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

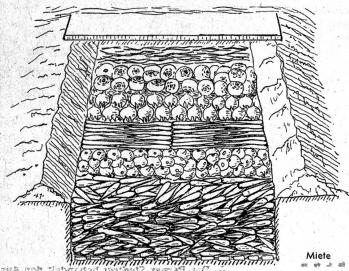
Download PDF: 28.11.2025

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 «Winterschlafbiergeht. In diesem Idealzustande sind die Zellen und Gewebe trockener geworden, alles gute Vorbedingungen für ein getes 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!





Wo man guten Kaffee trinkt

Ted-Room Java

Aarbergergasse 11, Bern

Wenn du aber meine Wegleitungen treu befolgt hast, so stehen jetzt in deinem Haus- und Feldgarten folgende Winterfreilandgemüse: Winterspinat, Wintersalat, Winterlattich, Winterkresse, Nüsslisalat, Schnittmangold, Rippenmangold, Winterzwiebeln und die Winterkohlarten (Federkohl, Rosenkohl, Marseilleanerkohl); 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 num die Winterquartiere:

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

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».

werden.

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

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 Wurzelgemüse wird die Furche nach Aufnahme derselben wieder mit Erde eingedeckt (geschlossene Furche). Wichtig ist in beiden Fällen, dass die Gemüse durch eine Schutzvorrichtung vor Nässe bewahrt werden. Am besten eignet sich dazu Wellblech. Ich habe auch schon gesehen, dass blechene Teerfässer halbert 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.

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