**Zeitschrift:** Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift

Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich

**Band:** 44 (1940-1941)

Heft: 2

Artikel: Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats Oktober

Autor: Hofmann

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-661347

### 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:** 18.10.2025

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

## Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats Oktober.

Es ist jest an der Zeit, daß ich dir etwas über die Einwinterung des Gemufes fage, benn bon biefer Arbeit hangt fehr ftart ber Erfolg einer guten Aberwinterung ab. Du fannst mit der Herbstarbeit etwa Mitte Oftober beginnen, während die Beendigung in der ersten Rovember-

hälfte erfolgt sein sollte.

Der Grund, weshalb fich im bergangenen Jahre bein Gemufe fo fchlecht gehalten hat, liegt nicht nur an der falfchen überwinterungszeit, fondern ebenfofehr daran, daß du teine ausgesprochene Spätsorten verwendet haft. ber Ernte der Gemüsepflanzen nahmst du es ebenfalls nicht sehr genau, denn verschiedene Kabisköpfe zeigten Druckstellen, die nur auf unsorgfältige Behandlung zurückzuführen waren.

Die zur Einlagerung bestimmten Gemüsearten dürfen unter keinen Umständen überdüngt werden. (Bor allem nicht mit Jauche und andern Stickstoffdüngern.) Genau dasselbe gilt für die im Freiland überwinternden Kulturen. (Lauch, Schwarzwurzeln, Spinat.)

Mit der Einwinterung darfst du nur dann beginnen, wenn die Kulturen vollständig abgetrodnet sind. Da die einzelnen Gemüsearten zur Einwinterung verschieden be-bandelt werden mussen, sage ich dir am besten die Vor-behandlung jeder einzelnen Kultur.

- 1. Weiß- und Rottabis. Diefer kann auf verschiedene Arten aufbewahrt werden. a) Einschlagen der Kohlfopfe (mit den Strünken nach oben) in eine Erdfurche. Die Erde wird walmförmig gegen die Strunte zu aufgeschichtet, fo daß zulett nur noch die Wurzeln sichtbar sind. Über die Röpfe kann bor der Erdeinschichtung noch etwas Stroh gebracht werden, da dieses eine erhöhte Wärmehaltung bewirft. Es durfen zu diefem Zwecke nur feste, von den außerften Blattern befreite Kohlfopfe verwendet werden. Bor Überreife geplatte Pflanzen werden ausgeschieden. b) Abschneiden der Strunke und einlagern in die Gemusemiete. e) Gofern man einen guten, fuhlen Reller besitt, fonnen die Rohlpflanzen, gleich wie die Bafche, an den Strunken aufgehängt werden. Man hat dabei den Borteil, daß felbst bei Schnee und Frost dieses Gemuse uns zur Berfügung fteht.
- 2. Obertohlrabi. Die Blatter werden abgebrochen. Alls Grundfat gelte fowohl hier wie bei allen andern Gemufearten: "Bon der Erde in die Erde, ohne viel Behandlung mit dem Messer." Rachdem die Blätter entsernt sind, wer-den die Knollen in der Überwinterungsgrube schön eingeschichtet.
- 3. Endibie. In einem feuchten, fühlen Reller werden die fertig ausgewachsenen Endivienpflanzen mit kleinen Erd-ballen versehen, dicht an dicht gelagert. Bollftandige Trok-kenheit auch im Salatinnern ist unerläßlich. Gofern die Bleichung noch nicht im Garten erfolgt ift, tann diefe im Reller noch fehr gut nachgeholt werben, indem man eine Schicht trocenen Laubes über bie Pflangen icuttet.
- 4. Randen. Mit dem Meffer werden die Knollen bom Laube befreit. Es ist hier gang speziell zu beachten, daß der Rückschnitt nicht zu kurz erfolgt, da die Knolle sonst leicht in Fäulnis übergeben tann.
- 5. Gellerie. Das Kraut wird bis auf die Herzblätter entfernt. Die Wurzeln dürfen ruhig etwas eingekürzt werben, jedoch nicht bis zu den fleischigen Teilen. Am besten halten sich die Knollen in der Aberwinterungsgrube.

Gelbstwerständlich tonnen sie auch in gut angefeuchtetem Sande im Reller eingeschichtet werden.

Hierzu ware noch zu bemerken, daß famtliche Wurzelgemufe mit einer Grabgabel zu ernten sind. Sanz gewiß hast du auch schon einige Worte des Grolles deinen mit dem Spaten gerschnittenen Burgelgewächsen entgegengefchlendert.

- 6. Karotten. Hier gilt beinahe dasselbe wie bei dem Sellerie, nur daß fämtliches Kraut abgedreht wird. (Nicht abgeschnitten!) Die Überwinterung erfolgt ebenfalls in einer Erdmiete oder im Reller.
- 7. Schwarzwurzeln. Gofern diese nicht im Freien bleiben, schneidet man sie auf 3—4 cm oberhalb des Wurzelansates zurud. Bei einer schichtenweisen Sinlagerung in feuchten Sand oder Erde, halten sich die Wurzeln am
- 8. 3ichorie. Entfernung der Blätter, 2-3 em oberhalb der Wurzel. Sie werden genau gleich wie die Schwarz-wurzeln eingeschichtet. Wenn es dich bereits seht schon start interessiert, wie du während des Winters aus diefen braunen Wurzeln die schonen weißen Spitchen hervorzaubern kannst, so kann ich dich damit vertröften, daß deine Wissensbegierde das nächste Mal gestillt werden wird.
- 9. Speifezwiebeln. Diefe lagert man am vorteilhafteften bei einer Temperatur von + 1—3 Grad. Bei höheren Temperaturen treiben die Zwiebeln zu rasch aus, während anderseits bei Temperaturen unter dem Frostpunkt die Zwiebeln ungenießbar (fußlich) werden.
- 10. Rippenmangold. Wenn diefes Gemufe mabrend des Sommers vielleicht auch nur einen stiefmutterlichen Plat in deinem Speisezettel eingenommen hat, so wird es dir in den Wintermonaten ganz bestimmt willsommener sein. Die mit kleinen, jedoch festen Wurzelballen ausgehobenen Pflanzen werden im Keller. bezw. in der Aberwinterungsgrube, in stark angeseuchteter Erde eingeschlagen.

Roch furz einige Worte darüber, wie eine Aberwinterungsgrube aussehen soll:

1. Wähle eine geschütte Stelle in beinem Garten (am besten Oftseite) wo ein möglichst durchlässiger Boden borhanden ift.

2. Mache die Miete ca. 1 m breit und 15 cm tief. Die Länge richtet sich nach der einzulagernden Menge. (Richt 10 m.) Die ausgehobene Erde wird walmartig an

den Umgrenzungen der Grube aufgeschüttet.

3. Lasse am Boden der besseren Luftzirkulation wegen einen Luftkanal offen. (Herstellung mittels Holzrost.) Einige senkrechte Ion- oder Blechrohre dienen zur Luftung der Uberwinterungsmiete an warmen Wintertagen. (Bei Frosteintritt darf man das Verstopfen dieser Kanale unter feinen Umständen unterlassen.)

4. Abdedung der Miete mit Stroh oder trodenem Laub und mit Brettern. Ein Dachpappeuberzug fann nur von Vorteil sein. Durch Bretter und Laub erhalten wir eine wärmehaltende Isolierwand.

5. Damit du beim hereinholen einer bestimmten Gemufeart nicht die gange Grube abdeden mußt, etifettierst du dir vorteilhaft die verschiedenen Gemusearten außerhalb der Miete. Und jett, sobald es die Witterung er-laubt an die Arbeit! Ich wünsche dir guten Erfolg dazu. Hofmann.

# Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Strumpfen kann eine langere Lebensdauer verliehen werden, indem man fie neu imprägniert. Bor dem ersten Tragen legt man sie über Nacht in kaltes Wasser und reibt nach dem Trodnen mit einem Stud Bachs oder Baraffin tüchtig Fersen und Fußspitzen ein. Diese Prozedur soll alle paar Tage wiederholt werden. Sehr wichtig ist auch häufiges Wechseln bzw. Waschen der Strümpse; so sollten seine Strümpse nicht länger als 3—4 Tage getragen werden.

Beim Gemufe- und Obstruften ist unsere Ruchen-ichurze fataler Befledung ausgesetzt. Um nun unfere hubschen leinenen Sausschurzen in dieser Beziehung etwas zu schüßen, sertigen wir uns einen Schoner an, das heißt eine kleine Schürze, die wir speziell bei grober und schmukender Arbeit über die Hausschürze streisen. Dazu verwenden wir einen neuen Bodenlappen, dessen Stoffsich se bekanntlich wegen seines lockeren Gewebes sehr gut melden läste Sch waschen läßt. Gehr gut dürfte sich senes Scheuertuch