

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

In der Küche.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

richten die nötige Sorgfalt zu verwenden, weil oft die schmackhaftesten Gerichte durch unordentliches Anrichten an Wert einbüßen. — Ferner gehört auch dazu, daß man während des Kochens für kochendes Wasser sorgt, damit erforderlichenfalls kochendes, aber niemals kaltes Wasser zu den Speisen hinzugegossen werde, und damit auch beim Anrichten die Schüsseln, besonders die zu den Braten mit Wasser erwärmt werden können. Durch das Erwärmen im Ofen verliert das Porzellan leicht seine Weiße und die Glasur bekommt kleine Risse.

7. Die Rezepte. Was nun die Fassung der Rezepte anbetrifft, so ist das allgemein Anerkannte und Gute beibehalten worden, das Veraltete dagegen ausgeschaltet und den Anforderungen der Neuzeit in jeder Hinsicht Rechnung getragen. In den Rezepten sind die Angaben über die Bestandteile der Speisen nicht nur nach ihrer Art sehr genau angegeben, sondern vor allen Dingen ist auch eine möglichst genaue Mengenangabe angestrebt worden, ohne daß jedoch eine pedantische Berechnung nach Grambruchteilen stattgefunden hätte. Solche Angaben erschweren nur das Kochen und tragen dazu bei, die Anfängerin zu beunruhigen. Man sei bei der Bereitung eines Gerichts nicht ängstlich, wenn dieses oder jenes Gewürz fehlt. Man kann dies nach Belieben halten, und es ist ja auch nicht gesagt, daß die angegebenen Zutaten gerade einem jeden zuzugewandt sind. Nur richte man sich bei den Hauptsachen genau nach der Angabe. — Vorsichtig sei man aber jedenfalls mit der Anwendung von Salz und besonders von Pfeffer, der, im Übermaß angewandt, der Gesundheit sehr nachteilig ist.

8. Ankauf der Lebensmittel. Für den Ankauf der Lebensmittel wähle man die Zeit, in der diese am besten und billigsten zu haben sind, woraus dem Haushalt ein wesentlicher Vorteil erwächst. Zugleich sehe man darauf, stets gute Ware einzukaufen. Man kaufe das Beste an Gemüse, Fleisch, Federvieh, Butter und Mehl, und obgleich solches teurer bezahlt werden muß, so wird man doch beim Verwenden bald die Erfahrung machen, daß gute Ware auf jeden Fall billiger ist als schlechte, billiger bezahlte Lebensmittel. Trotzdem sei man genau so sparsam, ob man nun größere oder nur kleinere Vorräte hat, da sonst der Vorteil des großen Ankaufs verloren geht. Man sei auch darauf bedacht, die Vorräte gut aufzubewahren, und veräume nicht, von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das Geringsste verdirbt und auch das Kleinste seine verständige Verwendung findet.

Zum Schluß sei noch darauf aufmerksam gemacht, daß die Bemerkungen, die den Hauptabschnitten vorangehen, von großer Wichtigkeit sind. Man übersehe sie daher nicht, da gerade sie Winke enthalten, durch die beim Kochen Mißgriffe, die oft aus Unkenntnis gemacht werden, sicher vermieden werden.

### In der Küche.

9. Eine Musterküche soll vier Haupterfordernisse aufweisen, nämlich Luft und Licht und daneben peinlichste Sauberkeit und Ordnung. Bei schlechter Lüftung sammeln sich in der Küche die Speisebünste an und legen sich auf Geruch und Geschmack, wodurch es unmöglich wird, die Speisen in richtiger Weise abzuschnicken. Überdies dringen die Dünste in die übrigen Wohnräume ein und machen den Aufenthalt daselbst höchst ungemütlich. Ein großer Vorteil ist es auch, wenn die Küche nach Norden gelegen ist, da sie alsdann niemals zu heiß wird.

10. Beleuchtung. Zu den vielerlei Forderungen, die man in der Küche vornimmt, ist vor allem gutes Licht erforderlich, denn bei schlechter Beleuchtung

ist es geradezu unmöglich, die nötigen Vorbereitungen mit der nötigen Akkuratessse auszuführen.

11. Sauberkeit. Die Küchenmöbel, sowie sämtliche Gegenstände der Küche müssen von peinlichster Sauberkeit strahlen, denn eine unsaubere Küche macht nicht nur auf den Beschauer einen schlechten Eindruck, der unangenehme Schlüsse auf den Charakter der Hausfrau zuläßt, sondern auch das Gelingen der Speisen hängt von der Sauberkeit ab. Wie unappetitlich ist es, wenn eine sonst wohlgelungene Speise vielleicht einen Beigeschmack nach Zwiebeln, Gerlingen, Seife, Petroleum oder dergl. hat, oder wenn man im Essen Zwiebel-schalen, Eierschalen oder gar noch unappetitlichere Dinge vorfindet.

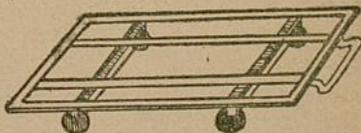
12. Ordnung. Aus diesem Grunde muß auch die größte Ordnung in der Küche herrschen, denn einesteils wird durch Unordnung Zeitverlust verursacht, weil man bald nach diesem, bald nach jenem suchen muß, andernteils können sogar verhängnisvolle Irrtümer dadurch vorkommen, daß nicht jedes Ding, sämtliche Ingredienzien eingeschlossen, an seinem Platze sich befindet.

### Am Herde.

13. Der Herd bildet den Hauptteil der Kücheneinrichtung. Ein nicht zu kleiner Herd ist wünschenswert, damit man gleich dieses oder jenes beim Kochen aus der Hand setzen kann. Der Herd sollte so angebracht sein, daß er von drei Seiten zugänglich ist, so daß auch zwei, wenn es nötig ist, zu gleicher Zeit daran hantieren können.

Häufig findet man die Ansicht vertreten, je mehr Löcher zum Einhängen der Töpfe vorhanden sind, desto besser sei der Herd; dem ist aber nicht so, denn in diesem Falle muß die Platte zum größten Teil mit Steinen untermauert sein, weil sie sonst nicht trägt. Mauersteine sind aber schlechte Wärmeleiter, und daher erfordert ein solcher Herd mehr Feurung, als ein Herd mit freiliegender Platte; überdies bleiben beim Kochen auf der geschlossenen Platte die Kochtöpfe viel sauberer.

14. Der Brat- und Backofen, der sich bei praktisch angelegten Kochherden oben auf der einen Seite des Herds befindet, verlangt meist besondere Feurung. Um den Braten oder Kuchen vor zu starker Hitze von unten zu schützen, ist es ratsam, Dachziegel auf die Ofenplatte zu legen. Eine praktische Neuerung ist der bewegliche Bratrost, der mit kleinen Rollen versehen ist und bequem heraus- und hineingeschoben werden kann. Angenehm ist es auch, wenn der Abzug der Feurungsgase



Bratrost auf Rollen.

noch dazu ausgenutzt ist, um die sogenannte Wärmeröhre zu erwärmen, welche zum Warmhalten fertiger Speisen und zum Anwärmen von Tellern und Schüsseln dient. Ist am Herd ein Wasserbehälter angebracht, in dem sich das Wasser ohne besondere Feurung erwärmt, so muß dieser täglich gereinigt und vor dem Feueranzünden mit frischem Wasser versehen werden. Auch während des Kochens muß man zuweilen Wasser nachfüllen, damit der Behälter nicht etwa springt.

15. Als Hilfskochmaschinen sind Petroleum- und Spirituskocher, auch Gaskocher sehr angenehm in der Küche, namentlich für die warme Jahreszeit zur Vereitung eines einfachen warmen Abendessens und zum Kaffee- und Teekocher. Der Petroleumkocher verlangt peinlichste Sauberkeit und Akkuratessse.