

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 45 (1941-1942)
Heft: 2

Buchbesprechung: Bücherschau

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

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

Gartenarbeiten in der zweiten Hälfte des Monats Oktober.

Nachdem du dir nun eine derart fabelhafte Überwinterungsgrube hergestellt hast, will ich dir ebenfalls noch sagen, wie die verschiedenen Gemüsearten eingewintert werden.

1. Lauch: Dieser ist winterhart und kann ohne Bedenken im Freien gelassen werden. Bedingung ist, daß du ihn im Frühjahr erntest, bevor er ausgewachsen ist. Es ist dir aber sicher bekannt, von welcher großer Bedeutung die Durchwinterung des Erdreiches ist. Aus diesem Grunde möchte ich dir, wenn es nur irgendwie möglich ist, empfehlen, die Lauchpflanzen in der Überwinterungsgrube oder irgendwo im Freien einzuschlagen. Hierzu werden die Blätter um ca. $\frac{1}{3}$ gekürzt. In der Überwinterungsgrube sind die Pflanzen reihenweise mit einer dünnen Zwischenlagerung von Stroh aufzustellen. Anders verhält es sich, wenn du den Einschlagplatz im freien Lande wählst. Hier erfolgt die Bleichung des Lauches nur soweit wie derselbe in der Erde ist. Damit du auch bei Frostwetter deinen Bedarf decken kannst, bringst du vorteilhaft etwas Laub, Stroh oder Holzwolle um die Schäfte und Wurzeln herum. Auf die Art überwinterst Lauch vorzüglich. Ich möchte dich noch darauf aufmerksam machen, daß von der Lauchmotte befallene Pflanzen nicht zur Einwinterung gelangen dürfen, da diese sehr bald in Fäulnis übergehen und einen Ansteckungsherd für gesunde Ware bilden.

2. Karotten: Das Kraut wird abgedreht. Du darfst die Karotten nicht zu hoch aufschichten, weil sich sonst sehr leicht allzuviel Wärme entwickelt. Die Wurzeln werden am besten lagenweise mit feuchtem Sand aufgeschichtet, entweder in einer Kiste im kühlen Keller oder aber in der Überwinterungsgrube. Der feuchte Sand ist deshalb sehr angebracht, weil wir dann kein ausgetrocknetes Gemüse bekommen.

3. Knollensellerie: Hier werden die äußersten Blätter entfernt, bis nur noch die innersten Herzblätter stehen bleiben. Die meisten Gartenbauer sind sich darüber im unklaren, was mit den oft sehr langen Wurzeln geschehen soll. Diese sind, bis zirka auf die Hälfte, zu kürzen. Bei dieser Arbeit hast du vor allem zu beachten, daß die Schnittfläche nicht dort erfolgt, wo die Wurzeln bereits stark fleischig sind. Die auf diese Art vorbereiteten Knollen werden reihenweise in feuchten Sand eingeschlagen. Es muß ein frostfreier Ort sein, da Sellerie sehr empfindlich ist gegen große Kälte. Selbstverständlich dürfen die Herzblätter nicht mit Sand oder Erde überdeckt werden, da sie sonst rasch in Fäulnis übergehen und ebenfalls die Knollen anstecken. Sofern größere Quantitäten Sellerie eingewintert wer-

den müssen, wird das Laub vollständig entfernt, damit mehrere Knollen übereinander geschichtet werden können. Zwischen die einzelnen Lagen kommt stets feuchter Sand, aus demselben Grunde wie bei den Karotten.

4. Kohlrabi: Die Einlagerung erfolgt ohne Blätter und Wurzeln, weil sonst die Gefahr des Austrocknens viel zu groß wäre. Nur diejenigen Kohlrabi, welche rasch verbraucht werden, können die Blätter noch behalten. Die Einlagerung muß du genau gleich vornehmen wie bei den Karotten.

5. Randen und Rettiche: Im vergangenen Jahre hast du den großen Fehler gemacht, daß du das Kraut der Randen abgeschnitten hast. Dabei kam die Schnittstelle hin und wieder zu tief. Dies ist der Grund, weshalb du bei der letzten Einwinterung derart viel Ausfall gehabt hast. Die Wurzeln bleiben ganz und das Kraut wird abgedreht. Nur bei einer derartigen Behandlung wirst du guten Erfolg haben. Auch hier gilt, wie übrigens bei fast sämtlichen Wurzelgemüsen, dasselbe wie bei Karotten.

6. Kohl, Kabis und Rotkabis: Diese drei Gemüsearten bilden im Winter unsere hauptsächlichste Nahrung. Kohl kann auf sehr verschiedene Arten zubereitet werden, worin wohl der Hauptgrund bestehen wird, daß der Anbau derart massenhaft erfolgt. Ebenfalls sind die Einwinterungsmöglichkeiten ziemlich vielseitig. Grundbedingung ist, daß nur gesunde, nicht aufgesprungene Köpfe zur Einwinterung gelangen. Nur die alleräußersten Blätter muß du entfernen, während die übrigen zum Schutze stehen bleiben. Die Strünke können stehen bleiben, damit du daran, zum aufhängen im Keller, eine Schnur befestigen kannst. Ebenfalls dann bleiben die Strünke stehen, wenn die einzelnen Köpfe reihenweise in eine Furche gestellt und mit Stroh und Erde zugedeckt werden. Wenn du größere Mengen Kabis aufzubewahren hast, entfernst du den Strunk und hernach schichtest du die einzelnen Köpfe pyramidenförmig auf. Dazu benötigst du jedoch einen Keller, bzw. eine geeignete Scheune, welche wohl über dem Frostpunkt steht, jedoch auch nicht zu warm wird. Der Kabis kann ebenfalls in der Miete überwinteret werden. — Im allgemeinen ist Kabis gegen Frost bedeutend empfindlicher als Kohl. Du mußt deshalb beachten, daß bei starker Kälte der im Freiland eingeschlagene Kabis mit Tannreisig geschützt wird.

Zum Schluß möchte ich dich noch darauf aufmerksam machen, daß die Erntezeit als eine fröhliche Zeit betrachtet werden muß. Darum, gehe auch du froh an die Arbeit! M. Hofmann.

Bücherschau.

Zur Zukunftsfrage unserer Kinder. Es ist wohlgetan, wenn sich die Eltern rechtzeitig um die Zukunft ihrer der Schule entwachsenden Kinder kümmern. Aber nicht planlos soll eine solch schwerwiegende Angelegenheit vor sich gehen. Zur Abklärung der so wichtigen Frage dienen u. a. die beiden Schriften: „Die Wahl eines gewerblichen Berufes“ (10. Auflage), empfohlen vom Schweiz. Gewerbeverband und vom Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge, sowie „Die Berufswahl unserer Mädchen“ (7. Auflage), verfaßt von Fräulein Rosa Neuenchwander und empfohlen vom Schweiz. Gewerbeverband und vom Schweiz. Frauengewerbeverband. In knapper verständlicher Sprache enthalten beide Schriften die wichtigsten Regeln für die Berufswahl mit Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse und auch zahl-

reiche Angaben über die Dauer der Lehrzeit, die Vorbildung und die Ausbildungsmöglichkeiten jedes Berufes. Sie seien daher Eltern, Lehrern, Pfarrern, Vormundschaftsbehörden usw. als sachkundige Wegleitung bestens empfohlen. Die beiden Schriften sind zum Preise von je 50 Rp. erhältlich (in Partien von 10 Exemplaren zu 25 Rp.) beim Verlag Bächtli & Co., Bern.

Jeremias Gotthelf: „Dursli“ oder „Der heilige Weihnachtsabend“. Preis 50 Rp. Verein Gute Schriften, Bern.

Dies ist eine der eindrucklichsten Erzählungen des großen Berners, die in dieser nach der bedeutendsten Ausgabe verkürzten Form schon vor bald 50 Jahren erschien und sich besonders auch als Schullektüre großer Beliebtheit erfreut. Wir zweifeln nicht daran, daß sie auch fernerhin ihren Weg machen wird.