

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

Vom Aufbewahren verschiedener Vorräte für Küche und Keller

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Vom Aufbewahren verschiedener Vorräte für Küche u. Keller.

Frisches Fleisch hält sich am besten im Winter, hängend an einem kalten, luftigen Orte; im Sommer, um und um mit Brennesseln bedeckt im Keller auf einem Stein. Um ein Stück Ochsen- oder Rindfleisch zum Braten vollkommen frisch zu erhalten, tauche man es, wie es im Abschnitt V. Nr. 36 bei Sauerbraten bemerkt worden, in kochendes Fett und hänge es danach an einen kalten, luftigen Ort.

Geräucherte Schinken und Sommerwürste mit ganz trockenem Stroh umwickelt, in Leinen genäht, an einem kühlen, luftigen Orte hängend.

Feldhühner bleiben mehrere Wochen unverändert, wenn man sie sogleich nach dem Schießen ungerupft tief in Hafer steckt.

Kartoffeln. Das starke Auskeimen benimmt den Kartoffeln den guten Geschmack. Um dies zu verhüten, lagere man sie anfangs oder mitte Februar um.

Wintermöhren. Man bringe einen Teil derselben in ein Kartoffellager und schütte Kartoffeln darauf. Sind diese im Frühjahr verbraucht, so wird man die Möhren ganz saftig und wohlschmeckend finden. Auch erhalten sie sich vorzüglich saftig, wenn man sie mit Abfall des Flachsesbrechen stark durchschichtet. Ersteres Verfahren kann man auch bei Steckrüben (Kohlrabi in der Erde) anwenden, oder man bewahre sie schichtenweise in Sand gelegt.

Roter und weißer Kohl bewahrt sich, so lange es nicht stark friert, am besten auf dem Boden (Speicher), auf der Stielseite liegend, nachher im Keller. Sollte derselbe durch Frost gelitten haben, so muß man ihn ruhig liegen lassen, damit der Frost wieder herausziehe; dann aber hat er an gutem Geschmack verloren und läßt sich nicht lange mehr erhalten.

Feldrüben bewahren sich am besten in einer tiefen Grube; jedoch ist dies etwas umständlich. Sie können auch dadurch bis Weihnachten gut erhalten werden, daß man sie draußen hinschüttet und stark mit Laub oder Stroh bedeckt. Auch kann man, etwa im Garten, am besten an einer etwas abhängenden Stelle, mehrere kleine Gruben machen lassen, in jede ein Körbchen voll Rüben, Möhren und Steckrüben schütten, mit einigen Reisern und etwas Stroh zulegen und mit zwei Fuß Erde bedecken.

Zwiebeln erhalten sich vorzüglich, wenn man sie, ohne etwas von ihrem Laub zu entfernen, an einem luftigen Orte, etwa auf dem Speicher, dünn ausbreitet, damit sie vollkommen

trocken werden. Bei eintretendem starken Frost scharre man sie daselbst auf einen Haufen und lasse sie unbesorgt ruhig liegen. Nach neueren gemachten Erfahrungen erhalten sich die Zwiebeln bei dieser Aufbewahrungsweise, ohne auszulaufen, bis April und Mai. Ich erlaube mir hierbei auf die Sorten und Kultur der Zwiebeln in einem Gartenbuche aufmerksam zu machen.

Spargel erhalten sich zwei bis drei Tage sehr gut, wenn man sie an einem schattigen Orte tief in die Erde legt; auch bleiben sie zwei Tage im Keller in kaltem Brunnenwasser ganz frisch, doch muß solches einmal erneuert werden. Am besten bewahrt man sie in einem nassen Tuch an kühlem Ort.

Äpfel und Birnen halten sich am besten, wenn man sie an einem trockenen Tage vorsichtig pflückt, damit sie keine Fallflecke bekommen. Hat man einen trockenen, luftigen Keller, so kann man sie sogleich darin auf Lattenbänke — die Stielseite nach unten — dicht nebeneinander legen; andernfalls ist zu raten, das Obst einige Wochen an einem luftigen Orte ausdünsten zu lassen. Das Nachsehen darf nicht verjäumt, jeder angefaulte Apfel muß sogleich weggenommen werden.

Frische Pflaumen (Zwetschen) erhalten sich vorzüglich, wenn man sie an einem sonnigen Tage mit Handschuhen in einen neuen steinernen Topf, worin noch kein Wasser gewesen ist, pflückt, denselben mit einer Blase zubindet, in den Keller stellt, einen platten Stein, welcher längere Zeit in der Sonne gestanden hat, darauf legt und nun den Topf ganz mit trockener Erde bedeckt.

Anmerk. Die Pflaumen sind alsdann um Weihnachten noch ganz frisch, doch halten sie sich, wenn der Topf geöffnet ist, nicht lange mehr, weshalb man wohlthut, einige kleine Töpfe zu füllen. Es versteht sich von selbst, daß hierzu nur ganz feste Pflaumen, die nicht im geringsten beschädigt sind, genommen werden dürfen.

Abgeschnittene Trauben erhalten sich besonders gut, wenn man den Abschnitt verlackt und dieselben an einem kühlen zugigen Orte aufhängt, doch dürfen die Trauben sich nicht berühren.

Trauben am Stock, wenn man die kleinen, eben angelegten Trauben in weite Medizingläser steckt, und solche so festbindet, daß die Trauben unberührt in den Gläsern wachsen können. Sie gewinnen dadurch an Süße und werden vor Kälte geschützt, besonders, wenn man vor dem Frieren die Gläser mit Berg (Seede) oder Watte umbindet.

Eier bleiben frisch, wenn man sie in einem steinernen Topfe, mit dünnem Kalkwasser bedeckt, in den Keller stellt, doch müssen sie zugedeckt werden, um den Zutritt der Luft zu verhü-

ten. Es ist indessen hierbei eine Hauptbedingung, daß die Eier vollkommen frisch, also nicht angebrütet, genommen werden und kann dann das Einmachen selbst in der Blüthenzeit geschehen. Monate lang nachher kann man die Eier noch zu Backwerk gebrauchen, da sich das Weiße zu festem Schaum schlagen läßt. Auch kann man die ganz frischen Eier mit geschmolzenem Talg bestreichen und sie an einem kühlen Orte aufbewahren. September-Eier erhalten sich ohne weiteres den ganzen Winter hindurch. Die leichteste Art, frische Eier aufzubewahren, besteht darin, daß man dieselben eine halbe Stunde in einer Lösung von Salizylsäure, auf 200 Gramm Wasser 1 Gramm Salizylsäure gerechnet liegen läßt, dann abtrocknet und in den Eierhalter stellt. Man kann sie auch in Wasserglas legen, welches in jeder Drogerie zu erhalten ist.

Mehl bewahrt sich am besten in einem Sack, den man an einem trockenen, luftigen Orte aufhängt, oder in einem offenen stehenden Fasse, wo hinein man mit einem Stöckchen Luftlöcher bis auf den Boden des Fasses macht und dies dann und wann wiederholt. Am besten ist dazu ein Stückchen Ahorn, welches im Mehl stecken bleibt.