Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 31 (1941)
Heft: 38

Artikel: Einlagerung der Wintergemüse
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-648254

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: 02.07.2025

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

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. K.

(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 benetzen 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 Rübli, Schwarzwurzeln, Rotrettich, Bierrettich, Kabisrüben, Herbstrüben, Sellerie usw. werden in Kisten eingeschichtet und mit Torfmull oder Moos zugedeckt, um sie vor dem Austrocknen zu schützen.

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

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

Lauch. Hier werden Blätter und Wurzeln etwas eingestutzt und ebenfalls im Keller eingesetzt.

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.

Kabis 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 eingesetzt. 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 Schätzungen, 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 aufzuhalsen 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 Bücherei 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

Erscheint jeden Samstag. — Redaktion: Falkenplatz 14. — Verlag und Administration: Paul Haupt, Falkenplatz 14, I. Stock. — Druck: Jordi, Belp. — Einzelnummer: 40 Rappen. — Abonnementspreise: Jährlich Fr. 12.—, halbjährlich Fr. 6.25, vierteljährlich Fr. 3.25. — Abonnenten-Unfallversicherung sehr vorteilhaft. — Inseratenannahme: Falkenplatz 14, I. Stock.