Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 13 (1938)

Heft: 10

Rubrik: Hauswirtschaftliches

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: 20.08.2025

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

Faule Aepfel — süße Kartoffeln

Ueber das Einkellern von Obst

Von Hans Kunz

»Nein, Herr Kunz«, sagte kürzlich eine meiner Kundinnen zu mir, als ich sie fragte, ob ich dieses Jahr wieder Kartoffeln für sie besorgen könne, »Kartoffeln kaufe ich keine mehr von Ihnen. Die letzten, die Sie mir 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 in diesem Fall ganz genau, daß ich der Frau eine ganz vorzügliche Lagerkartoffel geliefert hatte. Ich konnte mir ihren Vorwurf nicht ohne weiteres gefallen lassen und sagte ihr, daß es nicht an den Kartoffeln liegen könne, sondern am Keller.

Davon wollte sie aber nichts wissen. Schließlich war sie einverstanden, daß ich einmal kam, um den Keller zu besichtigen. Als ich diesen gesehen hatte, wunderte ich mich nicht mehr über ihre schlechten Erfahrungen mit dem Kartoffelneinkellern.

Ich konnte mich auch nicht zurückhalten, auszurufen: »Aber Frau Sutter, das ist ja kein Keller, das ist ja ein Treibhaus!«

Wenn sich auf dem selben Boden nicht nur die Zentralheizung, sondern auch noch die Waschküche befindet, 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 kam einmal eine Hausfrau zu mir, schlug die Hände über dem Kopfe zusammen und streckte mir ein Körbchen Kartoffeln mit dem Ausruf entgegen: »O Herr Kunz, alle meine Kartoffeln sind erfroren.«

Ich schnitt eine Kartoffel auf und sah auf den ersten Blick, daß sie nicht erfroren, sondern nur süß geworden waren.

»Beruhigen Sie sich«, sagte ich, »nichts erfroren, süß sind Ihre Kartoffeln geworden; aber das macht gar nichts. Decken Sie sie jetzt mit Stroh oder Papier oder mit alten Säcken zu, dann, wenn die Temperatur wieder wärmer wird, erholen sich die Kartoffeln wieder von selbst.«

Bei 3 Grad über Null 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 man in der Küche 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 trotzdem nicht auseinanderhalten können. Darum ist es das beste, wenn sich die Frau auf den Rat eines seriösen Händlers verläßt. Die Sorte ist durchaus nicht alles. Viel wichtiger ist es, zu wissen, ob die Kartoffeln aus einer Gegend mit sandigem Boden kommen. Die, die aus sandigem Boden kommen, halten sich gut, die aus Lehmboden faulen rasch. Aber das sieht man natürlich den Kartoffeln nicht 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 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 größern Vorräte an Kartoffeln einzulagern.

*

Mit der Einkellerung von Aepfeln ist es ähnlich, nur daß hier mehr als der Keller die Hausfrau die Schuld trägt, wenn sie schlechte Erfahrungen macht.

Der *Gravensteiner* ist ein ausgezeichneter Apfel; aber er hält eben nicht länger als bis zum Neujahr, und mit dem *Jacques Lebel* ist es die gleiche Geschichte. Ich empfehle immer, den Bedarf an Aepfeln in den drei verschiedenen Sorten zu decken, einem Frühapfel, sagen wir einem *Jacques Lebel* oder *Gravensteiner,* einer Wintersorte, die bis zum Februar gut ist, z. B. eine *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 muß man es nicht so machen wie jene Hausfrau, die einmal gegen Neujahr zu mir kam und sagte, ich hätte sie schön hereingelegt mit meinen Apfelsorten. Der Hans-Uli, den sie bis jetzt gegessen hätten, sei kaum genießbar, er sei so trocken und ohne Geschmack, und der Gravensteiner, an den sie jetzt habe herangehen wollen, fange schon an zu faulen. Es ist 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 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 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; 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 auftischen, gut finden, und sind 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:

1. Frühäpfel

Jacques Lebel, ein guter Chüechli- und Musapfel, der bis Neujahr hält,

der *Sauergrauech,* 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 *Menznauer-Jäger-Apfel* (bis März).

Ein Kochapfel, der sich etwas länger aufbewahren läßt, ist der rote *Eisenapfel.*

3. Ganz späte Aepfel

Der Musapfel, der sich am längsten hält, ist der *Bonapfel.*

Als feine Tafeläpfel, die sich bis in den Sommer hinein halten, lassen sich vor allem empfehlen: *Hans-Uli, Burgunder Reinette* und *Champagner Reinette.*

Gemüse und Obst frisch zu behalten

Von Alfred Studer

Oft wird, besonders in einer Stadt, wo der Gemüsemarkt nur an bestimmten Tagen stattfindet, ein größerer Vorrat von Gemüse miteinander eingekauft. Fast jedes Gemüse hält sich einige Tage frisch, wenn es richtig aufbewahrt wird.

Kopfsalat welkt in wenigen Stunden, wenn er dem Wind ausgesetzt ist. Ich habe schon manchmal gesehen, wie der Salat, der erst am folgenden Tag gebraucht wird, aus dem Marktnetz einfach in eine Ecke des zügigen Küchenbalkons kommt. Das ist nicht der geeignete Ort für ihn. Wickeln Sie den Kopfsalat in Zeitungspapier und legen Sie ihn dann an einen kühlen, windstillen Ort, in den Keller oder auf eine gedeckte Veranda, dann wird er sich zwei bis drei Tage frisch halten. Auch Blumenkohl sollte in ein Papier gewickelt werden, falls er einige Tage liegen bleibt. Wenn Sie Wurzelgemüse wie Rüben, Kohlraben, Räben und dergleichen vom Markt nach Hause bringen, so ist es gut, zu Hause sofort die grünen Blätter abzuschneiden. Läßt man nämlich das Grüne daran, so ziehen diese Blätter den Saft aus der Wurzel, und das Gemüse verdorrt sehr rasch. Der Gemüsehändler muß alles Gemüse mit den grünen Blättern auf den Markt bringen, obschon es am besten wäre, diese Blätter sofort abzuschneiden. Der Händler unterläßt es nur deshalb, damit die Käuferin sieht, daß das Gemüse frisch ist. Am Blumenkohl dürfen die kleinen Blätter natürlich nicht entfernt werden, denn sie sind ein natürlicher und notwendiger Schutz.

Tomaten, die man auf dem Markt gekauft hat, legt man am besten zwischen die Fenster oder auf das Fenstergesimse, besonders wenn sie noch unreif sind. Tomaten, welche im Winter aus Algerien geschickt werden, kommen gewöhnlich in trockenem Torfmull verpackt zum Versand. Diese Verpackung eignet sich sehr gut auch für hiesige Tomaten, die man aufbewahren will. Trockenen Torfmull bekommt man in Gärtnerien oder Futterhandlungen. Das Verfahren ist ganz einfach:

Man gibt eine Schicht Torfmull in eine Kiste, legt eine Schicht Tomaten darüber, aber so, daß sich die einzelnen Früchte nicht berühren, dann wieder Torfmull usw., bis das Gefäß voll ist. Auf diese Art halten sich die Tomaten sehr lange. Falls beim Eintritt des Frostes noch viele unreife Tomaten im Garten sind, kann man die ganze Ranke abschneiden und auf der Winde frostfrei aufhängen. Sie halten sich bis Weihnachten, aber sie haben natürlich nicht mehr denselben Geschmack wie im Sommer.

Spinat, den man nicht sofort zubereitet, soll man kühl aufbewahren, aber nicht ins Wasser legen, und über Nacht wenn möglich ins Freie stellen.

Peterli und Schnittlauch stellt man in ein Glas Wasser vor das Fenster. Hat man Peterli und Schnittlauch im Garten, so ist es am besten, über den Winter ein Kistchen darüber zu stellen, damit das Suppengrün nicht erfriert. Dann schneidet man jedesmal soviel davon ab, wie man gerade braucht.

Orangen und Zitronen lassen sich sehr gut aufbewahren, weil sie einen natürlichen Schutz haben. Nur nicht zu warm und nicht an der Sonne aufbewahren. Am längsten halten sie in Seidenpapier eingewickelt, da sie weniger austrocknen und eine kleine Fäulnis nicht gleich eine andere Frucht ansteckt.

Eine sehr gute Methode, Trauben lange in den Winter hinein frisch zu bewahren, habe ich am Neckar gesehen. Zur Aufbewahrung wird ein frostfreier, aber kühler, trockener Raum gewählt, in welchem man einige Schnüre oder Drähte spannt. Die Trauben werden nun an kleinen S-förmigen Häklein, die man leicht selber machen kann, aufgehängt, der Stiel nach unten, damit die Beeren spreizen und sich möglichst wenig berühren. Die Früchte müssen bei trockenem Wetter geerntet sein. Die Abschnittstelle wird beim Schneiden mit etwas Baumwachs oder Siegellack verklebt, damit die Trauben nicht austrocknen.

Ist Ihr Keller zu feucht, so stellen sie eine Schale mit Chlorkalk aus. Er zieht die Feuchtigkeit an. Chlorkalk ist in jeder Apotheke erhältlich.

Gute Obstgerichte

Apfelrösti (Apfelbräusi)

Die feingeschnitzelten (geraspelt oder geschnitzelt) Aepfel werden in einer Pfanne mit heißem Fett gedämpft und mit 2—3 Löffel Zucker überstreut. Gleichzeitig gibt man ebensoviel getrocknete Suppentünkli wie Aepfel dazu, dämpft in gedeckter Pfanne langsam etwa 5 Minuten und röstet die Masse dann mit dem Schäufelchen, bis die Aepfel und das Brot weich geworden sind.

Aepfel und Kartoffeln (Schnitz und Härdöpfel)

Geschnitzte Aepfel und in Möckli geschnittene rohe Kartoffeln werden zu gleichen Teilen mit etwas Fett über Feuer gesetzt, ein Trinkglas voll Wasser zugegossen, zugedeckt und weichgekocht. ¼ Stunde vor dem Anrichten wird ein leichtes Teiglein von 1 Löffel Mehl mit Milch oder Rahm und etwas Salz bereitet, in die Pfanne gegeben und alles gut durchgerührt oder gewannt.

Statt frisches Obst können dürre Apfelstückli verwendet werden. Sind letztere sauer, gibt man etwas Zucker zu. Sehr vorteilhaft ist es, wenn etwas Speck mitgekocht werden kann.

Apfelcharlotte

Brot- oder Milchbrotschnitten werden in Butter gelbgebacken und dann in Milch eingeweicht. Die Form wird gut ausgestrichen, mit geweichten Schnitten belegt, leicht weichkochende, feingeschnittene Aepfel, Zucker mit Zimt vermengt, Weinbeeren, Mandeln darüber gestreut, wieder Schnittchen usw. Brot muß abschließen. Es wird süße Butter darüber gegeben, beliebig mit zerklopftem Ei und Rahm getränkt, in nicht zu heißem Ofen 50 bis 60 Minuten aufgezogen.

Apfelküchli

Saure Aepfel werden geschält, in ½ Zentimeter dicke Scheiben geschnitten, in den nachstehend aufgeführten Teig getaucht, in heißem Fett oder Butter schwimmend gebacken, vertropfen gelassen, heiß in gewürztem Zucker gewendet, stehend auf eine Platte geordnet und möglichst schnell serviert. Teig: 250 g Mehl, 3 dl warme Milch oder alkoholfreier Weißwein, 3—4 Eier, Salz. Mehl und Salz werden in eine Teigschüssel gegeben, mit der Flüssigkeit glattgerührt, die Eigelb beigegeben, zuletzt der steife Eierschnee daruntergezogen und sofort verwendet.

Birnenkuchen

Geriebener Teig von 250 g Mehl, 800 g saftige Gartenbirnen, Zucker. Den Teig etwa 3 mm dick auswallen, ein bebuttertes rundes Kuchenblech damit belegen, den Rand verdoppeln, verzieren und mit Eigelb bepinseln. Die Birnen schälen, in Schnitze teilen und dicht, kranzartig auf den Kuchenboden legen, mit der Hälfte des Zuckers bestreuen, einige Butterstückchen auf der Oberfläche verteilen und den Kuchen in mittelstarker Hitze backen.

Geriebener Teig

250 g Mehl, 80—125 g Butter, 1—1½ dl (= 8—10 Löffel Wasser, 8 g Salz.

Auf das Mehl legt man die feste Butter, in kleine Stücklein zerteilt, und reibt Butter und Mehl mit den Händen, bis sich kleine Flöcklein bilden. Diese Masse wird mit dem Salzwasser glatt angerührt und mit leichter Hand gewirkt, bis der Teig glatt ist und nicht mehr klebt. Nachdem er eine Viertelstunde an der Kälte gelegen hat, kann er beliebig verwendet werden.

Der Teig hält sich, in ein feuchtes Tuch gewickelt, 1 bis 2 Tage. Er kann für folgende Rezepte verwendet werden:

Fruchttörtchen

Blechförmchen werden mit geriebenem Teig ausgelegt. Bei saftigen Früchten wird der Boden mit einer Mischung von Mandeln, »Brösmeli« und Zucker (event. etwas Zimt) bestreut, und dann legt man die rohen Früchte, wie Trauben, Birnen, Aepfel darauf.

Nach Belieben kann man sie mit Eiweiß garnieren. Dann werden 2 Eiweiß steif geschlagen, mit einigen Löffeln Zucker vermischt, die Törtchen hübsch damit bespritzt, mit Zucker bestreut und so lange in den Ofen gestellt, bis das Eiweiß Farbe angenommen hat.

Apfel im Schlafrock

Geriebener Teig von 200 g Mehl, 8 Aepfel, 50 g Zucker, 1 Prise Zimt, 50 g Mandeln, 30 g Butter.

Die Aepfel werden mit dem Bohrer vorsichtig ausgehöhlt, ohne sie ganz zu durchstechen, und dann dünn geschält. In die Höhle gibt man Zucker, Zimt, etwas Butter und gemahlene Mandeln. Der Teig wird ziemlich dünn ausgewallt und zu viereckigen Stücken gerädert. Man stellt auf jedes Stück einen Apfel und klebt die Teigecken darüber zusammen. Man bestreicht die Oberfläche mit Eigelb und bäckt die Aepfel im heißen Ofen goldgeld und bestreut sie nachher mit Zucker.

LITERATUR

Literarische Neuigkeiten

Das Herbstprogramm des *Verlags Oprecht* in Zürich ist umfassend und vielseitig. Vier neue *Romane* sind geplant und sollen zum Teil schon in den nächsten Wochen erscheinen: Bernhard Diebold, »Das Reich ohne Mitte«, Maria Gleit, »Du hast kein Bett, mein Kind«, Stefan Wendt, »Insel im Vaterland« und Friedrich Wolf, »Zwei an der Grenze«. — Von Frans Masereel bringt der Verlag einen neuen Holzschnitt-Zyklus »Von Schwarz zu Weiß«. — Zwei neue Gedichtbände »Mein Bilderbuch« von Oskar Seidlin und »Trink, meine Seele, das Licht!« von Martin Schmid sowie ein Bändchen amüsanter Fabeln und Satiren »Ergötzliches Vieh« von Hans Zulliger, mit Illustrationen von Robert Geßner, werden die Freunde lyrischer Dichtung interessieren.

Auch die schon längst angekündigte Arbeit von Oskar Jellinek »Die Geistes- und Lebenstragödie der Enkel Goethes« wird jetzt ausgeliefert. — Zu den Herbstneuerscheinungen kann man auch die soeben erschienene Broschüre »Vom zukünftigen Sieg der Demokratie« zählen, die erweiterte Form eines Vortrages, den Thomas Mann im Frühjahr 1938 in Amerika hielt. Man darf den angekündigten Neuerscheinungen mit Spannung entgegensehen.

Im *Schweizer-Spiegel-Verlag* in Zürich erscheinen vier Neuerscheinungen, auf die wir jetzt schon hinweisen möchten:

J. P. Zollinger: »Johann August Sutter, Der König von Neu-Helvetien — Sein Leben und sein Reich.« Seit Jahren geht »General« Sutter als literarischer Spuk unter uns um. Aber, was Schriftsteller, Dramatiker und Kinoleute bis jetzt über diesen außerordentlichen Menschen zu sagen hatten, kann nur zum allerkleinsten Teil vor dem Licht der geschichtlichen Forschung bestehen. Der Verfasser ist in jahrelangen Nachforschungen auf zwei Kontinenten den Tatsachen nachgegangen. Heute liegt in dem vorliegenden Buche die erste Biographie Sutters vor, die vom Anfang bis zum Schluß auf nachweisbaren Tatsachen beruht. Die Wahrheit stellt, wie so oft, auch hier alle Dichtung in den Schatten.

»Schwyzer Meie.« Die schönsten schweizerdeutschen Gedichte. Herausgegeben von *Adolf Guggenbühl* und *Georg Thürer.* Aus über 5000 lyrischen Gedichten haben die Herausgeber den kostbarsten Schatz unserer schweizerdeutschen Muttersprache erlesen. Die Gedichte reden in den verschiedensten Mundarten unseres Landes. Aber gerade diese Sammlung zeigt, daß die Vielfalt keinen Nachteil, sondern Reichtum bedeutet.

Kurt Guggenheim: »Riedland.« Das Buch stellt den geheimen Kampf zwischen einer Frau dar, deren Leidenschaft sich in Machthunger gewandelt, und ihrem Jugendfreund, der zum Brandstifter wurde.

Ch. Tschopp: »Aphorismen.« Dieses Büchlein faßt Erfahrungen und verworrene Gedanken, Aergernisse und Freuden in ein kurzes, klares Wort, das der Leser vielleicht schon lange und vergeblich gesucht hat.

Hausin & Cie., Zürich
Thujastr. 6 · Telephon 5.45.25

Ausführung von Pflästerungen aller Art, Chaussierungen, Walzarbeiten und Naturasphalt- und bituminösen Straßenbelägen