

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

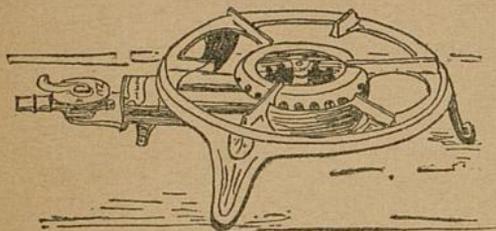
Karlsruhe ; München, [1914]

Über Kochgeschirre.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

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,

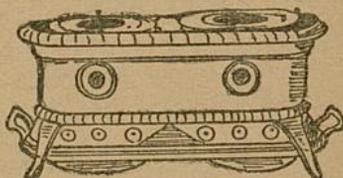


Gasinlochkocher.

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.

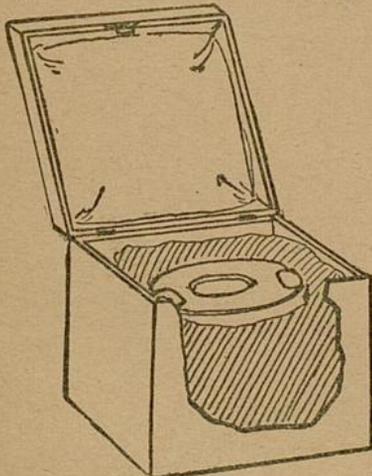
18. Emaillegeschirr. Unter den verschiedenen Arten von Kochgeschirren, die in Haushaltungen benutzt werden, behauptet heutzutage das Emaillegeschirr den ersten Platz. Man findet Emaillegeschirr in den verschiedensten Qualitäten und zu den verschiedensten Preisen. Man lasse sich aber nicht durch allzu 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-

geschirre müssen unbedingt ausrangiert und durch neue ersetzt werden. Da sich Schäden an der Emaille niemals ausbessern lassen, heißt es also doppelt auf der Hut sein. Derartige Gefäße dürfen weder gestoßen noch heruntergeworfen werden, denn dadurch springt die Emaille ein. Aus demselben Grund darf in die Geschirre, so lange sie noch heiß sind, kein kaltes Wasser gegossen werden, wie man die Geschirre auch stets erst etwas erwärmen sollte, ehe man kochendes Wasser hineingießt.

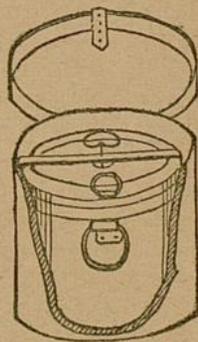


Gastocher mit Wasserwärmer.

19. Gußeiserne Geschirre. Da die Emailgeschirre nicht allzu stark sind, so brennt das Essen leicht darin an, besonders wenn sie auf offenem Kohlen- oder Koksfeuer benutzt werden. Für Gemüse, Hülsenfrüchte, Reis, Apfelsmus und dergl. ist daher schwarzes, gußeisernes Geschirr, das innen weiß emailliert ist, vorzuziehen. Für Milch, Bier- und Milchsuppen, Obst und andere Sachen, die nur kurze Zeit zu kochen brauchen, ist auch verzinnles Eisenblechgeschirr empfehlenswert, da es sich sehr schnell anwärmt; doch sei man hier besonders vorsichtig, daß die Speisen nicht anbrennen. Diese Kasserollen läßt man, wenn erforderlich von Zeit zu Zeit neu verzinnen.



Eckige Kochkiste.



Runde Kochkiste.

20. Irdene Kochgeschirre. Der Gesundheit am zuträglichsten ist das Kochen in irdenen oder Bunzlauer Kochgeschirren. Wer auf geschlossener Platte kocht, kann sie sehr wohl benutzen; ganz besonders sind sie für Obst, Sauerkohl und dergl. zu empfehlen. Neben den Bunzlauer Geschirren erfreuen sich die Rippstädter Kochgeschirre mit Blechboden großer Beliebtheit.

Reinigung der Küchengeräte

21. Glasgeschirr und Porzellan. Glasgeschirr wäscht man in klarem Wasser ab und trocknet es mit leinenen Tüchern, bis es vollständig klar ist. —