

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1827

Die Vorrathskammer.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

Die Vorrathskammer.

Hier, meine junge Freundin, müssen Sie einer Biene gleichen, die vom Sommer bis zum Winter einärndet. Doch kann ich Ihnen auch hier nichts Bestimmtes sagen. Sie müssen sich nach der Größe Ihrer Haushaltung und nach Ihren Einkünften richten. Sie finden hier Alles, was in eine große Haushaltung gehört. Hüten Sie sich aber vor Kargheit, die immer glaubt, alles sey zuviel, und mitten im Winter nichts mehr im Hause hat, und alles doppelt bezahlen muß; denn ich weiß nicht, was in einer Haushaltung schädlicher ist, Verschwendung oder Geiz; eines schadet gewiß so viel als das andere.

Wenn es seyn kann, so kaufen Sie im Frühjahr Lichter für den Winter; ein Licht von Winterfett brennt schöner und länger als die von Sommerfett, und ist im Frühjahr nicht so theuer. Im Monat Juny kaufen Sie Butter zum Einsieden; sehen Sie nicht auf die Wohlfeilheit, sondern auf die Güte. Die schlechte Butter ist nicht so fett, und wenn Sie sie einkochen, so bleibt Ihnen von 100 Pfund höchstens 80, und alles was sie davon kochen, hat einen übeln Geruch. Von guter Butter bleiben Ihnen 86 Pfund. Hat man eine Haushaltung von 6 Personen, so siedet man gewöhnlich 100 Pfund Butter ein. Dann kommt die Zeit, wo Sie Obst und Bohnen für den Winter trocknen und einmachen müssen. Eingemachte Spargeln in Bouteillen halten sich nicht gut. Grüne Erbsen halten sich getrocknet besser als die in Bouteillen. Obst in Bouteillen gekocht, ist das Beste und Nützlichste, besonders saure und schwarze Kirschen. Diese halten sich zwey Jahre; nur müssen Sie die Früchte nicht zu reif nehmen. Haben Sie Gelegenheit, Zwetschen und anderes Obst zu trocknen, so versäumen Sie es ja nicht; dann kleine Gurken und junge Bohnen mit Essig einzumachen, die grünen Bohnen zu räuchern, um sie zu trocknen, ist am besten. Vor dem Herbst sorgen Sie für das Winterobst; feines Obst brauchen Sie nicht so viel, als geringes. Win-

terbirnen kaufen Sie nicht zu viel von einer Art; sie werden meist alle auf einmal gut, und wenn man sie nicht gleich braucht, so gehen sie in Fäulniß über. Trauben halten sich besser in einer Kammer als in einem Keller. Nach dem Herbst sorgen Sie für die Wintergemüse, d. h. dünne Erbsen, Linsen, Schnitz, kleine weiße Bohnen, Vorrath in Mehl, daß Sie den Winter über oder auf 6 Monate haben. Mehl, das gleich aus der Mühle gebraucht wird, ist nicht so gut, als wenn es einige Zeit gelegen hat. Sie müssen immer zwey Sorten Mehl haben. Im September und Oktober kaufen Sie Eyer, daß Sie bis im Februar haben; dann Kartoffeln, Weißkraut, weiße Rüben, zu saurem Kraut und sauren Rüben. Haben Sie einen Keller, um Gartengemüse aufzubewahren, so kaufen Sie Kürbühl oder Kohlraben, Storzeneren, Rothkraut, Endivie, Meerrettig, Lauch, Sellery, Petersilienwurzel; dies schlägt man alles in Erde oder Sand ein. Gegen das Neujahr schlachten Sie ein Schwein.

Haben Sie eine Haushaltung, wo Sie feines Gemüse brauchen, so sehen Sie im ersten Theile und in diesem nach; dort werden Sie alles finden, was ich hier weggelassen habe.

V o m K ü c h e n g e r ä t h e .

Da die Einrichtung der Küchen an jedem Orte anders ist, so kann ich nicht sagen, wie der Heerd, noch wie die Töpfe, in denen man täglich kocht, eingerichtet seyn müssen; nur will ich das Nützlichste sagen.

Die Ragouts werden besser auf Holzkohlen als auf Feuerflammen; wenn man viel zu kochen hat, so kann eine Köchin nicht genug nachsehen, ob alles Feuer immer brennt, damit die Speisen nicht nach Rauch riechen.

Die Hitze von dem Kohlenfeuer ist stärker als die vom Holz oder Spänen. Wenn man nur ein paar Kohlen unter eine Casserolle thut, so kochen die Ragouts immer