

## Die Lebensmittelvorräte und die Hitze.

Die Hausfrauen, die in der Lage waren, sich Vorräte von Lebensmitteln aufzuhäufen, müssen jetzt angesichts der ganz enormen, andauernden Sommerhitze darauf bedacht sein, ihre Vorräte vor dem Verderben durch die hohe Temperatur zu schützen. Auch die Familien, die aufs Land übersiedeln und ihre Vorräte dabei lassen, werden jetzt um ihre kostbaren Vorräte besorgt sein. Vor allem müssen bekanntlich die Lebensmittel dem Einfluß der Sonne entzogen und daher möglichst in einem geruchlosen, luftigen Raum, in den die Sonne keinen Zutritt hat, aufbewahrt werden. Mehlvorräte bewahrt man am besten in einer vorher sauber gereinigten, trockenen Kiste mit einem Deckel oder in einer Kastenlade auf, wo man sie von Zeit zu Zeit leicht umschauflern kann. Das Mehl muß nämlich in gewissen Zeiträumen „gewendet“ werden. Haben sich Maden oder Käfer eingenistet, muß das Mehl gesiebt werden. Auch Hülsenfrüchte bewahrt man an einem trockenen Orte auf, wo sie vor Ungeziefer gesichert sind. Der Reis braucht nicht gewendet zu werden; man kann ihn daher in verschlossenen Gläsern oder Säcken aufbewahren. Zwiebeln bindet man zu einem Kranze und hängt sie in der luftigen Speisekammer an die Mauer. Die Speisekammer ist vor Fliegen peinlich durch Fliegengitter an den Fenstern zu schützen. Kaffee, Kakao oder Schokolade verschließt man hermetisch in Blechbüchsen oder in Glasgefäßen mit Glasstopfen, um sie vor dem Ausrauchen zu bewahren. Butter läßt sich sehr gut erhalten, wenn man sie in ein Porzellangefäß oder in ein emailliertes Tongeschirr preßt und mit kaltem Wasser übergießt. Man preßt die Butter zum Beispiel in einen Suppentopf und gießt oben zwei Finger hoch kaltes, frisches Wasser nach, das täglich erneuert werden muß. Die Butter hält auf diese Weise, an einem dunklen Ort aufbewahrt, leicht acht Tage, ohne zu verderben. Schweinefleisch kann man jahrelang aufbewahren, wenn man es ausläßt und bei 60 bis 70 Grad in sauber gereinigte, weiße oder farbige Flaschen (eventuell Bierflaschen) gießt, die man verkorkt und versiegelt oder paraffiniert, das heißt mit heißem Siegellack oder Paraffin vor dem Luftzutritt abschließt. Die Flaschen werden dann selbstverständlich an einen kühlen Ort in den Keller gebracht. Del bewahrt man, wie uns von der staatlichen Untersuchungsanstalt für Lebensmittel mitgeteilt wird, am besten in folgender Weise auf: Man füllt das Del in reine Flaschen bis zum oberen Rand voll, so daß kein Zwischenraum bleibt, verkorkt und versiegelt die Flaschen und bringt sie an einen dunklen Ort, wo man sie liegend aufbewahrt. Bezüglich der Eier hat sich nach mancherlei Versuchen die Aufbewahrung in Kalkwasser als die beste erwiesen. Man verschafft sich zu dem Zwecke bei einem Bau ein Stück Kalk. Zu 5 Liter Kalkwasser genügt ein faustgroßes Stück. Diesen Kalk bespritzt man mit Wasser, bis er zerfällt. Den Kalkbrei bringt man in eine große Flasche mit Wasser. Die weiße Kalkmilch, die man so erhält, läßt man absetzen: der Kalk sammelt sich am Boden, darüber steht das klare Kalkwasser. Nun nimmt man die aufzuwählenden Eier her. Da sich ausschließlich nur ganz tadellose Eier zur Aufbewahrung eignen, muß man sie vorher genau untersuchen. Man durchleuchtet sie, um zu sehen, ob sie vielleicht Flecken haben. Auch die Schale darf nicht schadhast sein: man merkt dies beim gegenseitigen Aufklopfen an dem reinen Klang oder bei gesprungenen Eiern an dem Witzton. Die guten Eier mit unverfährter Schale werden jetzt mit der Spitze nach abwärts in ein großes Einsiedeglas oder in einen Topf oder in einen Bottich geschichtet. Ist das Gefäß voll, dann gießt man das klare Kalkwasser darüber. Braucht man noch Kalkwasser, dann füllt man einfach die Flasche mit dem Kalkbodensatz, schüttelt sie und läßt den Kalk wieder absetzen. In dem Gefäß mit den Eiern werden diese ganz mit Kalkwasser bedeckt. Das Gefäß wird dann vorsichtig an einen kühlen Ort gebracht und gut verschlossen.