

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 32 (1942)  
**Heft:** 41

**Artikel:** Winke zum Einkellern  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-648511>

#### 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:** 13.01.2026

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

# Finde 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 finstere Ecke des Kellers verbannt. Achtung vor Frostgefahr!

Die Äpfel 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.

Rübsli, 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 C. R.

