Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 12

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: 03.12.2025

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

Haus und Heim

Etwas von der Keimfähigkeit des alten Samens.

Es kommt öfters vor, daß man im Samenkästchen noch alte Samenpäcken hat, die man im Frühjahr einfach wegwirft, weil man ihnen nicht mehr traut. Es ist dies in den meisten Fällen unnötig und daher schade und follte besonders heute, wo man mit allem sparen muß, unterbleiben.

Selbstverständlich ist das frischgekaufte Saatgut immer das beste. Denn die Reimkraft des Samens nimmt von Jahr zu Jahr ab. Sie erlischt nach verhältnismäßig furzer Zeit und ift ferner bei den verschiedenen Bflanzenarten ganz verschieden. Die Geschichte von den Weizenkörnern, die man in Agnpten in einem Mumiengrab gefunden und ausgefät habe, und die dann noch nach einigen taufend Jahren gekeimt seien, ist ein Lügenmärchen, daß vollständig ins Reich der Phantafie gehört.

Um die Reimkraft oder Reimfähigkeit des Samens zu prüfen, hat man in den Bersuchs- und Kontrollstellen der Samenzüchtereien folgende einfache Methode: In eine flache Schale wird Fliegpapier ausgelegt, das man gut anfeuchtet. Auf diefes feuchte Fließpapier werden je nach Größe des Samenkornes 10, 20 oder mehr Körner ausgelegt und in einem warmen und feuchten Raume zum Reimen gebracht. Aus der Zahl der gefeimten Körner läßt sich die Keimfähigkeit des Samens in Prozenten ausrechnen. Wenn beispielsweise von 100 ausgesäten Sammenkörnern 70 keimen, dann ist die Reimkraft noch 70 %; find es aber nur 50 Reimlinge, dann ift fie nur 50 % usw. Es kann das jeder ausprobieren. Voraussetzung ist bloß, daß man gute, natürliche Reimbedingungen schafft, also warme, feuchte Luft. Sobald es zu trocken ist oder gar das Fließpapier trocken wird, ist die Reimung gestört, und die Probe ist daher wertlos.

Solche Reimproben haben für die verschiedenen Gemüseforten folgende Werte ergeben:

Es hleihen feimfähig.

62 nicineii i	emma	yiy.			
Schwarzwurzeln	1-2	Jahre	Rübli	3	Jahre
Lauch	2-3	,,	Erbsen	3	"
Peterlig	2-3	"	Radies	3	"
Rreffe	2-3	"	3wiebeln	3	"
Neuseelän. Salat	2-3	"	Rettich	3	"
Bohnen	2-3	"	Sellerie	3-4	"
Salat	4-5	Jahre	Rohlrabi	5	Jahre
Rabis u. Rohl	4-5	"	Rohlrüben	5	,,
Blumentohl	4-5	,,	Rürbis	5-6	"
Mangold	45	" .	Lomaten	6	"
Randen	45	,,	Gurten	68	,,,
Endivien	45	"	Melonen	68	"

Bas folgt aus diesen Zahlen? Sicher werden mir einmal teine ferndrigen Schwarzwurzeln mehr fäen; drei Biertel das von würden nicht mehr feimen. Bon Lauch, Beterlig usw. (Reimdauer 2-3 Jahre) keimen im zweiten Jahre nur noch etwa die halben Samenförner. Man muß daher, wenn man ben alten Samen noch brauchen will, doppelt so bicht f ä e n wie fonst. Rübli, Zwiebeln, Radieschen usw. (Keimdauer 3 Jahre) keimen etwa noch zu 3; daher 1/8 mehr Samen brauchen als sonst. Bon Salat, Rabis, Rohl usw. teimen noch 34 der Samen: auch das ift beim Aussäen zu berücksichtigen. Hingegen wird man Bohnen und Erbsen wohl lieber in die Suppe ftatt in den Boden tun; fie schlagen da beffer an.

Also den alten Samen aufbrauchen, bevor man neuen kauft. Allerdings mit Borficht und unter Berücksichtigung der Reimfähigkeit. Bei neu gekauftem Samen schreibt man mit Vorteil jeweils das Jahr des Ankaufs (also beispielsweise jest 1940) auf das Päcklein, wenn man den Samen nicht vollständig aufbraucht. Man weiß dann im nächsten Jahr genau, wie man sich zu verhalten hat.

Neuel Rezepte

Fenchelfalat (Finocchi).

Weiße Knollenfenchel werden gut gewaschen und quer durch die Knolle verschnitten, daß es gleichmäßige Halbmonde gibt. Mun bereitet man aus dem Saft eineer halben Zitrone, reichlich DI, viel Senf und etwas Salz eine dickliche Salatsauce, der man noch ein Eigelb und etwas Milch oder Rahm beifügt und gibt den geschnittenen Fenchel dazu und rührt gut um, denn die Senffauce foll alle Teile gleichmäßig und cremeartig überziehen.

Sußes Maisbrot.

1 Tasse Maisgries, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch (oder Sauermisch), ½ Tasse Zucker, 1 Ei, 1 Päcklein Backpulver, ½ Teelöffel Salz. Die trockenen Zugaben zusammen durch ein nicht zu feines Sieb rühren und gut mischen, Milch und Ei zusammen etwas geschlagen beifügen und in möglichst großer, flacher Springform (nicht in tiefer Cakeform) in ziemlich heißem Dfen 30 Minuten baden.

Einfache Rartoffelplätchen.

Die gut gewaschenen, geschälten oder nach Belieben un= geschälten Rartoffeln werden roh gerieben mit viel geschnittenen Zwiebeln vermischt und gesalzen. Nun läßt man Backfett oder öl in der Bratpfanne heiß werden und gibt mit dem Löffel flache Platchen hinein, die man beidseitig baden läßt, in vorgewärmter Schüffel warm erhält und möglichst heiß auf den Tisch bringt.

Mais auf Tirolerart.

Etwas Ol oder Fett in die Pfanne geben und drei gestrichene Taffen Maisgries darin anröften bis der Mais einen etwas dünkleren Goldton erhält, dann mit drei Taffen beißem Baffer ablöschen und weiterrühren bis das Baffer vom Mais verschluckt ist. Soll trocken und brösmelig sein und wird zufammen mit faucenreichem Gemufe oder faftigem Rompott gegeffen.

Brovenzalische Kartoffelspeise.

Man erwärmt 6 Löffel Olivenöl und läßt gehacte Zwiebeln und etwas Knoblauch darin dämpfen, fügt die abgeriebene Schale einer halben Bitrone bei, wenig Mustat, Salz und Pfeffer. Dann gibt man 1 kg in große Würfel geschnittene Kartoffeln dazu und läßt mit etwas Waffer oder Bouillon weichkochen. Bor dem Unrichten mit dem Saft einer Zitrone mischen, nicht mehr tochen laffen, sondern mit feiner Beterfilie überftreut gleich auftragen.

Für Verlobte die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung

ELEKTRIZITÄT A.-G. Marktgasse 22, Bern



Frühlingsputzete prompter Hauslieferungsdienst. Fabrik SAVONOL AG., Sickingerstrasse 5, Bern.