Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 34 (1944)
Heft: 43

Rubrik: Haus- und Feldgarten

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: 18.07.2025

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

HAUS- und FELDGARTEN

Einräumen!

Dazu hast du nun die nötigen Vorbereitungen getroffen, so wie ich es dir in Nr. 39 der « Berner Woche » empfohlen habe. Und jetzt, wenn der richtige Zeitpunkt da ist, kannst du « loslassen ».

Das Zurüsten der Gemüse

Man darf die Wintergemüse nicht in die Winterquartiere bringen wie sie sind. Vor allem müssen wir sie von den Teilen befreien, welche sie nicht mehr nötig haben. Das sind die Blätter; denn wir wollen ja die Reservestoffe aufbewahren. So entfernen wir bei Kabis und Köhli *alle* losen Blätter, bei den Endivien die kranken und beim Sellerie, Rübkohl und Rippenmangold nur die äussern; die sogenannten Herzblätter bleiben also stehen. Beim Lauch werden die Blätter fächerförmig zurückgeschnitten und die Wurzeln auf zirka 1 bis 2 cm eingestutzt. Die Wurzelgemüse werden entlaubt und abgerieben (also nicht gewaschen); dabei werden sie genau kontrolliert, denn nur *gesunde* Ware darf eingewintert werden. Bei diesem Zurüsten gibt es *Abfälle;* auch diese müssen verwertet werden; nichts darf verloren gehen: die Blätter des Selleries und die Abfälle der Lauchblätter werden geschnetzelt und gedörrt; andere Abfälle dienen als Futter für Kleintiere; so sind die Schwarzwurzelblätter ein sehr beliebtes und gesundes Kaninchenfutter. Der Rest der Abfälle wird kompostiert, um später neuem Leben zum Aufbau zu dienen.

Das Einräumen

In den *Keller:* Hier setzen wir mit Wurzelballen in den *Sand* ein: Endivien, Kabis, Köhli, Rippenmangold und mit zusammengebundenen Blättern Blumenkohl, dessen Blumen noch nicht fertig sind. Die beiden letztern Gemüsearten müssen wir leicht feucht halten, damit die Reservestoffe im Wurzelstock und in den Blättern gelöst werden; der Rippenmangold treibt dann neue Blätter und beim Blumenkohl wird bis gegen das Neujahr die Blume fertig gebildet. Ferner werden in den Sand eingesetzt: Lauch, Sellerie, Rübkohl, Knollenfenchel, letzterer gleich zubereitet wie Lauch. Die Wurzelgemüse sowie Rübkohl (aber ohne Wurzeln und Blätter), können ebenfalls in Sand eingegraben werden. Ganz ausgezeichnet aber halten sie in *Kisten mit Torfmull.* Das hat dazu noch den grossen Vorteil, dass wir auf möglichst wenig Raum ziemlich viele Wurzelgemüse unterbringen können. Zuunterst in die Kiste kommt eine Lage Torfmull, darauf eine Schicht von zirka 15 cm Dicke Wurzeln, dann wieder Torfmull usw., bis man fertig ist. Zuletzt wird die Kiste gehörig gerüttelt, damit alle Wurzeln ganz in Torfmull eingebettet sind. Auch Aepfel lassen sich so sehr gut überwintern. Kabis und Köhli können wir auch an der Decke an einem Drahtgespann aufhängen; sie bleiben so ebenso gut wie die in Sand eingesetzten. Passende Wurzeln, wie Rübli, Schwarzwurzeln, Pastinaken, Zichorie, ebenso Lauch können, mit Sandzwischenlagen, an der Wand zu einem « Gemüsemäuerchen » aufgeschichtet werden. Neben Kartoffeln kann man unter den Hurden Randen, Herbstrüben und Topinambur lagern.

In die *Gemüsefurche* schichten wir Wurzelgemüse auf (zirka 15 cm dicke Lagen), decken sie mit der ausgehobenen Erde zu, legen trockenes Laub darüber und schützen das Ganze gegen Nässe mit einer Wellblechbedachung oder anderem passenden Material. Auch Rübkohl lässt sich so gut überwintern (ohne Blätter und Wurzeln). Ferner Kabis (Kopf nach unten). Hier genügt dann ein Ueberdecken mit Tannästen, damit der Wind das Laub nicht fortträgt.

In die *offene* Furche stellen wir Lauch und Endivien mit Wurzelballen, legen trockenes Laub darüber und als Abschluss ein Wellblechdach. Rosenkohl mit fertig gebildeten Knospen stellt man mit Wurzelballen in *50 cm* tiefe Furchen, steckt in die beidseitigen Erdwälle Tannäste, die man über der Furchenmitte zu einem schützenden Dache vereinigt.

Endivien kann man auch mit Wurzelballen in Kisten, an eine geschützte Wand gestellt, einstellen; darüber schüttet man trockenes Laub und deckt es mit Tannästen zu. Bei einbrechender Kälte stellt man die Kisten in Schutzräume. *G. R.*

Tuchhandlung Wenger
Laupen

empfiehlt ein stets gut assortiertes Lager in **Stoffen** und **Wollwaren**

Tuchgeschäft Zingg, Laupen

Platz-, Reise-, Versandgeschäft der Bekleidungsbranche

Bei ZINGG kauft man auch in diesen besonderen Zeiten gut und vorteilhaft nur Qualitätswaren

Qualitätsschuhe

in neuen Formen für jeden Geschmack und jeden Fuss das Richtige

M. Vögeli Schuhhandlung Laupen

Fritz Zimmermann, Laupen

Sanitäre Anlagen, Spenglerei Telephon 9 38 18
Spezialgeschäft für Küchen-, Bad- und Waschküchen-Einrichtungen. Kochherde mit Boiler

Emil Staudenmann

Gipser- und Malergeschäft

Thörishaus
Bern — Laupen
Neuenegg

Die Firma für dauerhafte und geschmackvolle Arbeit

Verlangen Sie mit oder ohne Fett im guten Fachgeschäft à Fr. 4.50 und Fr. 8.-
ELROSE-PRÄPARATE
Wilchingen
Kanton Schaffhausen
Kaufen Sie das **ganze Jahr** Schweizerwaren
100 % Schweizerfabrikat

Ihre gute Erfahrung bestätigt es: nicht irgend ein Gesichtswasser brauchen Sie, sondern das

Elrose

Gurken-Gesichtslotion

Die hervorragende Porenreinigung durch ein

NATURPRODUKT

Sie wissen doch: Reine Haut ist gesunde Haut, ist schöne Haut

Gegen Einsendung von 80 Rp. erhalten Sie eine Probeflasche