

**Zeitschrift:** Die Berner Woche  
**Band:** 29 (1939)  
**Heft:** 44  
  
**Rubrik:** Haus und Heim

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

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

# Haus und Heim

## Vom Einwintern der Kartoffeln.

Im kommenden Winter wird die Kartoffel als eines der wichtigsten Nahrungsmittel eine bedeutende Rolle spielen, und die Hausfrau wird gut tun, beizeiten ihren Bedarf zu decken. Leider sind die Kartoffeln dieses Jahr nicht überall geraten, wir müssen also genau prüfen, ob sich die Ware zum Einkellern eignet oder nicht. Beim Einkauf achte man darauf, nur völlig ausgereifte Kartoffeln zu erhalten, die an den Grübchen, den sogenannten Keimstellen erkenntlich sind. Diese dürfen weder in zu großer Zahl noch in zu großer Tiefe vorhanden sein, sonst geht beim Schälen zu viel Fleisch verloren. Narbige, runzlige, sich weif und weich anfühlende Kartoffeln weife man zurück, auch solche, die beim Schälen grüne oder braune Flecken und Streifen bekommen, denn diese lassen sich als Salzkartoffeln kaum verwenden. Auch den Geruch der rohen Kartoffel soll man beachten, und den, welchen sie beim Kochen ausströmt. Ist er unangenehm, aufdringlich, so kaufe man die Kartoffeln nicht zum Einkellern, denn dieser Uebelstand steigert sich beim Aufbewahren und beeinflusst dann auch sehr den Wohlgeschmack. Die Schale der rohen Kartoffel gibt dem Kenner wichtige Anhaltspunkte über ihren Wert. Je dünner und gleichmäßiger sie ist, desto feiner wird sie sein. Dickchalige und scheckige Kartoffeln sind weder fein im Geschmack, noch sparsam im Gebrauch. Die Wahl der Sorten ist Sache des persönlichen Geschmacks. — Ein sehr wichtiger Punkt ist die Aufbewahrung der Kartoffelvorräte. Der Keller muß trocken, kühl aber frostfrei sein. Solange noch kein Frost herrscht, muß der Keller täglich mehrere Stunden gelüftet werden, damit die Winterkartoffeln keinen dumpfen Geschmack annehmen. Sie dürfen auch nicht zu hoch und dicht übereinander liegen. Am vorteilhaftesten sind die hölzernen Kartoffelhurden. Wird der Fußboden hie und da mit Wasser besprengt, verhütet man die allzu trockene Luft. Zum Schluß sei noch erwähnt, daß der Kartoffelkeller möglichst vom Licht abgeschlossen sein muß. R.

## Unsere Balkonpflanzen im Winter.

Die Geranien müssen an ihren Ueberwinterungsplätzen luftig und kühl, aber frostfrei stehen. Man gießt sie nur wenig, denn sie brauchen wenig Wasser in der gegenwärtigen Zeit. Die dicken Stengel besitzen davon ohnehin genug in ihrem Innern. Wo es den Pflanzen an Luft fehlt, werden die Blätter und bald auch die Stämmchen von Schimmel und Fäulnis pilzen befallen, die in kurzer Zeit die Pflanzen ganz zerstören können. Die Töpfe müssen tadellos sauber sein und angegriffene Blätter entfernt man sofort. An sonnigen Tagen darf das Fenster geöffnet werden. Tritt große Kälte ein, schützt man die Pflanzen durch dicke Lagen von Zeitungspapier oder Holzwoolle. Fuchsen nehmen mit dunklerem Standort vorlieb, sie verlieren dann gewöhnlich fast alle Blätter, was ihnen aber keineswegs schadet. Sie müssen etwas feuchter gehalten werden als die Geranien. Rakteen dürfen nicht gleich in geheizte Räume verbracht werden, sie müssen auch nach und nach an die Wärme gewöhnt werden. Sie werden sozusagen gar nicht gegossen. Ueberwinternde Hängerpflanzen aller Art stellt man zu den Geranien. Auch im Winter muß man darauf achten, daß die Pflanzen ungezieferfrei bleiben und sie immer wieder kontrollieren. Im Zimmer blühen jetzt Primeln und Alpenveilchen, die viel Wasser verlangen und einen hellen Standort. E. R.

## Das Verpflanzen der Topfgewächse im Herbst

Wenn das Verpflanzen der Topfgewächse noch im Oktober erfolgen kann, ist es sehr empfehlenswert. Die Pflanzen wachsen noch gut an, ohne daß ihre Wurzeln filzartig verwachsen, so

daß sie im Winter nicht an Nahrungsmangel leiden; denn auch im Winter haben namentlich die immergrünen Zimmerpflanzen, sowie die blühenden ein gewisses Nahrungsbedürfnis, dem die jetzt gegebene frische Erde Genüge leisten soll, da ein Verpflanzen oder eine Düngung in den kalten Jahreszeit ausgeschlossen ist. Mit Rücksicht auf die vorgeschrittene Jahreszeit darf der zu gebende neue Topf nicht zu groß sein. Die zum Verpflanzen verwendeten Töpfe müssen sauber, d. h. frei von Moosen und Flechten sein. Sind sie schon gebraucht gewesen, müssen sie mit warmem Wasser und einer Wurzelbürste von außen und von innen gut gereinigt werden. Man läßt sie an der Luft trocknen. Die Erdmischung muß den Bedürfnissen der einzelnen Pflanzenarten entsprechen. Wüchsige, kraut- und strauchartige Pflanzen erfordern eine gute, abgelagerte Kompost- oder Misterde mit Zusatz von  $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{2}$  Lehm- oder Rasenerde und entsprechend viel Sand. Die Topfpflanzenerde darf niemals arm an grobem Sande sein, da dieser das Erdreich warm, frisch und locker hält. Nach dem Verpflanzen müssen die Gewächse, bevor sie zu welken beginnen, mit der Brause durchdringend angegossen und für die nächsten Tage schattig gehalten werden. Die Beschattung, die das Anwurzeln erleichtert, gilt nach dem Verpflanzen auch für solche Gewächse, die sonst volle Sonne lieben. R.

## Sich kochte gut und billig

### Kohl mit Reis.

Ein schöner Kohlkopf wird in 4 Teile geschnitten, von den harten Teilen befreit und in Salzwasser halbweich gekocht. Der gut vertropfte Kohl wird dann mit etwas Butter geschmort und mit 1—2 Tassen Brühwasser überfüllt. Nun gibt man 150 g Reis dazu, schmort alles langsam gar und fügt hie und da Brühwasser bei, es muß zuletzt ganz eingekocht sein. Das mit Salz und Pfeffer gewürzte Gericht wird zuletzt mit einigen Löffeln Reibkäse vermengt. Gibt man vorher eine gute Tomaten- oder Zwiebelsuppe, haben wir eine sättigende Mahlzeit, die nicht teuer zu stehen kommt.

### Ueberbackene Tomaten.

So lange frische Tomaten erhältlich sind, kann man ein ausgezeichnetes Gericht herstellen, das man zu Nudeln, Reis oder Kartoffelbrei auf den Tisch gibt. Die Tomaten werden geschält, halbiert und von den Kernen befreit. Sie werden in eine gebutterte Form gelegt und mit einer Mischung von gebackten, gebratenen Zwiebeln, gewiegter Petersilie, Salz, Pfeffer und Reibkäse überstreut. Mit Butterstückchen belegt werden die Tomaten im Ofen 15 Minuten gebacken.

### Rosenkohl mit Rahm.

Gerüsteter Rosenkohl kocht man in wenig Salzwasser  $\frac{1}{4}$  S'd. Er wird auf ein Sieb angerichtet. Dann gibt man ein Stück Butter in die Pfanne, erhitzt darin ca. 1 Tasse süßen oder leicht gesäuerten Rahm, gibt den Rosenkohl dazu und dämpft alles noch zugedeckt 10 Minuten. Man würzt mit Mustat und etwas Fleischextrakt und legt auf das angerichtete Gemüse warme Wienerli. Dazu passen Salzkartoffeln.

## Auflösung des Rätsels der letzten Nummer.

Waagrecht: 1. Maria 4. Therese 7. Giro 8. Ode 10. Pagode 12. Matador 13. Torpedo 15. Ale 17. Route 18. Neger 20. Aragonien 22. Hermann 23. Major 24. Emme 25. Kanne 26. Strassenlaterne 28. Linse 30. Seife 31. Palme 33. Nepote 35. Samoa 37. Termite 39. Ala 40. Loge 42. Artemis 43. Erato. — Senkrecht: 2. Rigi 3. Aroma 4. Theodor 5. Rede 6. Sago 9. Raupe 10. Patrone 11. Dea 13. Torte 14. Dobermann 16. Lea 17. Rouen 19. Germane 21. Gorilla 22. Hermelin 25. Kantine. 26. Strafe 27. Nepal 29. Sekante 30. Seide 32. Meter 34. Po'en 35. Salamis 36. Aloe 38. Mime 39. Ate 41. Gera.