Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 12

Rubrik: Haus und Heim

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: 16.07.2025

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

Haus und Heim

Etwas von der Keimfähigkeit des alten Samens.

Es kommt öfters vor, daß man im Samenkästchen noch alte Samenpäckchen hat, die man im Frühjahr einfach wegwirft, weil man ihnen nicht mehr traut. Es ist dies in den meisten Fällen unnötig und daher schade und sollte besonders heute, wo man mit allem sparen muß, unterbleiben.

Selbstverständlich ist das frischgekaufte Saatgut immer das beste. Denn die Keimkraft des Samens nimmt von Jahr zu Jahr ab. Sie erlischt nach verhältnismäßig kurzer Zeit und ist ferner bei den verschiedenen Pflanzenarten ganz verschieden. Die Geschichte von den Weizenkörnern, die man in Ägypten in einem Mumiengrab gefunden und ausgesät habe, und die dann noch nach einigen tausend Jahren gekeimt seien, ist ein Lügenmärchen, daß vollständig ins Reich der Phantasie gehört.

Um die Keimkraft oder Keimfähigkeit des Samens zu prüfen, hat man in den Versuchs- und Kontrollstellen der Samenzüchtereien folgende einfache Methode: In eine flache Schale wird Fließpapier ausgelegt, das man gut anfeuchtet. Auf dieses feuchte Fließpapier werden je nach Größe des Samenkornes 10, 20 oder mehr Körner ausgelegt und in einem warmen und feuchten Raume zum Keimen gebracht. Aus der Zahl der gekeimten Körner läßt sich die Keimfähigkeit des Samens in Prozenten ausrechnen. Wenn beispielsweise von 100 ausgesäten Sammenkörnern 70 keimen, dann ist die Keimkraft noch 70 %; sind es aber nur 50 Keimlinge, dann ist sie nur 50 % usw. Es kann das jeder ausprobieren. Voraussetzung ist bloß, daß man gute, natürliche Keimbedingungen schafft, also warme, feuchte Luft. Sobald es zu trocken ist oder gar das Fließpapier trocken wird, ist die Keimung gestört, und die Probe ist daher wertlos.

Solche Keimproben haben für die verschiedenen Gemüsesorten folgende Werte ergeben:

Es bleiben keimfähig:

Schwarzwurzeln	1—2	Jahre	Rübli	3	Jahre
Lauch	2—3	„	Erbsen	3	„
Peterlig	2—3	„	Radies	3	„
Kresse	2—3	„	Zwiebeln	3	„
Neuseeläп. Salat	2—3	„	Rettich	3	„
Bohnen	2—3	„	Sellerie	3—4	„
Salat	4—5	Jahre	Kohlrabi	5	Jahre
Kabis u. Kohl	4—5	„	Kohlrüben	5	„
Blumenkohl	4—5	„	Kürbis	5—6	„
Mangold	4—5	„	Tomaten	6	„
Randen	4—5	„	Gurken	6—8	„
Endivien	4—5	„	Melonen	6—8	„

Was folgt aus diesen Zahlen? Sicher werden wir einmal keine ferndrigen Schwarzwurzeln mehr säen; drei Viertel davon würden nicht mehr keimen. Von Lauch, Peterlig usw. (Keimdauer 2—3 Jahre) keimen im zweiten Jahre nur noch etwa die halben Samenkörner. Man muß daher, wenn man den alten Samen noch brauchen will, doppelt so dicht säen wie sonst. Rübli, Zwiebeln, Radieschen usw. (Keimdauer 3 Jahre) keimen etwa noch zu ⅔; daher ⅓ mehr Samen brauchen als sonst. Von Salat, Kabis, Kohl usw. keimen noch ¾ der Samen; auch das ist beim Aussäen zu berücksichtigen. Hingegen wird man Bohnen und Erbsen wohl lieber in die Suppe statt in den Boden tun; sie schlagen da besser an.

Also den alten Samen aufbrauchen, bevor man neuen kauft. Allerdings mit Vorsicht und unter Berücksichtigung der Keimfähigkeit. Bei neu gekauftem Samen schreibt man mit Vorteil jeweils das Jahr des Ankaufs (also beispielsweise jetzt 1940) auf das Päcklein, wenn man den Samen nicht vollständig aufbraucht. Man weiß dann im nächsten Jahr genau, wie man sich zu verhalten hat.

Neue Rezepte

Fenchelsalat (Finocchi).

Weiße Knollenfenchel werden gut gewaschen und quer durch die Knolle verschnitten, daß es gleichmäßige Halbmonde gibt. Nun bereitet man aus dem Saft eineer halben Zitrone, reichlich Öl, viel Senf und etwas Salz eine dickliche Salatsauce, der man noch ein Eigelb und etwas Milch oder Rahm beifügt und gibt den geschnittenen Fenchel dazu und rührt gut um, denn die Senfsauce soll alle Teile gleichmäßig und crèmeartig überziehen.

Süßes Maisbrot.

1 Tasse Maisgries, 1 Tasse Mehl, 1 Tasse Milch (oder Sauermilch), ½ Tasse Zucker, 1 Ei, 1 Päcklein Backpulver, ½ Teelöffel Salz. Die trockenen Zugaben zusammen durch ein nicht zu feines Sieb rühren und gut mischen, Milch und Ei zusammen etwas geschlagen beifügen und in möglichst großer, flacher Springform (nicht in tiefer Cakeform) in ziemlich heißem Ofen 30 Minuten backen.

Einfache Kartoffelplätzchen.

Die gut gewaschenen, geschälten oder nach Belieben ungeschälten Kartoffeln werden roh gerieben mit viel geschnittenen Zwiebeln vermischt und gesalzen. Nun läßt man Backfett oder Öl in der Bratpfanne heiß werden und gibt mit dem Löffel flache Plätzchen hinein, die man beidseitig backen läßt, in vorgewärmter Schüssel warm erhält und möglichst heiß auf den Tisch bringt.

Mais auf Tirolerart.

Etwas Öl oder Fett in die Pfanne geben und drei gestrichene Tassen Maisgries darin anrösten bis der Mais einen etwas dünkleren Goldton erhält, dann mit drei Tassen heißem Wasser ablöschen und weiterrühren bis das Wasser vom Mais verschluckt ist. Soll trocken und brösmelig sein und wird zusammen mit saucenreichem Gemüse oder saftigem Kompott gegessen.

Provenzalische Kartoffelspeise.

Man erwärmt 6 Löffel Olivenöl und läßt gehackte Zwiebeln und etwas Knoblauch darin dämpfen, fügt die abgeriebene Schale einer halben Zitrone bei, wenig Muskat, Salz und Pfeffer. Dann gibt man 1 kg in große Würfel geschnittene Kartoffeln dazu und läßt mit etwas Wasser oder Bouillon weichkochen. Vor dem Anrichten mit dem Saft einer Zitrone mischen, nicht mehr kochen lassen, sondern mit feiner Petersilie überstreut gleich auftragen.

Für Verlobte die geschmackvolle Beleuchtungseinrichtung
ELEKTRIZITÄT A.-G.
Marktgasse 22, Bern

Savonol
unsere beliebten Spezialreinigungsmittel sind der Wegweiser der Hausfrau für mühelose
Frühlingsputzete
prompter Hauslieferungsdienst. Fabrik SAVONOL AG., Sickingerstrasse 5, Bern. Tel. 2 07 49.