

Die Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Ratschläge eines Fachmannes.

Wenige Haushaltungen der wohlhabenderen Bevölkerungskreise und des Mittelstandes gibt es wohl heute, die nicht kleine Vorräte an Lebensmitteln besäßen, wo nicht die sorgsame Hausfrau nach und nach von dieser oder jener Sorte Lebensmittel mehrere Kilo eingeschafft hätte. Mehl, Reis, Hülsenfrüchte, gedörrte Pflaumen, Eier; in Eiskästen, Küchenschränken und in den Fächern der Zimmertrebenzen sind in Papiersäckchen, Säckeln und Körbchen, wenn auch oft nur bescheidene Mengen, so doch immerhin Vorräte aufbewahrt.

Leider gibt es unter den Lebensmittelvorräte sammelnden Hausfrauen auch solche, die es nur in geringem Maße oder gar nicht verstehen, die Vorräte entsprechend zu versorgen, aufzubewahren und zu konservieren, so daß ein Teil davon dem Verderben ausgesetzt ist. Die Unkenntnis der Konservierungsmöglichkeiten birgt die in der Jetztzeit für die Ernährung der Gesamtbevölkerung arge Gefahr, daß ein Teil der ohnehin so schwer zu beschaffenden Lebensmittel verdirbt und dem Konsum der Massen verloren geht. Es ist daher von größter Wichtigkeit, daß jene Hausfrauen, die sich nun einmal Vorräte an Lebensmitteln angeschafft haben, auch dafür sorgen, daß diese entsprechend behandelt und vor dem Verderben geschützt werden. Die erste Pflicht der Hausfrau, um dem Verluste vorzubeugen, ist, sich ständig um die Vorräte zu kümmern. Die Säcke, Säde und Körbe dürfen nicht wochenlang unbeachtet in dumpfigen Fächern und Schränken liegen. Man muß für ihre Konservierung sorgen.

Wir haben uns mit der Frage, wie Lebensmittel an festen aufbewahrt und konserviert werden, an einen Fachmann gewendet, der freilich nur mit Aufbewahrungen gewaltiger Quantitäten zu tun hat — es ist der Leiter des Wiener städtischen Lagerhauses Leopold Lehner —, dessen Erfahrungen im großen sich jedoch gerade auch auf das Lager im kleinen, den Vorrat des Haushaltes, anwenden lassen. Direktor Lehner hatte die Liebenswürdigkeit, einem unserer Mitarbeiter folgendes mitzuteilen:

„Wenn man jetzt Ratschläge zur Konservierung von Lebensmitteln erteilt, so steht dies eigentlich im Widerspruch zu der Mahnung, die man an alle Hausfrauen richten sollte: Keine großen Lebensmittelvorräte anschaffen und im Hause aufstapeln! Es ist natürlich nichts dagegen einzuwenden, wenn eine Hausfrau für ein paar Tage oder eine Woche sich ein paar Kilogramm von den wichtigsten Lebensmitteln, beziehungsweise Zutaten anschafft, wie sie es ja auch in Friedenszeiten zu tun pflegt. Zu verurteilen ist jedoch die Manie des Vorratsammelns als Vorsorge für eine lange Zeitdauer. Zu einer Gefahr für die gesamte Volksernährung wird dieses Vorratmachen, wenn die Aufbewahrung der Lebensmittel unzureichend und unpraktisch vorgenommen wird und man die Lebensmittel dem Schicksal des Verderbens oder des Verfaulens überläßt, ohne für deren entsprechende Behandlung zu sorgen.

Verfehlt ist es vor allem, Lebensmittel in dumpfigen Räumen, in ebensolchen Kellern oder in Schrankfächern aufzubewahren. Eine „luftige Speis“ ist schon eine Voraussetzung für das Frischhalten der Lebensmittel, und dort soll man Vorräte aufbewahren, wo keine „Speis“ sich befindet, wenigstens an Orten, zu denen die Luft Zutritt hat.

Von den Lebensmitteln, die aufbewahrt zu werden pflegen, ist das Mehl einer besonderen Pflege bedürftig. Man muß es, wie alle Lebensmittel dieser Art, oft umschütten und sich durch Stichproben davon überzeugen, ob nicht Mehlwürmer sich gebildet haben. Die Bauern haben das Mehl in Truhen und schütten es mit kleinen Schaufeln um. Besonders heikel ist Maismehl, das ja gerade jetzt an Stelle des Weizenmehls Verwendung finden muß. Ist das Maismehl aus altem Mais gemahlen, so ist es haltbar und gut, ist es jedoch aus jungem Mais, so verdirbt es sehr rasch. Es empfiehlt sich daher nicht, Maismehl in Vorrat zu halten. Hat man aber

einen solchen, so soll derselbe so rasch als möglich dem Konsum zugeführt werden.

Reis hält sich gut, ebenso Hülsenfrüchte, doch müssen auch die letzteren öfter umgeschüttet und nachgesehen werden. Das „Einlegen“ der Eier in luftdichten Gläsern usw. ist ja bekannt. Man schützt sie so vor dem Verfaulen und auch vor äußerem Schaden. Gedörrtes Obst, wie Pflaumen, ist dem Verderben stark ausgesetzt. Die Pflaumen geben unter Umständen die Feuchtigkeit von sich, zerfließen und faulen. Es ist natürlich am besten, am Beginn dieses Prozesses, also rechtzeitig, das Obst zu konsumieren.

Statt Bevorratung lieber laufender Konsum, das ist auch der richtige Ratschlag für unsere Tage. Aber wer eben Vorräte hat, soll wenigstens rechtzeitig nach ihnen zu sehen und sie vor dem Verderben konsumieren, so wie es ja auch bei den Lagern von Lebensmitteln im großen gemacht wird: Sobald eine Stichprobe ergibt, daß die Gefahr des Verderbens nahe ist, so werden diese Teile der Ware noch rasch in den Handel gebracht und dem Konsum zugeführt. Dasselbe gilt für den Haushalt im kleinen. Jedenfalls ist es Pflicht der Hausfrauen, das Verderben oder Verfaulen von Lebensmitteln in Unbetracht der allgemeinen Knappheit hintanzuhalten.