

Zeitschrift: Wohnen
Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger
Band: 16 (1941)
Heft: 3

Rubrik: Die Seite der Frau

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: 13.01.2026

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

Pflanzt!

Zeitgemäße Umstellung im Gemüsebau

Von Frau M. D.

Illustrationen von Marcel Dornier



Es war mir im vorigen Herbst ein Erlebnis, daß uns ein Stücklein Gartenland, so klein es war, den ganzen Kartoffelbedarf für acht Wochen lieferte; das war freilich nur ein Bruchteil von dem, was wir das ganze Jahr über bedürfen, aber immer viel besser als gar nichts.

Heuer nun verwandeln wir die große Wiese vor dem Haus in einen Erdäpfelblätz. Sie ist in den milden Januartagen bereits umgegraben worden, in der Erwartung, der Frost werde die groben Schollen noch durchfrieren und den Boden mürbe machen. Nicht, daß es uns leicht gefallen wäre; die Wiese war immer so schön voll Blumen im Frühling, Löwenzahn, Salbei und Margriten, und später, nachdem das Heu davon eingebracht war, hielt man das Gras kurz, und die Matte war beliebt für alles mögliche: Wäschehänge, Tummel- und Spielplatz, wie man so gern freien Raum vor dem Hause mag. Dadurch, daß sie in der Sonne liegt, ist ihr Todesurteil gesprochen worden; die Kartoffeln werden darauf gut gedeihen, während sie Plätze, die viel Schatten haben, nicht lieben; im Baumschatten zum Beispiel machen sie lange Stengel, aber etwas Rechtes an Knollen ist nicht zu finden (unter dem Baum, wo sie nicht gerieten, zog ich aber ganz schöne Lauchstengel).

Das ständige Zusammenleben mit dem Garten schärft das Empfinden für die Eigenschaften und Eigenheiten der Pflanzen, ja, man verwächst so mit ihnen, daß ihre «Freuden und Leiden» einem nahegehen.

Das Gemüse ist verschieden in den an uns gestellten Anforderungen, aber man kennt einige für alle gültigen Richtlinien.

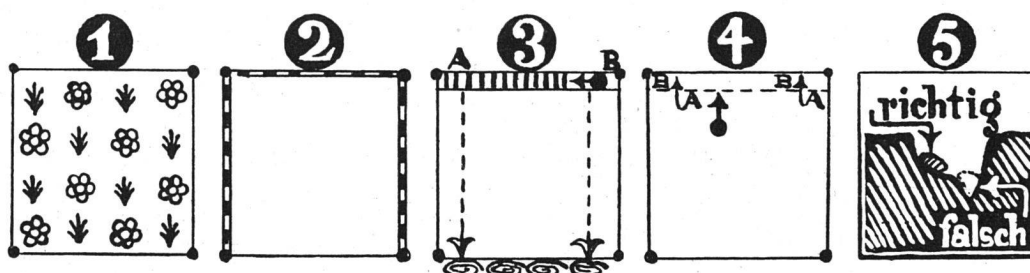
Die Gartenarbeit im Frühling beginnt, sobald der Boden etwas abgetrocknet ist, Ende März, Anfang April.

Die Bodenlockerung vor der Beetbestellung ist ein wichtiges Gebot. Hier in Kürze, wie man Wiesland umbricht, umgräbt: Im großen mit dem Pflug; was man bewältigen kann, von Hand. Bei der Handarbeit kann man viele Schädlinge vernichten (Engerlinge, Drahtwürmer, Werren).

Bei unserer Wiese haben wir die Grasnarbe mit der Haue abgeschält, immer nur in einer Breite von etwa 40 cm, und sie zuunterst in den offenen Graben gezogen, dann die 40 cm gegraben, wieder frisch abgeschält usw.

Im allgemeinen ziehe ich es vor, das abgeschräpfte Gras zu kompostieren; der Haufen wird bei kleineren Flächen nicht so groß, daß er im Weg umginge, und später, wenn daraus Erde geworden ist, kommt dieser Boden wieder auf das Pflanzland.

Die Zeichnungen 1 bis 5 zeigen den Arbeitsvorgang beim Umgraben.



Wie viele werden heuer ihren ersten Spatenstich tun!

Mein erster mißratener Grabstich ist mir unvergeßlich geblieben. So tief es ging, stieß ich die Grabgabel in den Boden hinein, er war aber hartgetreten, und so vermochte ich mein Werkzeug mit der zähen Last nicht herauszuheben. — Also: anders anpacken und besser machen, wenn eine Sache nicht im ersten Anlauf gelingen will!

Ich habe immer schon Gemüse für Wintervorrat gezogen. Dieses Jahr geschieht es in vermehrtem Maße, ebenso das Sterilisieren und Dörren; lieber tue ich des Guten zu viel als zuwenig, dann bin ich nicht so abhängig von den kommenden, vielleicht recht kleinen Lebensmittelrationen.

Nr. 1. Die Schnüre sind rundum gespannt.

Nr. 2. Das Gras ist weggeschält; an drei Seiten werden mit der Grabgabel die «Grenzen» abgestochen.

Nr. 3. Von A nach B wird in Gabelbreite ein Graben geöffnet, der ausgehobene Boden wird am Ende des Landes, wenn möglich außerhalb der Schnur, abgeladen. Die grabende Person steht in der Pfeilrichtung nach A, beginnt mit Graben bei A, endet bei B.

Nr. 4. Die ersten Stiche der ganzen Breite werden in den geöffneten Graben gelegt, von A nach B, die Gabel wendet beim Niederlegen den Stich um, mit den Gabel-

spitzen werden die Schollen zerschlagen. Nicht zu breite Stiche nehmen! Beim weiteren Umgraben soll stets ein offener Graben da sein. Die grabende Person steht in der Pfeilrichtung. In den letzten Graben wird die ans Ende gebrachte Erde hineingezogen.

Nr. 5. Beim Graben kann gleichzeitig Mist untergegraben werden. Falsch ist, ihn zuunterst in den Graben zu legen; richtig etwa in die Mitte, damit die Gemüswurzeln ihn bald erreichen.



Die Illustration veranschaulicht die Haltung beim Umgraben; je nachdem, ob man «rechts- oder linkshändig» ist, wird man die Gabel oder den Spaten anfassend.

Die gründliche Durcharbeitung des Bodens trägt viel zu guter Ernte bei. So pflanzten mein Bruder und ich einmal die in unserer Familie so beliebten «Müslis», eine Frühkartoffelsorte. Wie gut verstanden wir uns aufs Händöpfle! Wir brachten die Knollen etwa 15 cm tief in den Boden. Just als wir mit der Arbeit fertig waren, sagte uns ein alter, in Müslizucht erfahrener Mann, wir hätten sie viel zu

tief gepflanzt; in eine kleine Furche gelegt und diese mit Erde ausgeebnet, das wäre richtig gewesen. Wir hatten keine Saatkartoffeln mehr; so durchgruben wir wohl oder übel den kleinen Erdäpfelblätz kreuz und quer, bis wir den Hauptteil unserer vergrabenen Müslis wieder heraufbefördert hatten. Aber das gab dann eine so reiche Ernte, wie wir es noch nie gesehen hatten — so erlebten wir die Wahrheit der alten Fabel vom Schatz im Weinberg aufs eindrucksvollste.

Wir suchen unsere jungen Saaten und Setzlinge durch beste Pflege zu kräftigen; gesund und robust, sind sie gegen schädigende Einflüsse widerstandsfähiger als magere, kränkelnde Pflanzen. Die Pflege besteht in der Hauptsache im Düngen, Boden locker halten (durch Hacken), im Gießen, Jäten, im rechtzeitigen Erkennen von Krankheiten und in deren Abwehr.

Erst besinn's, dann beginn's!

Nicht planlos an einer Gartenecke anfangen zu hacken und zu säen; man zeichnet einen kleinen Gartenplan und pflanzt zuerst auf dem Papier. Da treffen die verschiedensten Überlegungen zusammen. Man kann nicht nach dem Rezept von andern Leuten anpflanzen, jede

Familie hat ihren besondern Gemüsebedarf; es wird auf die einzelnen Hausgenossen Rücksicht genommen. Kabis und Bohnen zum Beispiel werden nicht von allen Leuten getragen, von diesem Gemüse wird daher für die Betreffenden nichts auf das Programm für den Gartenanbau gesetzt. Ich überlegte mir folgenden:

Heuer brauchen wir für uns (wir sind zu dritt) am meisten Kartoffeln; ihnen werden rund 400 m²



offenes, sonniges Land zugeteilt (noch mehr dafür geeigneter Boden steht nicht zur Verfügung); an vier oder fünf Plätzen ziehen wir auf unserem Areal Kartoffeln, sogar auf einem geeigneten Eggli von wenigen Quadratmetern, wo ich sonst Dahlien hinpflanzte; die Blumen müssen mit einem beschatteteren Platz vorliebnehmen. Fällt die Kartoffelernte dann so gut aus, daß wir für uns zuviel haben, so wollen wir gern für jene mitgepflanzt haben, die selber keinen Boden bearbeiten konnten.

Meine Liste zeigt, was und wann ich pflanze; etwa 170 m² werden mit Gemüse bestellt:

Rübli (Karotten) schon im März und jetzt sobald als möglich ein Beet ansäen, weitere Saaten bis Mitte Juni; großer Verbrauch: 1. für gekochtes Gemüse; 2. roh, für die sogenannte Rüblkur, wo es während vier Wochen nur rohe Rübli gibt zum Frühstück; 3. für Gemüsesuppen; 4. zum Einkellern.

Erbsen, die früheste Sorte «Maikönigin», im April schleunigst aussäen, bald darauf ein Beet mit Markerbsen, mit großen, ausgiebigen Samen. Es gab Jahre, wo ich sieben Erbsenbeete hatte, doch finde ich sie nicht ertragreich genug, daß ich ihnen heute, wo es darauf ankommt, möglichst viel aus dem Boden herauszuholen, soviel Platz im Garten geben möchte. Hingegen noch von

Kefen ein Beet; Aussaat im April.

Zwiebeln, viele, mindestens 1 kg Steckzwiebeln, weil wir sehr viel davon brauchen, zu allem, wo es angeht. Ende Sommer hängen immer 5 bis 6 lange Zöpfe herum; ich flechte die Zwiebeln, wenn die Rohre gelb und abgetrocknet sind, mit drei Schnüren zusammen, das sieht prächtig aus, und man kann die Zwiebeln dann hängend aufbewahren, was gut ist für die Haltbarkeit. Die Zwiebeln jetzt unverzüglich stecken!

Schalotten, ein Beetchen, jetzt stecken.

Knoblauchzehen, jetzt stecken, wenn es nicht schon im Oktober geschah.

Petersilie, jetzt säen und wieder Anfang August.

Kressesalat, unser erster Frühlingssalat! Jetzt säen und Saat mehrmals wiederholen.

Kopfsalat «Maikönig», feine, zarte Sorte für den Frühling; jetzt pflanzen.

Schwarzwurzeln, Aussaat jetzt.

Spinat säe ich immer nur im August und September, von einer winterharten Sorte. Im Frühling gesät, stengelt er bald auf. An Stelle von Spinat säe ich im April

Schnittmangold, ein gut gedüngtes, aber nur kleines Beet, da er sehr ergiebig ist. Ich schneide die Blätter in großen Büscheln mit dem Messer ab, jedoch oberhalb der Herzblätter, da diese für den nächsten Schnitt nachwachsen müssen.

Stielmangold, jetzt stupfen, ein sehr kleines Beet, pro Person etwa vier Pflanzen.

Radiesli sät man im April und in Abständen immer wieder, im Sommer nicht zu sonnig; meistens mache ich davon Zwischensaaten in andere Beete hinein, wo freier Platz ist. Bald auch

Rettiche.

Frühblumenkohl, frühen **Kohl**, **Kabis** und **Rotkabis** früher Sorten, **Kohlräbli**. Pflanzzeit etwa Mitte April; wer's wagt, auch noch früher, aber dann in Frosträchten zudecken mit Blumentöpfen usw. Die späten Kohlarten pflanzt man Anfang Juni. Frühe und späte verlangen fetten Boden.

Buschbohnen. Um den 20. April wage ich eine erste Saat, nur ein kleines Beet, denn manchmal ist sie verfrüht und leidet

Schaden durch Nachtfröste, wenn man das Beet nicht davor schützen kann. Weitere Saaten bis Ende Juni.

Stangenbohnen ab 10. Mai bis etwa Mitte Juni säen.

Knollensellerie. Pflanzung nach Mitte Mai, 100 Stück, kommt fast in alle Suppen; roh gerieben, mit Zutaten, fein auf gerösteten Brotschnitten!

Lauch. Pflanzzeit wie bei Sellerie. Viel, sehr beliebt bei uns, nicht nur in Suppen, sondern auch als Gemüse, speziell zu Neuenburger Wurst! Der Lauch kann über Winter im Garten gelassen werden, das ist ein großer Vorzug, da er sich im Freien am besten hält.

Gurkensetzlinge werden nach Mitte Mai gepflanzt. Bedarf drei Pflanzen. Aussaat direkt an Ort und Stelle um Mitte Mai. Boden gut düngen.

Tomaten, etwa 16 Stöcke. Nur an sonnige Plätze pflanzen, nach Mitte Mai; gute Düngung, viel Wasser. Kann man den Tomatenplatz mit Glas überdachen, zum Beispiel mit einem ausrangierten Vorfenster, das auf vier Pfählen festgemacht wird, gedeihen sie prächtig und reifen früh.

Stehen nur wenige Gartenbeete zur Verfügung, heißt es sehr mit Bedacht wählen und wohl bedenken, was man in der Küche unter den heutigen Verhältnissen am meisten wünschen wird. Mir zum Beispiel wären wichtig: Suppenkräuter und Suppengemüse, also Peterli, Schnittlauch, Rübli, Zwiebeln, Sellerie, Lauch, einige Tomatenstöcke, dann Salat, angefangen mit Kresse, darauf Kopfsalate, Endivien, Nüßlisalat, ferner ein Beetchen Schnittmangold, etwas Kohlräbli, etwas Frühkartoffeln, etwa ein Beet Bohnen und, wenn dann noch weiterer Platz da ist, verschiedene Kohlgemüse.

Zehn Gebote über die Instandhaltung elektrischer Hausinstallationen

1. Halte stets ein wachsames Auge auf deine elektrischen Einrichtungen; laß kleine, nötige Reparaturen sofort vornehmen, damit du nicht zu größerem Schaden kommst!
2. Verrostete Leitungsrohre streiche sofort mit guter Farbe an und Sorge dafür, daß sie nicht mehr rosten, damit die Isolationen nicht zerstört werden!
3. Benütze die Leitungen und Leitungsrohre nicht zum Aufhängen aller möglichen Gegenstände, da dadurch die Leitungen beschädigt werden können!
4. Die Sicherungen schützen die Anlagen vor Feuergefahr. Hüte dich daher, schlechte oder reparierte Sicherungspatronen oder sogar Stanniol, Nägel usw. in die Sicherungen einzusetzen.
5. Unterhalte stets ein Lager von Reservesicherungspatronen, damit du nicht in Versuchung kommst, andere Mittel anzuwenden.
6. Befreie deine Anlageteile alle Jahre mindestens einmal von Schmutz, Staub und herunterhängenden Gegenständen!
7. Laß zerschlagene Schalterdeckel, Schaltergriffe, Deckel zu Abzweigdosen, Fassungsringe, Schutzgläser, defekte Leitungsschnüre usw. sofort ersetzen; damit schüttest du dich vor Berührung mit stromführenden Teilen.
8. Wenn dich Leitungen, Apparate, Motoren oder andere Gegenstände beim Berühren elektrisieren, so ist dies ein Beweis, daß ein Defekt vorhanden ist; laß diesen Fehler zu deinem eigenen Schutze sofort beheben!
9. Das Knistern in Apparaten, Stromverbrauchern und Leitungen beweist, daß ein unrichtiger Stromübergang stattfindet oder ein fehlerhafter Kontakt usw. vorhanden ist, der Schaden und Gefahr in sich birgt, daher laß den Fehler sofort beheben!
10. Das Billigste ist selten das Beste. Verlange daher sorgfältige Arbeit und Material mit dem Qualitätszeichen des Schweizerischen Elektrotechnischen Vereins!

LITERATUR

SCHWEIZ. BLÄTTER FÜR HEIZUNG UND LÜFTUNG

Herausgegeben vom Verein Schweiz.

Zentralheizungs-Industrieller, Zürich

Kommissionsverlag Art. Institut Orell Füßli, Zürich

Erscheint vierteljährlich

Jahresabonnement Fr. 10.—

Die nun im 8. Jahrgang erscheinende Fachschrift weist als Novum die französische Bezeichnung «Revue Suisse du Chauffage et de la Ventilation» auf, als Anzeichen für die inskünftig zweisprachige Führung. Die Januarnummer enthält wiederum interessante Aufsätze für den Spezialisten.

Ingenieur M. Hottinger, Privat-Dozent an der ETH., berichtet in einer glücklichen Formulierung über den Wärme- und Wasserdampfgehalt feuchter Luft in verschiedenen Höhenlagen über Meer. Durch die gleichzeitige Herausgabe von Kurventafeln in zweckdienlicher Größe erfährt der Aufsatz eine wertvolle Ergänzung, womit überdies einem fühlbaren Mangel abgeholfen wird.

Ingenieur H. Zollinger verbreitet sich in einem verdienstvollen Beitrag über die leichte Flansche im Rohrleitungsbau. Der Verfasser hatte in Nr. 4/1937 eingehend unter dem Titel «Neue Normen für Rohre und Flansche in der Zentralheizungsindustrie» über die VSM.-Normen im Rohrleitungsbau orientiert. Im vorliegenden Heft ist zusammenfassend einiges

zum besseren Verständnis des Zusammenhanges zwischen der Anwendung von normalen und leichten Flanschen wiedergegeben. Gleichzeitig wird nochmals die Notwendigkeit hervorgehoben, Rohre und Flansche nur nach den VSM.-Normen zu bestellen.

Ingenieur M. Hottinger, Privat-Dozent an der ETH., befaßt sich in einer weiteren Arbeit mit dem Einfluß der Betriebsart von Zentralheizungen auf den Brennstoffverbrauch. Dieser höchst interessante und aktuelle Aufsatz beantwortet die Frage, wieviel Brennstoff sich bei verschiedenen Betriebsarten der Zentralheizungen einsparen läßt, und zwar wenn:

1. Einzelne Räume nicht beheizt werden.
2. Die tägliche Vollbetriebszeit in Bureau- und Verwaltungsgebäuden, Geschäftshäusern usw. durch Zusammenlegung der Betriebsstunden (Einführung der englischen Arbeitszeit) um beispielsweise zwei Stunden verkürzt wird.
3. In Geschäftsbetrieben, Schulen usw. zur Fünftageweche übergegangen, das heißt der Betrieb schon am Freitagabend, statt erst am Samstagnachmittag eingestellt wird usw. usw.

Buchanzeigen und ein Verzeichnis der Mitglieder des Fachvereins beschließen die vom Art. Institut Orell Füßli sorgfältig ausgestattete Zeitschrift.