

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

I. Die Küche.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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 Silbersand 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. Andererseits 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.

Bevor das Geschirr in das Spülwasser kommt, werden mit einem Löffel alle Speise- und Fettreste daraus entfernt und in ein dazu bestimmtes Gefäß getan. Diese Überreste benützt man zur Fütterung der Schweine und Hühner. Würde das Geschirr ohne Entfernung der Speisereste und Fette ausgewaschen, so würde es des fetten Wassers wegen nicht rein, auch gingen dadurch Stoffe verloren, die vorteilhaft für die Ernährung der Haustiere verwendet werden können.

Man soll nicht zu viel Geschirr auf einmal in den Spülkübel bringen, jedenfalls das Eßgeschirr immer zuerst. Ist das Geschirr gut ausgewaschen und dann abgeschwenkt, so kommt es auf das Tropfbrett oder in einen Korb zum Abtropfen, und erst wenn es hinlänglich abgetropft hat, wird es vollständig abgetrocknet. Das Porzellan muß nach dem Abtrocknen rein und glänzend aussehen. Viel benütztes Porzellan sowie Emailgeschirr ist von Zeit zu Zeit mit einem Brei von Holzasche und Schmierseife abzureiben und in einer Sodablüsung auszukochen, wodurch es wieder einen schönen Glanz erhält.

Die Bestecke (Löffel, Gabeln und Messer) sind besonders zu waschen. Will man Silberbestecke, Nickel- oder Zinnlöffel schön hell haben, so reibe man sie tüchtig mittelst eines wollenen Lappchens, an das zuvor weiße Seife gestrichen worden ist, wasche sie sodann ab in etwas Soda, hierauf in gut heißem Wasser und reibe sie zuletzt mit trockenem Tuche nach.

Messer und Gabeln mit Holz- oder Beinheften dürfen nur bis an die Hefte in das Wasser gestellt werden. Nachdem Klinge und Zinken rein gewaschen und abgetrocknet sind, werden die Hefte nur mit feuchtem Tuche abgerieben. Klinge und Zinken selbst reibt man mit Korkpfropfen und geschabtem Putzstein, bis sie hell sind, und macht sie sodann mit einem trockenen Tuche sauber. Dabei zieht man durch die Zinkenspalten der Gabeln eine Ecke des Trockentuches. — In großen Haushaltungen empfiehlt es sich, eine Messerputzmaschine zu halten.

3. Außer dem Kochherde gehören zu den Ausrüstungsgegenständen der Küche:

a. Küchentische, die entweder von Eichen- oder Tannenholz sein können, belegt mit Zinkblech. Das Abwaschen solcher Tische geschieht mit heißem Wasser und Seife; nachdem sie sodann abgetrocknet sind, werden sie mit Silberand noch nachgerieben. In neuerer Zeit findet man die Küchentische auch mit starkem durchgehendem Linoleum belegt und mit Schienen von Messing oder Eisen eingefast.

b. Schäfte und Schränke. Zu ihrer Reinhaltung ist notwendig, daß sie jede Woche einmal mit Soda und Seife gut ab- und ausgewaschen werden. Knochen oder Speisereste darf man nicht, bis sie übelriechend geworden sind, in den Schränken aufbewahren, weil der Geruch auch den Schränken sich mitteilt, aus denen er dann nur sehr schwer zu entfernen ist.

c. Ein Hackstock. Bezüglich der Reinlichkeit ist diesen Küchengeräte eine besondere Sorgfalt zuzuwenden. Der Hackstock muß nach jedem Gebrauche mit heißem Wasser abgewaschen werden. Besonders hat das zu geschehen, wenn Schweinefleisch darauf verhackt worden ist, damit nicht etwa sich vorfindende Trichinen in anderes Fleisch gelangen, das man weniger durchgekocht genießen möchte. Beim Nichtgebrauche sollte übrigens der Hackstock mit einem Deckel geschützt sein.

4. Als vorzüglichstes Kochgeschirr sei angeführt:

a. Das haltbarste Geschirr ist verzinntes Kupfer. Beim Ankaufe sehe man aber auf glatte, glänzende Verzinnung. Matte, bläulich aussehende Verzinnung ist bleihaltig und gesundheitsgefährlich. Der Bleigehalt einer solchen Verzinnung läßt sich leicht dadurch feststellen, daß durch Reiben daran die Finger schwarzblau gefärbt werden. Ubrigens muß auch die beste Verzinnung, namentlich bei starkem Gebrauche der Geschirre, jedes Jahr erneuert werden, damit Kupfer und Messing nicht zum Vorschein kommen, denn diese Metalle ziehen leicht Grünspan, der, mit den Speisen sich vermischt, Vergiftung zur Folge haben würde*). Aus diesem Grunde dürfen in einem solchen Metallgeschirre die Speisen nicht erkalten. Neuverzinntes Geschirr vergesse man nicht vor dem Gebrauche mit Kleie und Wasser auszukochen. Weil Kupfer und Messing leicht Grünspan ziehen, so sollen unverzinnete Messingpfannen nach jedem Gebrauche mit feinem Sand und Asche hell gerieben und sehr gut ausgetrocknet werden. Kupfergeschirr wird nach innen und außen mit heißem Wasser gut ausgewaschen und abgetrocknet, sodann mit Essig und Kleie oder sonstigen Putzmitteln blank gepußt und mit trockenem Tuche abgerieben.

b. Nickelgeschirr ist zum Kochen sehr zu empfehlen, aber im Ankaufe teuer.

*) Sollten solche Vergiftungen vorkommen, so ist das beste Mittel dagegen reichliches Trinken von heißer Milch.

c. Eiserne Pfannen und Rinnen sind immer in einer Küche notwendig. Nach jedem Gebrauche müssen sie sofort auf folgende Weise gereinigt werden: man fülle sie mit lauem Wasser, füge etwas Holzasche oder Soda zu, lasse die Flüssigkeit darin heiß werden, bürste alle Vertiefungen gründlich aus und spüle mit reinem Wasser nach. Ausgenommen von dieser Behandlung sind die eisernen Pfannen, welche zum Backen von Eierkuchen u. dgl. bestimmt sind. Solche dürfen nicht gewaschen werden, sondern man bestreue sie gleich nach dem Gebrauch mit einem Löffel voll Kochsalz, stelle sie aufs Feuer und reibe mit einem Papier oder einem trockenen Lappen das Salz gründlich darin umher, bis letzteres braun ist, worauf man es in die Flamme schüttet. Alsdann reibt man die Pfanne noch mit einer Speckschwarte und reinem Papier nach. Eine so behandelte Pfanne wird immer glatter und glänzender und es wird nie etwas darin anhängen.

d. Gußeiserne Geschirre dürfen nie zum Kochen von Gerste, Reis, Gries, Obst und Säuren verwendet werden. Die Speisen erhalten darin eine unansehnliche blaugraue Farbe und schmecken schlecht. Sogar das Rühren mit einem Blechlöffel in den genannten Speisen ist verwerflich.

e. Unter dem emaillierten Kochgeschirre, bei dessen Anschaffung man nur das beste wähle, ist dem von grauer Farbe der Vorzug zu geben. Es widersteht der Hitze und den Säuren besser, auch die Glasur springt bei entsprechender Behandlung nicht so leicht ab, wie bei Weiß- und Blauemail.

Neue emaillierte Töpfe sind besonders vorsichtig zu behandeln. Man koche sie vor dem Gebrauch mit etwas Essigwasser und Salz aus, reibe mit einem wollenen Lappen und Kleie nach, spüle und trockne sie sodann sorgfältig aus. Auf diese Weise wird das Gesundheitsgefährliche der Bleiglasur beseitigt. Werden in schadhafte Emailgefäßen stark salzige oder saure Speisen gekocht, so löst sich die Glasur mehr und mehr ab und vergiftet die Speisen.

Um die Glasur der Emailgeschirre gut zu erhalten, dürfen sie niemals ohne Inhalt über das Feuer gebracht werden. Nach dem Gebrauche stelle man sie zum Reinigen nicht mit kaltem oder kochendem Wasser, sondern nur mit lauwarmem Wasser auf den Herd. Ist hier das Wasser heiß geworden, so wird es abgeschüttet und der Bodensatz im Topf mit einer weichen Bürste, nicht mit einem scharfen Gegenstande entfernt.

f. Blechtöpfe sind zum Kochen nicht zu empfehlen, weil sie bald durchbrennen und auch die Speisen leicht darin anbrennen.

g. Hölzerne Gefäße müssen vor Gebrauch stets mit kochendem Wasser ausgebrüht und ausgewässert werden, bis sie geruchlos sind. Alle Holzgeschirre (Backmulden, Löffel, Schneide- und Kuchenbretter) sind mindestens wöchentlich einmal mit weißem Sande und mit Seife abzubürsten, mit reinem Wasser nachzuspülen und an der Luft zu trocknen. Soda macht Holzgeschirre und Tische grau, soll also zum Reinigen nicht gebraucht werden.

h. Erdene Töpfe sollte man nur zum Kochen von Obst und Kohl benützen. Nach Verwendung müssen sie häufig unter Wasser gestellt und an der Luft getrocknet werden, wobei jedoch plötzlicher und starker Temperaturwechsel zur Verhütung des Zerspringens zu vermeiden ist.

Wer die im Vorstehenden für die Behandlung des Kochgeschirres angegebenen Vorschriften gewissenhaft befolgt, wird sich nicht nur viele Arbeit ersparen, sondern auch mancher Gefahr für die Gesundheit entgehen.

2. Behandlung des Feuers.

1. Jeden Morgen wird der Herd vollständig ausgeräumt und der Aschenkasten entleert. Dabei sind die in der Nische sich allenthalben vorfindenden Kohlen zur Wiederbenützung beiseite zu legen.

2. Es ist darauf zu sehen, immer genügend Brennmaterial (Späne, Holz, Kohlen) in der Küche beihanden zu haben, um nach Bedarf Feuer anzumachen zu können.

3. Beim Feueranzumachen wird zuerst etwas Kleinholz in den Herd gelegt und mit Papier oder Spänchen angezündet. Sobald das Kleinholz genügend brennt, lege man stärkeres Holz hinzu. Steht auch dieses in Flammen, so wird bei Steinkohlenfeuerung die Kohle darauf gelegt und der Herd verschlossen.

4. Um Brennmaterial nicht unnötig zu verbrauchen, muß das Feuer zur richtigen Zeit angemacht werden: nicht zu früh und nicht zu spät. Wird das Feuer angezündet, bevor Nahrungsmittel soweit hergerichtet sind, daß man sie über Feuer bringen kann, so brennt dieses umsonst. Wird zu spät angefeuert, so soll dann starkes und rasches Feuern die verlorene Zeit ersetzen. Das bringt aber außer Verlust an Brennmaterial noch den Schaden, daß die Speisen nicht so gut und schmackhaft werden wie bei regelmäßiger Feuerung.

Wer haushälterisch mit dem Brennmaterial umgeht, wird auch während des Kochens das Feuer ständig regulieren, es bald schwächer bald stärker brennen lassen je nach Bedarf und nach der Art der über dem Feuer befindlichen Speisen.

5. Vor dem Anzünden des Feuers ist das Wasserschiff aufzufüllen. Besonders darf das dann nicht übersehen werden, wenn man den Backofen im Herde benützen will. Das Nachfüllen des Wasserschiffes mit kaltem Wasser während der Backzeit würde nämlich die Hitze des Backofens zum Schaden des Gebäckes vermindern.

II. Die Speisekammer.

1. Unter Speisekammer versteht man jenen Raum des Hauses, in welchem ungekochte und gekochte Nahrungsmittel, sowie Spezereien aufbewahrt werden.

2. Die Speisekammer soll kühl, trocken und hell sein womöglich auch gegen Norden liegen. In feuchten Räumen wird gekochtes Obst und Eingemachtes schimmelig, Mehl und ähnliche Vorräte werden muffig, das Salz nimmt Feuchtigkeit in sich auf.

Gut ist auch, wenn die Speisekammer in der Nähe der Küche sich befindet, dabei soll sie aber den Eingang nicht direkt von der Küche aus haben, damit nicht die warmen Dünste der Küche in den viel kühleren Raum der Speisekammer eindringen und hier Niederschläge verursachen, welche die Frischerhaltung der Speisen und Vorräte unmöglich machen.

3. Es ist notwendig, durch Öffnen der Fenster und Türen die Speisekammer gut und fleißig zu lüften. Um einen starken Luftzug herstellen zu können, ist bei Einrichtung einer Speisekammer darauf zu sehen, daß Türe und Fenster einander gegenüber liegen. Bei großer Hitze hält man die Fensterläden den Tag über geschlossen, öffnet sie aber für die Nacht. — Weil die in der Speisekammer aufbewahrten Vorräte, namentlich Fleisch, das Ungeziefer anlockt, sind Vorfenster aus Gazestoff oder Drahtgeflecht anzubringen.

4. Eine Speisekammer soll folgende Einrichtungsgegenstände haben: einen Tisch, Schränke zur Aufbewahrung trockener Vorräte und zur Versorgung gekochter Speisen, ein oder zwei Kästchen mit durch Drahtgeflechte geschützten Luftlöchern oder mit Drahtgeflechtüren. Für übriggebliebene Fleischreste empfiehlt es sich, ein Kästchen