

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gelehrige Hauswirthin

Bürger, Amalie Clementine

Mannheim, 1836

Vom Kochen überhaupt.

urn:nbn:de:bsz:31-54791

dazu, rührt es um, dann läßt man einen halben Kübel voll Wein heraus, und schüttet es oben hinein, und wiederholt dieses heraus lassen und hinein schütten einige mal und läßt ihn eine Stunde ruhen, so wird er hell und klar wie ein alter Wein.

Vom Kochen überhaupt.

So wie die Kochkunst der wichtigste Theil in der Wirthschaft ist, indem es für alle Stände das Nothwendigste, und auch für die kleinste Haushaltung nothwendig ist, gut und sparsam kochen zu können, so ist auch die Küche der wichtigste Ort bey jeder Haushaltung; denn sehr selten tritt der Fall, besonders in Städten ein, einer Wirthschaft im weitschichtigen Verstande vorzustehen, aber kochen muß man überall, weil man überall essen muß, und überall gut, und mit den wenigsten Auslagen essen will. Um also gut und auf die möglich sparsamste Weise kochen zu können, hat jede Köchin oder Hausfrau folgende Stücke zu beobachten, und zu wissen nöthig, indem sie ohne genügsame Kenntniß derselben, und ohne Willen dieselbe, so viel es in ihren Kräften stehet, zu beobachten, niemals eine Köchin, noch weniger eine Hausfrau, die das Beste ihrer Herrschaft, oder ihres Mannes stets vor Augen zu haben verbunden ist, eine Köchin im wahren Verstande, und eine Hausfrau genennet zu werden verdienet.

Zum ersten muß also in der Küche Ordnung herrschen, indem ohne Ordnung keine Sache in der Welt bewirkt werden kann, nehmen wir daher zum Anfange die

Ordnung.

In einer Küche muß einem jeden Küchengeschir, und einem jeden zu dem Kochen nöthigen Geräthe ein eigener Ort angewiesen werden, jede Sache muß man all dort fin-

den, wo es vermöge der schon gemachten Einrichtung seyn soll: wenn man ein Stück, das man braucht, erst suchen muß, so entstehet Verwirrung, die Zeit wird versplittert, und dadurch öfters der größte Schaden verursacht, indem während dem Suchen eine Speise verderbt, oder doch den Geschmack und die Eigenschaft nicht hat, die sie hätte, wenn man durch das Suchen und Nachsehen, nicht gehindert worden wäre.

Welch ein häßlicher Anblick ist eine Küche, wo alles unter einander liegt, nichts an der gehörigen Stelle ist, wo das Holz auf den Bänken und Anrichttafeln, und das Geschir auf dem Boden, der mit Sachen überdeckt ist, die in das sogenannte Frank gehören, und die, stets sie auf den Boden zu werfen, an den Ort, wo der Mist zusammen geschüttet wird, hätten gleich kommen sollen, eine Küche, wo Personen die ungefähr dahin kommen, in Unflath waden müssen und einen guten Theil von dem Appetit, den sie zuvor, ehe sie dahin kamen, gehabt haben, zurücklassen. Aus diesen vorhergehenden Anmerkungen über die Ordnung folgt ganz natürlich die Reinlichkeit in einer Küche, die Reinlichkeit in den Sachen, die zum Kochen gehören, und in dem Kochen selbst. Der zweyte Gegenstand einer Küche ist hiemit die

Reinlichkeit und Zierlichkeit im Anrichten.

Wo Ordnung ist, wird auch Reinlichkeit seyn, denn wie kann Reinlichkeit in Sachen, wenn dieselbe nicht in Ordnung sind, bestehen? Die Reinlichkeit ist die Seele der Kochkunst, sie muß nicht allein bei dem Zurichten der Speisen, bey den zu gebrauchenden Geschirren, und andern Werkzeugen beobachtet werden, man muß sie auch an der Köchin sehen, man fordert die Reinlichkeit in ihrer Kleidung bei dem Herde, und gewaschene Hände bey

ihrer Beschäftigung zu sehen. Wenn ich sage Reinlichkeit in der Kleidung, so verstehe ich nicht Kleidung, die so kostspielig ist, und aus der Ursache um sie zu schonen, verursache, daß man die Arbeit nicht so angreift, wie man sie angreifen soll, um die Speisen gut und geschwind zu Stande zu bringen. Folgende Stücke hat eine reinliche Köchin zu beobachten.

Erstens: muß sie sich öfters des Tages die Hände waschen, weil sie verschiedene Sachen anrühren muß, die verschiedene Gerüche haben, und daher ein Stück durch den angenommenen Geruch des andern Stücks verdorben wird, z. B. wenn sie jetzt einen Haring in die Hand nimmt, und hernach ohne sich die Hände gewaschen zu haben, mit denen Händen eine süße Speise berührt.

Zweitens: muß sie besorgt seyn, daß alles Geschirr rein abgewaschen wird.

Drittens: hat sie darauf zu sehen, daß, wenn durch längern Gebrauch bei dem Kupfergeschirr das Zinn herabgegangen ist, selbiges aufs neue verzinnet werde, weil wie bekannt, das Kupfer der Gesundheit schädlich ist, indem sich Grünspan ansetzet.

Viertens: muß das Fleisch, ehe es zugesetzt wird, rein gewaschen werden, weil es entweder von der Luft, oder von dem Stock, worauf das Fleisch gehalt wird, einen übeln Geruch bekommt. Einige wollen aber behaupten, die Rindsuppe wäre besser, wenn man das Fleisch nicht auswäscht, meine Erfahrung aber hat mir bewiesen, daß die Suppe angenehmer und besser werde, wenn man das Fleisch auswäscht. Nur muß man das Fleisch, wenn das Fleisch zu kochen anfängt, selbiges gut abschäumen, und dann, wenn es ganz verschäumt, die gehörigen Sachen dazu geben.

Fünftes: auch die Gemüse müssen rein gewaschen, und

die von den Würmern zerfressene Blätter weggeschnitten werden.

Sechstens: hat man genau Acht zu geben, daß das Wasser, welches man zum Kochen braucht, nicht lange in der Küche stehet, weil es entweder von dem Rauch, oder von dem Geschirre selbst einen übeln Geruch bekommt, indem manche Speise geschmackvoller würde, wenn selbige in reinem Wasser gekocht worden wäre.

Siebentes: muß auf die Zierlichkeit bei dem Anrichten der Speisen gesehen werden, daß das Geschirr zur Winterszeit gewärmet werde, daß die Speisen warm auf den Tisch kommen, dann muß auf die Anrichttafel ein Tuch aufgebretet werden, und die Schüsseln darauf gestellt, damit sich unten an den Schüsseln keine Unreinigkeit, nämlich Asche und dergleichen anhängt, und also auf die Tafel getragen werden.

Achtens: hat eine Köchin darauf zu sehen, daß die Suppen die gehörige Dike haben, daß dieselbe durch ein Haarsieb gelassen werden, und daß das, was in die Suppe gegeben wird, nicht trocken in der Suppe herumschwimmt, dann kann auch manche Suppe mit ein wenig Krebsbutter gezieret werden; bey einer Schüsuppe aber ist es die größte Zierde, wenn selbige die gehörige Bräune hat; eine Brodsuppe garnirt man gewöhnlich mit Eiern, und eine gebähte Semmelsuppe mit einem Gehack.

Neuntens: muß der schönste Theil von dem Fleisch oben auf die Schüssel gerichtet seyn, wo man ein wenig Rindsuppe darüber giebt, damit das Fleisch nicht so bald kalt werde, dann wird es ein wenig gesalzen und mit grünem Petersilienkraut belegen; die Soosen zu dem Rindfleisch werden gewöhnlich in Schaalen angerichtet; die Grünspeisen werden mit denen Sachen, die dazu gehören, garnirt; nämlich: gebackenes Hirn, Hirnkarbonadel, gebackene Le-

ber, Leberpfanzel, Schlickkräpfel, und dergleichen Sachen, mehrere Eingemachte zieret man ebenfalls mit Spargel, Blumenkohl, Krebsen, Butterkräpfchen und dergleichen kleine Sachen von dem Buttermilch gemacht.

Zehntes: müssen die kälbernen Braten allezeit so auf die Schüssel gerichtet werden, daß die Rippen unten kommen, dann wird von dem herausgebratenen Saft etwas darüber gegossen, und mit Petersilienkraut belegt. Gebratenes Wildpret ist die größte Zierde, wenn man bey dem Braten darauf siehet, daß der Speck nicht zu viel verkrennet werde, dann wird es eben so, wie ein Kälberbraten auf die Schüssel gerichtet, mit Citronenschaalen und Capern garnirt, und die Soos in einer Schaale mit zur Tafel gegeben.

Elfte: die Torte werden nachdem das Blättel unten rein abgewischt, mit samt demselben auf eine Schüssel gesetzt, wo aber auf dem Boden der Schüssel ein reines Serviett gelegt werden muß, damit die Torte, wenn man selbe zur Tafel giebt, nicht hin und wieder rutschet; Sulzen giebt man gewöhnlich mit der Schüssel, worin sie gesulzet sind; will man haben, daß die Sulze mit einer Form auf die Tafel kommt, so stürzet man selbe kurz zuvor, ehe man sie braucht, aus der Form in eine Schüssel, giebt man einen warmen Schotto zur Tafel, so kann man selben mit dünn gebähntem Brod, oder Semmel garniren, Crem und dergleichen werden mit Zucker, worauf Limonie abgerieben ist, besäet; Confect-Zeller nach Geschmack und Belieben gestellt. Es wäre zu weitläufig alle mögliche Arten bey so verschiedenen Speisen, um selbe zierlich zur Tafel zu bringen, anzuzeigen, der Geschmack und die Kenntniß jeder Köchin und Hausfrau, wird die eigene Richtschnur seyn.

Von dem Fleiß.

So wie bey jedem Geschäft, so ist auch bey der Kocherey

Fleiß nothwendig; weil in einer Küche mehrere Geschäfte zugleich vorkommen, nicht eines nach dem andern unternommen werden kann, und zugleich auf alle gesehen werden muß, indem mehrere Speisen zugleich auf die Tafel gegeben werden müssen, so wird bey einer Person, die sich der Kochkunst widmet, ein besonderer und unermüdeter Fleiß gefordert, damit sie eine Arbeit vornimmt, eine andere Beschäftigung nicht unterläßt, und durch diese Versäumniß einen Schaden anrichtet, und eine oder mehrere Speisen ungenüßbar macht, daher muß eine Köchin Besonnenheit und Geschwindigkeit besitzen. Sie muß zum ersten sehen, daß das Feuer zur rechten Zeit aufgemacht wird, denn sie hat es zu bedenken, welche Tracht am längsten zu braten, zu dünsten und zu kochen hat, hiemit hat sie nothwendig das Fleisch und die Gemüse zu kennen, damit sie im Stande sey, selbe gehörig essbar zu machen, sonst ist es eckelhaft und hart zu verdauen. Eine fleißige Köchin wird nachdenken eine Abwechslung in Speisen hervorzubringen, es wird ihr nicht viel seyn, mehr Mühe auf Speisen anzuwenden, wenn sie nur neue Speisen auf die Tafel bringet, und durch die Verschiedenheit der Gerüche ihre Gäste befriediget. Dann hat sie darauf zu sehen, daß sie gesunde, wohlschmeckende Speisen wählet, die Gesicht und Geruch vergnügen. Es ist nicht nothwendig kostspielige Speisen zu geben, man kann auch mit geringern eine Abwechslung befördern, indem oft gemeine Speisen, wenn man sie selten hat, und selbe recht zubereitet sind, den besten Beyfall erhalten.

Da es unmöglich ist, besonders bey vielen Gästen einem jeden nach seinem Geschmack zu kochen; einige essen gern das stark Gebratene, einige das in Saft Gebratene, einige wollen stark gewürzte Speisen, und einige das Gegentheile, so muß sich eine Köchin nach dem Geschmack der meisten richten und das wählen, was der Gesundheit nicht

schädlich, sondern selbiger am gedeihlichsten ist. So wie der mäßige Gebrauch des Gewürzes die Speisen geschmackvoller und kräftiger macht, so ist der übermäßige Gebrauch desselben, besonders des ausländischen Gewürzes, und bey allen Speisen höchst schädlich; der gehörige Gebrauch desselben, nicht nur in Rücksicht der Gesundheit, sondern auch in Rücksicht der Auslage für selbiges, muß der Aufmerksamkeit einer Köchin nicht entgehen.

Man speiset in vielen Orten gut und geschmackvoll, in welcher sie doch ausser den Citronen und Zucker sehr wenig oder gar kein Gewürz nehmen, die Kräuter, welche wir hier zu Lande haben, und die der Gesundheit nicht schaden, als nemlich: Bertram, Basilikum, Rosmarin, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Maïtron, Petersilien sind Kräuter die nicht kostspielig, und die Speisen doch geschmackvoll machen.

Nun haben wir von der Ordnung in der Küche, von der Reinlichkeit im Kochen, um von der Reinlichkeit der Personen, die kochen, und von dem anzuwendenden Fleiß in dem Geschäft selbst geredet, und nun wollen wir den wichtigsten Punkt berühren, nämlich Sparsamkeit in der Küche und bey dem Einkaufen.

Sparsamkeit.

Durch Unwirthschaft in der Küche ist schon oft eine ganze Haushaltung zu Grunde gegangen; es ist nicht genug gut kochen zu können, man muß es anzuschicken wissen, mit wenigen Kösten eine Tafel zu bestellen, und das geschieht, wenn man alles zu benutzen weißt, und Geschicklichkeit besitzt, aus geringen Sachen Speisen zusammen zu bringen, die an Geschmack und dem äußern Ansehen oft theuere Speisen übertreffen.

Erstens: muß eine sparsame Köchin jedes von der Ta-

fel übrig gebliebenes Stück zu benutzen wissen, besonders von dem Gebratenen, indem oft ein solch Uebergebliebenes zu verschiedenen Speisen zubereitet werden kann, wie nämlich: Ragout, Gehaktes, Eingeschnittenes, Eingebundenes, Schlickkräpfchen, gehakte Würstel, Rackwandel, gehakte Pasteten und dergleichen Sachen, noch viel mehr, zu den Stücken, zu denen ohnehin das Fleisch gebraten seyn muß. Zu dem übergebliebenen Flügelwerk kann zur Nachtmahlzeit eine frische Soos gemacht werden, wo man es statt einem Eingemachten wieder zur Tafel geben kann. Man kann auch Eingemachtes oder Ragout von dem Geflügelwerk machen.

Zweitens: wird eine sparsame Köchin jede Kleinigkeit zu benutzen suchen, ihr wird es nicht zu viel Mühe seyn, zum Beyspiel: ein wenig Petersilienkraut, ein Stücklein Citronenschaalen, gleich nach dem Anrichten aufzubewahren, um bey einer andern Gelegenheit selbiges brauchen zu können, und dergleichen kleine Ausgaben zu ersparen, manche sind der Meinung, wenn sie nur vieles zu den Speisen brauchen, so müssen selbige gut seyn, und ist oft gerade das Gegentheil, zu viel Butter macht zu fett, und fett gekochte Speisen verderben die Eglust, zu viel Eyer machen die Speisen trocken, und sind hart zu verdauen, gewöhnlich aber wird der Zucker so viel genommen, wo doch viele, besonders Mannspersonen das gar so Süße nicht lieben, und gar zu süße Speisen den Magen verschläumen.

Drittens: wird in mancher Küche auch das Zerbrechen des Geschirres gar nicht geachtet, besonders Häfen, Rachen und dergleichen Geschirr von Thon, weil der Werth eines solchen zerbrochenen Stückes nur eine kleine Auslage, welches wieder zu kaufen, verursacht; man kann aber nicht glauben, was sich kleine Ausgaben des Jahrs hindurch zusammen häufen, welche eine beträchtliche Summe ausmachen, wenn man sich die Mühe nimmt, selbige durch ein

Jahr hindurch zusammen zu rechnen. Manche sind zu Grunde gegangen, weil sie der kleinen Ausgabe nicht geachtet, und gesetzt auch, ein Haus ist vermögend, daß ihm dergleichen kleine Ausgaben nicht schaden können, so könnten solche unnöthige Auslagen zur Unterstützung der Armen angewendet werden. Sparsamkeit ist überall gut, besonders ist sie in der Küche auszuüben. Eine Küche, wo die Tugend gilt, befindet sich gewiß gut; man kann sparsam seyn, ohne zu geizen, und zu knicken, der Sparsame vermeidet nur die unnöthigen Ausgaben.

Wiertens: wird sehr viel Holz unnütz in denen Küchen verschwendet, indem oft mit einem kleinen Feuer, wenn zu rechter Zeit zu kochen angefangen würde, viele Gerichte gekocht werden könnten, dünstet alles und siedet alles, so ist es eine Verschwendung so ein großes Feuer auf dem Heerde zu haben, denn erstens wird ein Fleisch, welches zu stark siedet und waltet, nicht so mürbe und geschmackvoll, als wenn es langsam fort siedet, zweitens bekommt man nicht so viel Fett, oder sogenanntes Abschöpf-Fett, weil solches durch das heftige Sieden sich ganz verlieret, drittens wird ein Zugemüß, oder sonst zum Dünsten aufgesetzte Speise von aussen zu braun und innerlich bleibt sie hart, und bekommt natürlicher Weise den Geschmack nicht, den sie bekommen hätte, wenn sie gehörig gedünstet worden wäre. Um mit dem Holz sparsam seyn zu können, muß eine Köchin Kenntniß vom Fleisch und Zugemüßen haben, indem ein junges Fleisch eher gekocht ist, als ein altes, und so ist es eben auch mit den Grünspeisen. Es ist auch ein Unterschied unter dem Fleisch, ist ein Fleisch erst vor einem halben Tag geschlachtet worden, so braucht es länger zu kochen, als wenn es schon zwei oder drei Tage vorher geschlachtet worden wäre, letzteres wird noch mürber und geschmackvoller seyn: junges, gutes Rindfleisch

muß in der Fette weiß und in der Farbe des Fleisches lichter seyn, hingegen ein älteres in der Fette gelb, und in der Farbe dunkeler ist.

Hey dem Kalbfleisch ist darauf zu sehen, daß z. B. bei dem Nierenbraten die Nieren ganz mit Fett überzogen sind, das Fleisch in der Farbe weißlicht ist, und wiegt 9 oder 10 Pfund, so ist es ein guter Braten, und braucht daher, wenn solcher gut im Salze gelegen ist, und am Spies gebraten wird, 1 und eine halbe Stunde zu braten, wo aber, wie bey einem jeden Gebratenen darauf gesehen werden muß, daß oben und unten öfters Kohlen zugesührt werden, und das Fleisch fest an den Spies gestellt wird, damit es auf einer Seite wie auf der andern ausgebraten wird, ein kälberner Schlegel von 8 oder 9 Pfund braucht vermöge der Dike etwas langsamer, das ist, nicht bei einem so grossen Feuer gebraten zu werden, ein großer lammerner Schlegel ist in 2 Stunden gebraten, ein grosser Kapaun in einer Stund, junge Hühner 3 Viertelstund, eine Gans 2 Stund, eine Ente 1 Stund, ein Fasan 1 Stund, Rebhühner 3 Viertelstund, Krametsvögel eine halbe Stund, gefüllte Lauben 3 Viertelstund, ein Schnepf 3 Viertelstund, eine wilde Ente 5 Viertelstund, ein großer Haase anderthalb Stund, ein Rehschlegel 2 Stund, ein Reh Rücken anderthalb Stund, ein Hirschbraten mit 7 oder 8 Pfund 3 Stund, ein Indian 2 Stund, ein Querbahn 2 Stund, ein Meerachsen anderthalb Stund und ein Spanferkel 1 Stund.

Alle mögliche Regeln in der Kochkunst zu sagen, ist zu weitläufig; was ich in dieser kleinen Einleitung gesagt habe, bitte ich meine Leserinnen zu befolgen; meine Erfahrung schmeichelt mir, daß sie in Befolgung derselben niemals werden irre geführt werden. Diejenigen, die in Ausübung dieser Regeln das Wohl und den Nutzen ih-

rer Herrschaft befördern, werden durch das innerliche Bewußtseyn ihre Pflicht gethan zu haben, für ihren Fleiß und Mühe belohnet werden.

Vom Transchiren und Vorlegen.

Transchirung des gebratenen Huhns.

Man drehet die Schüssel nach Aushebung und Einschlagung der Messer, daß es mit dem Hals zur Rechten komme, hernach leget man die Gabel queer über das Huhn, stoßt das Messer, die Schneide unter sich gekehrt, beym Halse, die Gabel aber hinten ein, und wendet es um, daß der Rücken oben kömmt, dann zieht man die Gabel hinten heraus, imbrochirt sie auf's neue durch den Rückgrat den Flügeln gleich etwas schräge, dem Hieb auf zu, wenn solches wohl gefaßt, so hebet man das Huhn auf, und ziehet das Messer heraus, löset Schnabel und Schenkel, und zerschneidet, wie folget:

- 1) Löset man mit Ober- und Gegenschmitt den Hals.
- 2) Schneidet man den Ober- und Gegenschmitt am rechten Schenkel.
- 3) Dergleichen an dem rechten Flügel.
- 4) Wendet man das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kommt; und verfährt gleichfalls, wie bei der rechten Seite geschehen.
- 5) Wendet und löset man das Ziehbeinlein.
- 6) Das rechte und linke Brustfleisch.
- 7) Hebt man das Achselfleisch aus, wendet das Huhn mit Hülfe des Messers, daß der Steiß in die Höhe kömmt, und
- 8) machet die Spaltschnitte auf beiden Seiten, und wendet es wie zuvor.
- 9) Stößt man die Rippen auf beiden Seiten entzwey.
- 10) Abut man den Hips (Brustknochen) von der Gabel.
- 11) Leget man das Uebrige nieder, und vertheilet den Rumpf.