

**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift  
**Herausgeber:** Pestalozzigesellschaft Zürich  
**Band:** 45 (1941-1942)  
**Heft:** 24

**Artikel:** Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats September  
**Autor:** Hofmann, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-673185>

#### 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:** 15.01.2026

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

## 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 Saftleitungsbahnen durch ein leichtes Ziehen (an den Pflanzen) teilweise lahm zu legen. Durch die verminderte Saftzufuhr kann in den meisten Fällen gegen den üblichen 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 Endiviensalat 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. Voraussetzung ist äußerst trockenes Wetter. Endiviensalat, welcher nicht unmittelbar nach der erfolgten Bleichung gebraucht werden kann, ist weniger lang haltbar. Sämtlicher, in die Überwinterungsgrube gelangende Endiviensalat darf deshalb nicht gebleicht werden.“

Wie Sie mir das Krankheitssymptom der Bohnen schildern, so handelt es sich hier um eine der allerschlimmsten Krankheiten, nämlich die Fettfleckenerkrankung. 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 denselben Pilzen 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

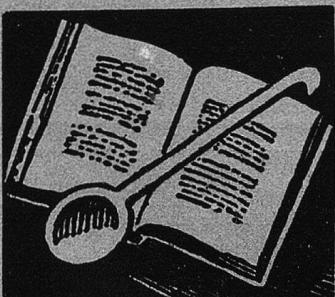
Aktienkapital u. Reserven Fr. 50,000,000.— Telegramme: Federalbank

Vermögensverwaltungen

Errichtung und Vollstreckung von Testamenten

Erbschaftsliquidationen

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