

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Kunst zu kochen**

**Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>**

**Freiburg im Breisgau, 1907**

Einleitung

**urn:nbn:de:bsz:31-54713**

## Einleitung.

1. Gesundheit und Friede sind die schätzenswertesten Güter der Familie. Diese Güter zu erhalten und den häuslichen Herd den Familiengliedern lieb und traut zu machen, muß die Hausfrau als eine der wichtigsten Pflichten ihres Berufes betrachten. Zu den Mitteln, dieser Aufgabe zu genügen, gehört in erster Reihe die gute Besorgung der Küche. Die Hausfrau, die es versteht, auch in den bescheidensten Verhältnissen eine gesunde, genügende und schmackhafte Kost in reicher Abwechslung zu bereiten, wird immer segensvoll wirken.

2. Unsere Nahrung ist gesund, wenn sie aus guten, frischen, richtig gewählten und richtig zubereiteten Speisen besteht. Nahrungsmittel, die nicht frisch oder gar verdorben sind, können Krankheiten, ja den Tod herbeiführen. Ebenso kann eine unrichtige Zubereitung der Speisen ihre besten Nährstoffe teilweise oder ganz entwerten.

3. An Speise soll so viel zubereitet und verabreicht werden, als für die Ernährung des Menschen notwendig ist, ohne jedoch dabei die Sparsamkeit außer acht zu lassen. In letzterer Hinsicht muß eine Köchin instande sein, den Preis der Nahrungsmittel richtig zu schätzen, um beim Einkaufen vor Schaden bewahrt zu bleiben. Eine sparsame Köchin wird ferner keine Nahrungsmittel zu grunde gehen lassen, sondern übrig gebliebene Speisen zur rechten Zeit und in der rechten Art zu verwenden wissen.

4. Bei Zubereitung der Speisen muß man die peinlichste Reinlichkeit sich zur Pflicht machen. In dieser Hinsicht soll eine Köchin, wenn sie neben dem Kochen noch andere Hausarbeiten zu verrichten hat, für die Küche stets eine besondere Schürze bereit halten, mit der kein anderes Geschäft getan werden darf. Auch sollen stauberzeugende Arbeiten, wie das Reinigen von Schuhen und Kleidern, in der Küche nicht vorgenommen werden, weil durch den Staub die Speisen nicht nur verunreinigt, sondern auch mit Krankheitsstoffen durchsetzt werden könnten. — Alle Arbeiten bei der Speisebereitung, welche mittelst eines Löffels, eines Messers oder einer Gabel besorgt werden können, sind nicht mit der Hand

zu verrichten. Wo letzteres unvermeidlich ist, wie beim Kneten des Teiges, sollen die Hände vorher sauber gewaschen werden.

5. In der Besorgung der Küche richte die Hausfrau ihre Aufmerksamkeit besonders auch darauf, Abwechslung in die Speisen zu bringen, sowie die zum Essen festgesetzte Zeit pünktlich einzuhalten. Mit richtiger Umsicht wird sie bei allen Arbeiten des Hauswesens immer die Küche im Auge behalten und wird, um nicht in Verlegenheit zu kommen, heute schon auf morgen denken.

## 1. Die Küche.

### 1. Einrichtung der Küche und Spülen des Geschirres.

1. Die Küche soll hell und je nach den Bedürfnissen geräumig sein, dabei ist Reinlichkeit und Ordnung sowohl in den Ausstattungsgegenständen wie im Küchengeschirre erstes Erfordernis. Der Küchenboden soll, wenn nötig, täglich, jedenfalls aber zweimal in der Woche aufgewaschen und die ganze Küche einmal im Jahre geweißt werden.

Vor allem muß der Kochherd immer sehr reinlich und sauber gehalten werden. Er ist deswegen täglich gut abzuwaschen und mit Silber sand glänzend zu reiben. Während des Kochens sei der Herd nicht mit unnötigen Gegenständen überstellt. Eines darf jedoch nie darauf fehlen, nämlich ein Topf mit heißem Wasser zum Einstecken der im Gebrauche befindlichen Koch-, Schaum- und Schöpflöffel. Außerdem ist in der Nähe des Herdes ein Gefäß mit Wasser aufzustellen, um den Herd von etwaigen Flecken sogleich reinigen zu können.

2. Von den Kochgeräten soll jedes seinen bestimmten Platz haben und nach dem Gebrauche immer wieder pünktlich dahin gebracht werden.

Das zum Spülen bestimmte Geschirr ist geordnet auf dem Spültische aufzustellen und zwar so, daß beim Hinwegnehmen des einen das andere nicht herunterfällt und zerbricht.

Das Wasser zum Spülen muß gut warm sein; Wasser, das nur lauwarm ist, reinigt das Geschirr nicht hinlänglich. Anderseits darf das Wasser auch wieder nicht zu heiß sein, weil das Geschirr darin zerspringen würde. In der Regel benützt man zwei Spülwasser, das eine zum Auswaschen, das andere zum Abschwenken des Geschirres.