

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Grundzüge der Haushaltslehre

Kühn, Elise

Leipzig, 1912

Die Überwinterung der Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-58632

entfernt, sowie nach einigen Wochen die äußeren Blätter zurückgeschnitten. Vor dem Einschlagen schneidet man die äußeren Blätter und die längsten Wurzeln ab.

Schnittlauch pflanzt man gewöhnlich an einer Gartenstelle, wo man ihn schnell zur Hand hat. Im März und April verteilt man die Stöcke in kleine Büschelchen, beschneidet die Wurzeln etwas und setzt sie auf 15—20 cm Entfernung. Er wächst sehr rasch nach Überstreuen mit Ruß. Im Winter kann man, um stets frischen Schnittlauch zu haben, 1 oder 2 Stöcke in Töpfe oder kleine Kästen setzen und an ein sonniges Fenster stellen.

Von Petersilie nimmt man gefüllte, welche früh im Frühjahr gesät und fleißig begossen werden muß. Zum Wintergebrauch pflanze man einige Wurzeln in Töpfe oder in einen Kasten. Petersilie ist zweijährig, darum ist es gut, jedes Jahr eine frische Aussaat zu machen, um stets frische zu haben.

Sauerampfer und Kerbel wird an Ort und Stelle in Reihen gesät. Bohnenkraut kann zwischen Gelberüben und Zwiebeln gestreut werden, wo es wie Boretsch, Dill usw. jedes Jahr wieder von selbst aufgeht. Majoran sät man reihenweise auf ein sonniges Beet.

Die Überwinterung der Gemüse

ist sehr wichtig für den Haushalt, um auch im Winter immer frisches, gutes Gemüse vorrätig zu haben. Das Einschlagen kann auf jedem beliebigen Beet vorgenommen werden. Es hat bei trockenem Wetter zu geschehen, und es müssen zuvor alle faulenden Blätter von dem Gemüse entfernt werden. Alle Kohllarten, Sellerie, Lauch und Endivien eignen sich zum Aufbewahren im Freien. Man hebt einen Spaten tief Erde aus, legt jede Sorte reihenweise dicht nebeneinander geschichtet in diese kleine Furche und deckt sie leicht mit der ausgehobenen Erde zu. Bei eintretendem Frost schützt man die Vorräte durch Bedecken mit Laub, Erbsen-, Bohnen- oder Getreidestroh. Bei gelindem, frostfreiem Wetter ist ein Lüften und Durchsehen der Vorräte notwendig; man nimmt dabei gleichzeitig einen kleinen Vorrat in den Keller, um bei stärkerem Frost versorgt zu sein. Die meisten Gemüse halten sich im Freien besser als im Keller; ist letzterer aber geräumig, hell und trocken, und kann durch öftere Lüftung die Temperatur auf 2—4° C erhalten werden, so wird man auch hier das Einschlagen in Erde oder feuchten Sand vornehmen dürfen. Das Eindringen des Frostes in den Keller muß selbstverständlich verhütet werden. Öfteres Durchpußen und Lüften bei gutem Wetter ist nicht außer acht zu lassen. Ist Schimmelbildung oder verdorbene Luft bemerkbar, so schwefle man den Keller aus.

Das Instandsetzen des Gartens nach der Ernte.

Sehr häufig findet man im Herbst nach der Ernte und während des Winters die Haus- und Gemüsegärten in unordentlichem Zustande.