

15./IV. 1915

Ratschläge zur Konservierung der Lebensmittel im Haushalte.

Die innerhalb der Grenzen der Monarchie vorrätigen Lebensmittel werden genügen, wenn die Bevölkerung einer überaus wichtigen Frage, der rationellen Konservierung der im einzelnen Haushalte vorhandenen Lebensmittel, Rechnung zu tragen versteht. Die Art, wie Lebensmittel am besten vor dem Verderben geschützt werden, ist nicht allgemein bekannt. Die folgenden Ausführungen sollen unseren Hausfrauen auch in dieser überaus wichtigen Frage wertvolle Winke geben.

Mehl muß in trockenen und zur Lüftung geeigneten Räumen aufbewahrt werden. Es muß absolut vermieden werden, das Mehl im Keller, in der Küche, in Räumen, die nicht gelüftet werden können, in geschlossenen Schränken oder in geschlossenen Blechbüchsen aufzubewahren. Wenn sowohl die Feuchtigkeit als auch die Wärme ohne reichliche Lüftung sind Hauptursachen für das Muffigwerden des Mehles. Die beste Art, Mehl aufzubewahren, bleibt die Aufbewahrung des Mehles in kleinen gegen zehn Kilogramm fassenden Säcken aus Baumwolle oder anderen Geweben in einem trockenen, frischen und gut gelüfteten Raum. Wenn möglich, sind die Säcke hängend aufzubewahren oder müssen, wenn dies nicht möglich ist, von Zeit zu Zeit die Säcke gestürzt werden, um die Schimmelbildung zu vermeiden. Die Säcke müssen überdies oft untersucht und bei Schimmelbildung die verdorbenen Stellen sorgfältig entfernt werden. Auch ist das Mischen des Mehles mit tadellosen Mehlsorten zu vermeiden. Tritt Muffbildung ein, so muß das Mehl auf einer größeren Fläche ausgeschüttet und gut getrocknet werden. Gleiches Vorgehen ist bei leicht feuchtem Mehl, das zur Bildung von Klügelchen neigt, einzuhalten. Auch die längere Aufbewahrung von Mischmehl, namentlich einer Mischung von Mehlsorten aller Art mit Weizenmehl, ist zu vermeiden, da diese Mischmehle leichter dem Schlechtwerden ausgesetzt sind, als getrennt aufbewahrte Mehlsorten. Gerade jetzt ist das Letztangeführte besonders zu beachten, da die jetzt geübte Art, Getreide zu mahlen, auch vollkommen gesunde Mehlsorten mit einem größeren Feuchtigkeitsgehalt in den Handel bringt und dieses Mehl überhaupt eine größere Neigung zum Muffigwerden zeigt als die Mehlsorten, die noch in Friedenszeiten hergestellt wurden.

Reis, Gerste und getrocknetes Gemüse können in Säcken oder Holzkästen aufbewahrt werden, doch so, daß kleine Insekten, die diese Artikel besonders im Sommer leicht ungenießbar machen, keinen Zutritt haben. Daher müssen diese Artikel wenigstens in Intervallen von fünfzehn Tagen untersucht und gut gelüftet werden. Zeigt sich Muffbildung oder die Anwesenheit von kleinen Insekten, so muß der Vorrat ausgelesen und gut gereinigt werden.

Kartoffeln sind im allgemeinen schwer zu konservieren. Feuchte und geschlossene oder dunkle Aufbewahrungsorte fördern das Sprossen der Kartoffel. Daher müssen Kartoffeln in gemäßigtem gelüfteten, nicht vollkommen dunklen Räumen, auf Brettern, Stroh oder Leinwand ausgebreitet, aufbewahrt werden, wobei darauf zu sehen ist, daß für Luftzutritt gesorgt bleibt. Das Ausschütten auf einen Keller- oder Dachboden schützt die Kartoffel weder vor dem Faulen noch vor dem Sprossen. Ungefunde Kartoffeln müssen ausgelesen werden. Sprossende Kartoffeln sind von den Sprossen zu befreien und können erst nach dem Trocknen an der Sonne durch zwei Tage oder nachdem sie Tropfenluft von 25 Grad ausgelegt waren, genossen werden. Auch Kartoffeln, die durch Kälte Schaden gelitten haben, können auf diese Weise genießbar gemacht werden.

Trockene Teigwaren können durch längere Zeit in Papiersäcken oder Holzkästen aufbewahrt werden, die in einem trockenen oder gut ventilierbaren und staubfreien Raum unterzubringen sind. Betreffs der Aufbewahrungsart gilt im großen und ganzen dasselbe, wie bei jener für Mehl. Zeigen die Teigwaren Schimmelflecken oder Tendenz zum Aufweichen, so müssen sie gereinigt an einem luftigen staubfreien Orte dem Trocknen an der Sonne zugeführt werden, bis sie wieder ein normales Aussehen erlangen.

Selchwaren müssen frei hängend, ohne daß ein Stück das andere berührt, aufbewahrt werden. Da Selchwaren leicht zur Schimmelbildung an der Oberfläche neigen, dürfen im gleichen Raum weder Mehl, noch Reis oder Teigwaren aufbewahrt werden, da sich die Schimmelbildung leicht auf diese Lebensmittel überträgt.