

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Reinigung der Küchengeräte.

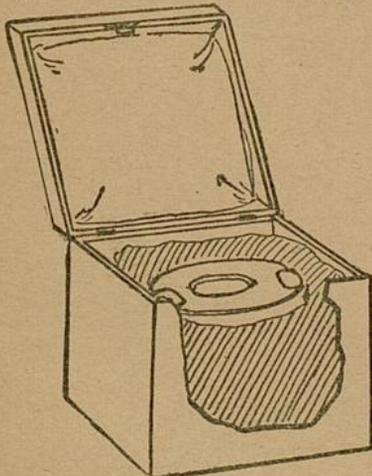
urn:nbn:de:bsz:31-54694

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.

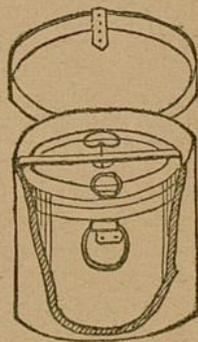


Gastocher mit Wasserwärmer.

19. Gußeiserne Geschirre. Da die Emaillegeschirre 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.

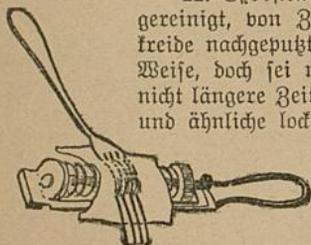
20. Irdene Kochgeschirre. Der Gesundheit am zuträglichsten ist das Kochen in irdenen oder Bunzlauer Kochgeschirren. Wer auf geschlossener Platte kocht, kann sie sehr wohl benutzen; ganz besonders sind sie für Obst, Sauerkohl und dergl. zu empfehlen. Neben den Bunzlauer Geschirren erfreuen sich die Rippstädter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

Porzellan wird mit heißem Wasser gewaschen, dem man etwas Soda zugesetzt hat; dann spült man es mit klarem Wasser nach und trocknet es.

22. **Eßbesteck.** Silberne Löffel werden in derselben Weise gereinigt, von Zeit zu Zeit aber mit fein geschabter Schlemmkreide nachgeputzt. Messer und Gabeln reinigt man in derselben Weise, doch sei man beim Waschen vorsichtig, damit die Schalen nicht längere Zeit im Wasser liegen bleiben, denn silberne Schalen und ähnliche lockern sich dadurch, weil der Kitt, mit dem sie im Innern gefüllt sind, sich in heißem Wasser auflöst, während Holzgriffe, selbst gute aus Ebenholz, grau und unansehnlich werden.



Gabelputzer.

23. **Nickelgeschirre** reinigt man wie Porzellan, trocknet sie sauber ab und putzt sie mit einem ganz weichen, trockenen Leder

ohne jedes weitere Putzmittel nach.

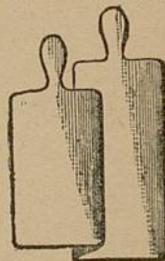
24. **Rüchbretter und Holzwaren**, von denen die besten die aus Hornholz gefertigten sind, weil dieses am weißesten ist, scheuert man mit heißem Wasser, Seife und Sand, jedoch ohne Soda, weil das Holz sonst grau wird.

25. **Kupfergeschirre** werden mit heißem Essig und Salz oder mit Bierneigen gescheuert, danach mit kaltem Wasser klar gespült und gut getrocknet. Hierauf reibt man sie mit feinem, trockenem Sande und Zeitungspapier, bis sie vollständig trocken sind. Auf diese Weise gereinigte Kessel bleiben längere Zeit blank, ohne anzulaufen.

26. **blechgeschirre** scheuert man mit Soda, Seife und Sand, doch darf der letztere nur sparsam verwendet werden, weil er die Verzinnung angreift.

27. **Emaillierte Geschirre** dürfen überhaupt nicht mit Sand gescheuert werden, weil hierdurch die Emaillie rauh und unansehnlich wird. Wenn man derartige Geschirre geleert hat, so muß man sie sofort bis zum Rande mit lauwarmem Wasser füllen, damit die Speisereife nicht antrocknen; später reinigt man sie in warmem Wasser mit Soda und Seife.

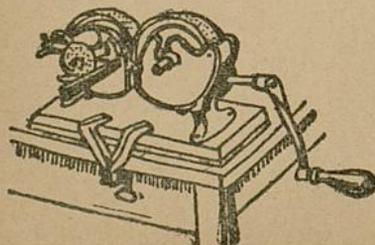
28. **Silbergeschirr**, das nicht täglich gebraucht wird, reinigt man zuerst mit Silberseife und reibt es hierauf mit Ammoniak und Schlemmkreide nach, bis es vollständig blank ist. Zum Putzen verwende man ganz weiches Leinen oder besser noch Leder.



Rüchbretter aus Hornholz.

Vom Einkauf der Vorräte.

29. **Gute Rohstoffe.** Will man gute gesunde Speisen bereiten, so muß man hierzu gute Rohstoffe verwenden. Deshalb ist es von großer Wichtigkeit, sich mit den Merkmalen vertraut zu machen, an denen man gute oder schlechte Ware erkennt. Im allgemeinen gilt der Grundsatz „Frische Fische — gute Fische!“ nicht nur von Fischen, sondern von sämtlichen Rohstoffen. „Frische Ware — gute Ware!“



Messerskala.

30. **Fische.** Lebend gekaufte Fische