Winke zum Einkellern

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **32 (1942)**

Heft 41

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-648511

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

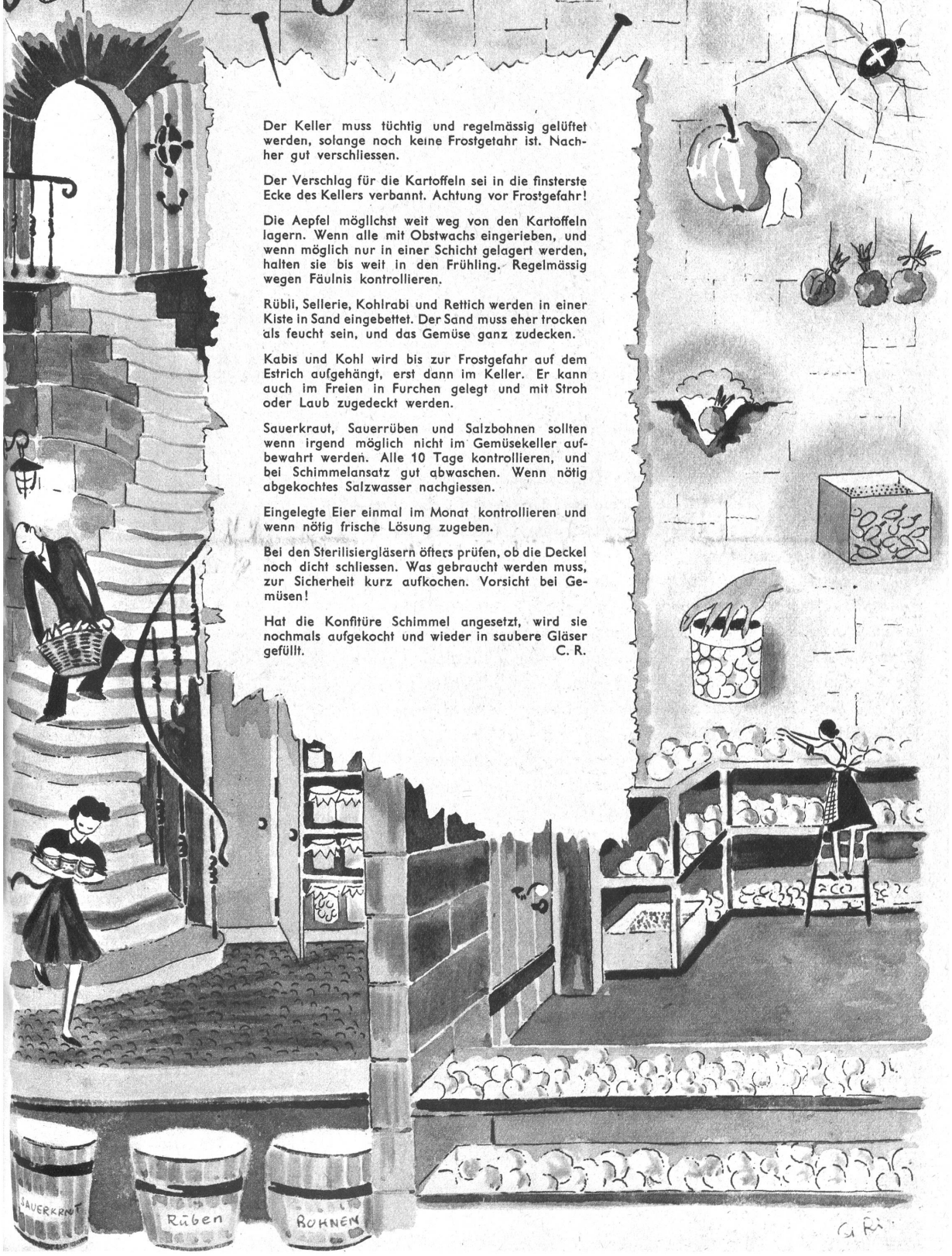
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Winke zum Einkellern.



Der Keller muss tüchtig und regelmässig gelüftet werden, solange noch keine Frostgefahr ist. Nachher gut verschliessen.

Der Verschlag für die Kartoffeln sei in die finsterste Ecke des Kellers verbannt. Achtung vor Frostgefahr!

Die Aepfel möglichst weit weg von den Kartoffeln lagern. Wenn alle mit Obstwachs eingerieben, und wenn möglich nur in einer Schicht gelagert werden, halten sie bis weit in den Frühling. Regelmässig wegen Fäulnis kontrollieren.

Rübli, Sellerie, Kohlrabi und Rettich werden in einer Kiste in Sand eingebettet. Der Sand muss eher trocken als feucht sein, und das Gemüse ganz zudecken.

Kabis und Kohl wird bis zur Frostgefahr auf dem Estrich aufgehängt, erst dann im Keller. Er kann auch im Freien in Furchen gelegt und mit Stroh oder Laub zugedeckt werden.

Sauerkraut, Sauerrüben und Salzbohnen sollten wenn irgend möglich nicht im Gemüsekeller aufbewahrt werden. Alle 10 Tage kontrollieren, und bei Schimmelansatz gut abwaschen. Wenn nötig abgekochtes Salzwasser nachgiessen.

Eingelegte Eier einmal im Monat kontrollieren und wenn nötig frische Lösung zugeben.

Bei den Sterilisiergläsern öfters prüfen, ob die Deckel noch dicht schliessen. Was gebraucht werden muss, zur Sicherheit kurz aufkochen. Vorsicht bei Gemüsen!

Hat die Konfitüre Schimmel angesetzt, wird sie nochmals aufgekocht und wieder in saubere Gläser gefüllt.

C. R.