

Arbeitskalender für den Gärtner

Objektyp: **Index**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **36 (1965)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.07.2024**

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.

Arbeitskalender für den Gärtner

I Blumen- und Ziergarten II Gemüsegarten III Obstgarten

Januar

- I Blumenzwiebeln an die Wärme stellen. Blattpflanzen abwaschen. Töpfe reinigen. Nur wenig gießen.
- II Erstellung eines Gartenplans, Samenbestellung ausführen. Treibsalat und Kresse unter Glas ansäen. Auf das umgegrabene Gemüseland Thomasmehl, Kalisalz und Knochenmehl ausstreuen. Bohnenstangen und Tomatenpfähle herrichten; gebrauchte mit einer vierprozentigen Kupferlösung bepinseln, um allfällige Krankheitserreger abzutöten. Werkzeuge kontrollieren und ersetzen.
- III Auslichten und Reinigen der älteren Bäume. Abwerfen zum Umpfropfen, Schneiden der jungen und umpfropften Bäume. Baumgruben für die Frühjahrsbepflanzung ausheben. Edelreiser von Kern- und Steinobst sowie Steckholz der Beerensträucher abschneiden und im Keller oder an schattigem Ort im Freien einschlagen. Bespritzen der Obstbäume mit Obstbaumkarbolineum, Gelbspritzmittel oder beide kombiniert gegen tierische Schädlinge, Flechten und Moose.

Februar

- I Abgeblühte Treibzwiebeln im Keller einziehen lassen. Umpflanzen der Topfgewächse. Spross-Stecklinge setzen. Ueberwinterungsräume lüften. Aussaat von Sommerblumen, die der Vorkultur bedürfen (Petunien, Lobelien, Begonien usw.). Bei warmem Wetter Winterdeckung lüften. Mit dem Frühjahrschnitt beginnen.
- II Auspflanzen der im Januar gesäten Salatpflanzen in ein Mistbeet. Aussaat von Sellerie, Lauch, Kohlrabi zur Vorkultur in Kästen. Karotte und Kresse ins Frühbeet unter Glas.
- III Wie im Januar; Ende des Monats Beginn der Neupflanzung.

März

- I Topfpflanzen ausputzen, zurückschneiden und verpflanzen. Die Pflanzen allmählich an Luft und Licht gewöhnen. Aussaat von Blumenpflanzen im Gewächshaus, Zimmer oder Mistbeet. Verpflanzen und Teilen der Stauden. Rasenflächen säubern und walzen.
- II Aussaat von Zwiebeln, Karotten, Erbsen, Kefen, Petersilie, Rote Rüben, Sommerrettich Freilandsalat. Frühkohllarten Ende des Monats pflanzen.
- III Baum- und Gehölzschnitt sowie Winterspritzungen vornehmen. Erdbeerbeete ausputzen, umgraben und düngen; neue Anpflanzungen.

April

- I Aussaat der einjährigen Sommerblumen ins Freie (Reseda, Rittersporn, Mohn, Wicken, Winden usw.). Anpflanzen von Stiefmütterchen, Vergissmeinnicht. Kübelpflanzen ins Freie bringen.
- II Erbsen anhäufeln. Aussaat und Auspflanzen aller Kohl- und Rübenarten. Spargelbeet herrichten.

Rosenkohl, Grünkohl, und Kohlrabi ins Freie ansäen. Frühkartoffeln pflanzen.

- III Umpfropfen der Obstbäume, Vorblütespritzung, Neuanpflanzungen beenden.

Mai

- I Die überwinterten Pflanzen an ihren Sommerstandort bringen. Balkonschmuck herrichten. Rasen mähen.
- II Hacken, Jäten und Giessen aller Pflanzen. Die in Töpfen herangezogenen Tomaten und Gurken aussetzen. Bohnen und Gurken aussäen.
- III Umpfropfen fortsetzen, frisch gepflanzte Bäume fleissig gießen. Erdbeeren mit Holzwolle umlegen. Erste Nachblütespritzung.

Juni

- I Jungpflanzen versetzen, abgeblühte Stauden verpflanzen und teilen. Gartennelken aussäen. Abgeblühte Blumen (vor allem Rosen) abschneiden.
- II Abgeerntete Beete mit Salat, Buschbohnen, Rosenkohl, Grünkohl, Kohlrabi und Sommerendivien besetzen. Spargelernte. Beet säubern und düngen. Tomaten aufbinden und Nebentriebe entfernen. Bei Regenwetter den Kohlgemüsen flüssigen Dünger geben.
- III Am Zwergobst den überzähligen oder krüppelhaften Fruchtansatz entfernen, mit Sommerschnitt beginnen, auch bei den Reben. Zweite und dritte Nachblütespritzung.

Juli

- I Blumenbeete säubern und auflockern. Samen ernten. Zweijährige Stauden (Fingerhut, Glockenblumen, Goldlack, Stiefmütterchen, Vergissmeinnicht, Gänseblümchen, Akelei usw.) aussäen. Buchseinfassung und Hecken schneiden.
- II Fortsetzung der Juni-Arbeiten.
- III Sommerschnitt fortsetzen. Bei Hagelschlag die Wunden mit Baumwachs, bei grösseren Schäden mit einer Mischung von Lehm und Kuhdung austreichen.

August

- I Vermehrung holzartiger Zierpflanzen (Fuchsien, Geranien, Hortensien usw.) durch halbverholzte Stecklinge. Erstarkte Nelken und Staudensämlinge auf Kulturbeete auspflanzen.
- II Feldsalat, Herbstrüben aussäen. Winterendivien pflanzen. Spinat, Nüsslisalat, Silberzwiebeln aussäen.
- III Sommerschnitt beenden. Neue Erdbeerbeete anlegen. Spätschorfspritzungen.

September

- I Blumenzwiebeln eintopfen und im dunklen Keller aufstellen. Bei grossblumigen Chrysanthemen die Seitenknospen ausbrechen.

II Wintersalat auspflanzen. Zwiebeln herausnehmen und zum Trocknen auslegen. An Tomaten überflüssige Triebe und Blätter entfernen, damit die späten Früchte nachreifen. Petersilien- und Schnittlauchwurzeln für den Winterbedarf ausgraben und in Töpfe oder Kistchen einschlagen. Abgeerntete Beete düngen, umgraben und in rauher Scholle liegen lassen.

III Frühobsternte. Kernobst einige Tage vor der Vollreife abnehmen, da es sonst leicht mehlig wird.

Oktober

I Einräumen der frostempfindlichen Pflanzen; von frühem Nachtfrost überraschte Pflanzen sind morgens leicht zu überbrausen und zu beschatten, damit sie langsam auftauen. Gladiolen, Dahlien und andere Knollen- oder Zwiebelgewächse ausgraben und in geeignete Winterquartiere bringen. Rasenflächen mit gesiebttem Kompost überstreuen. Staudenbeete reinigen, düngen und umgraben.

II Kartoffeln ernten. Winterendivien und Kraut in Kästen einschlagen. Gemüseland abernten, düngen und umgraben. Pflanzenreste sollen nicht untergegraben, sondern kompostiert werden. Im Herbst umgegrabener Boden ist im folgenden Jahr besser zu bearbeiten und ertragreicher. Tomaten mit dem ganzen Kraut abschneiden und an sonniger Stelle zum Nachreifen der Früchte aufhängen.

III Hauptobsternte. Klebgürtel gegen Frostnachtspanner anlegen.

November

I Den Winterblühern (Primeln, Alpenveilchen usw.) einen hellen Platz am Blumenfenster geben, ebenso den Kakteen. Mit dem Giessen vorsichtig sein. Winterquartiere der Pflanzen sauber halten und, wenn irgendwie möglich, lüften. Rosen und frostempfindliche Pflanzen im Garten niederlegen, behäufeln und mit Tannenreisig decken. Beste Zeit zur Neupflanzung von Rosen. Laub sammeln und kompostieren.

II Einwintern der Gemüse fortsetzen. Alles freie Land düngen und umgraben. Mist darf nicht tiefer als 10 bis 15 cm unter die Erdoberfläche kommen. Kranke Pflanzenteile werden verbrannt.

III Beste Pflanzzeit für Obstbäume.

Dezember

I Komposthaufen und Erden umsetzen, mit feinem Mist oder mit Jauche mischen. Blumenzwiebeln ins Warme bringen.

II Umgraben. Mistbeete, Fenster und Geräte instandstellen. Selbstgeerntete Samen reinigen.

III Leimringe nachsehen und eventuell neu bestreichen. Kronenpflegearbeiten durchführen.

Wer sich für alle Einzelheiten des Gartenbaus näher interessiert, halte sich an folgende Anleitungen:

Dietrich Woessner, Was der Selbstversorger vom Gemüse- und Kartoffelbau wissen muss, zweite Auflage 1954.

Irmgard Zacharias, Gartenbuch der Büchergilde, 1960.

Heilkraft der Küchenzwiebel

Ueber die Zwiebel, die wir hauptsächlich zu Würzwecken benützen, bestehen zweierlei Meinungen: Die eine ist, aus geschmacklichen Gründen, rundweg ablehnend, die andere aus gleicher Ursache des Lobes voll. Wer die Zwiebel zu Speisezwecken nicht gelten lassen will, der sollte diesem so eigenartig scharfriechenden Gewächs trotzdem Achtung schenken, denn es ist nicht nur für viele Menschen südlicher Länder ein wichtiger Nahrungsbestand, sondern auch eine Pflanze von bedeutender Heilkraft bei manchen körperlichen Beschwerden.

Die Küchenzwiebel kam, das weiss man genau, durch die Römer zu uns, weniger bestimmt sind die Kenntnisse über ihre eigentliche Heimat. Man vermutet, es sei Ost-Turkestan, das Land, wo die Chinesen vor ihrer Wanderung im 3. Jahrtausend vor Christus lebten. Nach anderer Meinung soll in Persien dieses Liliengewächs beheimatet sein. Sehr früh ist die Zwiebel aber auch in Aegypten bekannt gewesen, denn aus alten Schrifttafeln geht hervor, dass sie schon beim Bau der Cheopspyramide (um 2700 v. Chr.) den Arbeitern als Zukost diente. Mit dem aus ihr gewonnenen ätherischen Oel konservierten damals die Aegypter, zusammen mit andern Drogen, ihre Mumien.

Zur Zeit des Mittelalters mass man dem frischen Zwiebelsaft eine solche Desinfektionskraft zu, dass man sich damit gegen die furchtbar ansteckende Pest einrieb. Ganz abwegig war dieses Tun nicht, denn es hat sich erwiesen, dass zerquetschte rohe Zwiebeln bakterienfeindlich wirken und z. B. bei Abszessen und eiternden Wunden aufgelegt, eine vorteilhafte Heilwirkung haben. Russische Forscher bewiesen, dass sogar der Zwiebeldunst wirksam ist. Sie setzten eiternde Wunden 2 mal 5 Minuten frischem Zwiebeldampf aus und stellten fest, dass schon nach der ersten Behandlung die Schmerzen nachliessen und nach der zweiten die Regeneration und Heilung begann. Auch Frostbeulen und Insektenstiche können mit Zwiebelauflagen behandelt werden. Eine weitere äussere Anwendung ist mit Zwiebeln bei Schnupfen wirksam. Durch Zufall entdeckte der Forscher Högler, dass der beissende Geruch, der beim Zwiebelschneiden entsteht, bei vielen Menschen genügt, um einen Schnupfen in wenigen Stunden zum Abklingen zu bringen. Er empfiehlt aus dieser Erkenntnis, frische Zwiebelspäne leicht mit Watte zu umwickeln und sie in die Nasenlöcher einzuführen und dort eine halbe bis eine ganze Stunde zu belassen. Auf diese Weise sind nebst dem Schnupfen auch die oft damit zusammenhängenden Kopfschmerzen rasch zu bessern.

Sehr lange schon wird der Zwiebelsaft als ein haarwuchsförderndes Mittel angesehen. Die Griechen und Römer machten regen Gebrauch davon und brachten auf der medizinischen Schule von Salerno den Studierenden folgenden Vers darüber bei: «Salbst mit zerstoßener Zwiebel du emsig das haarlose Haupt dir, zeigt bald die Glatze mit lockigem Schmuck sich belaubt dir.» Des Geruches wegen wird eine solche Behandlung heute wohl niemand mehr vornehmen, doch ist die Benützung der Zwiebel als Heilmittel bei verschiedenen innern Beschwerden für die meisten Menschen ohne weiteres möglich.