**Zeitschrift:** Die Berner Woche

**Band:** 29 (1939)

**Heft:** 44

Rubrik: Haus und Heim

## 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:** 02.11.2025

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

# Haus und Heim

## Vom Einwintern der Kartoffeln.

Im kommenden Winter wird die Kartoffel als eines der wichtigften Nahrungsmittel eine bedeutende Rolle fpielen, und die hausfrau wird gut tun, beizeiten ihren Bedarf zu deden. Leider find die Rartoffeln dieses Jahr nicht überall geraten, wir muffen alfo genau prufen, ob fich die Ware gum Gintellern eignet oder nicht. Beim Eintauf achte man darauf, nur völlig ausgereifte Kartoffeln zu erhalten, die an den Grübchen, den sogenannten Reimstellen erkenntlich find. Diese durfen weder in zu großer Zahl noch in zu großer Tiefe vorhanden sein, sonft geht beim Schälen zu viel Fleisch verloren. Narbige, runglige, sich welt und weich anfühlende Kartoffeln weise man zurück, auch solche, die beim Schälen grune oder braune Fleden und Streifen bekommen, denn diefe laffen fich als Salzkartoffeln kaum verwenden. Auch den Geruch der rohen Kartoffel soll man beachten, und den, welchen fie beim Rochen ausströmt. Ift er unangenehm, aufdringlich, so taufe man die Kartoffeln nicht zum Einkellern, denn dieser Uebelftand steigert sich beim Aufbewahren und beeinflußt dann auch fehr den Bohlgeschmad. Die Schale der roben Rartoffel gibt dem Renner wichtige Unhaltspunkte über ihren Wert. Je dünner und gleichmäßiger fie ift, defto feiner wird fie fein. Didschalige und schedige Kartoffeln find weder fein im Geschmad, noch sparfam im Gebrauch. Die Wahl der Sorten ist Sache des persönlichen Geschmacks. — Ein fehr wichtiger Buntt ift die Aufbewahrung der Rartoffelvorräte. Der Reller muß troden, fühl aber froftfrei sein. Solange noch fein Frost herrscht, muß der Reller täglich mehrere Stunden gelüftet werden, damit die Winterfartoffeln feinen dumpfen Beschmad annehmen. Sie durfen auch nicht zu boch und dicht übereinander liegen.. Um vorteilhaftesten sind die hölzernen Rartoffelhurden. Wird ber Fußboden bie und da mit Baffer befprengt, verhütet man die allzu trodene Luft. Bum Schluß fei noch erwähnt, daß der Kartoffelkeller möglichst vom Licht abgeschlossen sein muß.

## Unsere Balkonpflanzen im Winter.

Die Beranien muffen an ihren Ueberminterungsplägen luftig und fühl, aber froftfrei fteben. Man gießt fie nur wenig, benn sie brauchen wenig Baffer in der gegenwärtigen Zeit. Die diden Stengel besigen davon ohnehin genug in ihrem Innern. Wo es den Pflanzen an Luft fehlt, werden die Blätter und bald auch die Stämmehen von Schimmel und Fäulnispilzen befallen, die in turger Zeit die Pflanzen gang gerftoren tonnen. Die Töpfe müffen tadellos fauber sein und angegriffene Blätter entfernt man sofort. Un sonnigen Tagen darf das Fenster geöffnet werden. Tritt große Ralte ein, schüht man die Bflangen durch dide Lagen von Zeitungspapier oder holzwolle. Fuchsien nehmen mit dunklerem Standort vorlieb, fie verlieren dann gewöhnlich fast alle Blätter, was ihnen aber feineswegs schadet. Sie muffen etwas feuchter gehalten werden als die Beranien. Rafteen dürfen nicht gleich in geheizte Räume verbracht werden, fie müssen auch nach und nach an die Wärme gewöhnt werden. Sie werden fozusagen gar nicht gegoffen. Ueberminternde Sangerpflanzen aller Art stellt man zu den Geranien. Much im Winter muß man darauf achten, daß die Pflanzen ungezieferfrei bleiben und fie immer wieder kontrollieren. Im Bimmer blühen jett Primeln und Alpenveilchen, die viel Baffer verlangen und einen hellen Standort.

## Das Verpflanzen der Topfgewächse im Herbst

Wenn das Berpflanzen der Topfgewächse noch im Oktober erfolgen kann, ist es sehr empfehlenswert. Die Pflanzen wachsen noch gut an, ohne daß ihre Wurzeln filzartig verwachsen, so

daß fie im Winter nicht an Nahrungsmangel leiden; denn auch im Winter haben namentlich die immergrunen Zimmerpflangen, sowie die blühenden ein gemiffes Nahrungsbedürfnis, dem die jett gegebene frische Erde Benüge leiften foll, da ein Berpflanzen oder eine Düngung in den kalten Jahreszeit ausgeschloffen ift. Mit Rücksicht auf die vorgeschrittene Jahreszeit darf der zu gebende neue Topf nicht zu groß fein. Die zum Berpflangen verwendeten Töpfe muffen fauber, d. h. frei von Moofen und Flechten sein. Sind sie schon gebraucht gewesen, muffen sie mit warmem Baffer und einer Burgelburfte von außen und von innen gut gereinigt werden. Man läßt fie an der Luft trodnen. Die Erdmischung muß den Bedürfnissen der einzelnen Pflanzenarten entsprechen. Büchfige, fraut- und ftrauchartige Pflanzen erfordern eine gute, abgelagerte Rompost- oder Misterde mit Busak von 1/1 -1/2 Lehm= oder Rasenerde und entsprechend viel Sand. Die Topfpflanzenerde darf niemals arm an grobem Sande fein, da diefer das Erdreich warm, frisch und loder balt. Nach dem Berpflangen muffen die Gewächse, bevor fie gu melfen beginnen, mit der Braufe durchdringend angegoffen und für die nächsten Tage schattig gehalten werden. Die Beschattung, die das Unwurzeln erleichtert, gilt nach dem Berpflanzen auch für folche Bemächfe, die fonft volle Sonne lieben.

## Ich koche gut und billig

Rohl mit Reis

Ein schöner Rohlkopf wird in 4 Teile geschnitten, von den harten Teilen befreit und in Salzwasser halbweich gekocht. Der gut vertropste Rohl wird dann mit etwas Butter geschmort und mit 1—2 Tassen Brühwasser überfüllt. Run gibt man 150 g Reis dazu, schmort alles langsam gar und fügt hie und da Brühwasser bei, es muß zulett ganz eingekocht sein. Das mit Salz und Pfesser gewürzte Gericht wird zulett mit einigen Lösseln Reibkäse vermengt. Gibt man vorher eine gute Tomaten- oder Zwiebelsuppe, haben wir eine sättigende Mahlzeit, die nicht teuer zu stehen kommt.

#### Ueberbadene Tomaten.

So lange frische Tomaten erhältlich sind, kann man ein ausgezeichnetes Gericht herstellen, das man zu Nudeln, Reis oder Kartosselbrei auf den Tisch gibt. Die Tomaten werden geschält, halbiert und von den Kernen befreit. Sie werden in eine gebutterte Form gelegt und mit einer Mischung von gehackten, gebratenen Zwiedeln, gewiegter Betersilie, Salz, Pfesser und Reibkäse überstreut. Mit Butterstücken belegt werden die Tomaten im Ofen 15 Minuten gebacken.

#### Rosenfohl mit Rahm.

Gerüsteter Rosenkohl kocht man in wenig Salzwasser ¼ S'd. Er wird auf ein Sieb angerichtet. Dann gibt man ein Stück Butter in die Pfanne, erhigt darin ca. 1 Tasse süßen oder leicht gesäuerten Rahm, gibt' den Rosenkohl dazu und dämpst alles noch zugedeckt 10 Minuten. Man würzt mit Muskat und etwas Kleischertrakt und legt auf das angerichtete Gemüse warme Wienerli. Dazu passen Salzkartosseln.

# Auflösung des Rätsels der letten Nummer.

Waagrecht: 1. Maria 4. Therese 7. Giro 8. Ode 10. Pagode 12. Matador 13. Torpedo 15. Ale 17. Route 18. Neger 20. Aragonien 22. Hermann 23. Major 24. Emme 25. Kanne 26. Strassenlaterne 28. Linse 30. Seife 31. Palme 33. Nepote 35. Samoa 37. Termite 39. Ala 40. Loge 42. Artemis 43 Erato. — Senkrecht: 2. Rigi 3. Aroma 4. Theodor 5. Rede 6. Sago 9. Raupe 10. Patrone 11. Dea 13. Torte 14. Dobermann 16. Lea 17. Rouen 19. Germane 21. Gorilla 22. Hermelin 25. Kantine. 26. Strafe 27. Nepal 29. Sekante 30. Seide 32. Meter 34. Po'en 35. Salamis 36. Aloe 38. Mime 39. Ate 41. Gera.