

Der Schrebergärtner.

Die Arbeiten im September.

Die Sonnenkraft läßt merklich nach. Mit dem Wachsen ist es fast zu Ende, denn die Nächte werden kälter. Sie nehmen den Pflanzen die Möglichkeit, weiter zu gedeihen. Auch die Tage sind nicht immer mild und die kalten Morgennebel beschleunigen das Welken und Giltben. So gehen auch die schönen Zeiten im Schrebergarten rasch dem Stillstand zu. Dennoch gibt der September noch immer genug zu tun. Die große Erntezeit für den Kleingärtner bringt in diesen Wochen so viele Früchte, die geborgen und für den Winterbedarf sorgsam aufbewahrt sein wollen. Wir haben schon im August erzählt, wie man diese Vorräte aufspeichert, um sie in den Monaten zur Verfügung zu haben, während deren draußen nichts wächst und die Waren am Markt immer teurer werden. Für den Schrebergärtner ergibt sich dann die Genugtuung, daß er in den teuren Zeiten dieses Jahres vorgesorgt hat. Leider ist das nur verhältnismäßig wenigen Leuten möglich gewesen. Die es aber taten, werden schon jetzt dazu sehen, daß sie sich ihr Gartenplätzchen für das kommende Jahr zubereiten, um frühzeitig für den Anbau gerüstet zu sein.

An Bodenfrüchten bringt der Frühherbst eine Menge, wohl die größte Mannigfaltigkeit im Jahre. Alle die verschiedenartigen Gemüse sind gebrauchsfähig geworden. Nachdem die trockene, heiße Zeit vorbei ist, wächst auch der Spinat wieder gut. Wo überreiche Mengen da sind, die man jetzt nicht ausbrauchen kann, schaffe man sich Wintervorräte. Der Spinat wird so vorsichtig getrocknet, daß er nicht fault. Das erreicht man über Flächen, die der Wärme und der Luft allgemein zugänglich sind, oder man legt den Spinat in Salzwasser ein und verwendet in mageren Zeiten diesen Vorrat. Den herangewachsenen Kohlrabi bringt man wie viele der anderen Bodenfrüchte in einen luftigen Keller auf trockenen Sand. Kopfsalat und Kohlsalat gedeihen auch jetzt noch gut. Allerdings nur dort, wo sie auf feuchterem Boden stehen. Alte Stauden, die schon im Vorsommer gepflanzt wurden, tragen nun nach dem Blühen Samen, die man für das kommende Jahr sammelt. Wir haben wiederholt darauf verwiesen, daß man dem Einsammeln von Samen große Beachtung schenken soll. Man erspart dadurch Geld. Doch dürfen nur die schönsten Pflanzen als Samenlieferanten Verwendung finden, wenn man wieder kräftigen Nachwuchs erhalten will. Alle Samen sind in Papiersäckchen mit Bezeichnung und Erntedatum zu versehen und trocken aufzubewahren.

Bei guter Pflege gedieh nun das Kraut zu ansehnlicher Größe. Auch der Kohl und der Blumenkohl sind küchensfähig geworden und wir bringen jetzt davon so viel ein, daß es bei guter Vorsicht möglich ist, damit bis in das nächste Frühjahr auszukommen. Doch muß all dies Gemüse im Keller luftig gelagert werden. Wo der Blumenkohl zu sonnig steht und nicht genügend gedüngt wurde, wird er schon jetzt nicht mehr weiter gedeihen. Seine weichen Blätter welken, sie bräunen sich

und bekommen eine unansehnliche Farbe. Sobald dies bemerkt wird, muß man den Karfiol abnehmen, wenn man ihn vor dem Verderben bewahren will. Zuweilen verfärbte er sich in den letzten Wochen dort, wo unter den bedeckenden Blättern der Regen zu lange darauf stand. Gutgepflegte Felder von Blumenkohl machen dem Besitzer jetzt Freude und bringen viel Geld ein. Gerade in den kommenden Wochen kommt der Blumenkohl immer häufiger auf den Markt. Er steht immer verhältnismäßig hoch im Preise. Da heuer die italienischen Zufuhren ausbleiben werden, wird wohl auch der Blumenkohl bei uns zu einer geschätzteren Speise werden. Er ersetzt am Mittagsstisch zum Teil das teure Fleisch und bildet zeitweilig eine willkommene Abwechslung. Mit gebräunten Bröseln überlegt, ist er sehr begehrt. In kühlen Kellern hält er sich monatelang. Man kann ihn aber auch in gut verschlossenen größeren Gläsern aufbewahren. Viele Blumenkohlarten, die große Blütenköpfe tragen, werden erst jetzt mit dem Ansaß beginnen. Man sorge dafür, daß die geknickten, darübergelegten Blätter der Pflanze genug Luft auf deren Köpfe kommen lassen, damit sie nicht durch Rässe faulen.

Viel geschätzt ist auch der Sprossenkohl, der jetzt seine Körschen in Menge in den Achselwinkeln der Blätter ansetzt. Diese Blätter müssen dort, wo sie noch nicht abgeschnitten wurden, verkürzt werden, damit die Körschen genügend Ausbreitungsmöglichkeit haben. Erst in den nächsten Monaten, selbst wenn schon Frost eintritt, werden die Kohlsprossen groß genug sein. Da sie unter dem Raupenfraß noch sehr leiden, muß auf allen Kohlstauden fleißig nach Raupen gesucht werden. Steht der Kohl zu trocken, dann wird er zu hart und holzig. Obwohl es jetzt häufig geregnet hat und die Morgen nebelhaft sind, wird es oft nötig, die Kohlstauden zu begießen.

Der gewöhnliche Kohl kann gleichfalls auf dem Felde stehen bleiben. Es macht ihm nichts, wenn er auch dem Schnee und Frost ausgesetzt ist. Nur dort, wo man nicht die Möglichkeit hat, den Garten auch im Winter zu benutzen, wird man zum Ende dieses Monats mit dem Einwintern der Gemüse beginnen können. Dazu gehören nun auch die Paradeiser, die sich zumeist schon verfärbten, die aber noch immer viele grüne Früchte tragen. In der warmen Sonne reifen sie schnell und sie vermögen sich auch jetzt noch günstig zu entwickeln, wenn sie geschützt stehen, an Mauern oder vor Büschen gewachsen sind. Treiben an diesen Sträuchern etwa noch neue Spitzen, so müssen sie abgeschnitten werden, um den reisenden Früchten nicht die Saftzufuhr zu entziehen. Kommt die kalte Zeit zu früh, dann ist es manchmal nötig, die Paradeiser noch grün abzunehmen. In einem sonnigen Fenster verfärben sie sich dann noch in kurzer Zeit.

Heuer, in der Zeit des großen agrarischen Wuchers, gehören die Laucharten zu den Kosibarkeiten. Wer heuer Knoblauch haute, kann dafür viel Geld bekommen, denn nie vordem hielt sich um diese Zeit der Preis des Knoblauchs auf solchen Höhen wie jetzt. Knoblauch und Zwiebeln werden aber erst dem Boden entnommen, so-

halb die Blätter welken. Das gilt auch von den Kartoffeln, deren Ernte jetzt begann. Um diese Bodenfrüchte in gut haltbarem Zustand zu haben, warte man ab, bis das Kraut schwarz wurde. Dann ist es mit dem Wachsen vorbei. Schon in diesen Tagen zeigen viele Erdäpfelpflanzen, daß die Knollen ausgereift sind. Stellenweise sind die verdorrten Triebe völlig verschwunden. Man muß deshalb die Erdäpfel vorsichtig aus dem Boden graben, wenn man eine Spitzhaue verwendet, weil man sonst die Knollen verlegt, die dann leicht faulen. Wo der Boden immer locker gehalten wurde, kann das Ausgraben auch mit einem stumpfen Behelf vor sich gehen.

Bleibt irgendwo Boden frei, nachdem er nichts mehr trägt, dann soll er gründlich umgestochen werden. Er wird mit Dünger vermengt und für das kommende Frühjahr zubereitet. Zweckmäßig ist es jedoch, in milderen Lagen noch jetzt Winterspinat, Kohl, Salat anzubauen. Die Aussaat soll dünn und gleichmäßig sein. Stehen die Pflänzchen zu dicht, dann werden sie nur in Abständen von etwa sechs Zentimeter belassen, die übrigen entfernt und neu eingesetzt. Sie wachsen bis zum Frühjahr heran und geben frühzeitig Gemüse. Bei sehr strenger Kälte bedede man den Wintersalat mit Streu.

Wer Obst gepflanzt hat, erfreut sich nun des Segens der Sommerszeit. In Mengen gibt es nun Äpfel und Birnen. Viel ist schon eingebracht, Spätobst soll auch jetzt noch nicht abgenommen werden, solange es nicht ausgereift aussieht. Manche dieser Früchte leiden durch den Frost, wenn sie zu lange draußen bleiben. Sie faulen dann schneller. Ist Kälte zu erwarten, dann soll empfindliches Obst geerntet werden. Den Mispeln und Hagebutten ist es sogar zuträglich, wenn sie durchfroren wurden, weil sie dann schneller weich werden. Nirgends soll man Obst abschlagen. Es verdirbt rasch und verliert sein schönes Aussehen. Jeder Gartenfreund muß die Ernte mit dem Obstpfänder einbringen, der in jedem Gartengeschäft käuflich ist und ein Säckchen trägt, in dem man das Obst unbeschädigt herabbringt. Spätobst würde durch Abschütteln zuweilen ganz unbrauchbar. Natürlich wird man den Obstpfänder nur dort anwenden, wohin man mit der Hand nicht reichen kann. Um zu vermeiden, daß fallendes Obst beschädigt wird, breite man unter den Baum vorher eine Lage Stroh oder Heu oder Gras. Damit das gesammelte Obst nicht fault, wird es in kühlen, trockenen Räumen auf Stellagen auf Stroh gelegt, doch so, daß höchstens zwei Lagen übereinander kommen.

An Arbeit mangelt es jetzt im Obstgarten nicht. Man legt Leimringe um die Stämme, um es zu verhindern, daß Obstschädlinge am Stamm entlang klettern; mit Stahlbürsten wird die Rinde gebürstet, um in den Ritzen Eier und kleine Käupchen zu vernichten, das Dikulieren geht fort, die Stedlingsvermehrung von Beerenobst ist auszuführen. Die Baumstämme werden gelockert, fallende Blätter und Obst gesammelt. So hat der Eifrige in dem Bereich seines Gartens immer zu tun, ehe Frost und Nebel den Aufenthalt verleiden. Nie sei vergessen, daß auch zur Zeit des Laubfalles und des Wellens der Garten in Ordnung gehalten werden soll.