

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Aufbewahren der Lebensmittel.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

## Aufbewahren der Lebensmittel.

Brod, welches für längere Zeit gebacken oder gekauft wurde, läßt sich am besten im Keller oder an einem trockenen nicht zu luftigen Orte aufbewahren, weil das Brod bald zu trocken und schimmelig wird.

Mehl, Reis, Sago, Gerste, Kaffee und dergl. müssen an einem trockenen, luftigen Orte aufbewahrt werden.

Butter hält sich lange gut, wenn sie frisch in Salzwasser ausgeknetet, jeden Tag in frisches Wasser gelegt und an kühlem Orte aufbewahrt wird.

Eingefochte Butter, sowie alles Fett, das zum Kochen bestimmt ist, wird in einem Steinguttopf sich am besten halten, muß aber gut zugedeckt bleiben.

Kartoffeln werden in einem trockenen, luftigen Keller aufbewahrt; sie sind auf Bretter zu lagern, damit sie nicht frühe keimen.

Kartoffeln sind im Winter fleißig zu durchsuchen, damit faule und angesteckte Kartoffeln entfernt werden.

Gelbe Rüben werden pyramidenförmig im Keller in Sand eingeschlagen; dies geschieht so: zu unterst eine Lage Sand, dann eine Lage gelbe Rüben und so wird fortgefahen nach oben in gespitzter Form.

Ebenso wird mit allen Wurzelarten verfahren, als: Sellerie, Lauch, Petersilie, rothe Rüben, Kohlraben, Rettige, weiße Rüben, Meerrettig. Diese Aufbewahrungsart erfordert wenig Platz und die Sachen halten sich gut frisch; nur muß der Sand immer etwas feucht, aber nicht naß sein.

Hat man einen Garten, so thut man besser, oben genannte Gemüse-Arten einzugraben. Zu diesem Zwecke wird eine Grube in die Erde gegraben, welche 1 Meter weit und ebenso tief ist. Hier hinein wird jede Sorte für sich pyramidenförmig eingelegt; hat man eine größere Menge von jeder Sorte zu versorgen, so ist für jeden Theil eine eigene Grube zu richten. Ueber die eingelegte Grube wird ein Strohmantel gelegt und nur wenig Erde um das Stroh herum gegeben; erst bei eintretender Kälte wird der Strohmantel ganz mit Erde bedeckt. Nur bei gelinder Witterung sind diese Gruben zum Zwecke des Herausnehmens der aufbewahrten Sachen zu öffnen, und ist dann nachzusehen, ob keine Mäuse oder Wasser in die Gruben eingedrungen sind. Ist dies der Fall, so muß die Grube geleert und der Inhalt derselben in den Keller gebracht werden.

Kraut, Wirsching und dergl. halten sich lange im Keller, wenn dieselben trocken an einen luftigen Platz auf Bretter gelegt werden.

Das Einmachen und Dörren der Gemüse ist genau bei den Kochrezepten angegeben.

Zwiebeln werden zopfartig zusammengebunden zuerst auf den Speicher gehängt; wenn es kalt wird, sind sie an einem luftigen, trockenen Platze im Keller zu versorgen.

Bei der Aufbewahrung des Obstes merke man sich: Man bezahle gesundes Obst lieber etwas theurer. Das Obst wird auf dem Speicher oder in einer Kammer ein Stück neben das andere auf Stroh gelegt und soll mindestens 14 Tage oder 3 Wochen der Luft ausgesetzt sein. Dann wird es in den Keller, auf sogenannte Hurten gelegt, ebenfalls in Stroh, jede Sorte für sich, den Stiel nach unten gekehrt. Es ist fleißig Umschau darüber zu halten und das angestechte faulende Obst weg zu nehmen.

Um lange frische Äpfel zu haben, werden schöne Goldreinetten, nachdem sie abgelegen sind, jeder einzeln in Papier verpackt, in eine Kiste gelegt. Dieselbe kann bis oben angefüllt werden, ist aber gut zuzudecken, damit keine Luft eindringen kann.

Sie und da ist wegen des faulenden Obstes nachzusehen.

Äpfel oder Birnen zum Aufbewahren für den Winter sollen ein gesundes Aussehen haben, solche mit Flecken oder Wurmlöchern lassen sich nicht halten.

Zu Suppen bestimmtes Rindfleisch, das nicht gebeizt und nicht gesalzen sein darf, hält sich mehrere Tage frisch, wenn es in ein sauberes Tuch eingewickelt, im Keller auf den bloßen Boden gelegt, sorgfältig und fest zugedeckt wird, daß keine Luft und kein Ungeziefer bekommen kann.

Alle andere Behandlung des Fleisches ist in den Kochrezepten angegeben.

Eier halten sich gut, wenn sie in Weizenspreu gelegt werden, doch so, daß keines das andere berührt. Sie sind an einem trockenen, kühlen Orte aufzubewahren.

Bei größerem Bedarf werden die Eier im Winter auch in den Kalk gelegt. Das geschieht so: In einem Kübel oder in einer Stande werden die Eier eines neben das andere gestellt bis der Boden angefüllt ist, dann wird gelöschter Kalk, der wie ein dünner Brei aussehen muß, darüber geschüttet, bis die Eier bedeckt sind. So wird fortgefahren, bis alle Eier im Kübel oder in der Stande sind. Die Eier halten sich auf diese Weise gut; nur muß man dieselben des Zerdrückens wegen sorgfältig herausnehmen.

Auch dürfen eingemachte Eier nicht für einige Tage zuvor im Keller geholt werden, da sich dieselben außerhalb des Kalkes nicht lange gut erhalten.

## Zubereitung der zum Kochen nöthigen Fette.

### 1. Butter.

Zum Einkochen bestimmte Butter soll fest ausgeknetet sein; sie darf keine Buttermilch mehr in sich haben. Die Butter wird in einem eisernen oder kupfernen Topfe auf gutes Feuer gestellt, bis sie kocht. Das Feuer ist während dieser Zeit gleichmäßig zu unterhalten; sobald die Butter zu schäumen anfängt und in das Steigen kommt, ist sie mit dem Schaumlöffel beständig umzurühren. Hat sich nach einiger Zeit der Schaum gesetzt, dann steigt die Butter nicht mehr und man läßt sie so lange ruhig weiter kochen, bis sie hell und klar geworden ist und beim Kochen durchsichtige Blasen wirft. Hierauf wird die Butter auf die Seite gestellt, bis sie etwas erkaltet ist und dann gieße man dieselbe in den hiesfür bestimmten Topf. Die Butter ist jetzt bis zum völligen Erkalten umzurühren.

NB. Der zum Auskochen der Butter bestimmte Topf darf nur  $\frac{2}{3}$  voll angefüllt werden wegen der Gefahr des Ueberlaufens: auch darf man während der Zeit des Buttereinkochens die Küche nicht verlassen, damit man beständig die kochende Butter beobachten kann. Das Ueberkochen derselben ist feuergefährlich; hierdurch entstehendes Feuer ist schwer zu bewältigen.

### 2. Nieren-Fett.

Hierüber ist im Kochbuche Verschiedenes zu finden.

### 3. Schweineschmalz oder Schweinefett.

Gleiche Zubereitung, wie bei Nieren-Fett; nur wird keine Butter beigegeben.

Die Art und Weise des Kochens, sowie die Vorrichtungen der Speisen für das Kochen sind im Kochbuche genau angegeben.

### Vorbemerkungen.

1. Für Ungeübte im Kochen ist es nothwendig, sich genau an die Kochrezepte zu halten.

2. Das richtige Salzen und Würzen der Speisen, sowie die richtige Verwendung von Essig und Del bei gewissen Gerichten kann nur durch die Erfahrung gelernt werden; ein bestimmtes Maß läßt sich hier schwer angeben. Im Allgemeinen halte man sich an den Grundsatz: „Lieber zu wenig, als zu viel.“ Das „zu wenig“ läßt sich verbessern, das „zu viel“ nicht mehr. Namentlich sei man sparsam in Anwendung der scharfen, ausländischen Gewürze, wie Pfeffer, Coriander, Ingwer und dergl., weil solche der Gesundheit mehr oder weniger schädlich sind.

3. Bei Speisen, die für Kranke passend sind, ist jedes Mal angegeben, wie sie in diesem Falle zubereitet werden müssen.

4. Wenn nichts Anderes bemerkt ist, sind die in den folgenden Kochrezepten angegebenen Maße immer für 4 Personen berechnet. Hat man also für mehr oder weniger als 4 Personen zu kochen, so müssen die Maße entsprechend geändert werden.

