Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 6 (1902-1903)
Heft: 11

Artikel: Wenn die Kartoffeln reifen sollen...
Autor: F.D.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-667816

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 07.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Wenn die Kartoffeln reifen sollen. . . .

Es gibt immer noch Leute, welche glauben, die Kartoffeln werden größer, wenn die saftig grünen Stauden vor dem Verwelken abgeschnitten werden. Nichts ist törichter. Je üppiger die Stauden, je zahlreicher die Blätter, je schöner und saftiger überhaupt das Kraut, um so reichlicher die Ernte und um so größer die Knollen. Die Leute werden irregeleitet von dem bekannten Satz: Der Saft schießt ins Kraut, statt in die Früchte. In der Tat werden viele mehrjährige Pflanzen, z. B. Sträucher und Bäume, auch die Reben auf Fruchtholz geschnitten und nicht auf Laubholz, aber nicht in der Absicht, die Bildung des Laubes überhaupt zu unterdrücken; denn so viel weiß jedermann, daß ohne die grünen Blätter keine Frucht zu stande kommt. Das trifft nun aber für die Kartoffeln gar nicht zu, weil die bekannten Knollen keine Früchte sind im gleichen Sinne wie die Äpfel, Birnen oder Trauben, sondern wie der Botaniker sagt, unterirdische Stengelgebilde. Jedermann kennt die sogenannten Augen der Kartoffelknollen, die immer in Mehrzahl vorhanden sind; das sind junge Knospen, wie sie nur an Stengelgebilden vorkommen und welche häufig schon im feuchten Keller zu langen, weißen Trieben auswachsen. In die Erde gelegt, sprießen diese Knospen zu oberirdischen Stengeln hervor, welche am Sonnenlichte ergrünen und Äste und Blätter bilden. An kurzen Seitentrieben, welche unter der Erde bleiben, entstehen die neuen Knollen und man kann sich leicht davon überzeugen, daß die Kartoffeln mit den Stauden sich entwickeln. Daraus geht wohl hervor, daß zwischen dem Wachstum der Knollen und denjenigen der oberirdischen Pflanze, also dem Kraut, ein ursächlicher Zusammenhang besteht.

Im Volksmunde werden die Blätter gelegentlich als die Küche der Pflanze bezeichnet und mit Recht, denn in den grünen Laubblättern werden tatsächlich unter dem direkten Einflusse der warmen Sonnenstrahlen die Nährstoffe zubereitet, welche die Pflanze zu ihrem Aufbau nötig hat. Auf der Unterseite jedes Blattes hat es viele kleine Öffnungen, welche nur mit dem Mikroskop sichtbar sind; durch diese gelangt die Luft in das Innere des Blattes und zu den Zellen, welche den grünen Farbstoff, das Blattgrün, enthalten. Das Blattgrün hat die Fähigkeit, unter dem Einflusse des Sonnenlichtes aus Kohlensäure und Wasser Stärke zu bereiten. Die erforderliche Kohlensäure ist in der Luft enthalten und gelangt mit dieser zu dem grünen Zellinhalt; das Wasser saugt die Pflanze aus der Erde auf und führt es durch feine Kanäle, wie in einem Wasserleitungssystem, zu den Blättern hinauf. Die Sonne ist nun die Köchin, die in den Blättern aus den beiden Rohstoffen Kohlensäure und Wasser die so wichtige Stärke erzeugt, die, am Tage bereitet, nachts an die Verbrauchsorte abfließt. Aber die Nahrung wird so reichlich produziert, daß sie die Pflanze niemals gänzlich aufzuzehren vermag. Was macht sie mit dem Überschuß?

Weit davon entfernt, ihn einfach auszustoßen, legt sie vorsorglich Vorratskammern an, aus denen sie in Zeiten der Not die erforderliche Nahrung schöpft, oder sie speichert die unverbrauchte Stärke in den Samen oder Knollen auf, um sie einer jüngern Generation für die ersten Bedürfnisse zu überlassen. In letzterem Falle befindet sich die Kartoffelpflanze: statt ihren Stärkevorrat in den eigentlichen Früchten aufzubewahren, legt sie ihre Speicherräume unter der Erde an, und das sind nun eben die Knollen. Wir bemerken daher, daß mit dem Fortschritt der Pflanze auch die Knollen heranwachsen; je zahlreicher und frischer die Blätter, um so mehr Stärke wird bereitet und um so größer ist der Bedarf an Räumlichkeiten, gleichsam um den mächtig anschwellenden Überschuß unterzubringen. Daher je üppiger das Kraut, um so reichlicher die Ernte. Stirbt endlich die oberirdische Pflanze ab, so können die Knollen auch nicht mehr wachsen und sind zum Ausgraben fertig. Wird die Staude vor ihrem natürlichen Absterben abgeschnitten, so hört selbstverständlich der Zufluß der Stärke zu den Knollen ebenfalls auf und die Ernte bringt dann nur kleine, unreife Kartoffeln zu tage. Darum lasse man die Pflanze ruhig gedeihen, bis ihre Blätter zu welken beginnen und die Kartoffeln ihren natürlichen Wachstumsabschluß erreichen. Dr. F. O.

Verhalten im Hochsommer.

Von Dr. med. J. H. Kellogg.

Um auch im Hochsommer sich wirklich kühl und behaglich zu fühlen, ist es notwendig, in allen Dingen mäßig zu sein. Heftige Bewegungen sind während dieser Zeit gefährlich, denn sie erzeugen sehr große Hitze im Körper. Dies ist leicht erklärlich, da man ja in der Kälte die Temperatur um drei bis vier Grad zu heben vermag, wenn man eine ziemliche Strecke läuft, in der Hitze aber, wo die Atmosphäre doch schon der Körpertemperatur fast gleich ist, kann schon durch leichtere Bewegung diese Temperaturerhöhung eintreten.

Erkältung meiden.

Man kann sich gerade so leicht im heißen Sommer eine tüchtige Erkältung, einen langwierigen Husten, Katarrh oder eine Lungenentzündung zuziehen, als im kältesten Winter. Man muß sehr vorsichtig sein, sich nicht, wenn man schwitzt, in Zug setzen, auch laufe man nicht schnell, fahre nicht so schnell Rad und sei überhaupt mäßig.

Das tägliche Bad ist sehr wichtig zum Wohlbehagen im Sommer. Das kühle Morgenbad, gleich beim Aufstehen genommen, ist das beste Mittel, um uns für die Arbeit und Hitze des Tages vorzubereiten. Am Abend ein kühles oder laues Bad oder ein kurzes heißes Bad, ist bei großer Erschöpfung sehr zu empfehlen, nicht nur wegen der Reinlichkeit, sondern auch als vorzügliches Mittel, ruhigen Schlaf hervorzurufen.