflanzen herbei. Zur Bekämpfung dieser Krankheit wird eine 0,5prozentige Cupro-Maag-Sprühmischung angewendet. Dabei ist speziell zu beachten, daß sämtliche Blatteile durch das Sprühmittel angefeuchtet werden.

3. Das **Blätterrollen der Tomaten**. Voller Angst bist du diesen Sommer zu mir gekommen und hast mir geklagt, daß sich die untersten Blätter deiner Tomatenpflanzen eingerollt hätten. Da ich dir seither noch nie eine Antwort darauf geben konnte, möchte ich dies zu deiner Beruhigung jetzt noch nachholen. Lange Zeit glaubten selbst die Fachleute, daß das Blattrollen auf die schäd-

liche Einwirkung eines Pilzes zurückzuführen sei. Heute wissen wir jedoch, daß diese veränderte Blattstellung lediglich einer allzu intensiven Lichteinwirkung zuzuschreiben ist. Das Tomatenblatt schützt sich vor zu reichlicher Wasserverdunstung, indem es seine feuchtigkeitsverdunstende Oberfläche durch Einrollen verkleinert.

In dem **Treibbeetkasten** kannst du jetzt folgende Aussaaten vornehmen:

1. Blumenkohl zum Überwintern der Seelinge.

2. Yorker-Rabis und Abend-Wirz, ersterer ebenfalls zur Seelingsüberwinterung. Diese Seelingsanzucht möchte ich dir aber nur dann anraten, wenn du wirklich die Möglichkeit hast, während des ganzen Winters deine Sämlinge richtig zu pflegen. Die Arbeit besteht aus Decken und Abdecken der Treibbeete (Deckläden gegen Frostschutz), sowie Gießen und Lüften derselben.

**Freilandaussaaten**. Carotten, zum Überwintern auf dem freien Lande, werden jetzt noch ausgesät.

**Monatsrettiche**, sowie Kresse können, sofern die Witterung nicht mehr beständig heiß und trocken ist, jetzt wieder ausgesät werden.

**Rüßlisalat**. Zu Monatsbeginn kann die breitwürfige Aussaat noch erfolgen.

**Spinatausfaat**. Hier gilt genau dasselbe wie beim Rüßlisalat. Da der Spinat kräftig entwickelt den Winter antreten soll, ist eine frühere Aussaat noch vorteilhafter.

Im **Blumengarten** darfst du nie vergessen, die abgeblühten Blumen wegzuschneiden. Ganz abgesehen vom sauberen Aussehen, wird die Pflanze durch den Wegfall der Samenbildung nicht geschwächt.

**Zuckermais**. In Verbindung mit Sonnenblumen bildet er einen schönen und zugleich ertragreichen Zaun gegen unerwünschte Einblicke von der Straße. Die Früchte kannst du jetzt noch dauernd ernten. Der gut verpackte Kolben hat dann sein richtiges Reifestadium erreicht, wenn seine aus der Hülle hervortretenden Haare abgedorrt sind. Sofern du noch nie den Versuch mit dieser Pflanze gemacht hast, möchte ich es dir für das kommende Gartenjahr dringend empfehlen, denn zur Reifezeit bringt sie dir eine angenehme Abwechslung in den Speisezettel.

M. Hofmann.

## Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

**September!** Mit leiser Wehmut betreten wir die Brücke, die den Bogen schlägt von goldnen Hochsommertagen zur Farbensinfonie des Herbstes. Kurz nur war dieses Sommerchen, aber dennoch reich an Sonne, warmer Luft, sattem Grün der Wiesen und Wälder, hunder Pracht der Blumen und Früchte und vielem Schönem mehr, was die Natur uns in den hohen Tagen ihrer Entfaltung zu spenden vermag. Dafür sind wir dem Schöpfer aller Dinge heute mehr denn je zu Dank verpflichtet, weil uns diese Erntetage die Bitternis der Zeit vergessen machen und uns die Kraft geben, zuversichtlich der ungewissen Zukunft entgegen zu sehen.

Erntereif ist jetzt so vieles. Die Zwetschgenbäume sind „graglet“ voll und sind so unterstützungsbedürftig wie ein gesortenes Fidele, das man auf die Beine stellen will. Jetzt gilt's **Zwetschgen** einzumachen. Am einfachsten ist das Sterilisieren oder kochendheiß Einfüllen in Büchsenflaschen. Haben Sie schon probiert, Zwetschgen (und übrigens auch Aprikosen und Kirschen, das heißt alle Früchte, die saftreich sind) ohne Wasser und ohne Zucker zu sterilisieren. Man verfährt gleich wie beim gewöhnlichen Sterilisieren, nur daß man den Gummiring in Eiweiß taucht, um ein regelrechtes Verkleben der Deckel zu bewerkstelligen. Früchte, die auf diese Art eingemacht wurden, haben

den Vorteil, wenig Flüssigkeit zu ziehen, und nicht zu vermußen. Sie eignen sich besonders zu Fruchtkuchen (Wäbeli). Selbstgemachte Wähen sind übrigens eine Magenspezialität, an der alt und jung sich mit Wonne erlabt. Und die **Zwetschgenwähe** ist die Königin unter den Fruchtkuchen. Je nach persönlichem Geschmack, oder je nachdem sie als Hauptmahlzeit oder Dessert serviert wird, wird als Zubereitung ein leichter Nidel-Eierguß auf die Früchte gegeben; andernfalls bestreut man den ausgelegten Teigboden mit gemahlener Mandeln oder Brösmeln und legt die Zwetschgen nicht halbiert, sondern gebierteilt aus, damit man sie fast aufstellen kann. Dadurch kann man sie ganz nahe nebeneinander legen und es entstehen keine ungeliebten Zwischenräume, wie wir sie z. B. beim Käse akzeptieren müssen. Das ist dann der eigentliche Fruchtkuchen, der zu guter Letzt auch noch mit geschlagenem Rahm garniert werden kann. Beim Herausnehmen aus dem Backofen soll sofort mit reichlich Zucker, mit Zimmetpulver vermischt, bestreut werden. Zum Teig verwenden wir (statt süßer Butter, die gar nicht nötig ist) halb Tafelfett, halb Schweineschmalz. Folgendes Verhältnis dürfte das richtige sein: 250 g Mehl, 50 g Fett, 50 g Schweineschmalz, 1 Kaffeelöffel Salz in etwas warmem Wasser aufgelöst. Also weder Milch noch Ei. Übriger Teig kann sehr gut

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.