

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

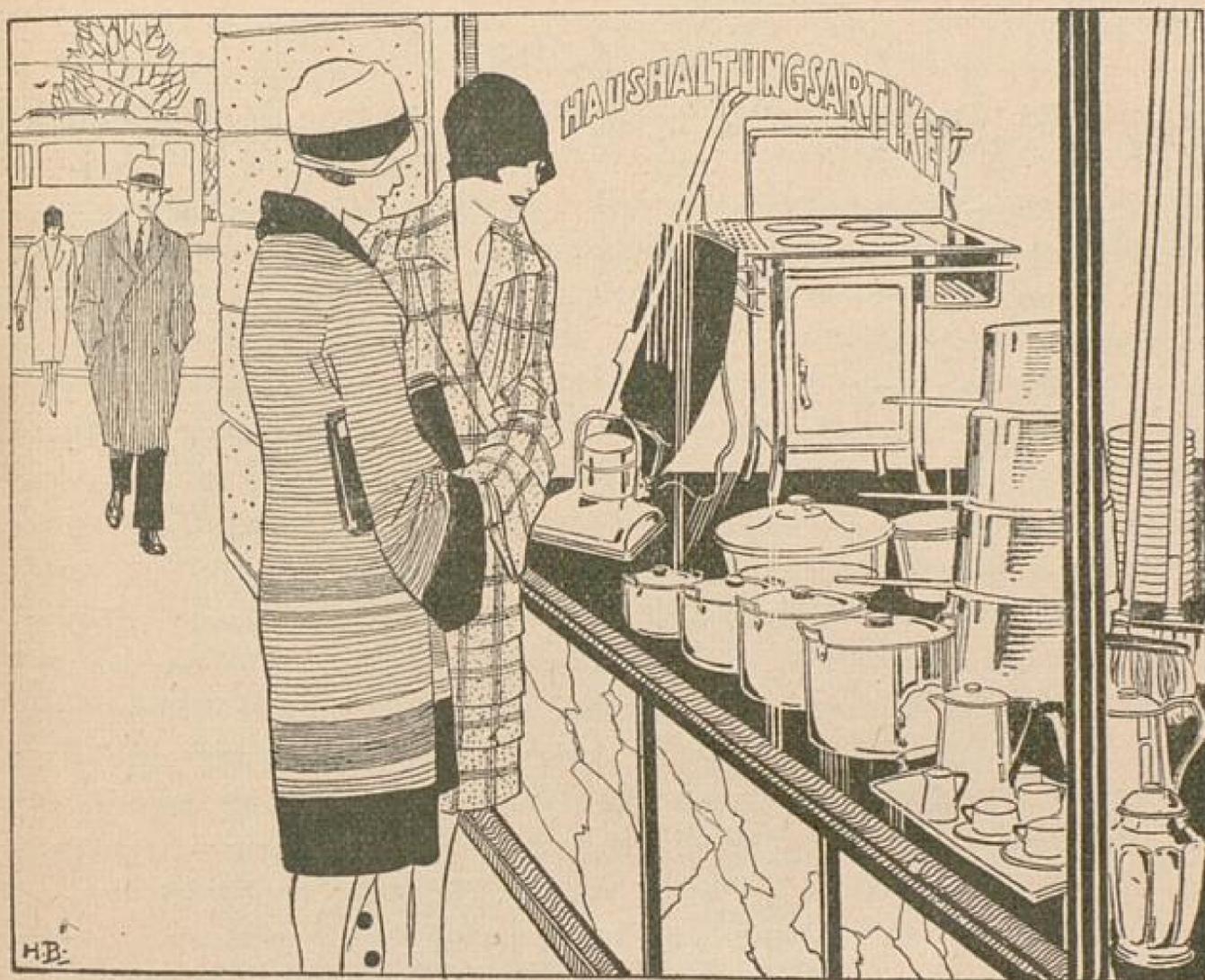
Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Aufbewahrung von Vorräten

urn:nbn:de:bsz:31-106241



So sei die Hausfrau bei ihren Einkäufen des Spruches eingedenk:
Prüfet alles und das Beste behaltet!

Aufbewahrung von Vorräten.

So große Vorteile der Einkauf im Großen — wie wir schon erwähnten — mit sich bringt, so sehr möchten wir davor warnen, wenn nicht der nötige und geeignete Platz zur Aufbewahrung größerer Vorratsmengen vorhanden ist. Allerdings genügt oft schon weit weniger Raum, als die Hausfrau im Allgemeinen annimmt, um Vorräte sachgemäß unterzubringen. Meist läßt sich auch bei knappem Raum die Aufbewahrung größerer Vorräte durch praktische Anordnung und geschickte Raumausnutzung ermöglichen. Wer genau weiß, worauf es zur Frischerhaltung der Vorräte ankommt, wird leicht jeweils die richtigen Maßnahmen treffen können.

Der Keller.

Ein großer Teil der Vorräte, besonders der jög. Wintervorräte wird gewöhnlich in den Keller gebracht. Von seiner Beschaffenheit hängt viel ab für die Haltbarkeit der Waren. Wenig tauglich für längeres Aufbewahren von Lebensmitteln sind Keller mit Zentralheizungsöfen oder -Röhren. Die von diesen ausstrahlende Wärme läßt Kartoffeln, Äpfel und Frischgemüse austrocknen und einschrumpfen, Eier und eingelegtes Gemüse, — Sauerkraut, saure Bohnen und dergl. — aber leicht faul werden. Der Keller sei also kühl, doch frostfrei und trocken; denn auch feuchte Keller begünstigen das Schimmeln und Faulen. Am geeignetsten zur Aufbewahrung von Vorräten sind Keller mit Böden aus gestampfter Erde, wie man sie meist in Bauernhäusern findet. Sie weisen die besten Feuchtigkeits- und Luftverhältnisse auf. Keller mit Zementböden, wie man sie vielfach in städtischen Wohnungen trifft, erfordern größere Sorgfalt in der Behandlung des Kellers und der Vorräte.

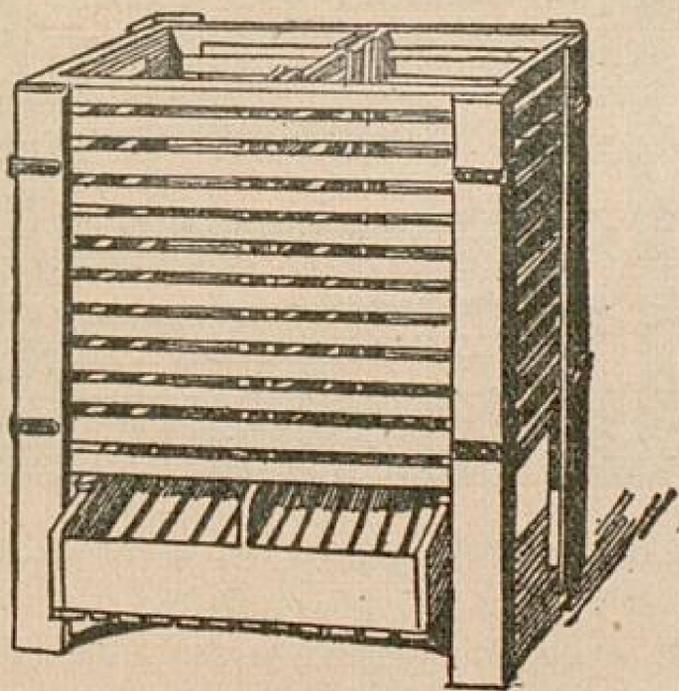
Vor dem Einkellern der Vorräte wird selbstverständlich der Keller gründlich gereinigt. Man wählt dazu einen sonnigen Herbsttag, damit sowohl der Keller wie alle Geräte gut austrocknen können. Man räumt zunächst den Keller vollständig aus und kehrt Decken und Wände mit einem harten Besen gut ab. Erdboden wird ebenfalls nur gekehrt, Zementboden bürstet man mit einer Seifenlauge auf. Für gutes Trocknen muß durch genügende Durchlüftung gesorgt werden. Hatte man viel Fäulnis oder Schimmelbildung im Keller, so weißelt man Decken und Wände mit Kalkmilch oder schwefelt den ganzen Raum aus. Dadurch werden die Fäulnis- und Schimmelkeime getötet.

Gestelle und Kisten, die man zur Aufbewahrung von Äpfeln, Kartoffeln, Wurzelgemüsen usw. gebraucht, werden am besten im Hof oder in der Waschküche mit Vin oder einer Seifenlauge tüchtig gebürstet und mit klarem Wasser abgeschwenkt. Sie müssen selbstverständlich vollkommen trocken sein, ehe sie wieder eingeräumt werden, da das Holz sonst modert. Auch Holzwolle, auf die man gern die besonders feinen Äpfel- und Birnensorten legt, kann man waschen, muß sie aber natürlich gründlich austrocknen lassen. Ist sie nicht schmutzig, so sonne man sie ein paar Stunden, damit alle Feuchtigkeit verdunstet und etwaige Schimmel- und Fäulniskeime getötet werden. Aus dem gleichen Grunde wird auch der Sand gesonnt, den man zur Aufbewahrung von Rüben, Sellerie, Meerrettich usw. gebraucht. Sind Sand und Holzwolle sehr verunreinigt, so ist es besser, sie durch neues Material zu ersetzen.

Stehen der Hausfrau zwei Keller zur Verfügung, so wählt sie den dunkelsten zum Kohlenkeller, den helleren für die Vorräte. Ist nur ein Keller vorhanden, so kann man ihn durch einen leichten Verschlag abteilen. In die dunkelste Ecke läßt man die Kohlen tragen.

Holz wird besser nicht im Keller aufbewahrt, weil es dort leicht zu feucht bleibt. Es bewahrt am meisten seine Heizkraft, wenn es trocken, hell und luftig im Speicher oder in einem Schuppen gelagert wird.

Für Kartoffeln bestimmt man im Lebensmittelkeller einen Platz, der möglichst wenig vom Licht getroffen wird. Bekanntlich bildet sich in den Kartoffeln unter dem Einfluß des Lichtes das giftige Blattgrün, außerdem aber wachsen sie auch viel rascher aus, als wenn sie im Dunkeln gelagert sind. Hat der Keller einen Erdboden, so kann man die Kartoffeln einfach auf diesen aufschütten, weil er, wie schon erwähnt, genügend Ausdünstung gewährleistet. Ist dagegen ein Stein- oder Zementboden vorhanden, so gibt man die Kartoffeln auf Gestelle oder in Kisten mit Löchern im Boden, damit die aus den Kartoffeln verdunstende Feuchtigkeit abziehen kann. Um dies zu ermöglichen, werden die Kisten durch untergelegte Steine oder Holzstücke etwas erhöht gestellt. Am besten eignen sich für den städtischen Haushalt die im Handel erhältlichen Kartoffelgestelle, bei denen infolge Schrägstellung des Bodens immer die unterste, also der Fäulnis am stärksten ausgesetzte Lage der Kartoffeln weggenommen wird.

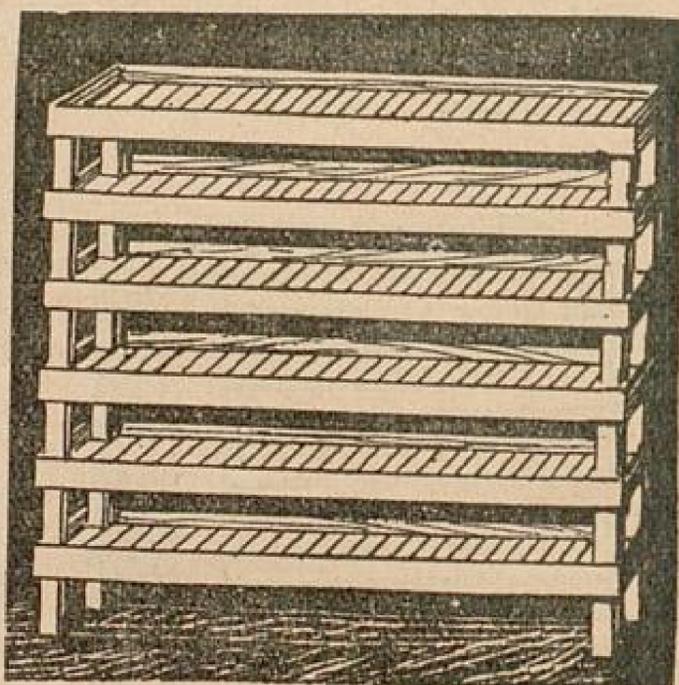


Das Kartoffelgestell mit schräg gestelltem Boden

Kauft man einen sehr großen Wintervorrat an Kartoffeln, so bringt man ihn besser in verschiedenen Kisten unter, da in großen Haufen infolge der schlechteren Ausdünstung das Faulen rascher einsetzt. Zum Einkellern sollten die Kartoffeln trocken eingebracht und der ärgste Schmutz entfernt werden. Die Erfahrung hat gezeigt, daß es besser ist, die Kartoffeln möglichst

ruhig liegen zu lassen und sie auch im Frühjahr, wenn sie anfangen zu keimen, nicht abzupfen oder umzuschaukeln, weil sie dadurch leicht schwarz werden. Da das Keimen auch nach dem Abzupfen wieder beginnt und nur durch möglichst dunkle Lagerung eingeschränkt wird, kann man sich also diese Arbeit ruhig sparen.

Der Ausdünstung wegen muß an sonnigen, klaren Wintertagen das Kellerfenster öfter in den Mittagsstunden geöffnet werden. Vergißt man aber am Abend das Schließen, so kann es leicht geschehen, daß die Vorräte nachts im Keller gefrieren. Gefrorene Kartoffeln haben einen süßen Geschmack und sind ungenießbar. Auch Obst und Gemüse leiden durch Frost. Äpfel und Birnen legt man auf Horden, die an einer hellen Stelle des Kellers aufgestellt werden. Sehr zu empfehlen ist der Raumersparnis wegen ein Gestell mit mehreren Horden übereinander in bequemer Höhe, die müheloses Nachsehen gestattet. Es lassen sich aber auch flache Kisten verwenden.



Das Obstgestell aus einzelnen Horden

Nie sollte Obst zu hoch aufgehäuft werden: gutes Tafelobst legt man überhaupt nicht aufeinander. Vielfach besteht noch die Gewohnheit, eine Schicht Stroh auf die Horden zu legen. Das ist nicht ratsam, denn die Äpfel liegen zu warm, können nicht genügend ausdünsten und fangen daher leicht an zu faulen. Sehr feine Sorten kann man auf eine dünne Schicht Holzwolle legen, die durchlässiger als Stroh ist; so wird das Obst vor jedem Druck bewahrt. Sehr wichtig ist das regelmäßige Nachsehen, wobei jedes angefaulte Stück entfernt wird, um weitere Ansteckung zu verhüten.

Für die Aufbewahrung verschiedener Frischgemüse hält man sich in einer

dunkleren Kellerecke einige Kistchen mit Sand, an deren Stelle in einem Keller mit Erdboden einfach ein Sandhaufen treten kann. Am besten eignen sich zum Einschlagen Gelbrüben (Möhren), Rotrüben (Rote Bete), Erdkohlrabi, Sellerie, Petersilienwurzeln, Merrettich. Die Wurzeln sollen vollständig vom Sand bedeckt sein, das Kraut läßt man, soweit solches vorhanden, oben herausstehen. Auch mit dem Strunk eingegrabene Köpfe von Rotkraut, Wirsing, Weißkraut und Endiviensalat halten sich auf diese Weise einige Wochen frisch.

Weißkraut und Bohnen werden oft als Sauerkraut und Salz- oder saure Bohnen in große Steintöpfe eingelegt und im Keller aufbewahrt. Man stellt sie nicht zu nahe neben Wein, Eier oder Eingemachtes, damit die Gärungskeime nicht übertragen werden.

Eingelegte Eier werden ebenfalls, und zwar am besten in großen Steinguttöpfen, im Keller aufbewahrt. Dabei ist zu beachten, daß Eier gegen fremde Gerüche sehr empfindlich sind.

Fruchtsäfte und Wein in Flaschen bewahrt man in einem Flaschenschrank oder auf einem Gestelle im Keller liegend auf, damit der Kork nicht austrocknet. Wein oder Most in Fässern werden am besten auf einem Faßlager möglichst kühl gelagert. Vor dem Einfüllen müssen die Fässer ganz gründlich gesäubert und ausgeschwefelt werden, da sich sonst der Inhalt nicht hält.

Fehlt es in der Speisekammer an Raum, so kann man Eingemachtes auch auf einem Gestell im Keller aufbewahren und zwar der leichteren Kontrolle wegen an einem nicht zu dunkeln Platze. Regelmäßiges Nachsehen ist auch hier sehr wichtig.

Die Speise-Kammer.

Die Speisekammer sollte möglichst nach Norden gelegen sein, damit es im Sommer darin nicht zu heiß wird. Andernfalls schließt man im Sommer die Sonne sorgfältig ab. Steht die Speisekammer in direkter Verbindung mit der Küche, so ist es gut, darauf zu achten, daß während des Kochens die Zwischentüre nie offen steht, damit weder Dampf noch Speisegerüche hindringen können. Wird das Fenster mit einem Fliegengitter versehen, so ist jederzeit eine gute Durchlüftung möglich. Im Sommer lüftet man zweckmäßigerweise während der Nacht, im Winter nur kurz in den wärmeren Mittagsstunden. Bei feuchtem Wetter hält man das Fenster lieber geschlossen. Die Einrichtung der Speisekammer wird je nach ihrer Größe, den Mitteln und der Größe der Familie verschieden sein. Sie kann mit Eisschrank, Fliegenkästen, Gestellen und Schränken aller Art ausgerüstet sein, oder bloß einfache Bretter auf eisernen Trägern enthalten. Aus Gründen der Zeit- und Kräftersparnis

bewahren wir nur die größeren Vorräte in der Speisekammer auf und halten uns stets kleinere Mengen in möglichster Nähe von Herd und Arbeitstisch. Wir erinnern an das auf Seite 5 angeführte Beispiel von der Reissuppe.

Auf einem Gestell, das nicht der direkten Belichtung ausgesetzt ist, werden Eingemachtes und Konservengläser untergebracht, da die Farben mancher Konserven im Lichte leiden. Hat man ein Gestell mit Schubladen zur Verfügung, so kann man in diesen seine Vorräte an Spezereiewaren, wie Zucker, Mehl, Grieß, Reis, Nudeln usw. unterbringen. Sonst hebt man sie in großen Steinzeugtöpfen oder in waschbaren Säckchen aus festem, undurchlässigem Stoff auf.

Dörr Obst und Dörr Gemüse werden zweckmäßig ebenfalls in Säckchen und zwar aus stark durchlässigem Stoff aufbewahrt, am besten hängend, an einem luftigen, trockenen Platz, z. B. in der Speisekammer an ein paar starken Haken in der Nähe des Fensters.

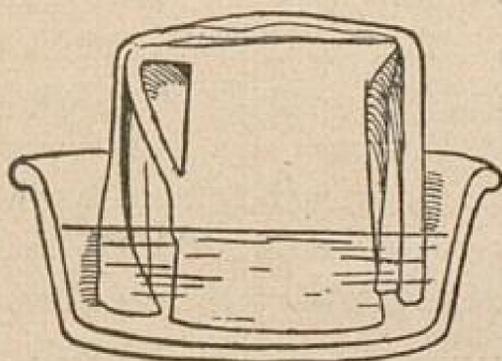
Zwiebeln werden entweder in Säckchen oder in Töpfen aufgehängt oder in einer offenen Schachtel oder Kiste ausgebreitet. Der Ausdünstung wegen dürfen nie viel Zwiebeln aufeinanderliegen, da sie sonst leicht faulen. Aus dem gleichen Grunde sind sie vor Feuchtigkeit zu schützen. Am besten eignen sich zum längeren Aufbewahren die sog. kleinen Schalotten, die nicht so leicht auswachsen.

Frisch Gemüse und Obst, das man nicht sofort verwendet, wird in Körben oder Schüsseln ausgebreitet, da es dicht zusammengedrückt meist rascher fault. Ist Frischgemüse, z. B. Salat, etwas welk geworden, so läßt man das gepuzte Gemüse nach dem Waschen ein paar Stunden auf dem Sieb stehen. Die anhängenden Wassertropfen genügen, um das Gemüse wieder frisch zu machen. Nie sollte man Gemüse ein paar Stunden in Wasser einweichen; die für unsere Ernährung so wichtigen Gemüsesalze gehen uns dadurch zum größten Teil verloren.

An Eiern und Fett kann man natürlich im Winter einen größeren Vorrat in der Speisekammer haben als im Sommer. Eier zum baldigen Verbrauch werden zweckmäßig in einem Eierschränken, in einem Körbchen, oder aber auch in Papier eingewickelt in einem Kistchen aufbewahrt, Fett immer in Steinzeugtöpfen. Sommers ist es besser, den Vorrat auf nicht länger als höchstens 8 Tage vorzusehen, Winters dürfen es schon einige Wochen sein.

Die Milch bewahrt man am besten in glasierten Steinzeugtöpfen auf, die unmittelbar vor jeder Verwendung gut mit kaltem Wasser ausgespült und nach dem Gebrauch gründlich mit heißem Wasser gereinigt werden. Ist einmal in einem Topf die Milch sauer geworden, so gießt man heißes Sodawasser hinein und läßt es einige Zeit darin stehen. Dadurch werden die Keime, die die Säure hervorrufen, getötet. Das gleiche erreicht man, wenn man den

gut gespülten Topf ein paar Stunden in die Sonne stellt oder in den nicht mehr zu heißen Backofen steckt. Im Sommer wird man meistens die Milch sofort abkochen und rasch in fließendem Wasser abkühlen, dann gießt man sie in den Steinzeugtopf um und bewahrt diesen entweder im Eisschrank oder in Ermangelung eines solchen, im Keller auf. Sie bleibt auch an einem kühlen Platz in der Speisekammer frisch, wenn man den Milchtopf in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellt und ein recht durchlässiges Tuch darüberlegt, das bis ins Wasser reicht. Das Tuch saugt Feuchtigkeit auf, die beim Verdunsten Wärme verbraucht und deshalb kühlt.



Kühlhalten der Milch im Sommer

Auch Butter läßt sich, wenn kein Eisschrank vorhanden ist, im Keller oder im kalten Wasser gut aufbewahren. In Norddeutschland durchknetet man sie mit Salz und gibt zudem eine starke Salzlösung darüber, wodurch sie für längere Zeit haltbar gemacht werden kann. Man kann Butter und Milch Winters natürlich gut in die Speisekammer stellen, nur nicht gerade neben stark riechende Stoffe, da sie genau wie Eier leicht fremde Gerüche annehmen.

Tägliche Speisereste läßt man besser nicht in den Kochtöpfen, da viele Speisen leicht den Geschmack des Metalls annehmen, und da außerdem das Säubern der Töpfe viel mehr Mühe macht, wenn die Speisen darin festtrocknen. Sehr geeignet sind für Speisereste kleine irdene Töpfe mit Deckeln, die man im Sommer in den Eisschrank oder in den Keller, im Winter in die Speisekammer stellt.

Die Speisekammer selbst muß natürlich stets tadellos rein, staubfrei und trocken sein. Faulende und gärende Stoffe werden sofort daraus entfernt, damit die Fäulnis- und Gärungskeime sich nicht auf die anderen Vorräte übertragen. Werden sämtliche Vorräte regelmäßig nachgesehen, so kann man Verderbendes gleich herausnehmen, und was noch brauchbar, sofort verwenden. Unangenehm riechende Stoffe, z. B. Petroleum, sollten nicht in einer Speisekammer aufbewahrt werden. Mindestens einmal in der Woche wird die Speisekammer gründlich geputzt.

Wohnungen ohne Speisekammer.

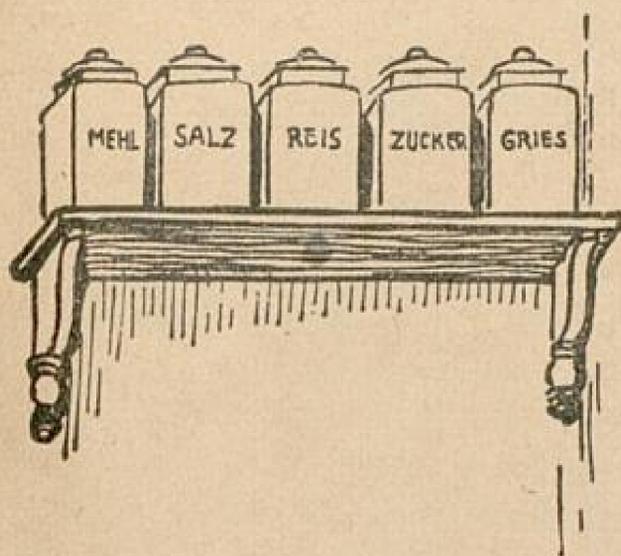
So erwünscht Speisekammern sind, so ist es doch auch in Wohnungen ohne solche möglich, Vorräte aufzubewahren. Einfache Gestelle lassen sich mit geringen Kosten in unbenützten Türöffnungen oder auch im Flur anbringen an einem nicht der Sonne ausgesetzten Platze. Ein hübscher, waschbarer Vorhang davor schützt vor dem Einstauben und verbirgt zugleich den Inhalt vor den Blicken Unberufener.

Zwiebeln, gedörrtes Obst und Gemüse, Hülsenfrüchte usw. können in Säckchen in der Mansarde oder auch im Speicher untergebracht werden. Für den fehlenden Eisschrank bilden im Sommer neben dem Keller auch der ungeheizte Ofen und die Kochkiste einen Ersatz. Wenn man den Ofen im Frühjahr gut ausgekehrt hat, legt man ihn mit reinem Papier aus und kann nun vorzüglich Hartwurst, Schinkenstücke usw. darin aufheben, da im Ofeninnern stets etwas Zug herrscht und die Wärme der Luft nicht stark eindringt. Auch für die täglichen Speisereste ist er ein recht brauchbarer Aufbewahrungsraum, vorausgesetzt natürlich, daß sie gut zugedeckt sind.

Bei der Kochkiste kann infolge ihrer Auskleidung mit schlechten Wärmeleitern ein Wärmeaustausch von außen nach innen genau so schwer stattfinden wie von innen nach außen, sodaß sich also die Kochkiste ebenso gut zum Kalt halten von kalten Speisen wie zum Warmhalten von heißen Speisen eignet. Diese ihre Eigenschaft ist gerade dort, wo der Eisschrank fehlt, von besonderem Nutzen. Natürlich können die Speisen nur kühl bleiben, wenn sie vollständig kalt in die ausgefühlte Kochkiste gestellt werden.

Der Eisschrank.

Ein Eisschrank bildet im Haushalt eine große Erleichterung. Seine Größe wird sich nach der Größe der Familie und dem für ihn zur Verfügung stehenden Raum richten. Den Eisschrank kann man in unmittelbarer Nähe der Küche aufstellen, also in der Speisekammer oder im Flur. Ihn in der Küche selbst zu haben, ist nur ratsam, wenn in der Hauptsache auf Gas gekocht wird, da sonst viel mehr Eis gebraucht wird. Der Eisschrank ist genau wie die Kochkiste mit schlechten Wärmeleitern ausgekleidet, die verhüten sollen, daß die warme Luft von außen nach innen dringt. Daher müssen die Türen des Schrankes auch stets geschlossen gehalten werden. Das Schmelzwasser des Eises läßt man von Zeit zu Zeit ablaufen.



Das altmodische Bord mit Tönnehen

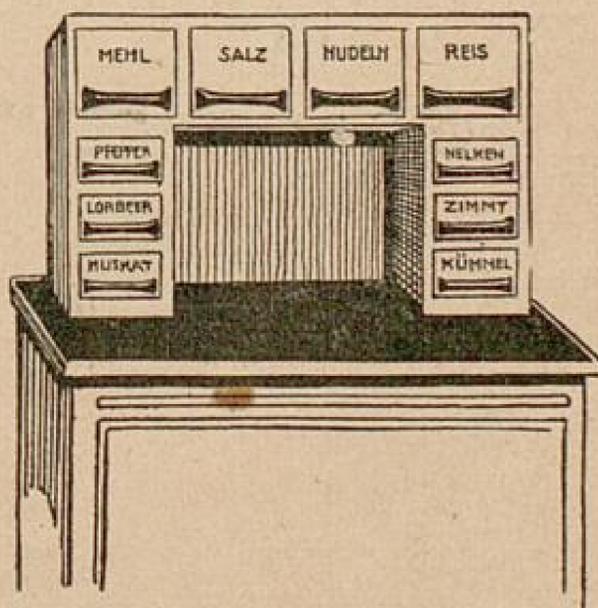
Neuerdings gibt es auch für Haushaltungen Kühlschränke, in denen Kälte mit Hilfe von Säure, Wasser und Wärme erzeugt wird. Sie sind für elektrische oder für Gasheizung zu bekommen und haben den Vorteil, daß kein Eis gekauft werden muß. Dadurch werden die Kosten für den täglich etwa einstündigen Gas- oder Stromverbrauch ausgeglichen. Allerdings sind sie heute noch ziemlich hoch im Preis und haben, da das Wasser ununterbrochen hindurchlaufen muß, einen nicht unerheblichen Wasserverbrauch.

Vorräte in der Küche.

In der Küche selbst hält man sich einen kleinen Vorrat von solchen Lebensmitteln, die man täglich gebraucht, also Spezereiwaren, Gewürze und dergl. Meist bringt man diese in Büchsen mit Aufschriften unter und zwar waren lange Zeit hauptsächlich Porzellanbüchsen auf einem Gestell üblich. Mit diesen erlebt man aber mancherlei. Sie müssen regelmäßig abgewaschen werden, denn sie sind stets rasch verstaubt; und wenn der Deckel herunterfällt und zerspringt, ist meist schwer Ersatz dafür zu erhalten. Deshalb geht man neuerdings immer mehr zu den Vorratschränken über, die man viel leichter und rascher reinigen kann und bei denen die Vorräte in Schubladen liegen. Sie sind bereits in verschiedenen Ausführungen zu haben.

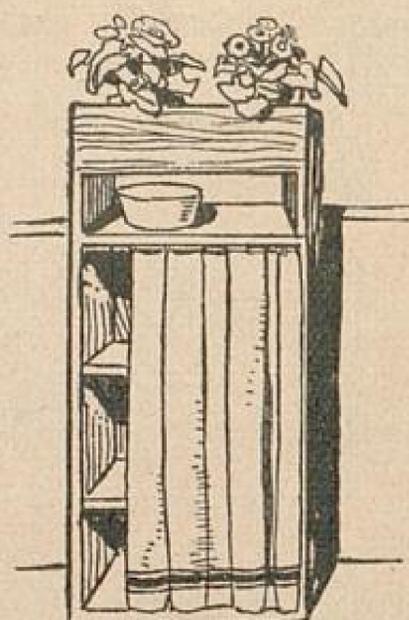
Luftdicht verschlossen müssen selbstverständlich alle Gewürze, wie auch Tee, Kaffee und Kakao aufbewahrt werden, da sie sonst rasch ihr Aroma verlieren.

In der Küche braucht man auch stets einen Vorrat an Putzmitteln und zwar Sand, Seife und Soda in greifbarer Nähe des Spülsteins oder Spültisches. Bekannt sind die kleinen Gestelle mit Gefäßen aus Steingut,



Der Vorratsschrank von heute

Email oder Aluminium. Für die übrigen Putzmittel, wie Salmiak, Benzin, Terpentin, Dim, Schuhputzzeug usw. ist ein kleiner Putzschrank sehr praktisch, den man sich aus einer Kiste auch sehr gut selbst herstellen kann.



Kleiner Putzschrank

Gründliches Wissen um alle Einzelheiten ihrer Arbeit befähigt die Hausfrau die „graue Theorie“ in die lebendige Praxis ihres eigenen Haushaltes umzusetzen. Ohne solches Wissen aber bleibt die Arbeit mühevoll und der gute Erfolg hängt oft genug von Zufällen ab; er ist nicht sicher verbürgt. Deshalb wird unser Haushaltungskurs alle Gebiete des Haushaltes eingehend behandeln, gemäß den Richtlinien, die in diesem Hefte aufgezeigt sind. Wir schließen dieses erste Hefte mit dem Wunsche, daß unsere Mitglieder aus diesem und den folgenden Heften unseres Lehrkurses all die Belehrung schöpfen, die ihnen ihre Arbeit im Hause zu erleichtern und lieb zu machen vermag.

Herausgegeben vom Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde der Sunlicht Gesellschaft A. G.,
Mannheim-Rheinm.

Nachdruck des Textes und Nachbildung der Illustrationen verboten.

Druck: Handelsdruckerei Katz, Mannheim.