

(Aufbewahrung von Gemüse.) Die Zeitung der „Geos“ teilt mit: Die zur Aufbewahrung am besten geeigneten Gemüsearten sind: Kohl, Kraut und alle Rüben. Die zweckmäßigste Art der Aufbewahrung ist das Einschlagen, was im Keller oder Mieten geschehen kann. Um eine Miete zu errichten, wird an windgeschützter Stelle, am besten an der Hausmauer, ein schießendes Dach aus Holz gebaut, das mit Reisig, Stroh, Laub u. dgl. bedeckt wird. Die beiden offenen Seiten werden mit ähnlich herzustellenden Lüren verschlossen. Hier wird das Gemüse, nach Arten geschichtet, untergebracht, wobei man alle angefressenen und kranken Blätter sorgfältig entfernt. Auch die Rüben dürfen nicht durch Schlag oder Spatenstiche verletzt sein. Das Grün der Rüben und Knollen wird abgetrennt. Einfach ist auch das Ausheben einer circa einen Meter tiefen Erdgrube, in die man das Gemüse einsteckt und die mit einer Decke von Reisig, Stroh u. dgl. versehen wird. Will man das Gemüse im Keller aufbewahren, so schüttet man eine entsprechende Lage Sand oder Erde auf und steckt das Gemüse ein.