

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Der Keller

urn:nbn:de:bsz:31-106241

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.

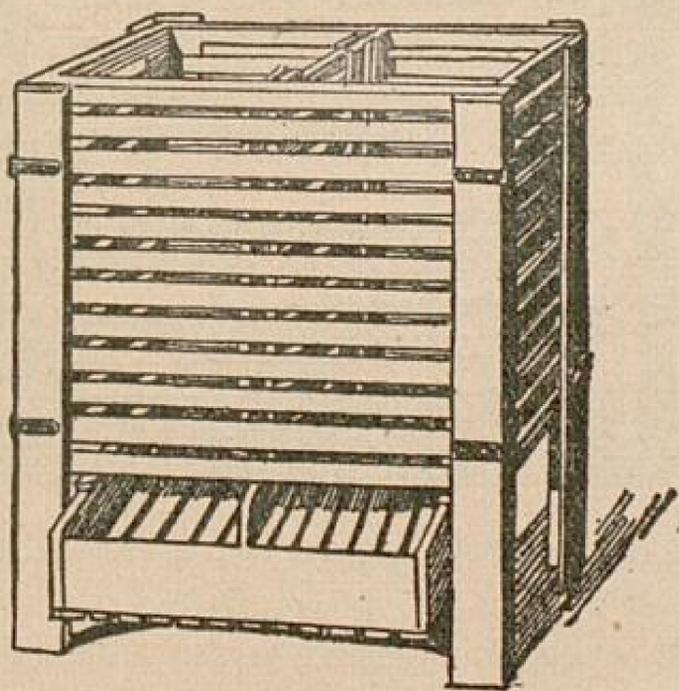
Vor dem Einkellern der Vorräte wird selbstverständlich der Keller gründlich gereinigt. Man wählt dazu einen sonnigen Herbsttag, damit sowohl der Keller wie alle Geräte gut austrocknen können. Man räumt zunächst den Keller vollständig aus und kehrt Decken und Wände mit einem harten Besen gut ab. Erdboden 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 Dim 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.

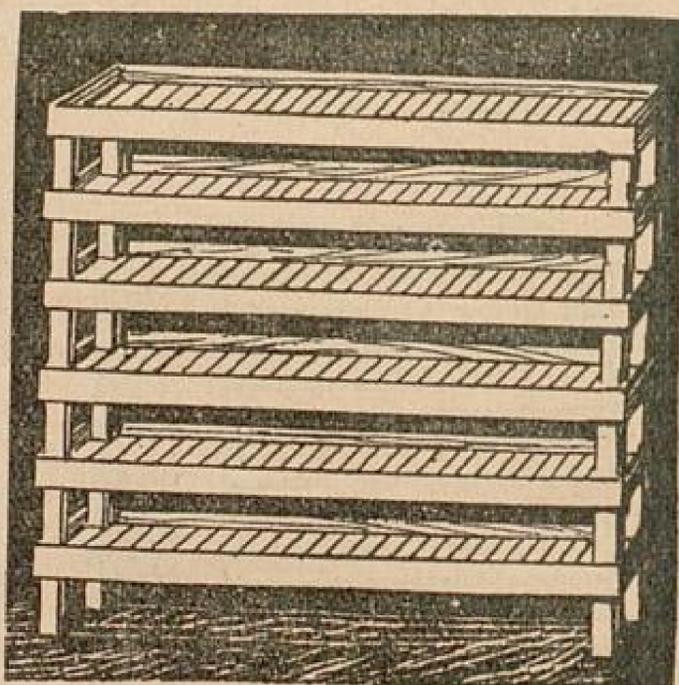


Das Kartoffelgestell mit schräg gestelltem Boden

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