

Frühjahrsarbeiten im Keller

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **19 (1948)**

Heft 5

PDF erstellt am: **25.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-809506>

Nutzungsbedingungen



Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

	<p>ausgiebige Suppen Fleischbrühe konz. Hühnerfleischbrühe</p>	<p>immer la und vorteilhaft</p>
<p>die Vertrauensmarke für Trockensulze</p>	<p>Trockenbouillon Suppenwürze Selleriesalz</p>	
<p>HACO- Gesellschaft AG. Gümligen</p>		

Frühjahrsarbeiten im Keller

H. A. Die Witterungsverhältnisse im Vorfrühling gestalten sich in der Regel so, dass durch die Einflüsse der Nacht- und Morgenfröste nicht mehr viel zu befürchten ist. Immerhin ist für die eingelagerten Kartoffeln noch eine gewisse Vorsicht am Platze, da sie oft erst im März-April süss werden, wenn nachts, unbekümmert um die nächtlichen Fröste, Fenster und Türen offen gelassen werden. Die Kartoffel wird durch die lange Winterlagerung im etwas temperierten Keller sehr wetterempfindlich und deshalb ist den Vorräten in der nächsten Zeit noch alle Aufmerksamkeit zu schenken. Weiter empfiehlt sich eine genaue Kontrolle dieser Knollenfrucht, wobei angesteckte oder schon faule Produkte sofort auszuscheiden sind, besonders wenn «Nassfäule» vorliegt, wogegen bei der «Trockenfäule» nichts zu riskieren ist. Die grösste Sorge für die Gaststätten bildet jeweils das vorzeitige «Keimen» der Kartoffeln, was besonders nach dem milden Winter überall der Fall zu sein scheint. Es gibt Keller, die fortwährend eine Idealtemperatur aufweisen und dadurch den Vorgang des frühzeitigen Keimens verhindern. Für gewöhnlich kann das Keimen etwas zurückgehalten werden durch Abschirmen gegen das Licht und ganz besonders gegen direkte Sonnenstrahlen. Das Entfernen der Keime ist erfahrungsgemäss verwerflich, da sich in der Knolle unmittelbar nachher schwarze Flecken bilden, die, wenn sie beim Zurüsten nicht gründlich ausgestochen werden, sich auch beim Kochen, Sieden oder Braten in unansehnlicher Weise bemerkbar machen. Daraus ergibt sich,

dass man erst vor dem Gebrauch entkeimt. Im weitem soll im Kartoffelraum bei wärmerer Tagestemperatur besser nicht gelüftet werden, dagegen halte man die Fenster bei Nacht offen. Lagerobst, das noch in grossen Mengen vorhanden ist, muss peinlich genau durchkontrolliert werden und sämtliche nicht mehr einwandfreien Exemplare sind entweder, sofern noch verwendbar, dem Verbrauch zuzuführen oder auszuscheiden, da sich die Gefahr des Verlustes jetzt mit jedem Tag vergrössert. Sind die Vorräte gegen das Frühjahr hin erschöpft, dann muss auch im Frühling der Keller ordnungsgemäss gesäubert werden, da sich den Winter über allerlei Pilze an Wänden und Decken ansammeln, die wir am besten mit einem Kalkanstrich unschädlich machen.

Die Fässer (der Mostabzug soll jetzt beendet sein, oder dann ist er unverzüglich vorzunehmen bei klarem Wetter), ob leer oder noch gefüllt, sind mehrheitlich mit einer gräulichen Schicht überzogen, die mit Lappen oder Bürste beseitigt werden soll. Das gilt auch für die leer herumstehenden Fässer. Will man Mostkrankheiten und schlechte Gerüche oder schlechten Geschmack der Getränke unterdrücken, dann sind leerstehende Gebinde zu reinigen, einzuschwefeln und zu verspunden, kein Most- oder Weinbehälter darf offen und ungerneigt bis zur nächsten Verwendung liegen gelassen werden. Mit diesen kurzen Hinweisen soll gesagt sein, dass sich eine «Frühjahrsreinigung» in den Kellern ebenso notwendig erweist, wie das Instandstellen im Herbst vor Einlagerung der Nahrungsmittel und Getränke.

AMBROSIA

Speiseöl und Speisefett

beide erstklassig