

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

Am Herde.

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

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, Eier-schalen oder gar noch unappetitlichere Dinge vorfindet.

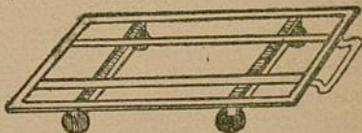
12. Ordnung. Aus diesem Grunde muß auch die größte Ordnung in der Küche herrschen, denn einesteils wird durch Unordnung Zeitverlust verursacht, weil man bald nach diesem, bald nach jenem suchen muß, andernteils können sogar verhängnisvolle Irrtümer dadurch vorkommen, daß nicht jedes Ding, sämtliche Ingredienzien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

### Am Herd.

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



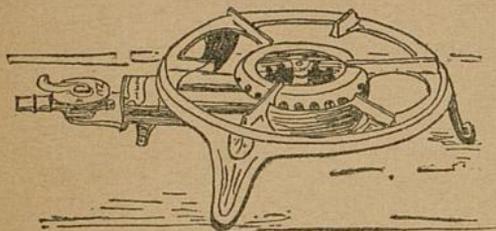
Bratrost auf Rollen.

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 Gas-kocher 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.

da die Flammen andernfalls schlecht brennen und einen üblen Geruch verbreiten. Unter den Spirituskochern hat den größten Vorzug der Spirituskocher; er entwickelt bei geringem Verbrauch an Brennmaterial eine ganz bedeutende Heizkraft.

16. Gasheizung. Ohne Frage ist die Gasheizung die idealste Kochheizung,

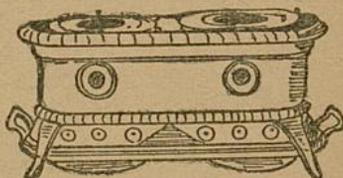


Gasinlochkocher.

die sich vor allen anderen auszeichnet durch größte Bequemlichkeit, äußerste Reinlichkeit, viel Zeiterparnis, Raumersparnis und keine lästige Hitze. Freilich muß man es sich auch angelegen sein lassen, den Gasverbrauch möglichst genau zu kontrollieren. Ferner ist es von

großer Wichtigkeit, daß man nur Gaskocher von bester Konstruktion in Gebrauch nimmt.

17. Die Kochkiste. Wer besonders sparsam und praktisch ist, kann sich eine vorzügliche Vorrichtung zum Warmhalten der Speisen in Gestalt einer Kochkiste selber herstellen. Jede genügend große Kiste mit passendem Deckel eignet sich hierzu. Die Kiste wird am Boden und an den Seiten mit einer dichten Lage Heu ausgefüllert, ebenso der Deckel. Das Heu befestigt man mit Stoff, den man, über das Heu übergreifend, am Rande festnagelt. Um die Ausfüllung recht sauber zu erhalten, macht man für die betreffenden Geschirre Umhüllungen, am besten aus waschbarem Stoff. Nachdem die warmen Speisen in die Geschirre getan, versieht man diese mit der schützenden Umhüllung und stellt sie in die Kiste, wo sie aber dicht von Heu umgeben sein müssen. Schließt der Deckel gut, so nimmt man die Speisen sogar noch nach langer Zeit in fast unveränderter Temperatur wieder heraus. Gut eingerichtete Heukisten kann man auch zum Kochen selbst verwenden. Man stellt die Speisen in diesem Falle, nachdem man sie mit allem Nötigen versehen und angekocht hat, kochend in die Kiste, schließt diese sofort und nimmt nach der erforderlichen Zeit die Speisen fertig gekocht heraus.



Petroleumkocher.

nach der erforderlichen Zeit die Speisen fertig gekocht heraus.

### Über Kochgeschirre.

18. Emaillegeschirr. Unter den verschiedenen Arten von Kochgeschirren, die in Haushaltungen benutzt werden, behauptet heutzutage das Emaillegeschirr den ersten Platz. Man findet Emaillegeschirr in den verschiedensten Qualitäten und zu den verschiedensten Preisen. Man lasse sich aber nicht durch allzu billige Preise verblenden, sondern kaufe nur gute Emaille, da geringe durchaus nicht haltbar ist, sondern vielmehr leicht auspringt. In Töpfen mit schadhafter Emaille darf man nicht kochen, denn die hierin zubereiteten Speisen sind der Gesundheit schädlich. Beim Kochen löst sich an den abgesprungenen Stellen sehr leicht noch Emaille ab; sie wird in den Speisen mit verköcht und vergiftet diese dadurch, da Emaille stets, wenn vielleicht auch nur in geringem Maße, bleihaltig ist. Solche beschädigten Emaille-