

es wie Sauerkraut gären. Dann entfernt man den Deckel und wäscht Steine, Deckel, Tuch und den Rand des Gefäßes sauber ab. Das nun zum Gebrauch fertige Gemüse wird neuerdings mit Tuch, Brett und Stein bedeckt und an einem kalten, lustigen, aber frostfreien Orte aufbewahrt. Romstkraut wird in der Küche wie Sauerkraut verwendet oder ungekocht geschnitten und mit feingehackter Zwiebel (wenn möglich etwas Öl) als Salat gegessen. Um diesen Herbst möglichst viel Wintervorräte zu schaffen, werden wir am Grabnerhof außer den losen Kohl- und Krautköpfen auch die bei der Sauerkrautbereitung abfallenden Krautblätter zu Romstkraut verwenden.

Über das Einwintern von Gemüse und Obst.

Wenn auch durch Dörren, Einfäuern, Einmachen in Gläsern und Sterilisieren ein Teil der Gartenfrüchte haltbar gemacht werden kann, so bleibt doch im Herbst der größte Teil zur Rohaufbewahrung übrig und ihr muß alle Beachtung geschenkt werden. Die roh aufbewahrten Gemüse haben auch den großen Vorteil, daß bei ihnen Geschmack und Nährstoffe am besten erhalten bleiben.

Wenn sich das Gemüse im Winter lange halten soll, so darf es während seines Wachstums nicht überdüngt, also nicht getrieben werden. Ferner muß es im Herbst ausreifen, ehe es geerntet wird. Das Gemüse soll bis Ende Oktober, in wärmeren Gegenden sogar bis in den November hinein, draußen bleiben, und es schaden den weniger empfindlichen Wurzelgewächsen, den Kohllarten und den Endivien auch leichte Fröste nicht. Sehr wichtig ist es, das Einerntn der Gemüse, besonders aller Kohllarten und der Endivie, nur bei schönem, trockenem Wetter vorzunehmen und dazu die warmen, sonnigen Nachmittagsstunden, wo die Gemüse trocken sind, zu benützen. Alles schadhafte Gemüse wird beim Einwintern ausgeschieden und zuerst verbraucht. Die Kohllarten werden mit den Wurzeln herausgenommen. Dann entfernt man die schlechten Blätter, während die grünen, gesunden Außenblätter zum Schutz des eigentlichen Kopfes bleiben sollen. Die äußeren Blätter faulen meist bei der Aufbewahrung, und hat man die grünen Blätter weggenommen, so fault an ihrer Stelle der Krautkopf. Die Köpfe werden hierauf, mit den Wurzeln nach oben, einige Tage an einen trockenen Ort gelegt, damit das in den Köpfen befindliche Wasser ablaufen kann. Das ist besonders

dann wichtig, wenn der Herbst naß ist und die Köpfe draußen nicht gut abtrocknen können. Dann pflanzt man die Köpfe im Keller in Erde ein. Wenn genügend Raum zur Verfügung steht, sollte das Einpflanzen so geschehen, daß die Köpfe einander nicht berühren, sie faulen dann weniger leicht. Muß man die Köpfe, was meist der Fall ist, sehr dicht einsetzen, so empfiehlt es sich, Holzstückchen zwischen die Köpfe zu klemmen. Über dem Raum, wo das Gemüse eingesetzt wird, kann man ein Gestell von Stangen und Latten anbringen und einen weiteren Teil der Kohlgemüse hängend aufbewahren. (An den Wurzeln anbinden und mit dem Kopf nach unten an den Stangen aufhängen.) Die kleinen Köpfe werden von den Strünken befreit, auf das Gestell gelegt und in der Küche zuerst verbraucht. Auf diese Weise kann man in einem kleinen Raum ziemlich viele Kohlgewächse unterbringen. Wo der Platz im Keller fehlt oder der Keller feucht, dumpfig oder zu warm ist, empfiehlt es sich, die Kohlgewächse in Gruben einzuwintern. Zu dem Zweck macht man an einem trocken gelegenen Stück Garten, am besten an der Wand des Hauses, wo Regen und Schnee weniger hinkommen, eine ungefähr 40 cm tiefe Grube, legt den trockenen Kohl und das Kraut so hinein, daß die Köpfe nach unten und die Wurzeln nach oben kommen und deckt gut mit jener Erde zu, die für eine zweite Reihe Krautköpfe ausgehoben wird. Im Herbst soll die Erdschicht etwa 10 cm dick sein. Nur bei stärkerem Frost muß man noch mehr Erde, Laub oder Stroh daraufgeben. Die Grube kann auch so groß gemacht werden, daß man die Kohlgemüse darin wie im Keller einpflanzen kann. Um den Platz in der Grube möglichst gut auszunützen, pflanzt man zwischen jede Reihe Kohlgemüse Petersilie, Sellerie, Möhren, Rettige, Endivien usw. Die Grube wird mit Brettern zugedeckt, aber bis zum Eintritt des Frostes bei trockenem Wetter täglich wieder aufgedeckt, damit Licht und Luft das Faulen verhindern. Bei Frost kommt so viel trockenes Laub, Stroh oder Schilf auf das Gemüse, daß es nicht erfriert. Hierauf werden die Bretter gut geschlossen und nur dann geöffnet, wenn man Gemüse braucht oder wenn die Grube gelüftet wird, was im Winter bei sonnigem Wetter in der Mittagszeit möglichst oft geschehen soll. Bei fleißiger Lüftung hält sich das Gemüse, ohne zu faulen, bis in den späten Frühling hinein. An Stelle von Erdgruben können auch leere Mistbeetkästen zum Einwintern der Gemüse verwendet werden, es ist aber dafür zu sorgen, daß bei eintretender Kälte alles gut gedeckt und die äußeren Wände der Kästen mit strohigem Mist umlegt werden, weil sonst der Frost

viel Schaden anrichten kann. Sprossenkohl und Endivie überwintert man in leeren Mistbeetkästen am besten.

Die Wurzelgemüse, wie Randen, Möhren, Kohlrabi, Erdkohlrabi (Zuschen), Rettige, Schwarzwurzeln, Pastinak usw. werden nach der Ernte zunächst von den Blättern befreit, jedoch so, daß die Herzblättchen bleiben und die Knolle nicht verlezt wird. Dann breitet man sie wenn möglich an der Sonne aus und läßt sie gut trocknen, ehe man sie für den Winter versorgt. Das Abschaben oder Abschneiden der Wurzeln mit dem Messer ist zu vermeiden, denn jede verlebte Wurzel fault im Laufe des Winters. Die an den Wurzeln haftende Erde trocknet bei sonnigem Wetter sehr schnell und läßt sich leicht entfernen; bei nassem Wetter verwende man zum Abkragen der Erde ein stumpfes Holz.

Sellerie und Petersilie schichtet man pyramidenartig zwischen Erde und Sand ein, und zwar so, daß die Herzblättchen weiterwachsen und uns im Winter Suppengrün liefern können. Für einen kleinen Haushalt empfiehlt es sich, einige Petersilienwurzeln und einen Stock Schnittlauch im Herbst in ein Kistchen oder in Blumentöpfe einzupflanzen und an das Küchenfenster zu stellen. Von Porree oder Lauch wird nur ein kleiner Teil im Keller eingeschlagen, der andere überwintert ohne jeden Nachteil an seinem Standort und ersetzt uns feingewiegt im Frühling die knapp werdenden Zwiebeln.

Im Spätherbst verwende man vorerst alle kleinen und angefressenen Wurzelgemüse. Man versorgt sie auf folgende Weise. Man gräbt im Garten, möglichst in der Nähe des Hauses, einige kleinere Löcher, gibt die einzelnen Gemüsearten hinein, deckt mit Erde zu und holt sich von Zeit zu Zeit den entsprechenden Vorrat. Für die Monate Januar und Februar ist es ratsam, die Wurzelgemüse im Keller mit Erde und Sand so einzuschichten, daß immer so viel Erde dazwischen kommt, daß die Wurzeln einander nicht berühren. Für den Frühjahrsbedarf halten sich die Wurzelgemüse am besten, wenn man sie in Gruben zwischen den Kohlgewächsen einsetzt oder eine tiefere Grube (Miete) dafür herrichtet. Zu diesem Zweck wird die Erde 40 bis 60 cm tief ausgehoben und wallartig um die Grube gelegt. Durchlässiger, sandiger oder schottriger Untergrund ist nötig. Die Gruben können mit Brettern ausgelegt werden oder man gibt die Wurzelgemüse, nach Sorten getrennt, direkt auf die Erde, füllt die Grube und deckt sie mit Brettern oder Reisig zu. So lange als möglich lüftet man noch täglich, bei eintretendem Frost bedeckt man das Gemüse mit trockenem Laub oder

Streu, legt die Bretter dachartig auf und wirft eine Erdschicht darauf. Das Gemüse hält sich in diesen Gruben sehr lange, aber es muß dafür gesorgt werden, daß es im Herbst vollkommen trocken hineinkommt.

Erdäpfel kann man auf gleiche Weise in Erdmieten aufbewahren, nur ist es zu empfehlen, diese Mieten nicht tief zu machen, sondern die Erde an einem trockenen Platz im Garten nur so weit aufzuschaukeln, bis sie fest und eben ist. Die trockenen Kartoffeln werden dann ungefähr 1 m hoch in dachartigen langen Haufen aufgeschüttet und mit trockenem Stroh 20 cm hoch bedeckt. Ist kein Stroh vorhanden, so kann auch trockenes Farnkraut oder Schilf zum Zudecken verwendet werden. Die Schicht muß dann aber viel stärker sein, weil diese Deckmittel weniger gut schließen. Hierauf wird rings um die Miete ein ungefähr 30 cm breiter und ebenso tiefer Graben ausgehoben, und mit der ausgeworfenen Erde werden die Kartoffeln erst dünn, bei eintretendem Frost dann stärker zugedeckt. In dem Graben sammelt sich das ablaufende Regen- und Schneewasser, wodurch verhindert wird, daß die Erdäpfel naß liegen. In die Mitte der Miete wird ein dicker, fest zusammengedrehter Strohwisch gesteckt, der bei schönem Wetter herausgezogen wird, damit Luft in die Grube eindringt. Ist die Miete von größerer Länge, so verteilt man mehrere derartige Strohwische über die Miete. Nach dem Lüften muß der Wisch immer sorgsam wieder hineingesteckt werden. Bei eintretendem Frost und bei nassem Wetter wird der Strohwisch mit einem Brett und Stein gedeckt. In diesen Erdmieten halten sich die Kartoffeln ausgezeichnet und schmecken im Frühling wie neue.

Endivie soll im Herbst möglichst lange draußen bleiben, sie verträgt sogar einen leichten Frost, und soll nur bei trockenem Wetter mit reichlichen Erdballen ausgehoben werden. Man läßt sie an einem trockenen Ort ein wenig abwelken und stellt sie ungebunden dicht ins Mistbeet oder in Erdgruben, wo sie kühl gehalten und gut gelüftet werden muß. Kleinere Mengen halten sich eine Zeitlang in Kisten, die man an eine geschützte Hauswand stellt und am Abend mit Säcken zudeckt. Die Hauptsache ist immer, daß beim Ausgraben genügend Erde an den Wurzeln bleibt. Will man die in Kisten gesetzte Endivie schnell bleichen, so läßt man sie auch am Tage mit einem leichten Brett oder Sack bedeckt. Die feingekrauste gelbliche Endivie fault leichter als die breitblättrige grüne und man sollte deshalb für den Winterbedarf leichtere Sorte anpflanzen.

Alle eingewinterten Gemüse sind fleißig nachzusehen und dabei angefaulte Blätter usw. zu entfernen. Die Keller, die zum Überwintern

benützt werden, müssen frostfrei, kühl und gut lüftbar sein. 2 bis 8° C ist die geeignete Temperatur. Die Keller sind rein zu halten und sollten jährlich frisch gekalkt werden. Im Winter sind die Fenster, wenn irgend möglich, täglich um die Mittagsstunde zu öffnen. Bei sorgsamem Einwintern und fleißigem Durchsehen bleibt das Gemüse bis in den Frühling gut, und wir sparen durch die Gemüsenahrung an anderen, teureren, weniger leicht zu beschaffenden Lebensmitteln.

Wenn Gemüse in der Stadt auch in viel beschränkterem Maße zur Verfügung steht, so werden kleinere Vorräte auch in manchem Stadthaushalte aufbewahrt, und es sind vielleicht auch dafür einige Ratschläge am Platz. Kohl, Kraut usw. können hängend auf dem Dachboden bis zum Eintritt der strengen Kälte aufbewahrt werden und sind dann später in gleicher Weise im Keller zu versorgen. Die Wurzelgewächse halten sich im Keller, wenn man sie in Kisten zwischen Sand legt. In nicht zu kalten Gegenden können Sellerie, Petersilie, Porree und Möhren, in Kisten in Sand eingeschichtet, auch auf den Balkon gestellt werden, wo man sie am Abend mit einer alten dicken Decke einhüllt. Bei gutem Willen findet die umsichtige Hausfrau immer ein Plätzchen für ihre Vorräte, denn es ist jetzt bei der schweren Beschaffung von Lebensmitteln doppelt wichtig, nicht ausschließlich auf das tägliche Einkaufen angewiesen zu sein.

Wenn sich das Obst — und es handelt sich ja hier in erster Linie um Äpfel und nur im kleineren Maßstabe um Birnen — den ganzen Winter hindurch halten soll, so muß ein lustiger, kühler, lichter Raum zur Verfügung stehen. Die Früchte müssen gut ausgereift gepflückt werden, und sind bei den Äpfeln die haltbaren Sorten wie Reinetten, Bohnäpfel, Wälschbrummer und Maschanzker für den Winterbedarf vorzuziehen. Angeschlagenes und wurmiges Obst ist nicht haltbar und muß im Herbst verbraucht, gedörrt oder eingekocht werden. Am besten hält sich das Obst in einem Raum von 2 bis 6° C auf Hürden ausgebreitet. Bei tieferer Temperatur friert das Obst, bei höherer fault es leicht. An sonnigen Wintertagen ist der Raum täglich in der Mittagszeit zu lüften. Das eingelagerte Obst muß alle 14 Tage durchgesehen und alles angefaulte entfernt werden. Kleinere Mengen Winterobst können in Kisten (die Früchte einzeln in Zeitungspapier oder Seidenpapier eingewickelt oder lagenweise zwischen trockenen Sägespänen) aufbewahrt werden. Man stellt die Kisten in ein kühles, nicht geheiztes Zimmer und lüftet sie durch Öffnen des Deckels.