Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Einleitung

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

Einleitung.

Das Kochen ist schon der Gesundheit wegen nicht als Nebensache zu betrachten. Jede Tochter — die höheren Stände nicht ausgeschlossen — sollte sich hinlänglich damit bekannt machen, um als Hausfrau selbst Hand ans Werk legen zu können, oder wo die Verhältnisse das nicht erfordern, doch im Stande zu sein, die Küche zu kontrollieren, damit sie ihren Untergebenen nicht zu stark in die Hand falle.

Ein wesentliches Hilfsmittel zum guten und auch zum sparsamen Kochen ist ein zuverlässiges Kochbuch. Die junge unerfahrene Hausfrau, welche eine außergewöhnliche Speise zu bereiten wünscht, wird sicherlich weit mehr als nötig ist, an kostbaren Zutaten verbrauchen und oftmals mißlungene Versuche teuer bezahlen müssen, was jedoch zu vermeiden sein wird, wenn sie die Erfahrungen, die in einem guten Kochbuche niedergelegt sind, benutzt. Zu diesem Zweck erlaube ich mir, die jungen Damen, welche vorliegendes Buch als Leitfaden in der Küche wählen, schon in der Einleitung mit den notwendigen Anforderungen bekannt zu machen, die an eine aufmerksame Köchin gestellt werden.

Die erste, um wohlschmeckend und fein zu kochen, ist große Reinlichkeit, welche ich aller jungen Anfängerinnen freundlich anempfehle und die bei der ersten Gewöhnung mit Leichtigkeit sich einübt. Es besteht diese in gründlicher Sauberkeit der Hände, der Küche, der sämtlichen Küchengeräte, der Anrichten und Tische, sowie auch im Waschen und Spülen der Gemüse.

Die zweite ist Sparsamkeit. Diese läßt sich sowohl bei feineren, als auch bei den gewöhnlichen Speisen anwenden. Das Übermaß an Zucker, Butter und Gewürzen macht die Speisen nicht wohlschmeckend, wohl aber benimmt es denselben das Feine und verdirbt manche gute Schüssel. Sparsamkeit besteht ferner im Benutzen aller Kleinigkeiten, sowie auch im zweckmäßigen Verwenden der Reste, die in andern Gestalten oft wieder angenehme Gerichte liefern.

Die dritte ist Achtsamkeit und Überlegung, die darin besteht, die Speisen zur rechten Zeit, weder zu früh noch zu spät, auf's Feuer zu bringen. Die Größe der Töpfe muß mit den Portionen im richtigen Verhältnis stehen und ist dies ganz besonders bei den Fleischspeisen eine notwendige Bedingung. Wollte man z. B. ein kleines Schmorstück, ein Hühnchen, eine kleine Frikadelle, oder etwas derartiges, in einem Topfe von weiterem Umfang braten, so würde

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

man schwerlich auf eine gute Zubereitung rechnen dürfen. Hinsichtlich der Wahl der Töpfe beim Kochen ist noch zu bemerken, daß man zu Hülsenfrüchten glasierte Kochgeschirre vermeiden muß, indem solche darin nicht weich zu bringen sind. Man stelle die Töpfe nicht tiefer in's Feuer, als es die darin befindlichen Speisen erfordern, weil gerade dadurch, wenn auch übrigens die nötige Achtsamkeit angewandt würde, sowohl Suppen, als Gemüse und Fleischspeisen einen Nebengeschmack erhalten. Das Feuer muß gehörig besorgt werden, so daß die Speisen gleichmäßig, nicht zu stark, doch auch nicht zu wenig kochen oder gar aus dem Kochen kommen; damit sie in ersterem Fall vor Anbrennen gesichert sind, in letzterem nicht ungar angerichtet werden müssen.

Die vierte, daß man, ehe ein Gericht zu machen angefangen wird, die nötigen Bestandteile heranholt, auch mit ruhiger Überlegung verarbeitet, um zu vermeiden, daß die Arbeit später sich zu sehr häufe und man vielmehr Zeit gewinne, auch auf das feine Anrichten der Speisen die nötige Sorgfalt zu verwenden, da oft die schmackhaftesten Gerichte durch unordentliches Anrichten ihren Wert verlieren. Ferner ist es notwendig, während des Kochens für kochendes Wasser zu sorgen, um nötigenfalls kochendes Wasser zum Nachgießen zur Hand zu haben und auch zugleich beim Anrichten die Schüsseln, besonders die zu den Braten, damit erwärmen zu können. Durch das Erwärmen im Ofen verlieren die Schüsseln ihre Weiße und es gibt der Glasur des ordinären Porzellans leicht kleine Risse.

Von der Konstruktion des Herdes hängt sehr viel ab. Viele Kohlenherde sind so konstruiert, daß die Bratröhre einseitig beheizt wird und dadurch die Kuchen, Torten und Braten öfters gedreht werden müssen, um gleichmäßig gebraten oder gebacken zu werden.

Dem Kohlenherd unter allen Umständen vorzuziehen ist ein Gasherd, und wo Gas zu haben ist, sollte überhaupt kein Kohlenherd mehr zur Anwendung kommen.

Es kochen Millionen Menschen auf Gas, und damit schon ist genügend bewiesen, daß der Gasherd dem Kohlenherd überlegen ist; es erübrigt sich daher fast, die Vorzüge nochmals zu wiederholen. Trotzdem wollen wir sie hier nochmals nennen.

In erster Linie befreit der Gasherd von der niedern Arbeit, die sonst in der Küche mit dem Kochgeschäft verbunden ist, Herbeischaffung der Kohle, des Holzes, Anfeuerungsmaterials usw., Anfeuern, Reinigen, Wegschaffen der Asche. Dem gegenüber reduziert die genaue Einstellbarkeit der Kochflamme, die stete Betriebsbereitschaft des Gasherdes die Arbeit derart, daß in den meisten Fällen ein Mädchen gespart werden kann.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Auf dem Gasherd wird im allgemeinen nicht nur müheloser, sondern auch besser gekocht, als auf dem Kohlenherd.

Es kommt bei vielen Rezepten sehr darauf an, daß gewisse Temperaturen genau eingehalten werden, damit einesteils die aromatischen Teile nicht verdampfen, andernteils die Speisen in einer gewissen Zeit gar gekocht sind. Was beim Kohlenherd mit vieler Mühe, Aufmerksamkeit und Kosten zu erreichen ist, ist beim Gasherd Selbstverständlichkeit. Allerdings muß beim Gasherd etwas umgelernt, resp. gedacht werden.

Während beim Kohlenherd die Heizung indirekt stattfindet — d. h. das Feuer, das von Ruß und unverbrannten Gasen begleitet ist, muß zum Schornstein abgeleitet werden, und nur die geschlossene Platte wird beheizt, auf die die Hitze übertragen wird, die von dort auf die Töpfe wirken soll — sollen beim Gasherd im Interesse der Sparsamkeit die Töpfe direkt auf die Flamme gestellt werden; da das Gas vollständig verbrennt und die Endprodukte der Verbrennung nur etwas Kohlen- und Wasserdampf sind, so soll auch die erzeugte Wärme an der Seitenwand des Topfes emporsteigen unter Vermeidung der Beheizung der Kochplatte.

Der moderne Gasherd ist mit Doppelsparbrennern ausgerüstet, die ermöglichen, die Flamme auf ein Minimum kleinzustellen, sodaß die Speisen eben gerade nur im Kochen bleiben, und die Bratröhren des modernen Gasherdes sind mit umstellbaren Brennern versehen, die Ober- und Unterhitze je nach Bedarf durch Drehung der Brenner einstellen lassen. Auch hier werden die Heizgase nicht um den Ofen herum, sondern in den Ofen hineingeführt und die Hitze direkt dem Back- bezw. Bratgut mitgeteilt.

Dadurch ist es möglich, die saftigsten Braten herzustellen, ohne Fett, das in den meisten Fällen, in denen in den Rezepten angegeben ist, der Braten solle in heißes Fett gelegt werden, nur als Wärmeträger benutzt wird, weil es beim Kohlenherd nicht möglich ist, die erzeugte Hitze dem Fleisch direkt mitzuteilen, um die Fleischporen zu schließen.

Das häufige Begießen beim Kohlenherd, wie es in den Rezepten angegeben ist, hat nur den Zweck, den Braten mit Hitze zu begießen, um den Fleischsaft zu erhalten.

Das Fett wie das Begießen kann beim Gasherd beim Braten von Fleisch wegfallen.

Die Gasherdfabriken von Ruf geben den Gasherden gewöhnlich eine Anleitung bei, deren Vorschriften zu befolgen sind.

Der Gasherd ist im allgemeinen auch im Betrieb bedeutend billiger, abgesehen, daß durch die geringere Verdampfung der

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nährwert der Speisen besser erhalten bleibt und durch Sparen an Butter und Fett die Gasrechnung schon nahezu bezahlt werden kann. Durchschnittlich sollte eine Familie von 3—5 Personen mit einem Gasverbrauch von 30—40 cbm monatlich auskommen. Die Statistik der Gasanstalten ergibt, daß viele Familien mit einem geringeren monatlichen Gasverbrauch auskommen.

Um in der kalten Jahreszeit ebenfalls auf Gas kochen zu können und dabei die Küche zu erwärmen, werden jetzt Gasherde mit eingebauten Dauerbrandofen gebaut, der die Küche erwärmt, und dessen Oberfläche zur Bereitung von Heißwasser usw. verwendet werden kann.

Die Bestandteile der vorkommenden Rezepte sind zwar so viel als möglich genau angegeben; doch kann das passende Verhältnis von Salz zu den Speisen unmöglich überall bestimmt werden; ebenso unmöglich würde es der Hausfrau sein, bei jedem Gericht die Wage oder das Maß in die Hand zu nehmen und bei den verschiedenen Portionen Berechnungen anzustellen. Gewöhnt man sich das Augenmaß aufmerksam zu gebrauchen und lieber etwas Salz nachzugeben als die Speise zu versalzen, so wird man bald mit dem richtigen Verhältnis bekannt werden.

Auch sei man unbesorgt, wenn bei der Bereitung eines Gerichtes diese oder jene Würze fehlen möchte. Man kann die Gewürze nach Belieben anwenden, gerade so, wie sie der Familie zusagen: doch richte man sich bei den Hauptsachen genau nach der Angabe. Vorsichtig aber sei man mit dem Würzen mit Pfeffer, der, im Übermaß angewandt, der Gesundheit sehr nachteilig ist. Das Gehörige will jede Speise haben, das Zuviel aber benimmt ihr das Natürliche und den feinen Wohlgeschmack.

Beim Ankauf größerer Vorräte von Lebensmitteln wähle man wo möglich die günstigste Zeit, wodurch dem Haushalt ein wesentlicher Vorteil zufließt; sei aber ebenso sparsam bei größeren als kleinen Vorräten, weil sonst der Vorteil verloren geht. Zugleich sehe man auf eine gute Qualität, kaufe das beste an Gemüsen, Fleisch, Federvieh, Butter und Mehl; und obgleich solches höher im Preise steht, wird man doch beim Gebrauch finden, daß gute Lebensmittel immer billiger sind, als schlechtere, wohlfeiler bezahlte, und sicher werden sie auch der Gesundheit zuträglicher sein. Auch sei man darauf bedacht, die Vorräte gehörig zu bewahren und von Zeit zu Zeit nachzusehen, damit nicht das geringste verderbe und alles verständig angewandt werde.

Endlich wird noch gebeten, die den Hauptabschnitten vorangehenden Bemerkungen nicht zu übersehen, da gerade diese Winke enthalten, wodurch beim Kochen Mißgriffe, welche oft aus Unwissen gemacht werden, sicher verhütet werden können.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg