

Haus- und Feldgarten

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **36 (1946)**

Heft 40

PDF erstellt am: **24.09.2024**

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.

Hauss- und Feldgarten

Wegleitung für den Oktober

I.

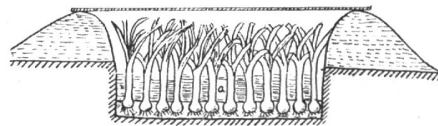
Vorerst lassen wir die Gemüse noch ruhig weiterwachsen, und bei günstigem Wetter kann im Oktober noch manches nachgeholt werden, was der September etwa versäumt hat. Bei alledem aber müssen wir doch rechtzeitig an das **Einwintern** der Gemüse denken; denn gar oft heisst es dann **rasch handeln**, weil 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, Marseillanerkohl, 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.

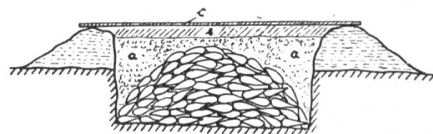
Die **Gemüsegrube** ist nichts anderes als eine auf 1 m verbreiterte Gemüsefurche. (Siehe nachstehende Skizzen von E. Weibel, Gemüsebaulehrer in Oeschberg.)

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.

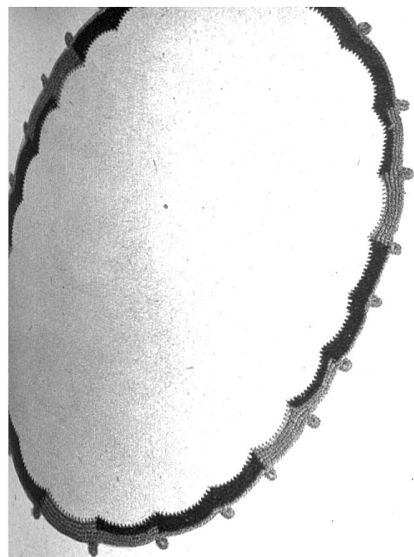


Knollenseilerie mit Laub

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.
Häkelsch: Eine Luftmasche zum Beginnen. 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 Häkelsch, altgold.
Dritter Gang: Im Häkelsch, stahlblau.
Vierter Gang: Im Häkelsch, 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.

