

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1769

IV. Abschnitt. Von den Oefen.

urn:nbn:de:bsz:31-55005

vorbenannten in Eßig eingemachten Früchten in einem besonders darzu verfertigten Schrank, oder gewissen Regale, ordentlich mit angeklebten überschriebenen Zetteln, was in jeder Büchse oder Gefäße enthalten sey, ausgestellt werden. Allerley Fischwaaren, als: marinirte und eingemachte Fische, oder, nachdem es an der Zeit ist, Bricken, Neunaugen, Heringe, Picklinge, geräucherter Lachs, Plateisen oder Schollen und Halbfische, Stockfische, Laperdan, u. s. f. jedoch muß dieser Fische Geruchs halber vor sich beobachtet werden, daß solche nicht andere Sachen verderben. Oben an der Höhe des Speisegewölbes müssen Haken und Ringe seyn, damit man an selbige hölzerne mit grober Leinwand überzogene Behäuf, um Käse, Butter, frisches Fleisch, zc. vor den Mäusen, Ratten und andern Ungeziefer zu verwahren, aufhängen könne, oder auch runde, weite, um und um mit Haken versehene Fleischringe, das gedörrte und geräucherte Fleisch, Zungen, Schinken, Würste, zc. daran zu hängen. Endlich gehört auch ins Speisegewölbe eine besondere Brodhänge, worauf man das vor die Haufhaltung gebackene Brod zu legen pflegt, und, um dieses so wohl, als vorgedachtes, noch desto besser vor dem genannten Ungeziefer zu erhalten, tüchtige aufgestellte Ratten- und Mäusefallen.

IV. Abschnitt.

Von den Ofen.

1. Was ist eigentlich ein guter u. bequemer Ofen?

In welchem die verbrennliche Materie völlig aufgelöst wird, und alle Hitze schnell durch die ganze Stube dringt.

A 5

2. Sa

2. Haben die gemeine Kachelöfen auch die Kraft?

Nein; denn in der Asche bleiben viel Kohlen zurück, und mit dem Rauch geht viel Hitze hinaus.

3. Wie kan man einen bequemen Ofen zurecht machen, um auf eine besondere Art einzuheizen, daß man gleich eine warme Stube bekommt, und doch viel Holz dabey erspart?

Man setze hinten in den Ofen einen erhabenen Krost, mit einem Geländer von eisernen Stangen auf drey Seiten; aber so enge, daß nichts als die Asche durchfallen kan. Den obern Theil des Ofens mache man höher, aber auch enger als den untern, stelle das Holz bey nahe aufgerichtet auf den Krost, und lege den angezündeten Kuhn gleichfals aufgerichtet darunter, endlich mache man dem Rauche in der Höhe des Ofens einen Gang, dadurch er entweder zu dem Ofenloche, durch welches man einheizt oder zu einem besondern Loche in dem Schlund der Feuermauer geleitet werden kan. So wird ohne grosse kostbare Veränderung des Ofens man eine warme Stube so gleich bekommen, und eine beträchtliche Menage des Holzes spüren.

4. Wie soll ein Bratofen beschaffen seyn?

Er soll mit einem eisernen Rohr versehen seyn, und entweder auf- oder auch unten und neben den Heerd gesetzt werden, damit man nicht nur allerley Gebratenes und Gebackenes, sondern auch in dem untern Theil, wo das Feuer ist, alle Arten von Speisen mit

mit gar wenigem Holz bequem fertig machen kan. In dem Ofenthürlein muß mittelst eines kleinen Thürleins ein Luftloch gelassen werden, damit das Feuer desto besser brennen, und doch nicht viel Hitze heraus kan, ingleichen daß dadurch, nach den Umständen, dem Braten die Hitze gegeben, und wieder temperirt werden mag. Zur Seiten läßt sich auch ein Kupferhafen zu grosser Bequemlichkeit anbringen, aus welchem man immer heisses Wasser, wo man dessen nöthig hat, nehmen kan. Auch wird über dem Rohr eine Höhlung gemacht, und oben ein kleines Camin darauf gesetzt, damit sich aller Rauch dadurch verziehe.

V. Abschnitt.

Vom Feuer, Wasser, und andern zum Kochen absonderlich nöthigen Sachen.

1. Welches Holz dient zum Brennen?

Zu dem Brennholz dient uns das eichene= weisse und roth büchene= erlene= birken= birnbaume= ne= fichtene= söhrene und Tannenholz.

2. Welches wird das weiche genennet?

Die drey letztere Arten, nemlich das fichtene= söhrene= und Tannenholz.

3. Wel