

Hof-Garten- und Hauswirtschaft

Fachsimpeln? Natürlich! — denn man lernt nie aus.

„Hallo, Herr Lehmann!“ — „Hallo, Herr Schulze?“
 „Darf man mal zu Ihnen in den Garten kommen?“
 „Also wissen Sie, meine Johannisbeersträucher — ich klagte Ihnen ja schon mein Leid — jetzt ist das Geheiß gelöst! Damals zeigte ich Ihnen die stark verkrümmten Blätter — die grüne Johannisbeerlaus ist daran schuld! Die Höhe, was? Die Käuse saugen an den Blättern und dadurch treten die Verkrümmungen ein. Aber nun habe ich ein wirksames Mittel bekommen —“

„Das sicherste Mittel besteht doch sicher darin, die befallenen Triebspitzen abzuschneiden!“
 „Gewiß, aber um vorzubeugen, muß man auch spritzen und zwar von unten her mit Nikotin- und Schmierseifenlösungen.“

„Will's mir für alle Fälle merken. Man lernt eben nie aus. Übrigens — wie steht's mit Ihren Zwiebeln. Haben Sie in diesem Jahr mehr angebaut?“

„Sch? Nein — Platz hätte ich schon noch gehabt, aber es fehlte mir an Dung, an Stallmist. Darum habe ich davon abgesehen.“

„Das war ein Fehler. Die Zwiebel, Herr Nachbar, verträgt keinen frisch mit Stallmist gedüngten Boden! Dort gedeiht sie am besten, wo sie einen Boden vorfindet, der vor Jahresfrist zum letztenmal Stalldung erhielt.“

„Tatsächlich? Aber —“

„Nein, das weiß ich nun ganz genau. Noch tausendmal besser ist es sogar, den Boden, auf dem die Zwiebel angebaut werden soll, nur mit künstlichem Dünger zu tränken. Stalldung gibt der Zwiebel einen wenig angenehmen Beigeschmack. Das sind so kleine Feinheiten, die sich aus der Praxis ergeben, kleine Tricks, wenn man so sagen will. Da habe ich zum Beispiel meine Tomaten diesmal ganz herrlich in Schuß bekommen.“

„Wahrhaftig, ein wahre Pracht. Wie haben Sie das geschafft?“

„Durch kleine liebevolle Pflichtenarbeiten, Herr Nachbar. Die Tomaten, das weiß ja jeder, brauchen zum guten Gedeihen viel Wärme und viel Feuchtigkeit. Ich habe also an allen heißen Tagen — viele hatten wir ja gerade nicht — tüchtig gegossen. Mit abgestandenem und vor allen Dingen gut vorbereitetem Wasser.“

„Mit vorbereitetem Wasser?“

„Gewiß, Herr Nachbar. Soll die Tomate reich tragen, muß man dem Wasser Kalisalze und schwefelhaftes Ammoniak begeben. Sie sehen ja, was für einen Prachtserfolg ich mit diesem kleinen „Trick“ erzielt habe.“

„Ich könnte Sie regelrecht beneiden! Aber dafür habe ich auf einem anderen Gebiet einen Bombenerfolg gehabt. Ihre Stiefmütterchen sind längst verblüht, sehe ich!“

„Die Stiefmütterchen? Aber natürlich. Bei der fortgeschrittenen Jahreszeit —“

„Irrtum, mein Lieber! Bei mir stehen sie jetzt noch in herrlichster Blüte.“

„Wie haben Sie das Zauberkunststück fertig gebracht?“

„Ich habe alle abblühenden Triebe weggeschnitten und dadurch die Mutterpflanze gezwungen, aufs neue Blüten anzulegen!“

„Sehen Sie mal an. Wieder etwas zum Merken. Wie steht's übrigens mit Ihren Winterreichtigen?“

„Ich habe in diesem Jahr darauf verzichtet, weil mich die Ernte im Vorjahr enttäuscht hat.“

„War das vielleicht eigene Schuld? Wann haben Sie damals den Samen ausgefät?“

„Mitte Juli.“

„Das war schon falsch. Ausgangs Juni muß die Aussaat erfolgen. Denken Sie im nächsten Jahr daran! Der Boden muß, wie bei den Zwiebeln, altgedüngt sein. Dann muß man darauf achten, daß die Beete immer feucht gehalten werden. Dann, wenn die jungen Pflänzchen kommen, muß man scharfe Auslese halten.“

„Ich habe meistens alle stehen lassen und nur die entfernt, die allzu dicht kamen.“

„Man soll die schwachen entfernen und nur die starken Pflänzchen im Beet lassen.“

„Leuchtet mir ein, ja, leuchtet mir sogar sehr ein. Wissen Sie, Herr Nachbar, wir sollten uns öfter einmal über diese kleinen Dinge unterhalten. Man hält sie für selbstverständlich — und dann stellt sich heraus, daß jeder so

seine eigenen, selbst ausprobierten kleinen Tricks hat. Man lacht zwar über uns, wenn wir uns immer nur von unseren Zwiebeln und Tomaten und ähnlichen Dingen unterhalten und sagt, wir können nichts anderes als fachsimpeln. Aber die Leute, die so reden, sollte man getrost lachen lassen. Fachsimpeln kann manchmal gute Früchte tragen. Ich jedenfalls habe manches aus unserem kurzen Gespräch gelernt.“

„Ich auch, Herr Nachbar. So nur kommt man ja auch weiter. Durch Austausch der gegenseitigen Erfahrung. Man sollte von rechts wegen noch viel mehr „fachsimpeln“, jawohl. Denn man lernt nie aus!“

„Da haben Sie recht. Also dann bis zum nächsten Mal! Und das mit der Aussaat der Winterreichtigen werde ich vormerken fürs nächste Jahr — und die Sache mit den Zwiebeln, die nur künstlichen Düng haben sollten, auch. Empfehle mich, Herr Nachbar!“

Aus „Räubern“ werden Pflirsichsträger

Die Nachfröste mit Reif Ende April und teilweise auch noch Anfang Mai haben an den frühen Pflirsichen viele Blüten zerstört. Die diesjährige Pflirsichernte an Spalieren und Buschbäumen in freier Lage ist deshalb recht mager. Wer jedoch an geschütztem Standort über nicht ausreichenden Ernteertrag klagt, hat sicherlich den so wichtigen Sommerchnitt zur Erzielung kräftiger Blütenknospen nicht zur Anwendung gebracht. Wir wollen nun dafür sorgen, daß sich jetzt an freistehenden, grünen Trieben gesunde Fruchttaugen bilden, die im nächsten Jahre austreiben, blühen und reichlich Früchte bringen.

Zum eigentlichen Sommer- oder Grünschnitt gehört auch die richtige Behandlung der Wassertriebe, der sogenannten Räuber, die laut Abb. 1 nur am Hauptstamm oder Ästern, dicken Ästen hervorstechen und zweitens das Entfernen aller überflüssigen, zu dichtstehenden Triebe, um Licht und Luft zu schaffen. (Abb. 2.)

Die Wassertriebe haben den Namen Räuber irrtümlich bekommen, da man früher annahm, sie schädigten durch Verbrauch von Nährstoffen die übrigen Triebe. Jedoch besteht ihre nützliche Aufgabe darin, durch Assimilation und Atmung neue Baustoffe zu bereiten und den Baum zu verjüngen. Mitte Juli haben die Wassertriebe meist schon eine beträchtliche Länge. Man kürzt sie dann, wie aus Abb. 1 zu ersehen ist, auf 5 bis 6 Blätter. Aus den Blattwinkeln brechen nun infolge der starken Triebkraft vorzeitige Triebe hervor. Einige von ihnen, und zwar die schwachen, werden von Mitte August gänzlich entfernt, während man die kräftigen dann gleichzeitig ent-

spißt, um die Ausbildung von Blütenaugen zu erreichen. Aus dem Holzweig des Räubers ist somit ein Fruchtweig geworden, der im nächsten Jahre Früchte trägt.

Da am Pflirsich stets mehrere Zweige absterben, so lassen sich die Wassertriebe durch Herunterbiegen zum Ausfüllen von Lücken gut verwenden, was gerade bei Spalieren von großem Nutzen ist. Abb. 1 zeigt einen eingegangenen Zweig. Der runde Pfeil deutet an, wie der Räuber an dessen Stelle treiben soll. Den kleinen Räuber r links am Stamm wird man gänzlich wegnehmen, was aber erst im Herbst geschehen soll, wenn er seine Mission als Baustoffbereiter erfüllt hat.

Stehen beim Pflirsich die Triebe zu dicht, so daß sie sich gegenseitig Licht und Luft fortnehmen und erfolgversprechende Blütenknospen dann nicht bilden können, so müssen jetzt alle überflüssigen Triebe entfernt werden. Abb. 2 veranschaulicht einen vorjährigen Trieb, aus dem acht neue Triebe hervorgehen. Man schneidet die Triebe 1, 3 und 6 einfach weg. Bei einem Pflirsichspalierbaum gilt jedoch die Regel, stets die nach oben gerichteten stärkeren und die nach unten wachsenden schwächeren Triebe beim Auslichten zu beseitigen, um einen Ausgleich im Wachstum zu erreichen. Die nach oben strebenden Zweige wachsen nämlich schneller und holen alles wieder ein. Ende Juli hat sich die Triebkraft des Pflirsichs ausgetobt. Das Längswachstum ist dann zum Stillstand gekommen. Nun wollen sich erst in den Blattwinkeln die Blütenaugen ausbilden. Versäumt man jetzt den Grünschnitt, so bekommt man anstelle der gewünschten Blütenknospen meist Blattaugen. Jeder kräftigen Rute belästigt man deshalb nur zehn bis zwölf Blätter, jeder schwächeren sechs bis acht. (Siehe auch Abb. 3.) Nach dem Entspitzen der Triebe, Quertriebe mit dem Zeichen S deuten die Schnittstellen an, wandern die vorhandenen Aufbaustoffe zu den Augen in den Blattwinkeln und bilden sie zu Blütenknospen aus.

Zeigt es sich später, daß einige Knospen Blattnospen bleiben und noch austreiben, so muß man solche Neutriebe bis auf zwei Blätter entspitzen. Bekanntlich trägt der Pflirsich nur an jungem vorjährigen Holz. Deshalb schneidet man den abgeernteten Fruchtweig bei S ab.



Der Winterchnitt gilt beim Pflirsich nur als Ergänzung des Grünschnittes; der Sommerchnitt ist der wichtigste. Im Spätwinter lassen sich durch ihre Form die Blütenknospen von den Blattnospen leicht unterscheiden. Während erstere rund und dick sind, haben Blattnospen eine längliche spitze Gestalt. Mit diesen Blütenknospen besetzte Triebe kürzt man auf 15 Zentimeter; man achtet aber darauf, daß das oberste Auge ein Holzauge ist, sonst werden Ende Mai die kleinen Früchte abgestoßen. Butterschmalzweige, das sind solche mit zusammengedrängten Blütenknospen, läßt man unbehelligt. Zweige mit Blatt- und Blütenknospen von ungefähr gleicher Zahl dürfen 25 Zentimeter lang bleiben. Alle reinen Holztriebe ohne Blütenaugen kürzt man bis auf zwei Blattaugen. (Text und Zeichnungen (3): Söhnle.)

Wenn wir die Kartoffel nicht hätten!

Nun ernten wir schon unsere Frühkartoffeln. Ja, ja, das Jahr ist schon wieder mal weit fortgeschritten. Die Ernte ist gut. Und wir können zufrieden sein. Was wären wir ohne die Kartoffel? Wir können uns das kaum vorstellen.

Und doch bauen wir die Kartoffel in Deutschland erst seit 350 Jahren an. Zwar kam sie weit früher nach Europa, denn wir wissen, daß die Spanier sie schon um das Jahr 1530 herum aus Peru mitbrachten. In Deutschland fing man schließlich 1586 mit dem Anbau an. Aber dieser Anbau erfolgte ohne große Begeisterung. Mit skeptischen Blicken sah man auf die Knollen. Das sollte man essen? Das Zeug schmeckte ja gar nicht. Und da bildeten sich die Spanier wohl noch darauf was ein, sie übers Meer mitgebracht zu haben? Das mochte wohl für die Wilden da drüben im fernen Amerika was sein, aber hier — nein, hier machte sich nicht mal das Vieh was aus den Knollen.

Das war so die allgemeine Meinung. Der Anbau erfolgte spärlich. Das änderte sich auch kaum, als der Dreißigjährige Krieg dem Getreideanbau fast den Garaus bereitete. Erst 1770, als die entsetzliche Missernte das ganze deutsche Volk von damals dem Hungertode nahe brachte, gedachte man der armen Knollen. Man baute sie — der Not gehorchend, nicht dem eignen Trieb! — mehr an, und siehe da, plötzlich kam man auf den Geschmack. Hier und da weigerten sich aber die Bauern hartnäckig mitzumachen. Man mußte sie erst zwingen, und zwar war es Friedrich II., der die pommerischen und schlesischen Bauern erst mit schwersten Strafen bedrohen mußte, ehe sie sich zum Anbau der Knollenfrucht bequemen.

Heute ist die Kartoffel zu einer Nahrung geworden, ohne die man in Deutschland nicht mehr auskommen vermag. Freuen wir uns deshalb, wenn uns die Natur einen reichen Kartoffelreigen schenkt, und es ist nur schade, daß unsere Vorfahren nicht mehr sehen können, welch unerhörten Siegeslauf die Kartoffel, die vielgeschmähte, durch alle Welt angetreten hat!

Heilkräuter früher und heute.

Der Anbau von Heilkräutern läßt sich mit geschichtlicher Sicherheit bis in das 9. Jahrhundert zurückverfolgen. Ebenso sicher ist aber, daß die Völker des Altertums den Wert der Heilkräuter ebenfalls schon erkannt hatten. Von den Wikingern ist überliefert, daß sie auf ihren langen Seereisen zur Vorbeugung gegen den durch den Mangel an frischen Nahrungsmitteln hervorgerufenen und deshalb gefährlichen Sturbot auch Lauch und Porree mitzunehmen pflegten. Im Jahre 812 erließ der Karolinger-Kaiser Karl eine Vorschrift für die Meierhöfe, in der 71 Gewürzkräuter aufgezählt sind, die im Garten angebaut werden sollen. Von St. Gallen ist uns aus dem Jahre 820 sogar der Plan eines Gewürzgartens erhalten, in den sogar die Räume und Geräte zur Trocknung und Aufbewahrung der Kräuter eingezeichnet sind. Dort wurde bereits eine Auswahl der Kräuter getroffen, die sich des Klimas wegen für den Anbau in Mitteleuropa eignen. Hildegard von Bingen schrieb 1120 ein großes Werk über die Naturwissenschaften, in das sie auch die deutschen Heilpflanzen — sogar zum ersten Mal mit heimischen Namen — aufnahm. 1289 wurde in Montpellier eine Hochschule gegründet, die sich ausschließlich mit der Kräuterkunde befaßte. Den letzten Aufschwung im Mittelalter erhielt die Bedeutung der Heilpflanzen durch den großen Arzt Paracelsus. Heute können wir erleben, daß die Medizin wieder stärker auf diese Heilkräuter zurückgreift. Deshalb werden auch die Heilkräuter durch besondere Vorträge auf dem XII. Internationalen Gartenbaukongress eingehend gewürdigt.

Chemie im Kampf gegen die Brennessel

Der Brennessel versuchte man früher dadurch Herr zu werden, daß man fortwährend hackte und das Unkraut immer wieder auszog. Auf die Dauer konnte ein solches Verfahren natürlich nicht ausreichen. Die chemischen Hilfsmittel, die wir heute zur Verfügung haben, erweisen sich nicht nur als weit zuverlässiger, sie haben die Bekämpfung des Unkrauts zugleich auch auf eine sehr einfache Formel gebracht. Es gibt hier zwei verschiedene Arten der Bekämpfung, deren jede für besondere Zwecke in Betracht kommt. Für den Garten nimmt man Aektal, den man untergräbt. Je Quadratmeter verwendet man eine Kalimenge von etwa 600 Gramm, unter Umständen auch etwas mehr. Das Erdreich empfängt auf diese Weise auch kostbare Nährstoffe. Soll die Brennessel hingegen von Gartenwegen, Lagerplätzen usw. vertrieben werden, dann zieht man eines der zahlreichen Spezialmittel heran, die im Handel erhältlich sind. Ein Kilogramm des Mittels löst man in hundert Liter Wasser. Mit Hilfe der Gießkanne bringt man die Lösung auf die Wegstellen. Im allgemeinen dürfte ein Liter der Lösung für eine Bodenfläche von einem Quadratmeter ausreichen. Damit in der Nähe befindliche Kulturpflanzen nicht Schaden leiden, kann man durch eine Bretterrinne oder durch eine ähnliche Vorrichtung einen genügenden Schutz schaffen.

