Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 22 (1946-1947)
Heft: 1

Artikel: Einkellern - aber nicht unbedingt
Autor: M.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1068883

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: 30.09.2025

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

Einkellern — aber nicht unbedingt

Von M. B.

Das Einkellern fängt schon im Frühling an. Wenn bei der Putzete der Keller an die Reihe kommt und er so recht gründlich in allen Ecken gefegt wird, dann ist schon eine der allerwichtigsten Arbeiten getan. Wie könnten die Kartoffeln in schmutzigen Behältern und die Äpfel auf fäulnisbefleckten Hurden versorgt werden? Es hieße ja das Geld zum Fenster hinauswerfen, würde man diese unerläßliche Vorarbeit nur flüchtig verrichten.

Daß während der ganzen Sommerszeit die Kellerfenster offen stehen, ist selbstverständlich; weniger häufig wird — wenigstens in städtischen Verhältnissen — auch durch das Offenhalten der Kellertüren für Durchzug und Entlüftung gesorgt. Wo es aber möglich ist, sollte es unbedingt geschehen, denn ein gut gereinigter, trockener und angenehm durchgelüfteter Keller sichert zum größten Teile den Erfolg des Einkellerns. Schließlich kosten diese Kartoffeln, Äpfel und Birnen und was wir an Gemüsen für den Winter vorsorglich einkaufen eine Menge Geld. Warum sollten wir uns da nicht etwas Mühe dafür nehmen?

DIE ÖPFELCHAMMER

Freilich gibt es Keller, die so beschaffen sind, daß es viel besser ist, nichts einzukellern außer der Briketts und der Kohlen; enge, unlüftbare Löcher, Keller nur dem Namen nach. Wer einen solchen Raum zur Verfügung hat, der lebt billiger von der Hand in den Mund, kauft im nächsten Gemüseladen zehnkiloweise, was er an Kartoffeln benötigt, und sucht

PRODUITS

Ich verstehe Dich nicht . . .

jetzt hat die Theatersaison begonnen, und Du warst noch nicht bei Hanky. Aber vor Wochen sprachst Du schon von Pelzen. Die Auswahl bei Hanky ist so vielseitig und schön; die Preise auffallend der neuen Zeit angepaßt, sei es nun für einen neuen Mantel oder eine Umänderung nach den heute so aparten Formen

PELZ-SPEZIALHAUS

Max Hanky A/G

Zürich, Bahnhofstrasse 51

sich mit den Äpfeln entweder auf die gleiche Weise zu behelfen oder macht ein ungeheiztes Stübchen, besser noch eine Mansarde, zur « Öpfelchammer ».

Es ist nämlich ein weitverbreiteter Irrtum, zu glauben, man müsse die Äpfel unter der Erde aufbewahren. In meinem Vaterhause hatten wir immer eine, in guten Obstjahren sogar zwei Äpfelkammern.

Alle Möbel wurden aus diesen Stuben herausgeräumt, der Boden zuerst mit dreifachem Zeitungspapier und darüber noch mit Packpapier belegt, die Türen der Wandschränke ausgehängt und alle Tablare gleichfalls mit Papierschichten belegt. Damals kannte man die Ölpapierschnitzel noch nicht. Die feineren Sorten wurden in feine Holzwolle gebettet, die gewöhnlicheren Äpfel einfach säuberlich in Reih und Glied ausgelegt, mit dem Stiel nach oben, ohne daß sich die Früchte berühren durften. Das war eine Arbeit, die wir Kinder mit Vergnügen machten. Wie Gartenweglein zogen sich schmale Pfade zwischen den Sorten hin, und nie legten wir so viele Äpfel nebeneinander, daß man die Mitte des « Beetes » nicht mehr hätte erreichen können.

Die Edelbirnen wurden gleich behandelt. Hie und da hängten wir an Schnüren Trauben auf, deren Stielenden in warmes Paraffin oder Siegellack getaucht worden waren, nachdem man gründlich nachgesehen hatte, daß auch nicht eine einzige kranke Beere daran blieb. die Trauben hielten sich so bis gegen Weihnachten; die Birnen zumeist auch, währenddem die Äpfel je nach der Sorte an die Reihe kamen. Nie « kellerte » unser Obst; Mäuse waren nicht zu befürchten, denn wir hatten nicht umsonst eine gute Katze, und es war viel, viel angenehmer, in die « Öpfelchammere » zu schleichen und Ausschau zu halten nach einem besonders appetitlichen Apfel, als mit Herzklopfen den finsteren Kellergang zu betreten und den ständig kreischenden Riesenschlüssel umzudrehen . . .

Unsere « Öpfelchammer » fand die

Zustimmung von jung und alt, denn niemand mußte mühselig in finsteren Hurden Halbverfaultes zusammensuchen — sah man doch in der hellen Kammer jeden kleinen Flecken sogleich und konnte auftischen, was noch ganz kleine Mängel hatte. Unsere Kammern lagen stets gegen Norden oder Nordosten, geheizt wurden sie nie, doch ließ man in der allerkältesten Zeit die Türe um eine Spalte offen stehen und schloß jeden Abend die Jalousien. Bei mildem Wetter wurde täglich gelüftet. Wir kauften allerdings nur tadelloses Obst auf Vorrat ein. Die Körbe hatte der Bauer für den Bahntransport mit Heu ausgepolstert — wir bezahlten dafür etwas mehr und hatten den Nutzen davon, weil das Obst besser hielt und sozusagen nie eine Beule aufwies, wenn wir es in die Kammer trugen.

Heute, da man die kleinen, aufeinanderstellbaren Hurden kennt, ist es leicht, auch in einer kleinen Kammer viel Obst in Vorrat zu nehmen; die Hurden müssen freilich regelmäßig nachkontrolliert werden, und auch auf ihnen soll mit Ölpapierschnitzeln nicht gespart werden. Es ist immer besser, wenn die Äpfel nicht aufeinandergeschichtet werden. Sie schwitzen, und wo Feuchtigkeit erscheint, da ist auch der Fäulnis nicht zu wehren.

BAUMREIFE UND ESSREIFE

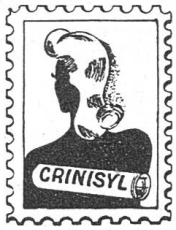
Wer nicht harassenweise den Winter über sein Obst beim Händler holt, tut gut daran, sich einigermaßen an unsere Tabelle zu halten, denn fast jeder Apfel hat eine doppelte Reifezeit: die der Baumreife und die der Eßreife. Will man aber einmal aus einem bestimmten Grunde Äpfel einer späten Sorte zur Frühreife bringen, dann kann man das machen, was die Bauernbuben seit alter Zeit betreiben. Man macht ein warmes Nest aus Heu oder Holzwolle und packt die Früchte sorgsam ein, verwahrt das Ganze im dunkeln Schrank oder Schubfach, sintemal unsereins keinen Heustock zur Verfügung hat, und wartet eine Woche . . .

Man würzt **Fleisch, Fisch** und **Salat** mit dem milden **Helvetia-Tafelsenf** und weiß, daß man den Geschmack trifft - In den **Kuchen-, Omeletten-** und **Wähenteig** immer schneeweißes **Helvetia-Backpulver,** damit alles gelingt. — Zum Dessert verlangt die ganze Familie den **Helvetia-Pudding** (Schächteli, Crème- oder Novo-Vitamin), weil besonders die zwei letzteren **fein schmelzend** sind. Die Nährmittelfabrik Helvetia, Zürich, schickt Ihnen gratis Rezepte. So haben Sie Gewähr, daß alles

rübis und stübis aufgegessen wird!

Backpulver	21 Rp.
Vanillin-Milchzucker	28 Rp.
Novo-Vitamin-Pudding mit Vitamin B_1+C	60 Rp.
Schächteli-Pudding	50 Rp.
Crème-Pudding	65 Rp.
Tafel-Senf, Tube	61 Rp.

zum Kochen, die guten
Backen
Würzen
Braten
Helvetia Produkte



Wenn Haarausfall sich bemerkbar macht... dann
Crinisyl-Tabletten
eine ganz neuartige Komposition.
Fr. 4.– in den Apotheken

Wann werden unsere Äpfel eßreif?

Sortenbezeichnung	Eßreife	Bemerkungen
Tobiäsler	Dezember—Ende Februar	eigentlich ein Mostapfel, doch wohlschmekkend.
Södliapfel	Dezember—Ende Februar	Kochapfel.
Blauacher-Hessenreuter	Dezember—März	schrumpft nicht.
Portug. Lederreinette	Dezember—März	schrumpft ziemlich.
Damason-Reinette	Januar—April	schrumpft, Ölpapierschnitzel notwendig.
Waadtländer Reinette	Januar—März	schrumpft.
Goldparmäne	November—Dezember	nicht länger lagern! Verliert sonst an Geschmack.
Edelgrauech	November—Mitte Januar	fault bei längerm Lagern von innen heraus.
Sauergrauech	November—Mitte Januar	druckempfindlich, fault oft von innen heraus.
Menznauer Jäger	Dezember—Mitte Januar	verliert später an Geschmack, nicht an Aussehen.
Champagner Reinette	Februar—April	schrumpft nicht.
Kanada-Reinette	Ende November—Februar	verliert an Geschmack, wenn längere Lagerung.
Berner Rosen	November—Ende Januar	im Kühlhaus 1—2 Monate länger.
Boskop	Dezember—Ende Februar	schrumpft und fault von innen heraus bei längerer Lagerung.
Glockenapfel	März—Mai	kühl lagern, bleibt außerordentlich frisch.
Wachsreinette	Januar—Mai	schrumpft nicht.
Ontario	Dezember—April	schrumpft nicht.
Bohnapfel	Februar—Ende April	schrumpft nicht, etwas grob.
Berlepsch	Januar—April	schrumpft, sonst ausgezeichnet.
Franc roseau	Februar—April	kühl lagern.
Chüsenrainer	Januar—März	schrumpft nie, nicht zu kühl lagern.
Brünerling	Dezember—Februar	süßlich-sauer, schrumpft nie.
Baarapfel	Dezember—Januar	ausgezeichneter Kuchenapfel.
Calville	Dezember—März	druckempfindlich.
Ananasreinette	Dezember—Februar	nicht unter 3° C lagern.
Jakob Lebel	November—Dezember	Eß-, Koch-, Dörrapfel.
Danziger Kantapfel	Oktober—Ende November	neigt zur Kernhausfäule.
Usterapfel	September—Oktober	süßer Apfel.
Gravensteiner	September—November	nicht zu kühl lagern.
Croncels	September—Oktober	aufpassen, wird plötzlich überreif.

Herrlich duftet es aus dem Kochtopf . . . herrlich schmeckt die Suppe, denn nun sind die beliebten

Knorr-Suppenwürste

wieder in altbewährter Qualität zu haben . . .

wieder so gut wie vor dem Krieg

MORGA

TEIGWAREN

getrocknet in der würzigen Voralpen-Luft des Toggenburgs, machen jede Mahlzeit zu einem

Festessen

★

MORGA AG. • EBNAT-KAPPEL

Eingekellerte Äpfel sollten regelmäßig kontrolliert werden, und zwar muß man zweimal in der Woche nachsehen, sonst kommt es vor, daß gegen Mitte des Winters hin die ganze Familie in Rebellion tritt. Schließlich schätzt es niemand, fast Tag für Tag Apfelmus essen zu müssen, nur weil man angefaultes Obst hat und nicht mehr Meister wird — abgesehen davon, daß wir auch diesen Winter sicher noch nicht genug Zucker bekommen, um ohne Saccharin auszukommen . . . Es ist eine falsche Taktik der Hausfrau, wenn sie von ihrer Kontrolltour nur angestecktes Obst zurückbringt. Die Eßäpfel sollten gesund sein! Ich kenne Frauen, die es fast als eine Sünde ansehen, tadelloses Obst von der Hurde herunterzunehmen. Sie warten getreulich, bis sich Flecken zeigen, die braven Sparsamkeitstanten . . .

KARTOFFELN, ABER NICHT ZUVIEL

Während wir das Obst nicht ungern betreuen, steht es anders um die Kartoffeln. Für die ist alles gut genug. Sie, die Berner Orangen, sind ja an und für sich sehr in Ungnade geraten, und wenn im Familienkreis über das Einkellerbudget konferiert wird, so heißt es da und dort — meist sind es die Männerstimmen —: « Aber nicht zuviel . . . »

Freilich, zuviel hat keinen Sinn, aber zuwenig ist auch schlimm, besonders wenn hungrige Kinder und Jugendliche am Tische sitzen. Wer gegen den Frühling hin Kartoffeln nachkaufen muß, der darf nie vergessen, daß sie dann vom Transport schwärzliche Stellen bekommen, und soll deshalb nicht viel auf einmal anschaffen.

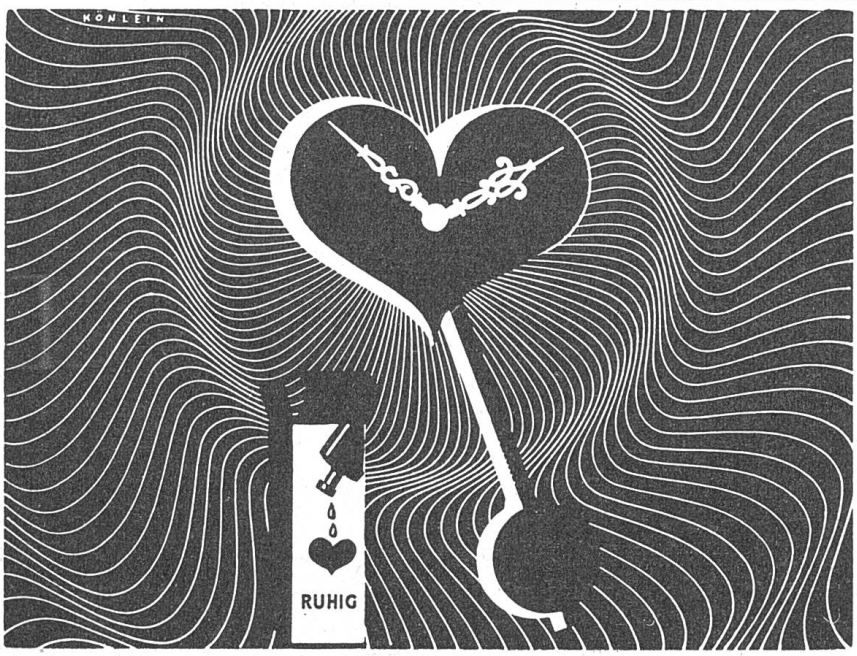
Tadellos sauber soll der Keller sein. Keller mit Zementboden sind nicht sehr geeignet; Erdboden ist besser. Solange es möglich ist, soll täglich gelüftet werden (Rücksicht auf die Parterrebewohner nicht außer acht lassen und schon beizeiten die Fenster schließen sowie bei ganz kaltem Wetter das Öffnen unterlassen).

Bei 2—3 Grad über Null werden die Kartoffeln süß. Das macht aber nichts. Deckt man sie nämlich mit Papier oder mit Emballage zu, oder gibt man sie einige Tage in die Küche (nicht an allzu große Wärme), so erholen sie sich wieder.

Sinkt hingegen die Temperatur unter 2 Grad, so erfrieren die Kartoffeln. Dann allerdings ist Hopfen und Malz verloren; die Kartoffeln bleiben ungenießbar.

Muß man auf Zement einlagern, so sollte unbedingt eine Schicht Torfmull gestreut werden. Nur trockene Kartoffeln haben die Chance, von der Fäulnis nicht befallen zu werden. Sind sie noch etwas feucht, können die Haufen mit Gips überstreut werden. Alle die käuflichen sogenannten Konservierungsmittel sind, nach den Angaben der Eidg. Versuchsstation Oerlikon, nutzlos. Man kann die Kartoffeln nur vor dem Faulen schützen, indem man für gute Durchlüftung sorgt und die Haufen, wo man nicht genügend Harasse besitzt, frei lagert, denn Kellerecken sind stets die schlimmsten Fäulnisherde. Außerdem ist dafür zu sorgen, daß die Haufen nicht höher als anderthalb Meter und nicht breiter als zwei Meter gemacht werden. Die Kellertemperatur sollte nie unter +2° und nicht über +8° Celsius sein.

Die Kartoffeln sollten nie zu früh geerntet werden, das Kraut muß abgedorrt sein. Die allerfrühesten Sorten können nicht gut eingekellert werden. Man überwintert von ihnen nur die Saatkartoffeln, d. h. auserlesene Kartoffeln von Stauden, die man ganz gut ausreifen ließ. Saatkartoffeln werden am besten separat, mit Sortenbezeichnung, in Harassen aufbewahrt. Bei den eigentlichen Speisekartoffeln unterscheidet man mehlig zerkochende und festbleibende, doch hat das mit der Sorte nicht viel zu tun, denn ein und dieselbe Sorte kann sich so oder anders verhalten, je nach Bodenlage, Wetter und Dünger. Darum führe ich auf der folgenden Tabelle nur die bekanntesten Sorten und ihre Kochfestigkeit bei günstigen Umständen an.



Herzklopfen

Herzklopfen, Schlaflosigkeit, nervöse Krämpfe, Spasmen, Beklemmung, Angst- und Schwindelgefühle, Einschlafen der Glieder (Ameisen), Kreislauf- und Blutdruckstörungen, Arterienverengung und -Verkalkung bekämpfen Sie wirksam mit

Zellers Herz- und Nerventropfen

dem bekannten, naturreinen und unschädlichen Pflanzenpräparat. «Zellers Herz- und Nerventropfen» beruhigen und stärken zugleich das Herz und die Nerven. Sie lösen Spannung und Verkrampfung, erweitern die Blutgefäße und bessern somit die Durchblutung. – Leichte Assimilation. Gute Verträglichkeit. Rasche Wirkung. Ein Versuch überzeugt!

Weder Brom noch Digitalis

Flüssig: Flaschen à Fr. 2.30 und Fr. 5.75, Kur (4 große Flaschen) Fr. 18.50
Tabletten: Fl. à Fr. 3.-, Kur Fr. 14.- (praktisch auf Reisen und am Arbeitsplatz).

Erhältlich bei Ihrem Apotheker. Ein Qualitätsprodukt von

MAX ZELLER SÖHNE · ROMANSHORN

APOTHEKE UND FABRIK PHARMAZ. PRÄPARATE - GEGR. 1864

R - 11

Die gebräuchlichsten Kartoffelsorten

Namensbezeichnung	Reifezeit	Bemerkungen
Ackersegen	spät	erst nach längerer, guter Lagerung verwenden. Mehlig, springend.
Eersteling	sehr früh	feine Sorte, kurze Kochzeit, für alle Zubereitungsarten verwendbar.
Kaiserkrone	früh	fest bis mehlig, milde und fein.
Erdgold	mittel bis mittelspät	feste, selten springende Sorte, gut für Rösti und Salzkartoffeln.
Weltwunder	mittelfrüh	gut für alle Kochzwecke, Nachteil: tiefe Augen.
Bintje	mittelfrüh	sehr beliebte, regelmäßig geformte Speisekartoffeln, allseitig verwendbar.
Frühe Rosen	früh	gute Frühsorte, etwas feucht, schnell gekocht, feines Aroma.
Ideal	mittelfrüh	springt selten, etwas feucht, glatte, ebenmäßige Form.
Alma	mittelfrüh	bleibt ganz; gegen den Frühling hin wird sie zum « Fettfresser ».
Eva	mittelfrüh	bleibt beim Kochen ganz.
Millefleurs	mittelfrüh	in höheren Lagen sehr ergiebige Kartoffel.
Allerfrüheste Gelbe	mittelfrüh	können vorzeitig geerntet werden, doch sind sie, voll ausgereift, sehr lagerfähig und ausgezeichnet.
Odenwälder Blaue	mittelfrüh	springt kaum auf; zu allen Gerichten geeignet.
Up to date	mittelspät	nicht zu lange kochen, mehlig, fein.
Industrie	mittelspät	sehr lagerfähig, zu allen Gerichten verwendbar, fein.
Centifolia	mittelspät	in nassen Jahren nicht krankheitsanfällig, besonders geeignet für Kartoffelsalat.

Alle Kartoffeln müssen dunkel oder bei stark abgedämpftem Lichte lagern und sollen, um das Keimen zu verhüten, im Winter zwei- bis dreimal umgeschichtet werden.

Vielen Hausfrauen, besonders den Berufstätigen, ist das tägliche Kartoffelzubereiten ein Greuel, weil sie immer gewaschen werden müssen. Seit mehr als zwanzig Jahren wende ich, teils aus Bequemlichkeit, teils aus Zeitmangel, folgende Methode an: Am Samstagnachmittag, oder bei einer andern günstigen Gelegenheit, hole ich soviel Kartoffeln, wie die Familie sie in ungefähr einer Woche benötigt, aus dem Keller und wasche sie. Da ich keinerlei Neigung zur Askese habe, gestatte ich mir dabei erstens einen Zuschuß von warmem Wasser (zu warm darf es aber nicht sein), und zweitens wasche ich die Kartoffeln erst, nachdem sie eine gute Viertelstunde gebadet haben. Mit einer kleinen, etwas steifborstigen Bürste werden die Kartoffeln «gerubelt», aufs Tropfbrett gelegt und nochmals energisch abgespült. Ich lasse sie trocknen, und dann werden sie in einige, vom Sommer her aufbewahrte Erdbeerkörbchen versorgt und auf ein Gestell hinter einen Vorhang geräumt. Will ich kochen, dann sind die Erdäpfel wenigstens schon gewaschen! Freilich, vom März an kann ich nicht mehr für eine ganze Woche vorarbeiten, denn die Kartoffeln nehmen es übel und werden schwarz.

EINKELLERN ODER NICHT?

Früher galt es als heilige Pflicht jeder umsichtigen Hausfrau, im Herbst ein bestimmtes Quantum Obst und Kartoffeln einzukaufen und den ganzen Winter über die Vorräte mit großer Sorgfalt zu betreuen. Heute ist das Einkellern nicht mehr für jeden Haushalt zu empfehlen. Gewiß, der Einkauf im Engros kommt billiger, und es ist viel angenehmer, monatelang aus dem eigenen Vorrat zu schöpfen, als immer wieder nur wenige Kilos aufs Mal im Laden zu erstehen.

Seit es aber moderne Kühlhäuser gibt, wo alle Obstsorten ihrer Eigenart entsprechend betreut werden können, rechtfertigt sich die Vorratshaltung von Obst für den kleinern Privathaushalt nur dann, wenn sich erstens die geeigneten Räume finden, zweitens die Hausfrau gewillt ist, regelmäßig nachzusehen, zu lüften und zu kontrollieren, und wo drittens das Obst in gutem, unverbeultem Zustande erworben werden kann.

Der Nachteil der höheren Obstpreise im Detail wird durch gewisse Vorteile aufgehoben: Alle Sorten kommen dann zur Verteilung, wenn sie am besten ausgereift sind. Das Obst ist erlesen, nicht angefault. Man ist frei in der Wahl und muß nicht ängstlich besorgt nach dem Ausschau halten, was nun wieder zugrunde geht, wenn es nicht schleunigst gegessen wird.

Mit den Kartoffeln steht es nicht viel anders. Wenn die Keller ungeeignet sind, und besonders in Häusern, wo die Zentralheizungskessel sich in der Nähe der Keller befinden, sollte nicht aus falschem Sparsamkeitssinn in Mengen eingekellert werden. Man kann sich, je nach Größe der Familie, mit Zehn-, Zwanzig- oder Fünfzigkilolieferungen begnügen. Viel teurer kommt es nicht zu stehen, wenn man die Gewichtsverminderung in Betracht zieht.

* * *

Also: Einkellern oder nicht? Nun:

Seh ein jeder, wo er bleibe,
Seh ein jeder, wie er's treibe,
Und wer einkellert,
Daß nichts verfaule.

Illustration von Marcel Dornier.

Lösung von Seite 13
«Kennen wir unsere Heimat?»

1. Raupe eines Bürstenspinners.
2. Blatt und Früchtchen der Zitterpappel oder Espe, « Eschpä », « Aschpilaub ».
3. Steinschmätzer.