

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 43 (1939-1940)
Heft: 23

Artikel: Gartenarbeiten in der ersten Hälfte des Monats September
Autor: Hofmann, M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-672806>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

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

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 Be trachtung, später nochmals etwas Zeit dazu bietet.

1. Die Blattfleckentranskankheit des Sellerie. Der pilzige Erreger dieser Krankheit läßt beinahe keine unbespritzten Selleriebeete verschont. Die ersten Krankheitszeichen 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 Massenansiedlung herborgerufen werden. Die Blattfleckentranskankheit übt auf das Wachstum der Sellerieknoten 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, übersät. Starker Befall führt ein vorzeitiges Absterben der Pflanzen herbei. Zur Bekämpfung dieser Krankheit wird eine 0,5prozentige Cupro-Maag-Spritzmischung angewendet. Dabei ist speziell zu beachten, daß sämtliche Blatteile durch das Spritzmittel angefeuchtet werden.

3. Das Blätterrollen der Tomaten. Voller Angst bist du diesen Sommer zu mir gekommen und hast mir ge klagt, 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 Blätterrollen 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 reicher Wasser verdunstung, indem es seine feuchtigkeitsverdunstende Oberfläche durch Einrollen verkleinert.

In dem Treibbeetkasten kannst du jetzt folgende Aussaat vornehmen:

1. Blumenkohl zum Überwintern der Sezlinge.

2. Yorker-Kabis und Advent-Wirz, ersterer ebenfalls zur Sezlingsüberwinterung. Diese Sezlingsanzucht 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.

Freilandaussaat. 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.

Rüttlisalat. Zu Monatsbeginn kann die breitwürfige Aussaat noch erfolgen.

Spinataussaat. Hier gilt genau dasselbe wie beim Rüttlisalat. 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 Reife stadium 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 Reisezeit bringt sie dir eine angenehme Abwechslung in den Speisezettel.

M. H o f m a n n.

Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

September! Mit leiser Wehmut betreten wir die Brücke, die den Bogen schlägt von goldenen Hochsommertagen zur Farbensinfonie des Herbstes. Kurz nur war dieses Sommerchen, aber dennoch reich an Sonne, warmer Luft, sattem Grün der Wiesen und Wälder, bunter 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 unterstützungsbefürstig wie ein gesotenes Fidel, das man auf die Beine stellen will. Jetzt gilt's Zwetschgen einzumachen. Am einfachsten ist das Sterilisieren oder Kochendheiß Einfüllen in Bülacherflaschen. 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 vermüsen. Sie eignen sich besonders zu Früchteluchen (Wäheli). Selbstgemachte Wähen sind übrigens eine Magenpezialität, an der alt und jung sich mit Wonne erlaubt. Und die Zwetschgentähwe ist die Königin unter den Früchteluchen. Je nach persönlichem Geschmack, oder je nachdem sie als Hauptmahlzeit oder Dessert serviert wird, wird als Krönung ein leichter Nidel-Eierguss auf die Früchte gegeben; andernfalls bestreut man den ausgelegten Teigboden mit gemahlenen Mandeln oder Brösmeli und legt die Zwetschgen nicht halbiert, sondern gevierteilt aus, damit man sie fast aufstellen kann. Dadurch kann man sie ganz nahe nebeneinander legen und es entstehen keine unbeliebten Zwischenräume, wie wir sie z. B. beim Käse akzeptieren müssen. Das ist dann der eigentlich Früchteluchen, der zu guter Lezt 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. Ahriger Teig kann sehr gut

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.