

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...**

**Trieb, Magdalena**

**Karlsruhe, 1860**

Einleitung

**urn:nbn:de:bsz:31-57037**

## Einleitung.

---

Bevor ich mein Werkchen mit der Aufführung der verschiedenen Speisen beginne, muß ich Verschiedenes zur Vorbereitung an die Hand geben.

Eine äußerst nothwendige, so wie vortheilhafte und unentbehrliche Eigenschaft bei der Kochkunst ist die Reinlichkeit.

Eine jede Person, die sich der Kochkunst widmet, sei es als Koch oder als Köchin, kleide sich so reinlich als nur möglich. — Es ist zwar wohl zu begreifen, daß man bei häufig abwechselnden Arbeiten nicht immer gleich reinlich zu seyn vermag, jedoch kann man mit mehreren Küchenschürzen Manches verhüten und wieder gut machen. Man wasche die Hände bei abwechselnden Geschäften recht oft mit Seife; denn die schmutzigen Hände eines Kochs oder einer Köchin verursachen den größten Ekel, indem alle Speisen, die der Mensch zu seiner Erhaltung und Stärkung bedarf, mit den Händen zubereitet und berührt werden.

Daß man zu jeder Speise, die auf dem Feuer ist, einen besondern Kochlöffel haben muß, verdient kaum erwähnt zu werden; wie auch, daß alles Kochgeschirr mit recht heißem Wasser und Kleien gewaschen werden soll.

Eine gute Aufwäsche der Kochgeschirre, Teller und Schüsseln ist die erste Zierde in der Küche, wie auch das erste Mittel, wo-

durch gute und schmackhafte Speisen gewonnen werden; deswegen muß man alles Geschirr mit heißem Wasser nachspülen, weil es alsdann weit schneller trocknet, als wenn es mit kaltem Wasser geschehen wäre.

Dieses ist bei großen Gastmählern um so nöthiger und vortheilhafter, weil die Aufwärter dann schneller mit einem Teller versehen sind, wenn sie einen brauchen.

Je mehr der Koch oder die Köchin auf alles genau achtet und Ordnung hält, desto mehr Ehre macht es denselben und diese Aufmerksamkeit lohnt sich endlich von selbst.

Speise- und Vorrathskammern, Gewölbe und Keller halte man ja recht rein, indem sich das darin Aufbewahrte weit länger und wohlschmeckender conservirt, als in unsaubern Behältern.

Speisen, die man aufbewahrt, dürfen nicht in heißen oder warmen Schränken oder Speisekammern aufbewahrt werden, denn sonst säuern sie weit eher, indem sie sich nicht schnell genug abkühlen und abdämpfen, weswegen die Schränke und Kammern einen sehr üblen Geruch erhalten.

Es ist nicht genug, die Speisen so zu bereiten, daß sie genießbar und delikat sind, sondern man muß auch bei der Bereitung sparsam zu Werke gehen. Mein Augenmerk beim Kochen ist hauptsächlich dahin gerichtet, Alles auf's Wohlfeilste herzustellen, und doch bin ich überzeugt, ohne mich selbst rühmen zu wollen, daß Alle, welche mein Kochwerk kennen, meine Speisen gewiß nicht tadeln werden. Durch manche Verhältnisse, in welchen ich mich befand, lernte ich das so wichtige Eintheilen und kann daher aus voller Ueberzeugung das alte Sprichwort bekräftigen: „Mit Vielem hält man Haus, mit Wenigem kommt man auch aus.“ —

Ich will nun auch der Geschirre erwähnen, in welchen, meiner Erfahrung nach, am besten und vortheilhaftesten gekocht werden kann und in welchen die Speisen am besten aufzubewahren sind.

Kupferne und gut verzinnte Fleischtessel und Casserolen sind freilich die bequemsten zum Kochen, aber auch sicher die kostbarsten.

Das Verzinnen muß jedesmal wiederholt werden, so oft sich rothe Streifen oder Kupferflecken daran zeigen. Geschieht dieß nicht, so kocht sich alles röthlich darin und die darin gekochte Speise wirkt sehr nachtheilig auf die Gesundheit des Menschen, der davon genießt, während die Speisen, welche in einer guten eisernen Casserole gekocht werden, der Gesundheit nicht nachtheilig sind. Ist man versichert, daß sich die Speisen in eisernen Casserolen gut kochen, so kann man sie zu verschiedenen Gemüsen gebrauchen, nur ist zu bemerken, daß die eisernen Casserolen sorgfältig vor Rost bewahrt werden müssen; dieß erreicht man, wenn sie nach dem Waschen mit Kleie gut ausgetrocknet werden.

Zum Abkochen der Kartoffeln, rothen Rüben und dergleichen können recht gut messingene Casserole genommen werden, nur nehme man nach dem Kochen Alles heraus.

In mit Draht besponnenen irdenen Töpfen kann man die Suppen recht gut kochen, nur müssen sie, wenn sie lange halten sollen, mit Vorsicht gebraucht werden. Zum Aufbewahren der Speisen müssen irdene oder schlechte Porzellangeschirre genommen werden.

Auf keinen Fall darf in einer, auch in der best verzinnten Casserole Etwas zum Aufbewahren stehen bleiben. Eine üble Gewohnheit ist es, Speisen in Schüsseln und dergleichen auf die Seite zu setzen, um schnell davon zu kommen; deswegen müssen vor Allem die Geschirre, so wie sie vom Tische kommen, gleich leer und rein gemacht und dann an ihren gehörigen Ort gethan werden.

Man soll aber auch eine Arbeit, die man vorher verrichten kann, nicht hinaus schieben, damit man zur Zeit, wenn ein Gastmahl kommt, die nöthigen Vorrichtungen hat; ich sah manche Köchin bei einem Gastmahl verzweiflungsvoll herumspringen, welche Arbeiten, die vorher geschehen konnten, wie z. B. das Zubereiten kalter Speisen, hinausgeschoben hatte. Man Sorge aber auch, daß es an solchen Tagen einem Koch oder einer Köchin nicht an Hilfe fehle, denn es ist wohl einleuchtend, daß sie sich an solchen Tagen nicht um Sachen kümmern kann,

die jedes unerfahrene Mädchen verrichten kann, wenn sie ihre ganze Aufmerksamkeit auf die zu kochenden Speisen wenden muß.

Sucht man nach allen seinen Kräften den Vortheil der Herrschaft zu befördern, so kann man auch fest versichert seyn, daß diese Bemühung von Seiten der Herrschaft mit Liebe und Achtung belohnt wird.

In manchen Haushaltungen ist es gebräuchlich, daß Köchinnen den Speisezetteln machen, den sie jeden Morgen der Herrschaft vorlegen müssen. Ich glaube daher mancher Köchin, die noch nicht darin erfahren ist, nützlich zu werden, wenn ich derselben einen Speisezettel für den Mittag und Abend auf alle vier Jahreszeiten gebe. — Ich habe die Speisezetteln auf zweierlei Art eingerichtet, so, daß sowohl bei großen Gastmählern des höhern, als auch bei solchen des mittlern Standes eine beliebige Auswahl getroffen werden kann.