

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht an Volks- und Fortbildungsschulen**

**Specht, Mathilde**

**Leipzig, 1912**

2. Herd, Brennmaterial und Geschirre.

**urn:nbn:de:bsz:31-58620**

# Theoretische Besprechungen.

## 1. Einleitung.

Die Führung des Hauswesens liegt naturgemäß in den Händen der Hausfrau. Da die Gesundheit, der Wohlstand, die Schaffensfreudigkeit und das sittliche Verhalten der Familie sehr viel davon abhängen, wie die Frau dem Hause vorsteht, so sollten alle jungen Mädchen vor allem die mancherlei Arbeiten der Hausfrau gründlich erlernen, wenn vielleicht später auch andere Aufgaben an sie herantreten. Der praktische Haushaltungsunterricht in der Schule will deshalb die Mädchen nicht nur mit den Anfängen des Kochens sondern auch mit den andern Pflichten der Hausfrau möglichst vertraut machen. Die Zubereitung einer zweckentsprechenden Nahrung ist ja wohl die Hauptsache, aber auch der Reinhaltung der Wohnung, der Besorgung der Wäsche, der Gesundheits- und Krankenpflege, der Kindererziehung usw. sind Liebe und Verständnis entgegenzubringen. Reinlichkeit und Ordnung sind zur Ausübung aller Haushaltungsgeschäfte vor allem nötig, ferner muß die Frau sparsam sein; sie muß stets die Ausgaben mit den Einnahmen in richtigen Einklang bringen und niemals Schulden machen.

## 2. Herd, Brennmaterial und Geschirre.

Wir bereiten unsere Nahrung zu, d. h. wir kochen sie, um sie verdaulicher, nahrhafter und wohlschmeckender zu machen. Dazu brauchen wir einen Herd, Brennmaterial und Geschirre.

Der Herd, in manchen Gegenden auch Kochofen oder Maschine genannt, muß einen guten Zug haben. Der sich immer ansehende Ruß muß von Zeit zu Zeit entfernt werden, damit der Herd nicht raucht; das Rauchen kann auch durch ungleichmäßige Erwärmung des Kamins entstehen, alsdann muß man ein sog. Schnellfeuer von Papier oder Stroh im Kamin anzünden. Vor dem Anfeuern muß der Rost frei gemacht, der Aschenkasten geleert, der Backofen ausgekehrt und das Wasserschiff gefüllt werden.

Als Brennmaterial verwendet man Holz, Kohlen, Preßkohlen, Rost und Torf; man richtet sich dabei nach der Gegend,

was am leichtesten zu erhalten und für die Öfen am geeignetsten ist. Bei Holzfeuerung beachte man, daß zum Anfeuern leichtes, poröses, zum Unterhalten des Feuers hartes, schweres Holz genommen wird. Die Kohlen bes. Griefzkohlen müssen vor dem Gebrauch etwas angefeuchtet werden, damit sie nicht stäuben und nicht unverbrannt durch den Rost fallen. Den Holzvorrat schichtet man in trockenem luftigem Raum auf, die Kohlen bewahren ihre Heizkraft am besten in dunkeln, etwas feuchten Kellern.

Die Geschirre, die man in der Küche verwendet, sind von Holz, Glas, Porzellan, Steingut, gebrannter Erde, Blech, Email, Eisen, Messing, Kupfer, Zinn, Nickel und Aluminium hergestellt und dienen teils zum Kochen, teils zum Vorbereiten und Aufbewahren der Speisen. In Metallgeschirren kocht man Speisen welche schnell, in irdenen Geschirren solche, welche langsam kochen sollen. Geschirre, die mit einer Glasur versehen sind (emaillierte und irdene) müssen vor dem erstmaligen Gebrauch mit einer Mischung von Wasser, Essig und Salz ausgekocht werden.

### 3. Das Wasser.

Das Wasser ist kein eigentliches Nahrungsmittel, doch ist es Menschen, Tieren und Pflanzen zum Leben unbedingt nötig. Wir nehmen es entweder als Trinkwasser oder in den verschiedenen Nahrungsmitteln in unsern Körper auf.

Man unterscheidet weiches und hartes Wasser. Regen-, Schnee- und Flußwasser sind weich. Quell- und Brunnenwasser enthalten meist mineralische Bestandteile wie Eisen, Stahl, Schwefel, Kalk usw. Kalkwasser kommt am häufigsten vor und wird hartes Wasser genannt. Dasselbe ist ein vorzügliches Trinkwasser, kann aber zum Kochen vieler Nahrungsmittel sowie zum Waschen und Putzen nicht verwendet werden. Hartes Wasser wird weich durch Abkochen, durch einen Zusatz von Soda oder doppeltkohlen-saurem Natron oder dadurch, daß man es über Holz-asche laufen läßt. Man verwendet in der Küche und im Haushalt kaltes, warmes, kochendes, in Dampf und in Eis verwandeltes Wasser.

### 4. Die Milch.

Die Milch ist eines der wichtigsten Nahrungsmittel, da sie alle dem Körper nötigen Nährstoffe, nämlich Wasser, Fett, Eiweiß oder