

Küche bringen usw.), sondern durch die natürliche Freilandtemperatur langsam auftauen, bis der Frost herausgezogen.

10. Ernte und Ueberwinterung.

Ernte die frischen Gemüse (Radies, Salat, Spinat, Bohnen, Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Gurken, Zwiebeln, Tomaten, Kohlrabi usw. nebst den Sommerkohllarten) nicht zu früh und nicht zu spät; beides ist dir nur von Nachteil; gehe haushälterisch mit um; vergeude nichts und bringe das Zuviel, was du nicht sofort verwenden kannst, zum Verkauf oder noch besser in einen haltbaren Zustand, in dem du es eindünstest, einkochst oder dörst (Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Erbsen, Spinat, Kürbisse, Gurken, Rote Rüben usw.). Im Winter bist du dankbar dafür. Ebenso wichtig ist die Ernte und Überwinterung der Dauergemüse (alle Kohl- und Knollengemüse, mit Ausnahme verschiedener Spinatsorten, der Schwarzwurzeln, Blätter-, Grün- oder Winterkohl, Rosenkohl, Feld- oder Ackersalat, die überall im freien Land ohne Schutz durchkommen. Die nicht winterharten Knollen- und Kohlgemüse werden im Spätherbst bei trockenem Wetter geerntet, im frostfreien, nicht zu feuchtem Raum eingeschlagen; bei frostfreiem Wetter stets gelüftet, auf Faulstoff usw., Mäuse- und Rattenschaden des öfteren untersucht; die Länge des Winters kann nie vorhergesehen werden, daher die Überwinterung der Gemüse mit größter Sorgfalt du chzu führen ist.

11. Selbstanzucht von Samen.

Bei der herrschenden Samenknappheit, die sich unter Umständen noch verschlimmern wird, versuche selbst Samen zu bauen, indem du z. B. von roten und gelben Rüben (Möhren), Sellerie, Zwiebeln, Rettichen, Schwarzwurzeln und ähnlichen Knollengewächsen, die sich im Winterlager befinden, die schönsten und normalsten

