

Speisekammer und Gemüsekeller.

Für jeden bessern Haushalt ist eine kühle Speisekammer eine Hauptbedingung. Die Speisekammer liegt am besten nach Norden, jedenfalls muß es vermieden werden, daß die Sonne hineinscheint. An Regalen zum Aufbewahren der Töpfe und Büchsen darf es natürlich nicht fehlen. Sehr gut ist ein Fliegenschrank in der Speisekammer oder ein Drahtnetz, was vor das Fenster genagelt wird. Im Sommer sollten die Fenster nämlich stets offen stehen, was aber nur
5 möglich ist, wenn man die Fliegen abhält, die alle offenstehenden Speisen beschmutzen und verderben. So lange es nicht friert, sind offene Fenster für die Speisekammer dringendst zu empfehlen.

Für Gemüse, die man länger aufbewahren will, benutze man nicht die Speisekammer, sondern den Keller.

Kartoffeln müssen nach dem Einkauf erst gründlich ausgesucht werden, sonst stecken die kranken Kartoffeln die anderen an. Man darf sie nur in einem Keller aufheben, der vor Frost geschützt ist und im Frühjahr besonders müssen
10 sie so bewahrt werden, daß kein Licht darauf fällt. Nur durch völlige Dunkelheit ist das Auskeimen zu verhüten, wodurch die Kartoffel unschmackhaft wird.

Blumenkohl hält sich am besten, an einer Leine im Keller aufgehängt, so, daß die Köpfe nach unten hängen.

Suppenwurzeln schlägt man zweckmäßig in etwas Erde ein.

Mohrrüben erhalten sich frisch, wenn man sie mit Flachsabfällen durchmischt aufhäuft, doch sind sie nicht so
15 empfindlich, ebenso wenig wie die verschiedenen Kohlsorten, Weißkohl und Rotkohl besonders, welche meist recht gut über Winter aushalten.

(229 Wörter)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap007.html>