

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 2 (1926-1927)
Heft: 1

Artikel: Faule Äpfel - süsse Kartoffeln
Autor: Guggenbühl, Helen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064690>

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: 09.01.2026

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



DER VEREINFACHTE HAUSHALT

Redaktion:

Frau Helen Guggenbühl
(abwesend)

FAULE ÄPFEL — SÜSSE KARTOFFELN

Nein, Herr M., sagte kürzlich eine meiner Kundinnen zu mir, als ich sie fragte, ob ich dieses Jahr wieder die Kartoffeln für sie besorgen könne, «Kartoffeln kaufe ich von Ihnen keine mehr. Die letzten, die Sie mir doch so empfohlen haben, waren schon gegen Neujahr ganz eingeschrumpft und im Januar, Februar sah man vor lauter Austrieben die Kartoffeln fast nicht mehr.»

Nun, für einen Fachmann ist es eine Ehrensache, dass man sich auf seine Ratschläge verlassen kann, und ich wusste auch in diesem Falle ganz genau, dass ich der Dame eine ganz vorzügliche Lagerkartoffel geliefert hatte. Ich konnte mir ihren Vorwurf nicht ohne weiteres gefallen lassen und sagte ihr, das könne nicht an den Kartoffeln liegen, sondern nur an dem Keller.

Davon wollte die Frau Doktor aber nichts wissen. Sie war aber schliesslich einverstanden, dass ich einmal an einem Nachmittag kam, um selbst den Keller zu besichtigen. Sobald ich diesen gesehen hatte, wunderte ich mich allerdings nicht mehr, dass sie mit dem Kartoffeleinkellern so schlechte Erfahrungen gemacht hatte.

Ich konnte mich auch nicht zurückhalten, auszurufen: «Aber Frau Doktor, das ist ja überhaupt kein Keller mehr, sondern ein Treibhaus.»

Wenn auf demselben Boden nicht nur die Zentralheizung steht, sondern auch noch die

Waschküche, so muss auch die vorzüglichste Kartoffel austrocknen und zu keimen beginnen, besonders, wenn dann noch, wie in diesem Fall, ein Betonboden den Eintritt der kühlen, feuchten Erdausdünstung verhindert. Weder in einem sehr warmen noch in einem sehr kalten Keller kann man Kartoffeln lagern.

Die Hausfrauen sind zwar im allgemeinen viel zu ängstlich wegen der kalten Temperatur. Letzten Winter ist einmal eine Hausfrau zu mir gekommen, hat die Hände über dem Kopfe zusammengeschlagen und mir ein Körbchen Kartoffeln mit dem Ausruf entgegengestreckt: «O, Herr M., Herr M., alle meine Kartoffeln sind erfroren.»

«Nur ruhig Blut», sagte ich zu der Dame, schnitt eine Kartoffel auf und sah auf den ersten Blick, dass sie durchaus nicht erfroren, sondern nur süss geworden waren.

«Beruhigen Sie sich, meine liebe Frau», sagte ich, «nichts ist erfroren, süss sind Ihre Kartoffeln geworden; aber das macht gar nichts. Decken Sie dieselben jetzt nur mit Stroh oder Papier oder mit alten Säcken zu, dann, wenn die Temperatur wieder wärmer wird, erholen sich die Kartoffeln wieder ohne weiteres.»

Bei 3 Grad über Null nämlich werden die Kartoffeln süss. Nur wenn man dann die Temperatur noch tiefer fallen lässt, erfrieren sie. Dann allerdings ist Hopfen und Malz verloren. Erfrorene Kartoffeln kann

Ein neues Werk von Prof. Dr. PAUL HÄBERLIN

Das Geheimnis der Wirklichkeit

Gebunden Fr. 12.-

Dem vorurteilsfreien und unbestechlichen Blick dieses Philosophen zeigt sich hinter aller Erscheinung das wahre Sein, hinter allen gelösten Problemen das unlösbare Geheimnis der Wirklichkeit, das entschleierte Bild zu Saïs

Verlag KOBER, C. F. Spittlers Nachfolger, Basel

Hörnli und Nudeln mach mit Fug in Emailpfannen Marke „Krug“.
Mit wenig Müh' in jedem Haus sieht Email appetitlich aus.



NUSSA
(Speisefett zum Brotaufstrich) in den meisten Lebensmittelgeschäften erhältlich.

Wird auch Sie befriedigen!

Frau Imbach, Kursleiterin in Wohlen, schreibt: Ich verwende **ENKA** seit einer Reihe von Jahren. Vermöge seiner vorzüglichen Eigenschaften hat mir **ENKA** immer und in jeder Beziehung sehr gute Dienste geleistet. Dabei hebe ich besonders hervor, dass **ENKA** nicht bloss fast alle Flecken aus der Weisswäsche spurlos entfernt, es greift auch die Gewebe in keiner Weise an. Gestützt auf meine Erfahrung darf ich **ENKA** jeder Hausfrau bestens empfehlen.

In Drogerien und Spezereigeschäften erhältlich.
Generalvertrieb: ZÜRICH, Dreikönigstrasse 10



Die Teilnahme der Aussteller bezeugt ihr Interesse für die nationale Wohlfahrt.

10^{te} SCHWEIZERWOCHE
SEMAINE SUISSE
SETTIMANA SVIZZERA

16.—30. Oktober 1926

Beachtet die Schweizerwoche-Schaufenster. Kauft Schweizerwaren. Fördert nationale Wohlfahrt.

CITROVIN
DIE STETS FERTIGE
SALATSAUCE u. MAYONNAISE
CITROVINFABRIK ZOFINGEN

ALS ESSIG
ÄRZTLICH EMPFOHLEN

MATUSTA

man in der Küche überhaupt nicht mehr verwenden, sondern höchstens noch als Futtermittel.

Ich habe schon oft versucht, den Hausfrauen die diversen Kartoffelsorten zu erklären; aber ich habe gesehen, dass die meisten die verschiedenen Sorten dann doch nicht auseinanderhalten können. Darum ist es das Beste, wenn sich die Frau auf den Rat eines seriösen Händlers verlässt. Es ist nämlich so, dass die Sorte durchaus nicht alles ist. Viel wichtiger ist es, zu wissen, ob die Kartoffeln aus einer Gegend mit sandigem Boden kommen, die sich gut halten, oder aus einer solchen mit lehmigem Boden, die schnell faulen. Aber das sieht man natürlich den Kartoffeln nicht von aussen an, da muss man sich auf den Händler verlassen können.

Früher hätte sich eine Hausfrau geschämt, wenn sie im Herbst nicht ihren Vorrat von Kartoffeln eingekellert hätte. Heute aber ist das Einkellern lange nicht mehr so allgemein üblich, und schuld daran sind vor allem die schlechten Keller. Man kann ohne Uebertreibung sagen, dass, so wie die Keller heute in den Städten im allgemeinen sind, es für 30 Prozent der Konsumenten besser wäre, keine grösseren Vorräte an Kartoffeln einzulagern.

Wenn es den Hausfrauen dazu, wie letztes Jahr, passiert, dass sie im Herbst die Kartoffeln teurer bezahlen müssen, als sie dieselben im nächsten Frühjahr bekommen können, dann kann man schon begreifen, dass das Einkellern mancher verleidet; denn wozu kellert man denn ein, wenn nicht, um zu ersparen?

* * *

Mit der Einkellerung von Aepfeln ist es ganz ähnlich, nur dass hier mehr als der schlechte Keller die Hausfrau selbst die Hauptschuld trägt, wenn sie dabei schlechte Erfahrungen macht.

Der Grafensteiner ist ein ausgezeichnete Apfel; aber er hält eben in Gottesnamen nicht länger als bis zum Neujahr, und mit dem Jacques Lebel ist es die gleiche Geschichte. Solche Frühsorten muss man eben immer nur in ganz kleinen Quantitäten einkaufen und vorweg essen. Ich empfehle jetzt meinen Damen schon seit vielen Jahren, ihren Bedarf an Aepfeln in

drei verschiedenen Sorten zu decken, einem Frühapfel, sagen wir einem Jacques Lebel oder Grafensteiner, einer Wintersorte, die bis zum Februar gut ist, z. B. ein Goldparmäne, und dann noch in solchen Apfelsorten, die bis zum Sommer halten: Bonäpfel, Boikeräpfel und Kasselreinetten oder Hans-Uli, die sogar in Kellern mit Zentralheizungen, Waschküchen und Betonböden bis zum Juli aufbewahrt werden können.

Aber natürlich, dann muss man es nicht so machen, wie jene Hausfrau, die einmal gegen Neujahr zu mir gekommen ist und gesagt hat, ich habe sie schön hereingelegt mit meinen Apfelsorten. Der Hans-Uli, den sie bis jetzt gegessen hätten, sei ja überhaupt kaum geniessbar, so trocken und ohne Geschmack sei er, und die Grafensteiner, an die sie jetzt habe herangehen wollen, die fangen ja schon an zu faulen. Es ist eben auch mit den Aepfeln so wie mit allem in der Welt. Jedes Ding hat seine Stunde. Man muss, wenn man das Obst aus dem Keller holt, nicht die Sorten nehmen, die einem gerade am nächsten liegen, sondern diejenigen, die gerade im Stadium sind. Ich habe einmal einen Pomologen gekannt, der kannte seine Aepfel so gut, dass er, wenn man bei ihm auf Besuch war, manchmal sagte: « So, heute ist der Tag für diese und diese Sorte, jetzt müsst Ihr noch bis um 11 Uhr bleiben, dann ist dieser Apfel im Stadium, dann müssen wir ein paar davon geniessen. »

Das ist natürlich übertrieben. Aber doch ist viel Wahres daran. Die Hausfrau kann nicht verlangen, dass die Aepfel dann reif sind, wenn sie sie gerade brauchen möchte, sondern sie muss sie dann brauchen, wenn sie gerade reif sind.

Ich habe mich schon oft gewundert, wie wenig heikel im allgemeinen die Hausfrau in bezug auf den Geschmack der Aepfel ist. Ich übertreibe nicht, wenn ich sage, dass viele Hausfrauen nicht einmal den Unterschied zwischen Kochäpfeln und Essäpfeln richtig kennen. Die besten Rohäpfel kochen sie und verlangen dann von ihren Männern, dass sie die Kochäpfel, die sie ihnen auf-tischen, gut finden und sind noch beleidigt, wenn der Mann den Mund verzieht.

Ich möchte aus diesem Grunde noch einige Apfelsorten, mit denen Sie sicher Ehre einlegen können, mit Namen und Gebrauchsweise angeben:

Neueste amerikanische Mode

für Damen und Herren.

„Armband-Börse“

gesetzl. geschützt in fast allen Kulturstaaten,

Geld sofort zur Hand!

Kein Suchen in den Taschen, auf der Strasse, in Trambahn, Auto, Radfahren, im Strandbad usw. — Ausstreuen oder Verlieren des Geldes unmöglich. — Doppelte Sicherung: Öffnung und Druck. — Preis Fr. 5. —. Passende, geschmackvolle Form. Elegantes, leichtes Tragen. — Verlangen Sie sofort illustrierten Prospekt vom

Generalvertreter für die Schweiz:

Neuheiten-Vertrieb „Joessel“ Luzern 43



Ich kaufe stets
MAGGI^s PRODUKTE
 Suppen Suppenwürze
 Bouillonwürfel

REKLAME FÜR REKLAME

Er macht zuviel Reklame?

KENNEN Sie die Anekdote von der Marktfrau, welche Eier, die sie zu 14 Rappen eingekauft hatte, zu 13 Rappen verkaufte? Als man sie fragte, wie sie denn auf ihre Rechnung komme, antwortete sie: „Das ist ganz einfach, das macht der grosse Umsatz“.

SIE lachen über diese Antwort. Wenn die Frau nun aber die Eier zu 16 Rappen verkauft hätte, statt wie Ihre Kolleginnen zu 19 Rappen, so hätte sie wahrscheinlich durchaus vorteilhaft kalkuliert.

WENN eine Fabrik für 1,000,000 Franken Waren verkauft und 5% daran verdient, so beträgt der Reingewinn 50,000 Franken. Wenn sie aber nur 2% verdient, dafür aber für 4,000,000 Franken verkauft, erhöht sich der Reingewinn auf 80,000 Franken. Je grösser der Absatz ist, um so kleiner kann die Gewinnmarge sein. Grosse Umsatz, kleiner Gewinn.

FÜR die maschinelle Fabrikation gilt dieser Grundsatz in noch viel höherem Masse. Bei Massenproduktion kommt der einzelne Artikel selbstverständlich billiger zu stehen als bei kleiner Produktion. Grosse Absatz ist aber nur möglich bei grosser Reklame. Grosse Reklame verteuert die Waren nicht, sie verbilligt sie.

DIE überschlaun Frauen, welche sagen: „Von diesem Möbelhändler oder von diesem Staubsaugerfabrikanten kaufe ich nicht, er macht mir zuviel Reklame“, verstehen wenig vom modernen Wirtschaftsleben. Die Kosten der Reklame trägt nicht das Publikum, aber auch nicht der Inserent. Reklame ermöglicht rationellere Produktion und führt deshalb zu einer Ersparnis der Produktionskosten.

MACHEN Sie die Probe aufs Exempel. Müssen Sie nicht selbst zugeben, dass die am stärksten inserierten Artikel im Grunde (Qualität in Berücksichtigung gezogen) die billigsten sind? Das gilt für Zigaretten, Füllfederhalter und Automobile genau wie für Seifen, Schuhe und Tapeten.

* * *

INSERIERTE WAREN SIND BILLIGER

1. Frühäpfel

Jacques Lebel, ein guter Chüechli- und Musapfel, der bis Neujahr hält, der Sauergräuech, ein ausgezeichneter Apfel zum Rohessen (hält ebenfalls bis Neujahr).

2. Winteräpfel

Die Baumanns Reinette, zum Rohgenuss wie für Schnitzli vortrefflich (hält bis März);

der ausgezeichnete Schöner von Boskoop (der bis März hält);

dann der gelbe Bellefleur zum Rohgenuss (hält bis März).

Ein guter Wirtschaftsapfel ist der Menzauer Jägerapfel (bis März).

Ein Kochapfel, der sich etwas länger auf-

PRAKTISCHE EINFÄLLE

Ich wohne auf dem Lande, wo weit und breit kein Südfrüchte- oder anderer Laden ist, wo ich Zitronen bekommen könnte. Da ich aber z. B. den Salat gern mit frischem Saft zubereite, brauche ich in meinem Haushalt ziemlich viel Zitronen. Ich nehme mir also jeweils, wenn ich in die Stadt fahre, ein Quantum mit zurück. Nun hat mir aber die Aufbewahrung lange Zeit Schwierigkeiten bereitet. Im Keller wurden die Früchte leicht grau und faul, in der Küche — auch wenn ich sie in Seidenpapier wickelte — schrumpften sie bald ein und verloren «Saft und Kraft». Ich habe es nun mit folgendem Mittel versucht: Ich lege die Zitronen in einen Topf mit frischem Wasser, das ich jeden Tag erneure. Das Mittel ist so wirksam wie einfach; die Früchte halten sich wochenlang frisch und verlieren weder an Saftigkeit noch an Geschmack.

Frau E. P. in A.

Für Obstkuchen, Osterfladen usw. bereite ich einen geriebenen Teig, und zwar gewöhnlich in doppelter Portion, also für zweimal. Der Teig ist nämlich, wenn er ein paar Tage liegen bleibt, viel mürber als der zuerst verwendete. Mit Vorliebe lasse ich ihn oft bis acht Tage liegen. Er hält sich sehr gut in Pergamentpapier oder in ein Tüchlein eingeschlagen. *Frau B. M., Luzern.*