Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 44 (1940-1941)
Heft: 22

Artikel: Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats August
Autor: Hofmann, M.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-672131

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: 18.10.2025

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

Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats August.

In der zweiten Hälfte dieses Monats hast du verschiedene dringende Arbeiten vorzunehmen. Jedes Versäumnis kann den gesamten Kulturerfolg schädigen. Das vergangene Jahr hast du bei mir geklagt, daß dein Nüßlisalat nicht den gewünschten Ertrag abgeworfen hätte. Ebenfalls über die Kultur der Silberzwiebeln hast du dich negativ ausgedrückt. Warum diese Mißerfolge? Ganz einfach, weil du die Arbeit nicht fachgemäß ausgeführt hast!

Nüßlisalat-Aussaat. Im Gegensatz zu allen andern Gemüsekulturen wird der Nüßlisalat breitwürfig ausgesät. Reihensaat ist deshalb nicht erforderlich, weil im Winter weder gedüngt noch gelockert wird. Die niedrigen Pflänzchen bekommen ebenfalls bei dieser Aussaatsmethode genügend Licht und Luft. Wir kennen grundsätzlich zwei verschiedene Nüßlisalatarten. Der Holländische unterscheidet sich von dem mehr bekannten Vollherzigen dadurch, daß er bedeutend größere Rosetten bildet. Das Saatgut ist dementsprechend ebenfalls bedeutend größer. In der Küche wird der vollherzige Nüßlisalat deshalb etwas mehr bevorzugt, weil er, ganz besonders gegen das Frühjahr zu, bedeutend zarter ist. Ich möchte dir jedoch anraten, beide Arten anzubauen und die vollherzige Sorte erst im Frühjahr zu ernten. Weniger beliebt ist die gelbblättrige Nüßlisalatsorte, weil in der gemüsearmen Zeit dem Grüngemüse der Vorzug gegeben wird. Bis zum Frosteintritt können sich die Sämlinge genügend stark entwickeln, so daß höchstens noch Wildfraß die Kultur schädigen kann. (In der Nähe eines Waldes müssen entsprechende Schutzvorrichtungen vorgenommen werden.) Sehr ratsam ist es, wenn du deine Saat an einer geschützten Stelle deines Gartens vornimmst. Hier hast du dann die Möglichkeit, die Pflanzen vor Schnee und Frost einigermaßen zu schützen, wodurch dir eine Ernte im Winter ermöglicht wird.

Silberzwiebelaussaat. Pro Normalbeet werden 5 Reihen gezogen. Diese dürfen aber nicht zu tief sein, weil sonst die Keimkraft des Samens zu gering ist um die Erde zu durchbrechen. Bei schwerem Boden kann ich dir nur empfehlen, die Saat, ohne mit Erde zu bedecken, fest anzuklopfen. Die Keimung erfolgt auf diese Weise bedeutend rascher. Allerdings darf ich nicht verfehlen dich darauf aufmerksam zu machen, daß der Boden während der Keimung dann ständig feucht gehalten werden muß. Zwiebelsamen ist nur 2 Jahre keimfähig. Sei deshalb vorsichtig, wenn du noch zweifelhaftes Saatgut besitzen solltest. Eine Keimprobe wäre in diesem Falle angebracht. Weiter würde die Möglichkeit bestehen, das Saatgut in ein spezielles Saatbeet auszusäen. Bei schlechter Keimfähigkeit wäre der Platzverlust geringer.

Aussaat von Winterspinat. Winterspinat soll bis zum Frosteintritt derart erstarkt sein, daß bereits im Herbst die erste Ernte gewonnen werden kann. Ich kann dir versichern, daß du dann schon zeitig im Frühjahr von diesem gesunden Frühgemüse pflücken kannst. Die Aussaat erfolgt in Reihen. Gleich wie bei den Erdbeeren deckst du auch hier im Herbst den Boden mit Mist ab. Damit erfolgt gleichzeitig eine erstklassige Humusdüngung.

Wie steht es mit deinen Feuerbohnen im Garten? Hier darfst du unter keinen Umständen die Hülsen entfernen, denn die dicken Bohnen liefern dir ein ausgezeichnetes Winternahrungsmittel. Hast du die geernteten Mohnsamen auch richtig aufbewahrt? Wenn nicht, so bringe sie sofort an einen luftigen, trockenen Ort. Das abgeerntete Grundstück kannst du mit Herbstrüben anpflanzen, welche diesen Winter sehr begehrt sein werden.

Die Maisblüten dürfen unter keinen Umständen abgeschnitten werden. Sonst mußt du es erleben, daß du lauter leere Kolben hast.

Trotz all den auszuführenden Arbeiten darfst du die üblichen Gartenarbeiten, wie lockern, gießen, aufbinden und jäten nicht vergessen. Ebenfalls der Kompost darf nicht vernachlässigt werden.

Ich wünsche dir recht guten Erfolg und vor allem eine unverwüstliche Freude an deinem Garten, auch wenn es nicht immer gerade so geht wie du gerne möchtest!

M. Hofmann.

Hauswirtschaftliche Ratschläge für die Schweizerfrau.

Wie viel Zucker braucht es? „Pfund auf Pfund" ist überlebt, weil gar nicht nötig! Eine erfahrene Hausfrau kocht schon viele Jahre mit folgendem Mengenverhältnis ein, ohne daß ihr je etwas zugrunde gegangen ist:

1 kg Kirschen	400 g Zucker
1 kg Himbeeren	500 g Zucker
1 kg Stachelbeeren	750 g Zucker
1 kg Aprikosen	500 g Zucker
1 kg Pfirsiche	500 g Zucker
3 kg Zwetschgen	1 kg Zucker
Für alle Gelees:	
1 kg Saft	750 g Zucker

Bei der herrschenden Zuckerknappheit und -teuerung ein willkommener Ratschlag. Natürlich wird es dann mengenmäßig etwas weniger Konfitüre ergeben als wenn man nach der alten Regel „Pfund auf Pfund" verfährt, aber man kann natürlich auch hier nicht den Fünfer und das Weggli haben.

Um Fett zu sparen, z. B. beim Backen einer Omelette (die sparsamerweise aus 250 g Mehl, 2 Eiern, einem halben Liter Milch und Salz „gedrillt" wurde), taucht man eine angeschnittene frische Zwiebel in flüssiges ausgelassenes Fett und reibt damit die Bratpfanne aus. Öl sparen kann man, indem man die zurückgebliebene Salatsauce bis zum nächsten Salattag aufbewahrt und wieder mitverwendet. Natürlich muß aber noch etwas frische Sauce zugefügt werden, aber auf jeden Fall hilft uns die Mitverwendung des Restes sparen; ist er doch bis dahin meistens in den Schüttstein gewandert.

Krautstiele, jenes praktische Gemüse, das mit Stumpf und Stiel verwendet werden kann, weil Blätter und Stiele, jedes für sich allein, zu einem wohlschmeckenden Gericht verarbeitet werden können, werden vorteilhaft in Flaschen eingemacht. Sie werden wie Rhabarber roh in weithalsige Flaschen eingefüllt und mit kaltem Wasser übergossen, bis sie davon bedeckt sind. Gut verschlossen halten sie vorzüglich und ergeben im Winter ein willkommenes Gemüse.

Junge Gurken (möglichst dünne und gerade gewachsene) werden nach dem Schälen in etwa 5 cm lange Stücke geschnitten und ausgehöhlt. Das Herausgenommene kann unter irgend einen andern Salat, z. B. Rettichsalat, gemischt werden. Die ausgehöhlten Gurkenstücke werden mit Fleisch- oder Wurstsalat gefüllt und auf Tomatenscheiben gesetzt.

Ein guter billiger Kuchen zum Milchkaffee wird wie folgt „geboren": 2 Tassen Haferflocken, 2 Tassen Mehl, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen Milch, 2 Eier, Backpulver, Sultaninen, Zitrone, Salz. Eigelb und Zucker schaumig rühren, die Zutaten hinzugeben, das geschlagene Eiweiß darunterziehen, in eine befettete Kuchenform geben und eine schwache Stunde backen lassen.

Süßmost ist bei durstigem Wetter Trumpf geworden. Dieser „eingefangene Sonnenschein", wie ihn scherzweise ein Kenner genannt hat, ist eines der gesündesten Getränke für jung und alt. Viele behaupten zwar, er gebe infolge seines Fruchtzuckergehaltes nur noch mehr Durst. Vielleicht haben sie noch nicht versucht, ihn halb und halb mit Lindenblüten- oder Schwarztee zu mischen. Er schmeckt dann besonders gut und wirkt sehr durststillend.

Hanka.