

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

II. Die Speisekammer.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

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

aus Drahtgeflecht von der Decke herabhängend anzubringen, damit die Luft ungehindert überall durchdringen kann. Bevor man gekochte Speisen in die Schränke stellt, lasse man sie gut abkühlen, da sonst der Speisedunst in die Schränke sich einsetzt und diesen mit der Zeit einen unangenehmen dumpfigen Geruch gibt. Für Zucker und mehrlartige Nahrungsmittel eignen sich am besten irdene Gefäße oder Steingutgeschirre, für Reis und Hülsenfrüchte Holzkästchen oder Säckchen, damit die Luft zutreten kann und keine Würmchen entstehen. Kaffee wird am zweckmäßigsten an einem dunstfreien Platze im Sack aufgehängt. Für Milch muß ein eigenes nur für diesen Zweck benutztes Gestell vorhanden sein, da sie beim ruhigen Stehen besser aufrahmt. Weil Milch die Eigenschaft hat, gern die Gerüche der Umgebung anzunehmen, so wäre zu ihrer Aufbewahrung sogar ein ganz von der Speisekammer getrennter Ort vorzuziehen.

Auch der Eisschrank sollte einen Einrichtungsgegenstand der Speisekammer bilden. Um das schnelle Schmelzen des Eises zu verhindern, hat es sich als praktisch erwiesen, dasselbe zuvor in festes Zeitungspapier zu verpacken. Speisen, die noch warm sind, dürfen natürlich nicht in den Eisschrank gebracht werden, stark riechende Speisen stellt man stets verdeckt hinein.

III. Der Keller.

Der Keller dient zur Aufnahme alles dessen, was im Sommer kühl gehalten und im Winter vor Frost bewahrt werden muß. Zu diesem Zwecke sollen die Öffnungen auf der Sonnenseite mit Bretterverschluß versehen sein und im Winter noch mit Stroh oder andern Decken geschützt werden können. Auch ist es gut, Zuglöcher anzubringen, damit die fortwährend entstehende dumpfe Luft mit frischer Luft sich auswechseln kann. Hat man mehrere Kellerräume zur Verfügung, so verwahre man die verschiedenen Arten von Vorräten in getrennten Räumen.

Zur Versorgung der einzelnen Nahrungsmittel im Keller beachte man die folgenden Regeln:

1. Den besten und trockensten Ort wähle man für das Obst. Die Wände werden mit Hürden versehen, deren Fächer je einen Zwischenraum von $\frac{1}{2}$ Meter haben. Das zum Einkellern bestimmte Obst soll gut reif und bei trockenem Wetter gepflückt sein.