

Wir bereiten unseren Garten schon wieder auf den kommenden Winter vor

Autor(en): **Schöner, Lore**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **38 (1983)**

Heft 3

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-892529>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

das Kraut mit einem Holzstößel eingestampft wird, bis der Saft darübersteigt. Der Topf soll nicht bis zum Rand gefüllt sein, weil bei der ersten stürmischen Gärung, die in den ersten Tagen bei Zimmertemperatur erfolgen soll, sonst der Saft überquellen könnte. Als Abschluß kommt oben ein rundgeschnittenes Brettchen, das in der Mitte auseinandergeschnitten wird, weil wir es sonst nicht durch die Öffnung einführen könnten. Dieses Brettchen wird dann noch mit einem Granitstein, wie es die Pflastersteine gibt, als Beschwerung verwendet. In die Wasserrinne wird Wasser eingefüllt und dann der Deckel aufgesetzt. Jetzt können die Gärgase durch die Wasserrinne und den Deckel entweichen, ohne daß Luft in den Topf gelangen kann. Die milchsaure Gärung soll ja unter Luftabschluß erfolgen. Sollte nach einigen Tagen der Saft hochsteigen, muß dieser in Flaschen abgefüllt, gut verschlossen und kühlgestellt werden. Läßt die Gärung nach, sinkt dann auch der Saft wieder zurück, und jetzt wird es Zeit, daß wir den seinerzeit entnommenen Saft wieder in den Topf leeren. Sollte aber der Saft trotzdem nicht über das Brettchen reichen, müssen wir Wasser abkochen und pro Liter Wasser 15 g Salz mitkochen, abkühlen lassen und dann nachfüllen bis das Brettchen wieder mit Saft bzw. Flüssigkeit bedeckt ist.

Zur Beschwerung dürfen nur Granit, Gneis oder Quarzsteine verwendet werden, weil Kalksteine sich durch die Milchsäure zersetzen würden und das Gärgut einen unangenehmen Geruch bekommen könnte.

Nach acht Tagen muß der Gärtopf in einen kalten Raum gestellt werden, damit das Kraut nicht zu weich wird und eine unangenehme Farbe bekommt.

Martin Ganitzer

Wir bereiten unseren Garten schon wieder auf den kommenden Winter vor

Als erstes versorgen wir schon im Sommer das Beerenobst. Nach der Ernte – die heuer besonders reich war – schneiden wir die Johannis- und Stachelbeersträucher aus. Alle alten, verholzten Äste sägen wir dicht am Boden ab. Fünf bis sechs junge schöne Triebe vom Vorjahr

müssen genügend Platz und Licht haben, sie bringen nächstes Jahr Früchte. Einige junge, neue Schoße werden in Kniehöhe entspitzt, damit sie sich verzweigen. Alle kleinen, dünnen Schößlinge werden entfernt. Ich dünge die Sträucher mit Hornspähnen und decke mit dem Laubkompost, den ich im Frühjahr auf einen eigenen Laubhaufen gesammelt hatte und mit Gesteinsmehl einstaubte. Das Beerenobst setzt jetzt schon die neuen Knospen an.

Nach der Kartoffelernte im August wird das Land mit einer Gründüngung eingesät, Alexandrinerklee und Wicken. Sie geben eine gute Decke im Winter.

Die Gartenbeete werden nun eines nach dem anderen abgeerntet und gleich für den Winter vorbereitet. Die Ernterückstände sammle ich in einem Korb, ebenso allfälliges Unkraut. Der Boden wird jetzt sorgfältig mit der Grabegabel oder dem Kräuel tief gelockert, ohne ihn zu wenden. Die Erde wird nicht ganz fein gereicht und an die Weglein herangezogen. Der Garten muß ordentlich aussehen. Laut Gartenplan bekommen die Beete, die im kommenden Jahr für Starkzehrer vorgesehen sind, Hornmehl, etwa eine Handvoll auf den Quadratmeter. Alle Beete werden mit Kompostmulm und den zerkleinerten Gemüserückständen und mit den fein gehäckselten Blumenstauden abgedeckt und mit Gesteinsmehl eingestäubt. Bei uns ist das Basaltmehl im Gebrauch. Beete mit Wintergemüse – Krautkohl, Porree, Vogersalat, Nüßlisalat – decke ich mit den zerkleinerten Rückständen leicht ab.

Die Wurzelgemüse – Karotten, Rettich, Rote Rüben, Sellerie – kommen im Keller in ein Erd-Sandgemisch eingeschlagen. Zuckerhut und Sprossenkohl setze ich im Keller in Erdbeete. Kohlrabi aus Samen von Roggli halten sich auch lange in Erde im Keller eingesetzt.

Bei den Blumen werden die Dahlien und Gladiolen ausgenommen und im Keller auf Erde gelagert. Die Tulpenzwiebeln bleiben schon jahrelang im freien Gartenboden und werden im Sommer von Rittersporn, Flox und Herbstastern überwachsen. Die abgeblühten Blumenstauden werden dicht am Boden abgeschnitten und bilden stark zerkleinert eine Decke über die Pflanzen; damit wird auch das Unkraut im nächsten Jahr zurückgehalten. Die Rosenbüsche werden nur ausgeschnitten, ausgelichtet. Der Schnitt der Edelrosen kommt

erst im Frühjahr. Auch die Rosen bekommen eine Decke von dem Laubkompost.

So hoffen wir, den kommenden Winter gut zu überstehen.

Lore Schöner

Von neuen Büchern



Ein außerordentlich wertvolles Werk

Boden und Pflanze

Schicksal für Tier und Mensch

André Voisin, Mitglied der Akademie der Landwirtschaft von Frankreich

Lehrbeauftragter an der Nationalen Tierärztlichen Hochschule Alfort, Paris

Verlagsgesellschaft München

★

André Voisin, dieser akademische Tierarzt, ist ein Vorläufer der Biologen. Sie werden sein Buch nicht ohne sehr hohen Gewinn aus der Hand legen.

Dr. Allan Fraser, von der Universität Aberdeen in Schottland, schreibt: «Ich glaube, das Werk ist von größtem Interesse und Wichtigkeit. Der Gegenstand nimmt einem gefangen..., der Verfasser sagt das, und er sagt es glänzend, was eine ständig zunehmende Anzahl von Landwirtschaftswissenschaftlern, Tierärzten, Diätikern und begabten Landwirten zu denken beginnen, obwohl sie angesichts des Widerspruchs der konventionellen Landwirtschaftswissenschaft natürlicherweise zögern, ihre Meinung öffentlich auszusprechen.»

★

Ich habe diese Schrift im Jahre 1960 mit mir genommen, als ich nach Spanien gerufen wurde. Auf dem Meer habe ich es mit großem Gewinn studiert und will nun versuchen, einige Ausführungen für