

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

Vom Küchengeräthe.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Vom Küchengeräthe.

Da die Einrichtung der Küchen an jedem Orte anders ist, so kann ich nicht sagen, wie der Herd, 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 gleich fort und werden umso viel besser; denn da man die Ragouts immer in verzinnnten oder irdenen Casserollen kocht, so werden sie auf Kohlen nicht so rußig, als auf Holz; auch halten die Casserollen viel länger, und die Kohlen kosten nicht viel mehr als das Holz.

Da man nicht in allen Häusern große Küchen haben kann, so kann man in kleinen viel und gut kochen; nur ist Ordnung und Reinlichkeit die Hauptregel. So wie ich die Einrichtung der Küche nicht sagen kann, so kann ich auch nicht bestimmt sagen, welches Küchengeräthe man braucht, weil man an jedem Orte anderes hat und ihm andere Namen giebt. Nur lassen Sie sich zur Hauptregel dienen, wie ein Geräthe gebraucht ist, es gleich wieder abzuwaschen und an seine gehörige Stelle zu thun; denn wenn man es in einer oder halben Stunde wieder braucht, so kann man es ja wieder nehmen, die Küche ist dann immer aufgeräumt und reinlich.

Auf die Reinlichkeit des Küchengeräthes muß die genaueste Sorgfalt verwendet werden, weil schlecht verzinnnte kupferne Casserollen, in welchen man, ohne sie vorher gründlich gereinigt zu haben, öfters kocht und dann die Speisen darin stehen läßt, der Gesundheit höchst schädlich

sind, wie die häufige Erfahrung es bestätigt. Uebrigens kenne ich keine Gattung Geschirre, welche dem von Kupfer (wenn es gehörig im Verzinnen unterhalten und beständig trocken und rein gehalten wird) wegen seiner Glätte und Reinlichkeit vorgezogen zu werden verdient.

Wenn die Speisen gekocht sind und man sie nicht gleich auf den Tisch geben kann, so muß man sie in eine irdene Casserolle thun und auf warme Asche stellen, damit sie warm bleiben bis sie aufgetragen werden; denn alle übrigen jetzt bekannte vier folgende Gattungen Geschirrs sind mannigfaltigen Fehlern unterworfen:

1) Die eisernen Casserollen haben den Fehler, daß sie schwarz kochen, so daß alle weißen Saucen, welche man darin kocht, von dunkler Farbe und unansehnlich werden.

2) Eine Composition von Eisen und Zinn. Diese ist, so vorsichtig man auch damit umgehen mag, dem Verrosteten so sehr ausgesetzt, daß selbst bey jedesmaligem Abtrocknen Rostflecken entstehen, das Gefäß rauhe Stellen bekommt und dadurch unbrauchbar wird.

3) Casserollen von Eisen mit innerer und äußerer Verzinnung haben wieder den Fehler, daß die Verzinnung nicht so lange hält als sie angepriesen wird, lösspringt, abschmilzt und die Geschirre dadurch narbicht und ungleich werden; von dicken Speisen setzen sich dann Theile in den Ecken an, und das Gefäß ist nicht mehr gut rein zu machen.

4) Irdenes oder Erdengeschirr. Dieses hat seine Empfehlung dadurch verloren, daß die Glasur, wenn man viel darin kocht, abspringt und sehr ungesund ist. Dieses Geschirr ist auch zu empfänglich für jeden Beygeschmack; um sich davon zu überzeugen, darf man nur eine gebrauchte Casserolle auf gelindes Kohlenfeuer setzen, und bald wird das Fette herauskochen, sich mit dem Wasser vermischen und einen übeln Geruch bekommen. Dieses Geschirr ist am besten, für die Speisen warm zu halten,

wenn man sie in kupfernen Casserollen gekocht hat. Besonders lassen Sie nie keine Fische noch was mit Essig oder Wein gekocht ist, in kupfernen Gefäßen stehen.

Wenn ich zu rathen habe, so sollte in einer Küche nichts von Oehr noch Kupfer seyn, als Casserollen und ein gut verzinnter Topf um Gallerte zu kochen. Die Töpfe von Eisen sind immer die besten für Rindfleisch und Gemüse zu kochen; auch ein steinerner oder hölzerner Mörser ist sehr gut, um Fleisch oder Speisen zu stoßen; ein öhr'ner Mörser bekommt gleich Grünspan. Besonders muß ich Ihnen empfehlen, ja recht zu sehen, daß die Deckel auf die Casserollen und Töpfe passend sind; wenn sie zu groß oder zu klein sind, so werden die Speisen räuchlicht und bekommen einen übeln Geruch. Die irdenen Deckel sind die besten. Die von Eisen oder von Kupfer ziehen Wasser, und dieses fällt wieder auf die Speisen; doch wenn man ein wenig Blut darauf thut, so sind sie sehr gut.

Auch das zinnerne Geschir kann sehr schädlich werden, weil manches desselben mehr oder weniger Arsenik enthält. Lassen Sie nie saure Speisen, Salat, Eyer, Butter, fette Brühen und besonders was mit Wein oder Essig gekocht ist, darin stehen; Sie werden finden, daß das Zinn von sauren Sachen blaue, von Salzspeisen und Ethern schwarze Flecken bekommt; ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen aufgelöst und in die Speise übergegangen ist. Alle Feuchtigkeit, Säure und Honig lösen die Bestandtheile vom Zinn auf.

Von allem Geschir, so man zum braten oder backen in Deselein und Zwischenöfelein braucht, ist das von Eisenblech das beste. Alles was verzinnt oder gelbthet ist, schmilzt ab und wird dadurch sehr ungesund. Auch muß man nie in einer Casserolle von Kupfer, oder Composition, Küchlein oder sonst etwas in Butter backen, sondern in eisernen Casserollen, denn glühende Butter nimmt alle Verzinnung hinweg.

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.