

Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats September

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **45 (1941-1942)**

Heft 24

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-673185>

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 zweiten Hälfte des Monats September.

Gemeinsam wandert Herr Stöckli mit seinem treuen Gartenberater durch die Kulturen. Eifrig verwirft Caspar Binggeli seine Hände, so daß ich schon aus der Ferne feststellen kann, daß in dem Garten von Herrn Stöckli nicht alles richtig her und zu gegangen ist.

„Machen Sie diesen Fehler ja nie mehr, Herr Stöckli, daß Sie zu groß werdende Riesenkohlrabi schon vorzeitig ernten. Winter-, nicht Herbstgemüse müssen Sie in dieser Zeit produzieren. Der Herbst ist derart reich an Früchten und rasch verderblichen Blattgemüsen, daß wir auf Kohlrabi ohne weiteres verzichten können. Ziehen Sie sich aus diesem Mißgeschick folgende zwei Lehren, damit Ihnen im kommenden Jahre nicht wieder derselbe Fehler passiert: 1. darf die Pflanzzeit nicht vor der Mitte des Monats Juli beginnen; 2. sind bei übergroßen Knollen die Sattleitungsbahnen durch ein leichtes Ziehen (an den Pflanzen) teilweise lahm zu legen. Durch die verminderte Saftzufuhr kann in den meisten Fällen gegen den üblen Umstand gesteuert werden. Allerdings, dies möchte ich Ihnen ganz speziell ans Herz legen, führen Sie die Arbeit mit einem gewissen Fingerspitzengefühl aus. Vorbeugend möchte ich Sie noch darauf aufmerksam machen, daß sämtliche Wintergemüse so spät als nur möglich eingewintert werden dürfen, denn dadurch verkürzen wir dem Gemüse das lange Winterlager, wodurch bedeutend weniger Ausfall entsteht. Ebenfalls das alte Sprichwort „Herbstnebel machen das Kraut fest“ hat noch seine volle Gültigkeit. Darum ruhig zuwarten, selbst auf die Gefahr hin, daß wir bei der Ernte eiskalte Finger bekommen.“

„Vergangene Woche habe ich in meinem Bohnenbeete eine ganz unerfreuliche Beobachtung gemacht. Einige der schönsten Stangenbohnenpflanzen sind — während kurzer Zeit — welk geworden und hernach ganz abgedorrt. Es ist mir wirklich unerklärlich, aus welchem Grunde dies geschehen ist, denn alle übrigen Pflanzen werden sonst erst gegen den Herbst zu — dann aber nur langsam vom Boden

gegen die Pflanzenspitze zu — krank. Dann bin ich mir stets nicht im klaren, wann eigentlich der Endiviansalat gebleicht werden muß. In unserer dreiköpfigen Familie waren ebenso viele Meinungen vertreten, so daß ich den Kampf aufgab, um eine sachlich-neutrale Fachexpertise herbeizuziehen.“

„Nun, mit der Endivienbleicherei verhält es sich so: 10 Tage vor Gebrauch des Salates beginnen wir mit der genannten Arbeit. Vorbedingung ist äußerst trockenes Wetter. Endiviansalat, welcher nicht unmittelbar nach der erfolgten Bleichung gebraucht werden kann, ist weniger lang haltbar. Sämtlicher, in die Überwinterungsgrube gelangende Endiviansalat darf deshalb nicht gebleicht werden.“

Wie Sie mir das Krankheitssymptom der Bohnen schildern, so handelt es sich hier um eine der aller schlimmsten Krankheiten, nämlich die Fettfleckenkrankheit. Im vorgeschrittenen Stadium stehen wir der Krankheit machtlos gegenüber, denn sie zerstört die ganzen Pflanzentriebe. Eine vorbeugende Bekämpfung kann mit regelmäßigen Kupferspritzungen erfolgen.

Weiter möchte ich Ihnen, Herr Stöckli, noch den guten Rat geben, das viele faule Fallobst unter Ihren Bäumen zusammenzulesen. Sobald gesunde Früchte hinzukommen, sind sie sonst innerhalb weniger Stunden von demselben Pilze heimgesucht worden. Sehen Sie, diese kreisförmigen Linien — in Form von weißen Pusteln — sind die weißen Moniliapilze. Das verdorbene Obst ist täglich auf den Kompost zu bringen.“

M. Hofmann.

Graphische
Cliche-Anstalt
ARMBRUSTER SÖHNE 
WIESENSTR. 9 / ZÜRICH 8 / TEL. 26.365

Eidgenössische Bank Zürich

(Aktiengesellschaft)

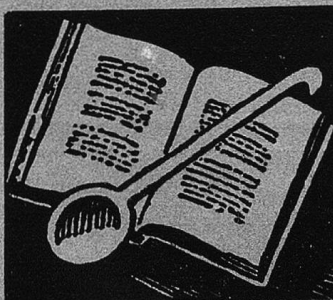
Basel, Bern, Genf, Lausanne, La Chaux-de-Fonds, St. Gallen, Vevey

Gegründet 1863

Aktienkapital u. Reserven Fr. 50,000,000.—

Telegramme: Fedralbank

Vermögensverwaltungen
Errichtung und Vollstreckung von Testamenten
Erbchaftsliquidationen
Vermietung von Schrankfächern



PRIVATKOCHSCHULE von ELISABETH FÜLSCHER

PLATTENSTRASSE 86 - ZÜRICH 7 - TELEPHON 2.44.61

KOCH-KURS
KOCH-BUCH

Beginn: 29. Oktober 1942
10. November 1942

Dauer: 6 Wochen, je vorm.

IV. Auflage - Preis Fr. 14.—
Im Selbstverlag oder durch
die Buchhandlungen