



Im Monat November haben wir es gewöhnlich schon mit recht rauhem und kaltem Winterwetter zu tun; darum ist das Einwintern der verschiedenen Gemüsearten fortzusetzen. Die beschädigten und sich nicht haltenden Kopfkohle lege man in einen luftigen Keller zum sofortigen Verbrauch. Die Keller, Gruben und sonstigen Aufbewahrungsorte für Gemüse werden bei schönem Wetter reichlich gelüftet und bei eintretender starker Kälte genügend abgedeckt. Das Pflanzen des Adventsgemüses und Winter-salates wird fortgesetzt. Jetzt ist es Zeit, daß im Gemüsegarten gründlich aufgeräumt wird. Das Spargelkraut wird abgeschnitten; die Bohnen- und Tomatenstangen werden ausgezogen und an trockenem Orte aufbewahrt. Kohlstrünke werden ausgezogen und verbrannt. Das so wichtige Schollern der Gemüsebeete