

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 Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

Was man täglich in der Küche braucht.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

So sehr man Acht auf das Küchengeschirr geben muß, so ist bey den Speisebedürfnissen diese Sorgfalt sehr zu empfehlen. Das Fleisch und die Milch von krankem Vieh, ranziger Speck, Mandeln oder Baumöhl und verdorrte Eyer sind sehr schädlich.

Im Pflanzenreiche finden wir auch eine große Menge giftige und schädliche Gewächse, worunter in unsern Gärten der Schierling oder Hundspetersilie sich vorzüglich auszeichnet. Er blühet im Monat July und August. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch; dieser ihre Blätter sind viel feiner und spiziger eingeschnitten, dunkler Grün, als jene, die Saamengipfel größer und die Blumen zahlreicher.

Was man täglich in der Küche braucht.

Salz, zweyerley Mehl, Weißmehl für die weißen Saucen, und Brodmehl für Braune zum rösten. Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Chalotten, alle Morgen frisches Grünes zum Rindfleisch, Petersilie und Schnittlauch; hat man Morcheln, so thut man sie in papierne Kapseln und hängt sie in die Küche zu dem Kamin, damit Rauch dazu kömmt, welcher verhütet, daß Milben dazu kommen und sie zerfressen. Auch gestoßenes Brod muß man im Vorrath haben. Man nimmt dasjenige Weißbrod oder anderes Brod, das man übrig hat, thut es in einen Backofen oder Zwischenöfelein, laßt es schön gelb werden; wenn es kalt ist, so stößt man es recht fein und verwahrt es dann in einer Schachtel, welche immer mit Papier überzogen ist; wenn es schön gelb ist, so kann man es auch zu Saucen gebrauchen, zu welchen man sonst das Brod in Butter zu rösten pflegt.

Weil man nicht in allen Küchen Schu hat, so darf man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne abseits stellen; man hält sich dazu einen besondern Topf; die Brühe hält sich 8 bis 9 Tage.