

Einlagerung der Wintergemüse

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **31 (1941)**

Heft 38

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-648254>

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.

der Beschaffung von Werkzeugen. In pädagogischer Hinsicht ist die Einführung der Knabenhandarbeit in erster Linie zu begrüßen als Gegengewicht zu der übrigen, recht oft doch etwas einseitig geistigen Schularbeit in den übrigen und üblichen Schulfächern. Die Ausbildung der Hand als des vielseitigsten und feinsten Werkzeuges im Handfertigkeitsunterricht darf ebensowenig vernachlässigt werden, wie die Bildung des Körpers

durch einen genügenden Turnunterricht. So stellt sich auch hier die Forderung gewissermaßen einer Gleichstellung. Während bisher im Turnen das Mädchen der benachteiligte Teil war, ist es hier der Knabe; denn die Mädchenhandarbeit — Nadelarbeit — ist längst anerkannt und auch darin darf sich die Leistung der Primarschule sicher sehen lassen.

(Fortsetzung folgt.)

Einlagerung der Wintergemüse

Das Anbauwerk 1941 ist gelungen. Überall wurde neu und mehr angebaut. Jetzt heißt es aber: „Nichts darf verloren gehen.“ Darum denken wir heute schon daran, wie wir die verschiedenen Gemüse über den Winter einlagern können, damit wir jederzeit von unserem Vorrat wegnehmen können.

Wie werden nun die verschiedenen Gemüse eingewintert: Erste Bedingung ist, daß nur gesunde, unbeschädigte und trockene Gemüse eingelagert werden dürfen. Nicht zu früh einlagern, man warte womöglich bis nach Mitte Oktober, d. h. nach den ersten kleineren Frösten.

Einlagerung im Keller.

Ein kühler, trockener, gut lüftbarer Keller eignet sich am besten. Die Luftfeuchtigkeit sollte zwischen 65—75 % sein. Zu trockene Keller sind weniger günstig, doch können wir durch aufstellen von Gefäßen mit Wasser oder benezen des Bodens nachhelfen. Die Keller-Temperatur sollte zwischen 1—5 Grad Wärme liegen. Die Lüftungsfenster sind bei Regenwetter und großer Kälte zu schließen. Bei gutem Wetter ist zu lüften.

Wurzelgemüse, wie Kürbi, Schwarzwurzeln, Rotrettich, Bierrettich, Rabisrüben, Herbstrüben, Sellerie usw. werden in Kisten eingeschichtet und mit Torfmull oder Moos zugedeckt, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

Rabis und Köhli werden mit den Strünken aufgehängt. Wir können diese aber auch mit dem Wurzelballen einlegen, oder aber Strünke und äußere Blätter entfernen und in Gestellen aufschichten.

Endivien (Sonnenwirbel) werden am besten mit Wurzelballen im Keller eingesezt.

Lauch. Hier werden Blätter und Wurzeln etwas eingestuzt und ebenfalls im Keller eingesezt.

Einlagerung im Freien.

Ist kein geeigneter Keller vorhanden, so können wir die Gemüse im Freien, in sogenannten Erdmieten (Gemüseeinschlag, Erdfurchen), einwintern. Zu diesem Zwecke wählen wir einen geschützten, nicht aber zu sonnigen Platz. Mit dem Spaten graben wir eine Grube von zirka 30 cm Tiefe. Breite und Länge richten sich nach unseren Vorräten, die eingelagert werden sollen. Die ausgehobene Erde wird seitwärts auf Walmen gelegt.

Wurzelgemüse (wie oben), wird in die Grube eingeschichtet und mit einer dünnen Lage Erde zugedeckt. Darauf kommt eine Lage trockenes Laub als erster Schutz gegen die Kälte. Wird es noch kälter, so legen wir Bretter auf das Ganze, gleichzeitig aber auch Schutz gegen evtl. eindringende Nässe.

Rabis und Köhli stellen wir, Kopf nach unten, in die Grube, decken bis zu den Wurzeln mit Erde zu. Darauf wieder Laub und Bretter wie bei den Wurzelgemüsen.

Endivien (Sonnenwirbel) werden mit Wurzelballen, aufrecht in die Grube eingesezt. Zudecken womöglich erst mit Stroh, dann mit Laub, Brettern (wie Wurzelgemüse).

Lauch. Blätter und Wurzeln etwas einkürzen, in die Erdfurche stellen und mit Laub und Brettern zudecken.

Die Firma Samen-Hummel, Zeughausgasse 24, Bern, zeigt

Ihnen in ihrem Wettbewerbs-Schaufenster an praktischen Beispielen, wie eingewintert werden kann.

Schaufenster-Wettbewerb

Es ist nicht leicht, allen Wünschen zu entsprechen und ebenso schwer ist es, in allen Teilen gerecht zu erscheinen. Zu verschiedene Gesichtspunkte und Anschauungen stehen sich gegenüber, als daß sie auf einen gemeinsamen Nenner gebracht werden könnten, und doch zeigt die Aktion im Schaufenster-Wettbewerb, daß der gute Wille, gepaart mit der Liebe zu unserer schönen Stadt nichts gemein hat mit Schähungen, Punkten, Prämierungen und Preisen. Von diesem Gesichtswinkel aus wollen wir alle beteiligten Firmen aufrichtig begrüßen.

In dieser so schweren Zeit benötigt es wirklich einen unverbrauchten Optimismus, um sich in der flauen Zeit Aufwand, zusätzliche Arbeit, Mehrkosten, Sorgen und schließlich Ärger aufzuhalten und dem Aufruf zum Schaufenster-Wettbewerb Folge zu leisten. Viele Berner Firmen haben aber willig diesen Aufruf der Stadt angenommen, ohne den Hintergedanken, für ihre Leistung belohnt zu werden. Sie alle haben ihre materiellen Opfer gebracht zum Wohle und Ansehen der Stadt.

Im Namen aller, die sich an den schönen Schaufenstern freuen konnten, sprechen wir den Beteiligten unseren Dank aus und bedauern, daß nicht allen eine sichtbare Anerkennung zu Teil werden konnte. Die prämierten Firmen haben wenigstens eine kleine Genugtuung und es wäre wirklich am Platz, wenn Berner Männer und Frauen gerade diesen, am Schaufenster-Wettbewerb beteiligten Firmen, ihre vermehrte Aufmerksamkeit schenken und durch ihr Entgegenkommen unseren Berner Firmen die Anerkennung zollen würden, die ihnen wirklich nach Leistung, Aufwand, gutem Willen und Liebe zur Stadt, im vollen Maße zukommt.

Nur die eigene Bäckerei bereitet
wahren und unvergänglichen Genuß.
Ohne eigene Bücher zu sein, ist die
schrecklichste Armut.

John Ruskin

Für Ihren Bücherbedarf empfiehlt sich Ihnen

BUCHHANDLUNG PAUL HAUPT

Bern, Falkenplatz 14. - Telephon 2 16 95