

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 32 (1942)
Heft: 41

Artikel: Winke zum Einkellern
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648511>

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.](#)

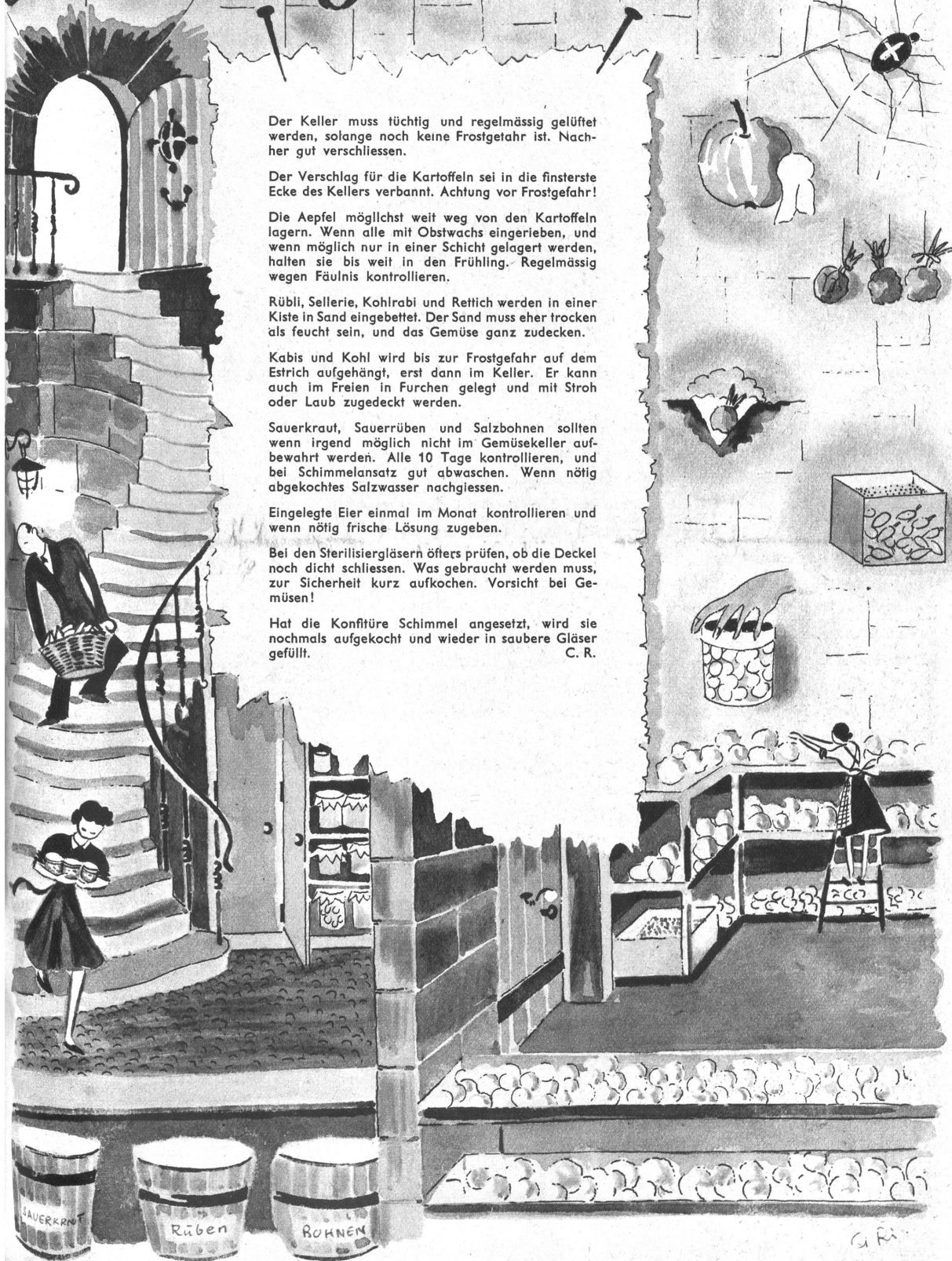
Terms of use

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: 19.03.2025

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

Wintke zum Einkellern.



Der Keller muss tüchtig und regelmässig gelüftet werden, solange noch keine Frostgefahr ist. Nachher gut verschliessen.

Der Verschlag für die Kartoffeln sei in die finsterste Ecke des Kellers verbannt. Achtung vor Frostgefahr!

Die Äpfel möglichst weit weg von den Kartoffeln lagern. Wenn alle mit Obstwachs eingerieben, und wenn möglich nur in einer Schicht gelagert werden, halten sie bis weit in den Frühling. Regelmässig wegen Fäulnis kontrollieren.

Rübi, Sellerie, Kohlrabi und Rettich werden in einer Kiste in Sand eingebettet. Der Sand muss eher trocken als feucht sein, und das Gemüse ganz zudecken.

Kabis und Kohl wird bis zur Frostgefahr auf dem Estrich aufgehängt, erst dann im Keller. Er kann auch im Freien in Furchen gelegt und mit Stroh oder Laub zugedeckt werden.

Sauerkraut, Sauerrüben und Salzbohnen sollten wenn irgend möglich nicht im Gemüsekeller aufbewahrt werden. Alle 10 Tage kontrollieren, und bei Schimmelansatz gut abwaschen. Wenn nötig abgekochtes Salzwasser nachgiessen.

Eingelegte Eier einmal im Monat kontrollieren und wenn nötig frische Lösung zugeben.

Bei den Sterilisiergläsern öfters prüfen, ob die Deckel noch dicht schliessen. Was gebraucht werden muss, zur Sicherheit kurz aufkochen. Vorsicht bei Gemüsen!

Hat die Konfitüre Schimmel angesetzt, wird sie nochmals aufgekocht und wieder in saubere Gläser gefüllt.

C. R.