

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

III. Der Keller.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

aus Drahtgeflecht von der Decke herabhängend anzubringen, damit die Luft ungehindert überall durchdringen kann. Bevor man gekochte Speisen in die Schränke stellt, lasse man sie gut abkühlen, da sonst der Speisedunst in die Schränke sich einsetzt und diesen mit der Zeit einen unangenehmen dumpfigen Geruch gibt. Für Zucker und mehrlartige Nahrungsmittel eignen sich am besten irdene Gefäße oder Steingutgeschirre, für Reis und Hülsenfrüchte Holzkästchen oder Säckchen, damit die Luft zutreten kann und keine Würmchen entstehen. Kaffee wird am zweckmäßigsten an einem dunstfreien Platze im Sack aufgehängt. Für Milch muß ein eigenes nur für diesen Zweck benutztes Gestell vorhanden sein, da sie beim ruhigen Stehen besser aufrahmt. Weil Milch die Eigenschaft hat, gern die Gerüche der Umgebung anzunehmen, so wäre zu ihrer Aufbewahrung sogar ein ganz von der Speisekammer getrennter Ort vorzuziehen.

Auch der Eisschrank sollte einen Einrichtungsgegenstand der Speisekammer bilden. Um das schnelle Schmelzen des Eises zu verhindern, hat es sich als praktisch erwiesen, dasselbe zuvor in festes Zeitungspapier zu verpacken. Speisen, die noch warm sind, dürfen natürlich nicht in den Eisschrank gebracht werden, stark riechende Speisen stellt man stets verdeckt hinein.

III. Der Keller.

Der Keller dient zur Aufnahme alles dessen, was im Sommer kühl gehalten und im Winter vor Frost bewahrt werden muß. Zu diesem Zwecke sollen die Öffnungen auf der Sonnenseite mit Bretterverschluß versehen sein und im Winter noch mit Stroh oder andern Decken geschützt werden können. Auch ist es gut, Zuglöcher anzubringen, damit die fortwährend entstehende dumpfe Luft mit frischer Luft sich auswechseln kann. Hat man mehrere Kellerräume zur Verfügung, so verwahre man die verschiedenen Arten von Vorräten in getrennten Räumen.

Zur Versorgung der einzelnen Nahrungsmittel im Keller beachte man die folgenden Regeln:

1. Den besten und trockensten Ort wähle man für das Obst. Die Wände werden mit Hürden versehen, deren Fächer je einen Zwischenraum von $\frac{1}{2}$ Meter haben. Das zum Einkellern bestimmte Obst soll gut reif und bei trockenem Wetter gepflückt sein.

Ist man darauf angewiesen, das Obst einzukaufen, so wähle man nur solches, das keinerlei Stoß- oder Druckflecken hat. Lieber etwas teurer und gut, als wohlfeil und schlecht. Bevor das Obst in den Keller gebracht wird, setze man es an einem trockenen Orte 14 Tage lang dem Luftzuge aus, besonders jenes mit glatter fettiger Schale. Rauhschalige Lederäpfel können gleich in den Keller kommen. Auf den mit Stroh bedeckten Hürden wird das Obst, nachdem es gut sortiert wurde, in der Weise gelagert, daß der Stiel nach unten gerichtet ist.

Feines Obst wird einzeln so auf hölzerne Gitter gelegt, daß kein Stück das andere berührt. Zur Frostzeit muß das Obst mit Stroh oder Matten bedeckt werden. Von Zeit zu Zeit muß man es auch durchsehen, indem man Stück für Stück prüft, ob noch alles gesund ist. Um Äpfel lange frisch zu erhalten, werden schöne Goldreinetten gewählt. Nachdem sie abgelegt sind, wird jeder Apfel einzeln in Seidenpapier oder zwischen Holzwolle verpackt und die so verpackten sodann in eine Kiste oder in ein Faß gelegt, die gefüllten Kisten oder Fässer sollen gut zugedeckt werden, damit keine Luft eindringen kann.

2. In einen vom Obstkeller getrennten Raum, dessen äußere Mauern mit Stroh geschützt werden, bringe man die Kartoffeln und Wintergemüse. Kartoffeln sind auf Brettern zu lagern oder auf einer Unterlage von Reisig und darüber gelegtem Stroh, damit sie nicht zu frühe keimen. Auch kann das Kartoffellager mit Brettern eingefast werden, wobei in unterster Brette ein Schieber angebracht wird, durch dessen Öffnung die Kartoffeln geholt werden können. Auf diese Weise kommen sie von Zeit zu Zeit in Bewegung, wodurch das frühe Keimen gleichfalls verhindert wird. — Es empfiehlt sich, beim Einfellern der Kartoffeln einen Korb oder Sack mit gebranntem Kalk in faustgroßen Stücken in die Mitte des Haufens zu bringen. Der gebrannte Kalk zieht die Feuchtigkeit an sich und bewahrt so die Kartoffeln vor dem Faulen.

3. Gelbrüben werden in Sand eingeschlagen in der Weise, daß zu unterst auf den Boden des Kellers eine Lage Sand kommt, und so zwischen jede Rübenlage jedesmal eine Lage Sand. Die Rüben legt man in der Weise, daß die obere Reihe immer etwas kleiner ist als die zunächst untere, wodurch die Lagerung eine pyramidenförmige Gestalt erhält. Diese Aufbewahrungsart erfordert wenig Platz und erhält die Sachen frisch, nur muß der Sand immer etwas feucht, aber nicht naß gehalten werden. Kann das Sandbeet mit Brettern eingefast werden, so sollte dies der Rein-

lichkeit wegen geschehen. — Das gleiche Verfahren wie bei den Gelbrüben wird bei den übrigen Wurzelgewächsen angewendet, bei Sellerie, Lauch, Petersilie, rote Rüben, Kohlraben, Rettige, weiße Rüben und Meerrettig.

Hat man einen Garten, so ist es besser, die genannten Gemüsesorten einzugraben. Man macht zu diesem Zwecke eine Grube in die Erde, welche 1 m weit und ebenso tief ist. In diese Grube werden die Wurzelgewächse gebracht und pyramidenförmig eingelegt, aber jede Sorte für sich. Hat man eine größere Menge von jeder Sorte zu versorgen, so tut man am besten, für jede Sorte eine eigene Grube herzurichten. Ist eine Grube eingelegt, so wird ein Strohmantel darüber ausgebreitet und zunächst nur um den Rand des Strohes herum Erde gelegt, damit die in der Grube befindlichen Gewächse noch immer etwas Luft haben und ausdünsten können. Es ist auch geraten, durch aus der Grube herausragende Strohbüschel Dunstabzüge anzubringen. Erst bei eintretender Kälte wird der Strohmantel ganz mit Erde zugedeckt. Bei großer Kälte dürfen die Gruben nicht geöffnet werden. Will man von den darin aufbewahrten Gemüsen zum Gebrauche etwas herausnehmen, so darf das nur bei milder Witterung geschehen. Wird bei einer solchen Gelegenheit die Grube geöffnet, so ist Nachschau zu halten, ob kein Wasser oder keine Mäuse eingedrungen sind. Wäre dies der Fall, so müßte die Grube geleert und deren Inhalt in den Keller verbracht werden.

4. Kraut, Wirsing und Blumenkohl werden, damit sie sich lange frisch erhalten, im Keller an einem trockenen und luftigen Platze auf Bretter oder Holzgestelle gelegt. Beim Blumenkohl kann man die Blätter über der Blume zusammenbinden und den Kohlstock an einer an der Wurzel befestigten Leine aufhängen.

5. Zwiebeln werden zopfartig zusammen gebunden und zuerst auf den Speicher gehängt. Wenn es kalt wird, sind sie entweder im Keller oder sonst an einem luftigen und trockenen Orte zu versorgen. Was beim Obste, gilt auch bei den Gemüsen, daß man nämlich zum Einkellern nur gute Sorten verwende.

6. Hat man Fleisch im Keller aufzubewahren, das nicht gebeizt und nicht gesalzen sein darf, so hält sich dieses mehrere Tage frisch, wenn es in ein sauberes Tuch eingewickelt und im Keller auf den bloßen Boden gelegt wird. Das so eingewickelte Fleisch muß sorgfältig und fest zugedeckt werden, damit es von der Luft abgeschlossen ist und kein Ungeziefer bekommen kann. Während des Sommers kann man das Fleisch auch dadurch leicht

aufbewahren, daß man es in den Feuerungsraum eines gut ziehenden Ofens legt, nachdem man diesen vorher sauber von Ruß und Asche gereinigt hat.

7. Zur Aufbewahrung der Eier wähle man im Keller einen luftigen, trockenen Ort. Am besten eignen sich Stellagen, welche aus einfachen Brettern bestehen, die mit viereckigen (nicht runden) Öffnungen versehen sind. Diese Öffnungen müssen so groß sein, daß ein Ei nicht hindurchfallen kann. Die aufgestellten Eier sind alle Tage zu wenden, so daß das eine Mal das spitze, das andere Mal das stumpfe Ende nach oben kommt. So behandelte Eier, die von Anfang an frisch waren, halten sich bei entsprechender Lüftung wochenlang wohllichmeckend.

Eine andere Art, Eier längere Zeit aufzubewahren, besteht darin, daß man frischgelegte Eier mit ein wenig Butter oder Baumöl bestreicht und sie dann in Weizenstroh legt, wobei aber keines das andere berühren darf.

Bei großem Bedarfe werden die Eier in Kalk aufbewahrt. Zu diesem Zwecke schüttet man ein paar Schaufeln gelöschten Kalk in einen Eimer Wasser und rührt die Mischung gut durch. Man verbringt nun in ein Faß oder in einen Topf eine Schichte Sand und oben darauf die Eier so, daß sie sich berühren. Nachdem man 12 oder höchstens 16 Schichten übereinander gelegt hat, gießt man die gut umgerührte Kalkmilch darüber und zwar so viel, daß sie noch mehrere Zentimeter über den Eiern steht. Das Faß muß hierauf zugedeckt und an einen Ort verbracht werden, der zwar kühl, aber nicht kalt ist, da die Eier nicht gefrieren dürfen. Solche Kalk Eier halten sich lange Zeit, nehmen aber leicht einen unangenehmen, erdigen Geschmack an. Aus diesem Grunde eignen sie sich nicht zum Kochen in der Schale, auch geben sie beim Schlagen keinen Schnee.

IV. Nährwert der Lebensmittel.

1. Eine Hauptaufgabe der Hausfrau oder Köchin besteht darin, die verschiedenartigen Lebensmittel nach ihrem Nährwert kennen zu lernen und sie für die Mahlzeiten so zusammenzustellen, daß alle erforderlichen Nährstoffe in ausreichendem Maße dem Körper zugeführt werden. Am besten wird dies erreicht durch die sogenannte gemischte Kost, bestehend aus pflanzlicher (vegetabilischer) und tierischer (animalischer) Nahrung, die auch dem Wohlbefinden des Menschen am meisten förderlich ist.