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

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 36 (1965)

Heft: 2

Artikel: Der lebendige Spaten

Autor: Smolik, Hans-Wilhelm

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-807366

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: 10.12.2025

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

Grundsätzlich setzt man die Pflanzen so tief, wie sie in der Baumschule standen. Das gilt insbesondere für Hochstämmchen, im allgemeinen auch für die Sträucher, die man aber auch tiefer setzen kann, damit sie sich besser bestocken. Schwarzen Johannisbeeren, die leicht etwas haltlos wachsen, tut dies recht gut. Brombeeren kommen so tief, dass das unterste Auge noch etwa 5 cm in der Erde ist. Himbeeren und Brombeeren schneidet man auf 30 bis 50 cm zurück. D. P.

Stillstand ist Rückschritt auch im Obstgarten

Ein bekanntes Wort sagt: Stillstand ist Rückschritt. Kaum irgendwo besitzt dieses Wort so viel Gültigkeit wie im Garten, wo die Natur selbst immer bestrebt ist, sich weiterzuentwickeln, im Verlauf eines Tages, im Verlauf von Monaten und Jahren. Der Mensch tut das Seinige dazu. Neue Sorten, neue Züchtungen, neue Geräte und verbesserte Arbeitsmethoden verändern und prägen das Gesicht des Gartens. Vieles, was früher sensationell war, ist heute selbstverständlich; vieles, was früher üblich war, gilt heute nur noch als Notbehelf.

Auch die Winterpflege der Obstbäume wandelte sich von Grund auf. Das betrifft in erster Linie die Arbeit mit dem Baumkratzer und die Winterspritzung. Die Aufgabe des Baumkratzers wird oft missverstanden. Man sieht in ihm eine Art Handbürste zur Reinigung und Pflege der Baumstämme. In Wirklichkeit sollte er nur dazu dienen, die zahlreichen Schlupfwinkel der Schädlinge zu zerstören. Unter der locker sitzenden Borke gibt es Eier, Raupen, Puppen und auch fertige Insekten in Mengen. Nun verhält sich die Natur im allgemeinen recht sinnvoll. Sie sieht in dieser äusseren Rindenhaut nicht in erster Linie Schädlingsnester, sondern Schutz der Pflanzen gegen Frost, Kälte und Wintersonnenbrand. Entfernt man also die Borke, so nimmt man dem Baum damit gleichzeitig eine Schutzschicht, die in so harten Wintern wie dem vergangenen entscheidend werden kann. Man sollte sie darum dem Baum lassen. Frühjahr und Sommer geben genug Gelegheit, die Schädlinge wirksam zu bekämpfen.

Die Winterspritzung, die lange Zeit als das Rückgrat jeder Schädlingsbekämpfung galt, tritt immer mehr zurück. Man verschreibt sie eigentlich nur noch, wenn man sich über genauere Massnahmen, über die wirksamste Methode, etwas Bestimmtes zu erreichen, nicht ganz im klaren ist. An ihre Stelle tritt die Austriebsspritzung, die erstens die Schädlinge in einem empfindlichen Stadium und darum nachdrücklich trifft und zweitens schon zu einer freundlicheren Jahreszeit erfolgt.

Aber nicht alles änderte sich. Es gibt in den Wintermonaten noch allerlei zu tun, was dazu beiträgt, das einzelne Gehölz wie den gesamten Obstgarten gesund zu erhalten. Ganz bestimmt haben nach wie vor überalterte und kranke Bäume keine Daseinsberechtigung! Sie müssen gerodet werden. Alle Kronen werden daraufhin geprüft, ob sie licht genug sind. Licht und Luft wirken vielen Krankheiten und Schädlingen entgegen, beispielsweise der Obstkrankheit Nummer eins, dem Schorf. Gerade in den Gärten muss man mehr noch als sonst darauf achten, dass die Bäume von vornherein weit genug auseinander stehen. Vielfach wird zu eng gepflanzt, und nach einiger Zeit plagt man sich mit einem Urwald herum. Das erschwert die ordnungsgemässe Pflege oder macht sie ganz unmöglich. Zugleich entfernt man Raupennester, Hexenbesen, Misteln, Fruchtmumien, Baumschwämme und was sich sonst verdächtig zeigt. Die Wundpflege wird ganz gross geschrieben; denn vernachlässigte Wunden sind oft der Anfang vom Ende. Dazu gehört auch der Schutz vor Wildverbiss und Frostschäden in Form von Drahthosen beziehungsweise Kalkanstrich. N. P.

Durchschnittlicher Gemüseverbrauch pro Person und Jahr

	Menge	Nötige Anbaufläche
Blumenkohl	4 kg	2 m²
Bohnen	7 kg	4,5 m²
Endivien	4 kg	3,5 m²
Erbsen	1,5 kg	3 m²
Gurken	1,5 kg	1 m²
Kabis	10 kg	5 m²
Karotten und Rüebli	10 kg	4.5 m²
Kefen	250 g	2 m²
Knollenfenchel	500 g	1 m²
Kohl	5 kg	5 m²
Kohlrabi	1,5 kg	1,5 m²
Kopfsalat	7 kg	5.5 m²
Krautstiele	500 g	1,5 m²
Küchenkräuter		3 m²
Lauch	4 kg	3,5 m²
Nüsslisalat	1 kg	2,5 m²
Radieschen und Rettiche	1 kg	1 m²
Randen	3 kg	2 m²
Rhabarber	1,5 kg	0,5 m²
Rosenkohl	1,25 kg	3 m²
Rotkraut	3 kg	2,5 m²
Schwarzwurzeln	500 g	1,5 m²
Sellerie	3,5 kg	3 m²
Spargeln u. anderes Spezialgemüse	1 kg	1,5 m²
Spinat und spinatähnliches Gemüse	4 kg	3,5 m²
Tomaten	5 kg	2,5 m²
Zucchetti	500 g	1 m²
Zwiebeln	8 kg	4 m²
Total Gemüse ohne Kartoffeln	90 kg	75 m²
Kartoffeln	25 kg	15 m²
Total	115 kg	90 m²

Der lebendige Spaten

Gleich einem Symbol des wiedererwachenden Lebens erhebt sich der kleine dunkle Vulkankegel der vom Maulwurf emporgestossenen Erde über den Schnee. Mögen den Tauwinden nun auch noch viele Fröste folgen, mag es immer wieder einmal schneien und frieren, die Sonne steigt doch Tag um Tag, und Teilchen um Teilchen wird sich die kalte Krume wärmen. Mit den unzählbaren Urpflanzen und Urtierchen, die jeden Fingerhut voll Erde zu Millionen und Milliarden bewohnen, werden sich dann auch die Regenwürmer ermuntern und aus ihren schleimtapezierten Schlafkammern zur Oberfläche emporsteigen. Denn hier, etwa 10 bis 25 cm tief unter dem Rasen, ist gewöhnlich ihre Welt.

Notizen und Nachrichten für den Gartenfreund

Dreimal soviel Vitamin C wie Sanddornbeeren enthalten die Hagebutten von Rosa haematodes, der blutähnlichen Rose. Während Orangen nur 45 mg% Vitamin C enthalten, liegt der Gehalt bei schwarzen Johannisbeeren je nach Sorte zwischen 120 und 260 mg%. Selbst manche Erdbeersorten führen doppelt soviel C-Vitamin wie Südfrüchte, und rote Johannisbeeren stehen mit ihnen gleichwertig. Alle schlägt aber doch Rosa haematodes mit 2800 mg%.

Aepfel halten gesund. In Amerika zeigten Versuche, dass das im Apfel enthaltene Pektin das beste Mittel zur Verminderung des Cholesteringehaltes im Blute und damit zur Bekämpfung von Herzkranzgefässerkrankungen ist. 15 Gramm Pektin täglich in Form mehrerer Aepfel gegessen, senken den Cholesteringehalt des Blutes. In Russland bekämpft man mit Apfeldiät zu hohen Blutdruck und stärkt damit zugleich das Nervensystem. In England werden die Kinder angehalten, nach jeder Mahlzeit einen Apfel zu essen, weil das die Anfälligkeit gegen Zahnfäule und Zahnfleischerkrankungen vermindert.

Raubmilbe gegen Rote Spinne. Die Bekämpfung von Roter Spinne ist ein wichtiges und ernstes Problem. Eine fleissige Verbündete in diesem Kampf könnte evtl. eine aus Chile eingeführte Raubmilbe werden. Sie wurde auf Rote Spinne am Pfirsich angesetzt. Ein Exemplar vernichtete bei unter Plastikfolie vorgenommenen Versuchen innerhalb von sechs Wochen 8000 Rote Spinnen.

In einer einzigen Hektare guter Gartenerde können von diesen rotbraunen Schlänglern gut an die 80 000 bis 130 000 Stück leben. Eingesammelt und gewogen, würde dieses Wurmheer immerhin eine kleine Wagenladung von sechs bis acht Zentnern ausmachen. Das Erdreich ist also regelrecht gespickt mit Regenwürmern. Und sie alle kennen keine andere Aufgabe, als sich unaufhörlich und unermüdlich den langen Darm voll Erde zu schaufeln und sie verdauenderweise aus der Dunkelheit ans Licht zu tragen.

Auf der Wanderschaft durch den Regenwurmleib wird die Erde zuerst fein gesiebt, dann gut eingespeichelt, im Darm mit mancherlei Verwesungsresten und Verdauungssäften durchsetzt und schliesslich in feinster Krümelform wieder ausgeschieden. Wie in einer lebendigen Retorte verwandelt sich die Erde im Regenwurmdarm in einen mit den wertvollsten Pflanzennährstoffen angereicherten Wunderhumus. Er enthält doppelt soviel Kalk und Phosphor, dreimal soviel Kali, sechsmal soviel Magnesia und siebenmal soviel Stickstoff als die beste Gartenerde. Sein unvergleichlicher Wert besteht darin, dass diese Nährstoffe mit der Regenwurmerde eine innige Verbindung eingegangen sind und kein Regen sie auszuwaschen vermag. Im Gegensatz zu dem mit künstlichen Düngmitteln oder mit Stallmist angereicherten Boden bleibt die Regenwurmerde fast unbegrenzt fruchtbar. Hunderttausend Regenwürmer verwandeln auf diese Weise innerhalb eines Jahres rund 500 Zentner Erde in den wertvollsten Humus. Der praktische Endeffekt ihrer Tätigkeit entspricht dem Düngwert von fast einem halben Hundert Wagenfuhren guten Stallmistes. Zu dieser Tagesarbeit der Regenwürmer kommen noch die unzähligen «Nachtschichten», die sie einlegen, um die auf der Oberfläche der Erde liegenden Pflanzenreste in ihre tagsüber verschlossenen Steigröhren zu ziehen. Sie schaffen wie die fleissigsten Strassenkehrer. Die eingeschleppten welken Blätter und Halme sind oft schon nach wenigen Stunden skelettiert. Die Regenwürmer beschleunigen also auch den natürlichen Verwesungsprozess. Sie produzieren in einem Jahr mehr Kompost, als die Natur in hundert bis zweihundert Jahren!

Weiterhin verschaffen sie durch ihre unzähligen Röhren der Luft und dem Wasser Zutritt tief ins Erdreich. Ihre Tätigkeit ist die Voraussetzung dafür, dass die mikroskopische Kleinstlebewelt der Erde keinen Mangel an Sauerstoff und Feuchtigkeit erleidet. Ohne sie würde in ganz kurzer Zeit der pausenlose Betrieb im grossen unterirdischen Laboratorium erliegen, würde der gesamte Stickstoffumbau stocken, bliebe das humöse Erdreich sauer und unfruchtbar.

Hans-Wilhelm Smolik

Zarte Treibradieschen — eine Delikatesse

Die ersten Radieschen sind für alle eine begehrte Delikatesse. Sie sollen taufrisch, weich wie Butter, aber gleichzeitig auch hart sein wie Nüsse. Wenn man sich das richtig überlegt, dann ist jedes Radieschen eigentlich ein kleines gärtnerisches Kunstwerk. Im Grunde genommen hat das Radieschen nur ein Geheimnis: Es will zügig wachsen, immer will es ausreichend Wasser, Nährstoffe und Wärme haben. Im Freiland macht der launische Frühling unseres gemässigten Klimas oft einen Strich durch die Rechnung. Deshalb wachsen die besten frühen Radieschen unter Glas.

Die richtige Erdmischung für die Radieskultur soll lokker und humös sein, so dass sie von sich aus gleichmässig Feuchtigkeit hält. Falls sie genügend Nährstoffe enthält, genügt ihr natürlicher Vorrat für die kurze Wachstumszeit der Radieschen. Wenn die Erde aber nährstoffarm ist und befürchtet werden muss, dass die Radieschen nicht ordentlich wachsen, gibt man 30 Gramm Nitrophoska auf den Quadratmeter, sobald sich das erste Laubblatt gebildet hat. Eine nochmalige Kopfdüngung für die Hauptkultur ist angebracht, wenn zwischengebaute Radieschen abgeerntet sind.

Die Aussaatzeiten für das Warmbeet liegen im Januar und Februar, für halbwarme und kalte Kästen bis Ende März. Als Zwischenkultur eignen sich Radieschen bei allen Hauptkulturen, die nicht so warm getrieben werden, also Salat, Kohlrabi, Karotten oder Jungpflanzen von Kohl und dergleichen. Hier säen wir sie am besten in Reihen aus und verziehen später. Radieschen brauchen möglichst gleichmässige Wärme, aber nicht viel davon. Zwischen mindestens 6 und höchstens 15 Grad Celsius liegt die günstigste Temperatur. Dabei muss man sich natürlich auch nach der Hauptkultur richten. Aber sie werden auch dann zufriedenstellend, wenn die Blätter von Salat oder Kohlrabi ihnen ins Gehege kommen. Gerade darum eignen sie sich ja so gut als Zwischenkultur. T. G.