

Etwas für die Hausfrau.

Einwintern von Gemüsen.

Ueber Frischerhaltung von Gemüsen für die Winterküche schreibt uns Emil Gienapp aus Hamburg. (Nachdruck verboten.) Mehr denn je muß in diesem Jahre jede wirtschaftlich fürsorgliche Hausfrau in Stadt und Land es als eine ihrer wichtigsten Wirtschaftspflichten betrachten, die für die Winterküche nughbaren Dauergemüse auf Vorrat zu nehmen und sie den Winter über in einem möglichst frischen und küchen- und speisewirtschaftlich vollwertigem Zustande zu erhalten. Voraussetzung hierfür ist allerdings das Vorhandensein geeigneter Aufbewahrungsplätze. Dem ländlichen und kleinstädtischen Haushalte sind ja meist gute, lüftbare Kellerräume zugehörig. Schwieriger sind die Verhältnisse dagegen in großstädtischen Haushaltungen. Hier müssen entsprechend große, mehr flache als hohe Kisten oder zweckgleiche Kübel und Tonnen, an frostfreien Plätzen der Wohngelasse oder auf dem Hausboden aufgestellt, mit Erde oder Sand gefüllt und den Winter über durch gelegentliches Begießen mäßig feucht gehalten werden, da sie die fehlenden Keller und Erdgruben ersetzen müssen. Bei verfügbarer Auswahl sind aber solche Lagerplätze zu bevorzugen, die sich in der Nähe von Schornsteinen befinden, da hier die Temperatur in den seltensten Fällen so weit heruntergeht, daß man Frostschaden zu befürchten hat. Sorgt man außerdem für ein ständig zur Hand liegendes Deckmaterial aus Strohmatte, Säcken usw., das im Falle einer plötzlichen Frostgefahr als Schutzdecke für die eingelagerten Gemüse benutzt werden kann, so ist es sehr leicht möglich, in garten- und kellerlosen großstädtischen Haushaltungen eine Reihe unserer wichtigsten Volks-Wintergemüse auf Vorrat zu nehmen.

(Selbe Wurzeln, Karotten oder Möhren.) Sie sind nicht frostempfindlich und können ebenfalls am Kulturplatze den Winter über stehen bleiben, sofern man im Herbst das Kraut abschneidet und den Kulturplatz mit einer leichten Laubdecke verzieht. Um jedoch für den laufenden täglichen Bedarf einen Vorrat zur Hand zu haben, gräbt man einen Teil der Wurzeln im Herbst aus, puht sie sauber ab und bewahrt sie mit dem übrigen Gemüse im Keller im Sandeinschlag auf. Auch Knollensellerie und Petersilienwurzeln sind in der winterlichen Haushaltungsküche gang und abenuehrlich. Für den gewöhnlichen Hausbedarf werden Sellerieknollen nach erfolgter Erntereise (Ende Oktober, Mitte November) bis auf die jüngsten Kronenblätter und auch von allen dünnen Nebenwurzeln mit einem scharfen Messer schier abgepuht und dann reihenweise und dicht beieinander in Sandschichten eingelegt, jedoch so, daß die Knollen *K r o n e* von jeder Bedeckung frei bleibt, da sich sonst leicht Faulstellen bilden.