

## Anhang.

**1399. Gemüse und Obst aufzubewahren.** Zum Aufbewahren der Gemüse wähle man wo möglich einen hellen, luftigen Keller, dessen Lustlöcher bis zum Eintritt des Winters offen bleiben, bei dem ersten Froste jedoch verstopft werden müssen. In denselben lasse man so viel Erde oder Sand tragen, daß man davon ein oder zwei Beete von 1 Fuß Höhe machen kann.

In diese Beete pflanzt man nun den vorher von den äußern groben Blättern und Stengeln befreiten **Blumenkohl**, den **Sellerie**, die **Peterfilien- und Zuckervurzeln** mit den Wurzeln ein. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem **Wirsingkohl**, der sich so nicht allein erhält, sondern noch gelber wird. Recht große, schöne **Cichorienwurzeln** bekommen Blätter, die einen wohlschmeckenden und gesunden Salat liefern. **Grünkohl**, auf die nämliche Art eingepflanzt, erhält sich den ganzen Winter über. Die während eines trockenen Sommers gewonnenen Gemüse sind der Fäulniß weniger unterworfen, als die in einem feuchten Sommer gezogenen. Alle 8 Tage muß man die Erde oder den Sand im Keller mit Wasser begießen, im Fall er trocken geworden sein sollte.

**Mohrrüben**, von denen die Köpfe etwas abgeschnitten, werden in Haufen an einen trockenen Ort des Kellers gelegt.

**Kartoffeln** erhalten sich am besten in Tonnen geschüttet, die auf einer Unterlage von Steinen stehen. Auf feuchtem Boden wachsen sie leicht aus.