

Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 35 (1945)

Heft: 40

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](#)

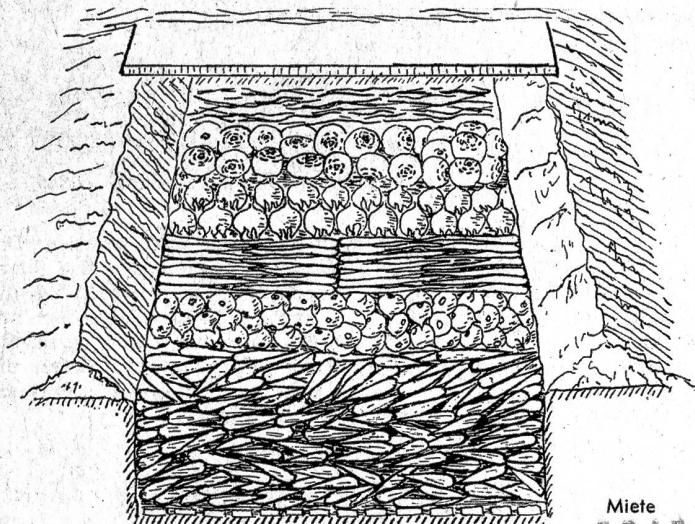
Download PDF: 12.01.2026

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

HAUS- und FELDGARTEN

Wegleitung

Der Oktober bringt die Abschlussarbeiten in Haus- und Feldgarten: *Abräumen* und *versorgen* der reichen Herbsternte; es wird also auch hier demobilisiert. Dafür aber können wir kein bestimmtes Datum angeben; denn wir warten mit dem Ab- und Einräumen so lange als möglich, damit bei gutem Wetter die Dauergemüse (denn um diese handelt es sich) sich noch weiter entwickeln können, wenn möglich bis zu ihrer Vollkommenheit. Und noch etwas: Je länger wir damit warten können, desto mehr verlangsamt sich das Wachstum der Pflanzen, bis es endlich ganz aufhört und in den «Winterschlaf» übergeht. In diesem Idealzustande sind die Zellen und Gewebe trockener geworden, alles gute Vorbereidungen für ein gesundes Durchwintern in den Winterquartieren. Aber selten genug wird leider dieses Ideal erreicht, und der es verhindert, ist das Wetter. Denn ebenso wichtig wie das eben Gesagte, ist, dass wir die Gemüse vor Schneefall und Frost und trocken einbringen müssen. Also zuwarten solange man kann, aber im richtigen Moment überlegt handeln!



Wenn du aber meine Wegleitung treu befolgt hast, so stehen jetzt in deinem Haus- und Feldgarten folgende *Winterfreilandgemüse*: Winterspinat, Wintersalat, Winterlattich, Wintertresse, Nüsslisalat, Schnittmangold, Rippenmangold, Winterzwiebeln und die Winterkohlarten (Federkohl, Rosenkohl, Marcellleanerkohl); keines sollte fehlen, denn sie alle sind schon «versorgt» und ebenso wertvolle Lieferanten von Vitaminen und Nährsalzen, wie die in Winterquartieren untergebrachten Gemüse. Also ja in Zukunft keines von ihnen vergessen!

Und nun die Winterquartiere:

Der Keller. Er ist immer noch der gegebene Raum, und es ist merkwürdig, wie selten bei Neubauten daran gedacht wird, einen passenden Ueberwinterungsraum einzubauen. Von jetzt an muss der Keller Tag und Nacht durchlüftet werden; der letzte Rest muffiger Kellerluft muss heraus! Dann wird aufgeräumt und geputzt. Hurden und Tablare reinigt und desinfiziert man mit Soda-Lauge; Wände und Decke weisselt man mit Kalkmilch. An der letztern erstellt man ein *Drahtgespann*. Es wird die *Sandrabatte* durchlockert, angefeuchtet und, wenn nötig, ergänzt. Du sorgst für *Torfmüll* und leere *Kisten*. Hast du bisher solche verwendet, so müssen sie sauber gereinigt werden.

Das Biwak. Haben wir im Hause kein geeignetes Winterquartier oder dort zu wenig Platz, so muss auch in diesem Falle «biwakiert» werden. Und wenn man das recht macht, geht es so ganz vorzüglich, ja häufig besser, als in ungeeigneten «Kantonnementen».

Die *Gemüsegrube* oder -miete eignet sich, in möglichst einfacher Form, sehr gut zur Aufnahme der verschiedenen Dauer-gemüse.

Für den Kleinbetrieb aber möchte ich zur Unterbringung derselben die *Gemüsefurche* empfehlen, weil sie viel einfacher ist als die Miete. Wir heben eine ca. 30 cm tiefe und ebenso breite Furche aus und schichten die Erde beidseitig zu Wällen auf, die bei Rosenkohl und Endivien überhaupt stehen bleiben (*offene Furche*). Zur Unterbringung des Kohls und der Wurzel-gemüse wird die Furche nach Aufnahme derselben wieder mit Erde eingedeckt (*geschlossene Furche*). Wichtig ist in beiden Fällen, dass die Gemüse durch eine *Schutzzvorrichtung* vor Nässe bewahrt werden. Am besten eignet sich dazu Wellblech. Ich habe auch schon gesehen, dass blechene Teerfässer halbiert und als Schutzdächer verwendet wurden.

Es gibt noch andere Möglichkeiten, Gemüse, z. B. den Kohl, im Freien zu überwintern. Darüber dann in der Wegleitung vom 19. Oktober.

Sorge auch für eine genügende Zahl von *Tannästen* als Deckmaterial!

G. Roth.

Pelze

Eigene Werkstatt
für hohe Ansprüche

Thunstr. 2 Helvetiaplatz
Bern

Wo man guten Kaffee trinkt

Java

Tea-Room

Aarbergergasse 11, Bern

Hunde-

Leinen
Halsbänder
Bürsten
Kämme usw.

in grosser Auswahl

BERN, Spitalgasse 33

Ein prächtiges Buch für jeden Hundefreund!

Die schönsten Hundegeschichten

Ausgewählt von Dora Meier-Jaeger

256 Seiten. Preis in Leinen Fr. 11.40

In den Buchhandlungen vorrätig

FRETZ & WASMUTH VERLAG AG. ZÜRICH