

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 36 (1946)
Heft: 40

Rubrik: Haus- und Feldgarten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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

Haus- und Feldgarten

Wegleitung für den Oktober

I.

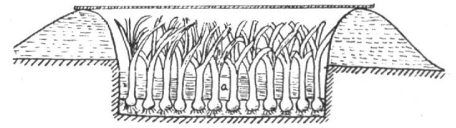
Vorerst lassen wir die Gemüse noch ruhig weiterwachsen, und bei günstigem Wetter kann im Oktober noch manches nachgeholt werden, was der September etwa versäumt hat. Bei alledem aber müssen wir doch rechtzeitig an das **Einwintern** der Gemüse denken; denn gar oft heisst es dann **rasch handeln**, weil wir plötzlich, von einem Tag auf den andern, gezwungen werden können, einzuräumen. Es ist nämlich von grösster Wichtigkeit, dass die betreffenden Gemüse trocken und vor einem Schneefall oder Frost in ihre Winterquartiere kommen. Es sind dies: die Kohlarten, Rippenmangold, Endivien, Lauch und die Wurzelgemüse. Im Freien bleiben: Rosenkohl, Federkohl, Marselleaner Kohl, Winterzwiebeln, Wintersalat und -Lattich, Winter-spinat, Winterkresse, Wintermangold und Nüsslisalat. Ohne Schaden zu nehmen, können auch Schwarzwurzeln, Pastinaken und Topinambur im Freien gelassen werden. Dagegen gehen Lauch und chinesischer Kohl in kalten, schneearmen Wintern zugrunde.

Schon jetzt beginnen wir mit den **Vorbereitungen** zum Einwintern. Der Keller wird gut durchlüftet; denn die muffige Kellerluft muss ausgeschafft werden. Wir müssen überhaupt dafür sorgen, dass der Keller, der unsere Wintergemüse aufnehmen soll, gut ventilierbar ist. Denn nur so ist es uns möglich, dort die Temperatur möglichst gleichmässig auf etwa 3 Grad über Null zu halten. Das ist nämlich sehr wichtig, weil die Gemüse nur bei niedriger Temperatur gut halten. Dann weisseln wir die Wände und die Decke mit Kalkmilch, fegen Hurden, Stellagen, Harassen und Kisten mit Sodalaug und graben die Sandrabatten um und feuchten sie an. Auch für **Deckmaterial**: Laub, Tannäste, Blech oder Bretter muss gesorgt werden.

Kurz vor dem Einbringen der Gemüse erstellen wir die **Gemüsefurche**: Wir heben zu dem Zwecke die Erde 30 bis 40 cm tief aus und erstellen damit beidseitig einen Wall. Kohl und die eingelagerten Wurzelgemüse werden nachher mit der ausgehobenen Erde wieder zugedeckt; darüber kommt eine Lage Laub und als Schutz gegen Nässe eine Bedachung aus Blech oder anderm passenden Material; beim Kohl genügen als Abschluss über das Laub Tannäste.

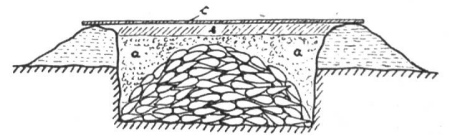
Die **Gemüsegrube** ist nichts anderes als eine auf 1 m verbreiterte Gemüsefurche. (Siehe nachstehende Skizzen von E. Weibel, Gemüsebaulehrer in Oeschberg.)

Die Erfahrung lehrt, dass richtig in der Gemüsefurche oder -grube eingelagerte Gemüse oft besser überwintern als im Keller.



Lauch im Einschlag

Blätter und Wurzeln zurückschneiden; Stengel möglichst senkrecht stellen und den Fuss mit wenig Erde decken; zwischen die Reihen Stroh legen (a), damit die Stengel nicht einfrieren; bei Kälte eine Laub- oder Strohschicht über die Bretter legen.



Karotten

a) Bedeckung nach dem Einlagern mit feuchtem Moos oder Torfmüll (nicht Sand); b) Laubschicht. Bei grösserer Frostgefahr wird über die Abscherung (c) eine Laubschicht gebracht. So können auch Feldrübi, Randen, sowie Rüb- und Sellerieknochen ohne Laub aufbewahrt werden. Bei milder Witterung sind diese Mieten zu lüften.

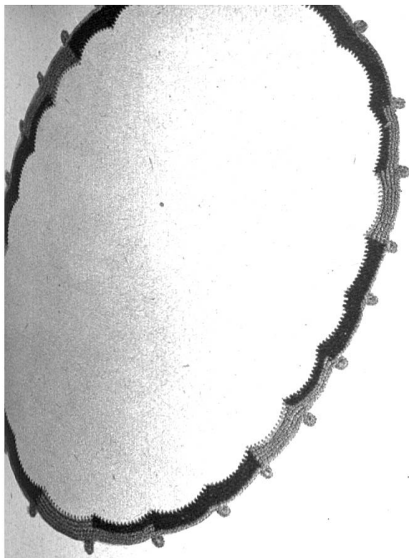


Knollenseilerie mit Laub

Beim Herrichten nur 3 Herzblätter lassen; Wurzeln stark einkürzen; Knollen in zwei Schichten aufstellen und mit Erde zudecken. So können auch Rüb- und Sellerieknochen ohne Laub aufbewahrt werden. Bei Kälte Bedeckung wie bei Fig. 2.

Neben diesen Vorbereitungen für das Einwintern der Gemüse, über das ich in Nr. 38 vom 18. Oktober schreiben werde, muss der Pflanzler auch ein aufmerksames Auge auf Garten und Pflanzland haben. Diesbezügliche Anfragen zeigen mir, dass vielerorts die graue Erdräupe grosse Verheerungen anrichtet. Im Gegensatz zu den Engerlingen ist sie leicht zu bekämpfen: Man streut zwischen den Reihen das Lockmittel Tipul. In der Feuchtigkeit des Herbstes gedeihen auch die Schnecken sehr gut, nicht aber, wo sie hausen, die Gemüse. Auch hier streuen wir einen Köder, nämlich «Satan», hier und dort in kleinen Häufchen. Der Sellerie muss auch jetzt noch mit kupferhaltigen Präparaten durchstäubt werden.

G. Roth



Ovales Deckeli

Material: Weisse Leinen, DMC-Garn Nr. 20 und 1 Häkli Nr. 7.
Farben: rot, stahlblau, hellbraun.
Arbeitsgang: Stichart: Feste Maschen.
1. Tour: 1 Bogen rot, 1 hellbraun, 1 stahlblau, 1 hellbraun, 1 rot, usw.
2. Tour: Gleich wie erste, nur in jedem Bogen bei der fünftersten und fünftletzten Masche 2mal in das gleiche Glied stechen.
3. Tour: 2 Bogen rot, 2 Bogen stahlblau, 2 Bogen rot, usw.
4. Tour: Wie dritte. Aufnehmen gleich.
5. Tour: Stahlblau und jeweils in der Bogen tiefe 1 Picot häkeln. In das Picot werden 5 feste Maschen gehäkelt.

Rundes Deckeli

Farben: Altgold, stahlblau und rot.
Häkeltich: Eine Luftmasche zum Beginn. Jetzt folgt 1 Umschl., dann in das nächste Glied der nächsten Luftmasche stechen und den Häkelfaden nur durch das letzte Glied ziehen. Diese Masche hinter dem Umschlag durchziehen ohne den Häkelfaden, und dann den Häkelfaden durch die zwei restlichen Glieder ziehen.
Erster Gang: Feste Maschen, altgold.
Zweiter Gang: Im Häkeltich, altgold.
Dritter Gang: Im Häkeltich, stahlblau.
Vierter Gang: Im Häkeltich, stahlblau. In der Tiefe des Bogens 1 Knötchen arbeiten (5mal in das gleiche Löchli stechen). In dieser Tour bei jedem Bogen 2mal aufnehmen.
Fünfter Gang: Feste Maschen in rot. In der Mitte des Bogens 1 kleines Picot (2 Luftmaschen) häkeln.

