

# Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats Oktober

Autor(en): **Hofmann**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **44 (1940-1941)**

Heft 2

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-661347>

## **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.

## Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats Oktober.

Es ist jetzt an der Zeit, daß ich dir etwas über die Einwinterung des Gemüses sage, denn von dieser Arbeit hängt sehr stark der Erfolg einer guten Überwinterung ab. Du kannst mit der Herbstarbeit etwa Mitte Oktober beginnen, während die Beendigung in der ersten Novemberhälfte erfolgt sein sollte.

Der Grund, weshalb sich im vergangenen Jahre dein Gemüse so schlecht gehalten hat, liegt nicht nur an der falschen Überwinterungszeit, sondern ebenso sehr daran, daß du keine ausgesprochene Spätformen verwendet hast. Bei der Ernte der Gemüsepflanzen nahmst du es ebenfalls nicht sehr genau, denn verschiedene Kohlköpfe zeigten Druckstellen, die nur auf unsorgfältige Behandlung zurückzuführen waren.

Die zur Einlagerung bestimmten Gemüsearten dürfen unter keinen Umständen überdüngt werden. (Vor allem nicht mit Jauche und andern Stickstoffdüngern.) Genau daselbe gilt für die im Freiland überwinternden Kulturen. (Lauch, Schwarzwurzeln, Spinat.)

Mit der Einwinterung darfst du nur dann beginnen, wenn die Kulturen vollständig abgetrocknet sind. Da die einzelnen Gemüsearten zur Einwinterung verschieden behandelt werden müssen, sage ich dir am besten die Vorbehandlung jeder einzelnen Kultur.

1. **Weiß- und Rotkabis.** Dieser kann auf verschiedene Arten aufbewahrt werden. a) Einschlagen der Kohlköpfe (mit den Strünken nach oben) in eine Erdschicht. Die Erde wird walmsförmig gegen die Strünke zu aufgeschichtet, so daß zuletzt nur noch die Wurzeln sichtbar sind. Über die Köpfe kann vor der Erdschichtung noch etwas Stroh gebracht werden, da dieses eine erhöhte Wärmehaltung bewirkt. Es dürfen zu diesem Zwecke nur feste, von den äußersten Blättern befreite Kohlköpfe verwendet werden. Vor Überreise geplante Pflanzen werden ausgeschieden. b) Abschneiden der Strünke und einlagern in die Gemüsemiete. c) Sofern man einen guten, kühlen Keller besitzt, können die Kohlpflanzen, gleich wie die Wäsche, an den Strünken aufgehängt werden. Man hat dabei den Vorteil, daß selbst bei Schnee und Frost dieses Gemüse uns zur Verfügung steht.

2. **Oberkohlrabi.** Die Blätter werden abgebrochen. Als Grundsatz gelte sowohl hier wie bei allen andern Gemüsearten: „Von der Erde in die Erde, ohne viel Behandlung mit dem Messer.“ Nachdem die Blätter entfernt sind, werden die Knollen in der Überwinterungsgrube schön eingeschichtet.

3. **Endivie.** In einem feuchten, kühlen Keller werden die fertig ausgewachsenen Endivienpflanzen mit kleinen Erdballen versehen, dicht an dicht gelagert. Vollständige Trockenheit auch im Salatinnern ist unerlässlich. Sofern die Bleichung noch nicht im Garten erfolgt ist, kann diese im Keller noch sehr gut nachgeholt werden, indem man eine Schicht trockenen Laubes über die Pflanzen schüttet.

4. **Kandeln.** Mit dem Messer werden die Knollen vom Laube befreit. Es ist hier ganz speziell zu beachten, daß der Rückschnitt nicht zu kurz erfolgt, da die Knolle sonst leicht in Fäulnis übergehen kann.

5. **Sellerie.** Das Kraut wird bis auf die Herzblätter entfernt. Die Wurzeln dürfen ruhig etwas eingefürzt werden, jedoch nicht bis zu den fleischigen Teilen. Am besten halten sich die Knollen in der Überwinterungsgrube.

Selbstverständlich können sie auch in gut angefeuchtetem Sande im Keller eingeschichtet werden.

Hierzu wäre noch zu bemerken, daß sämtliche Wurzelgemüse mit einer Grabgabel zu ernten sind. Ganz gewiß hast du auch schon einige Worte des Großen deinen mit dem Spaten zerschnittenen Wurzelgewächsen entgegenschleudert.

6. **Karotten.** Hier gilt beinahe daselbe wie bei dem Sellerie, nur daß sämtliches Kraut abgedreht wird. (Nicht abgeschnitten!) Die Überwinterung erfolgt ebenfalls in einer Erdmiete oder im Keller.

7. **Schwarzwurzeln.** Sofern diese nicht im Freien bleiben, schneidet man sie auf 3—4 cm oberhalb des Wurzelansatzes zurück. Bei einer schichtenweisen Einlagerung in feuchten Sand oder Erde, halten sich die Wurzeln am besten.

8. **Sichorie.** Entfernung der Blätter, 2—3 cm oberhalb der Wurzel. Sie werden genau gleich wie die Schwarzwurzeln eingeschichtet. Wenn es dich bereits jetzt schon stark interessiert, wie du während des Winters aus diesen braunen Wurzeln die schönen weißen Spitzchen hervorzubringen kannst, so kann ich dich damit trösten, daß deine Wissensbegierde das nächste Mal gestillt werden wird.

9. **Speisewiebeln.** Diese lagert man am vorteilhaftesten bei einer Temperatur von + 1—3 Grad. Bei höheren Temperaturen treiben die Zwiebeln zu rasch aus, während andererseits bei Temperaturen unter dem Frostpunkt die Zwiebeln ungenießbar (süßlich) werden.

10. **Rippenmangold.** Wenn dieses Gemüse während des Sommers vielleicht auch nur einen stiefmütterlichen Platz in deinem Speisezettel eingenommen hat, so wird es dir in den Wintermonaten ganz bestimmt willkommener sein. Die mit kleinen, jedoch festen Wurzelballen ausgehobenen Pflanzen werden im Keller, bezw. in der Überwinterungsgrube, in stark angefeuchteter Erde eingeschlagen.

Noch kurz einige Worte darüber, wie eine Überwinterungsgrube aussehen soll:

1. Wähle eine geschützte Stelle in deinem Garten (am besten Ostseite) wo ein möglichst durchlässiger Boden vorhanden ist.

2. Mache die Miete ca. 1 m breit und 15 cm tief. Die Länge richtet sich nach der einzulagernden Menge. (Nicht über 10 m.) Die ausgehobene Erde wird walmartig an den Umgrenzungen der Grube aufgeschüttet.

3. Lasse am Boden der besseren Luftzirkulation wegen einen Luftkanal offen. (Herstellung mittels Holzrost.) Einige senkrechte Ton- oder Blechrohre dienen zur Lüftung der Überwinterungsmiete an warmen Wintertagen. (Bei Frosteintritt darf man das Verstopfen dieser Kanäle unter keinen Umständen unterlassen.)

4. Abdeckung der Miete mit Stroh oder trockenem Laub und mit Brettern. Ein Dachpappeüberzug kann nur von Vorteil sein. Durch Bretter und Laub erhalten wir eine wärmehaltende Isolierwand.

5. Damit du beim hereinholen einer bestimmten Gemüseart nicht die ganze Grube abdecken mußt, etikettierst du dir vorteilhaft die verschiedenen Gemüsearten außerhalb der Miete. Und jetzt, sobald es die Witterung erlaubt an die Arbeit! Ich wünsche dir guten Erfolg dazu.  
H o f m a n n.

## Die Schweizerfrau in ernster Zeit.

Strümpfen kann eine längere Lebensdauer verliehen werden, indem man sie neu imprägniert. Vor dem ersten Tragen legt man sie über Nacht in kaltes Wasser und reibt nach dem Trocknen mit einem Stück Wachs oder Paraffin tüchtig Fersen und Fußspitzen ein. Diese Prozedur soll alle paar Tage wiederholt werden. Sehr wichtig ist auch häufiges Wechseln bzw. Waschen der Strümpfe; so sollten feine Strümpfe nicht länger als 3—4 Tage getragen werden.

Beim Gemüse- und Obststrafen ist unsere Küchenschürze fataler Befleckung ausgesetzt. Um nun unsere hübschen leinenen Hauschürzen in dieser Beziehung etwas zu schützen, fertigen wir uns einen Schoner an, das heißt eine kleine Schürze, die wir speziell bei grober und schmutzender Arbeit über die Hauschürze streifen. Dazu verwenden wir einen neuen Bodenlappen, dessen Stoff sich ja bekanntlich wegen seines lockeren Gewebes sehr gut waschen läßt. Sehr gut dürfte sich senes Scheuertuch

Fortsetzung auf 3. Umschlagseite.