

WINKE FÜR DIE VORRATSHALTUNG

Gestützt auf die praktische Erfahrung, die wir mit unserem seit längerer Zeit bestehenden und kürzlich erweiterten Vorsorgelager gemacht haben, geben wir nachstehend einige Anregungen für den Einkauf und die Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Empfehlenswerte Artikel sind:

Zucker, Reis, Öl, Fett, Teigwaren, Hülsenfrüchte (weisse Bohnen, Suppenerbsen, Linsen), Rohkaffee, Schwarztee, Kaffeezusatz, Kraftnährmittel in Blechdosen, Kakaopulver, Fleisch- und Fischkonserven, Kondensmilch und Kochsalz in Paketen. Bei richtiger Lagerung bleiben diese Lebensmittel einige Jahre haltbar.

Notwendig sind, benötigen aber mehr Pflege und Aufmerksamkeit:

Weissmehl, Gerste, Haferprodukte, Griess und Mais. Vollmehl eignet sich nicht zur Vorratshaltung.

Beim Einkaufen ist zu beachten:

- dass fertig in Cellophan oder Paketen abgefüllte Lebensmittel von nicht zu grossem Einheitsgewicht trotz des etwas höheren Preises den Vorzug verdienen;
- dass Wurstkonserven und Fleischkonserven in Essig (Ochsenmaulsalat etc.) nur Halbkonserven sind und sich für eine längere Lagerung nicht eignen;
- dass nur raffiniertes Arachidöl oder Olivenöl in Flaschen oder Blechkannen gekauft wird: kaltgepresstes, nicht raffiniertes Öl hält nicht lange;
- dass Fett in verlöteten Dosen haltbarer ist als Tafeln.

Kontrolle vor dem Einlagern:

Wer vorsichtig ist, kontrolliert die für Schädlinge stark anfälligen Lebensmittel vor dem Einlagern, indem sie nach den bekannten Klümpchen und Würmchen durchsucht werden. Ist kein Ungeziefer vorhanden, so gibt man die Ware in die gleichen Säcke zurück, legt 2 — 3 grosse Nägel hinein, schliesst zu und verklebt sie mit Klebestreifen. Das „Hausmittel“ mit den Nägeln ist alt und hat sich bewährt, es kann ausser Teigwaren für alle Getreideprodukte, wie Mehl, Gerste, Hafer, Griess und Mais, verwendet werden.

Was tun, wenn die Lebensmittel Ungeziefer aufweisen?

Ware gut durchlüften, indem sie einige Male aus 50 — 60 cm Höhe gesiebt oder durch die Hand gelassen wird. Radikal hilft eine Erhitzung auf einem Blech im Backofen, ohne es dabei zum Röstprozess kommen zu lassen. Öfters umrühren während des Erhitzens, nachher gut kalten lassen und zwei bis drei Mal sieben. Die weitere Behandlung ist gleich wie bereits erwähnt, nur müssen für das Abfüllen neue Papiersäcke genommen werden, da in den Sackfalten öfters Eier der unerwünschten Lebewesen vorhanden sind.

Wo und wie aufbewahren?

Eine trockene, luftige Vorratskammer ist der ideale Ort für die Lebensmittelaufbewahrung, ausgenommen Öl, Fett und Konserven. Als vorbeugende Massnahme ist zu empfehlen, ein im Handel befindliches, für Menschen und Tiere unschädliches Mittel zu verdampfen. Die in Säcke und Pakete verpackten Lebensmittel sind im Raume zu belassen. Es legt sich so eine feine, insekzentötende Schicht auf alles, ihre Wirkung beträgt etwa 4 — 5 Wochen. Während der warmen Jahreszeit empfiehlt sich die periodische Wiederholung im angegebenen Zeitabstand. Wir erreichen dadurch die Unschädlichmachung des Ungeziefers, bevor es zu den Lebensmitteln kommt. Nach dem Desinfizieren gut lüften.

Wer nicht über eine Vorratskammer verfügt, kann die Sachen gut und ohne Gefahr im Estrich lagern. In einer Kiste werden die Lebensmittel dem insekzentötenden Dampf ausgesetzt. Anschliessend gut lüften, bis der Geruch verschwunden ist, und Pakete wiederum in die Kiste verpacken. Die Kiste schliessen und alle 4 — 5 Wochen zwei bis drei Tabletten in der Nähe verdampfen, damit auch hier die Schädlinge vor dem Eindringen in die Kiste vernichtet werden.

Spezialfälle:

Zucker und Rohkaffee müssen nicht in die Kiste verpackt werden, da diese Lebensmittel von den Insekten nicht angegriffen werden. Konservendosen, Ölkannen und Fettbüchsen kühl, dunkel und trocken aufbewahren, am besten auf einem Holzgestell im Keller. Blechkannen und Büchsen dürfen nicht mit dem Mauerwerk in Berührung kommen, damit der speziell in alten Häusern sich bildende Salpeter und die Feuchtigkeit das Rosten der Behälter nicht beschleunigt. Ölflaschen sind mit schwarzem Papier zu umwickeln.

Allgemeines:

Wer die haltbareren Lebensmittel sorgfältig behandelt, wird die Feststellung machen, dass sie 2—4 Jahre, zum Teil sogar unbeschränkt lagerfähig sind. Die grösste Gefahr besteht bei Weissmehl, Mais, Griess, Gerste und Hafer. Hier ist eine periodische Auswechslung im Turnus eines Jahres zu empfehlen.

Der Winter eignet sich am besten zum Anlegen von Notvorräten, weil verhältnismässig wenig Insekten diese Zeit überleben. Die Liste der haltbaren und nützlichen Lebensmittel könnte natürlich wesentlich erweitert werden, wir überlassen das aber dem Gutdünken der einzelnen Hausfrau. Nur eines wollen wir nicht vergessen: Seife und Waschmittel werden durch die Lagerung bekanntlich nicht schlechter.

W. Baumann