

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

Vom Küchengeräthe.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

Fäulniß über. Trauben halten sich besser in einer Kammer, als in einem Keller. Nach dem Herbst sorge man für die Wintergemüse, d. h. dürre Erbsen, Linsen, Schnitz, kleine weiße Bohnen, Vorrath an Mehl, so daß man den Winter über oder auf sechs Monate habe. Mehl, das gleich aus der Mühle gebraucht wird, ist nicht so gut, als wenn es einige Zeit gelegen hat. Man muß immer zwei Sorten Mehl haben. Im September und Oktober kaufe man Eier, damit man bis im Februar habe; dann Kartoffeln, Weißkraut, weiße Rüben zu sauerm Kraut und sauern Rüben. Hat man einen Keller, um Gartengemüse aufzubewahren, so kaufe man Rübtkohl oder Kohlraben, Skorzoneren, Rothkraut, Endivie, Meerrettig, Lauch, Sellerie, Petersilienwurzel; dies schlägt man alles in die Erde oder in Sand ein. Gegen das Neujahr schlachte man ein Schwein.

Hat man eine Haushaltung, wo feines Gemüse gebraucht wird, so sehe man im ersten Theile des Kochbuchs und in diesem nach; dort wird man alles finden, was hier weggelassen wurde.

Vom Küchengeräthe.

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

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 Kohlenfeuer ist stärker, als die von brennendem Holz oder Spänen. Wenn man nur ein paar Kohlen unter eine Casserolle thut, so kochen die Ragouts immer gleich fort und werden um so viel besser; denn da man die Ragouts immer in verzinneten 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.

Es giebt nicht in allen Häusern große Küchen, was nicht hindert, daß man in kleinen auch viel und gut kochen kann; nur ist Ordnung und Reinlichkeit die Hauptregel. So wie ich die Einrichtung der Küche nicht beschreiben 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 muß man sich's zur Hauptregel dienen lassen, ein Geräth, nachdem es gebraucht worden, gleich wieder abzuwaschen und an seine gehörige Stelle zu thun; denn so kann man sich dessen gleich bedienen, wenn man es in einer oder einer halben Stunde wieder braucht; die Küche ist dadurch auch immer aufgeräumt und reinlich.

Auf die Reinlichkeit des Küchengeräthes muß die genaueste Sorgfalt verwendet werden, weil schlecht verzinnete 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 bis jetzt bekannten, vier folgenden Gattungen Geschirre 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 Verrotten so sehr ausgesetzt, daß selbst bei jedesmaligem Abtrocknen Rostflecken entstehen, das Gefäß rauhe Stellen bekommt und dadurch unbrauchbar wird.

3) Casserollen von Eisen mit innerer oder äußerer Verzinnung haben wieder den Fehler, daß die Verzinnung nicht so lange hält, als sie angepriesen wird, lospringt, 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 Beigeschmack; 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, um die Speisen warm zu halten, wenn man sie in kupfernen Casserollen gekocht hat. Besonders lasse man niemals 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 Erz noch Kupfer sein, als Casserollen und ein gut verzinnter Topf, um Gallerte zu kochen. Die Töpfe von Eisen sind immer die besten zum Kochen von Rindfleisch und Gemüse. Auch ein steinerner oder hölzerner Mörser ist sehr gut, um Fleisch oder Speisen zu stoßen; ein eherner Mörser bekommt gleich Grünspan. Besonders muß ich empfehlen, ja recht darauf zu sehen, daß die Deckel auf die Casserollen und Töpfe passen; wenn sie zu groß oder zu klein sind, so werden die Speisen räuchlich 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 zimmerne Geschirr kann sehr schädlich werden, weil manches davon mehr oder weniger Arsenik enthält. Man lasse nie saure Speisen, Salat, Eier, Butter, fette Brühen und besonders, was mit Wein oder Essig gekocht ist, darin stehen; man wird finden, daß das Zinn von sauern Sachen blane, von Salzspeisen und Eiern 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 des Zinns auf.

Von allem Geschirr, welches man zum Braten oder Backen in Deselein und Zwischendeselein braucht, ist das von Eisenblech das beste. Alles was verzinnt oder gelöthet ist, schmilzt ab und wird dadurch sehr ungesund. Auch muß man nie in einer Casserolle von Kupfer oder Composition Röchlein 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 auch bei den Nahrungsmitteln die gleiche Sorgfalt sehr zu empfehlen. Das Fleisch und die Milch von krankem Vieh, ranziger Speck, Mandeln oder Baumöl und verdorrte Eier sind sehr schädlich.

Im Pflanzenreiche finden wir auch eine große Menge giftige und schädliche Gewächse, worunter in unsern Gärten der Schierling oder die Hundspetersilie sich vorzüglich auszeichnet. Er blüht in den Monaten Juli und August. Man unterscheidet den Schierling von der Petersilie durch den Geruch, auch sind die Blätter der Letztern viel feiner und spitziger eingeschnitten, dunkler grün, die Samengipfel größer und die Blumen zahlreicher.

Vom Reinigen des Tafel- und Küchengeschirrs und anderer Gegenstände.

Silberzeug zu pußen.

Das von aller Unreinigkeit und Fett befreite und sorgfältig abgetrocknete Silberzeug pußt man auf folgende Art: Man schabt mit einem Messer gewöhnliche Kreide recht fein, siebt sie hierauf durch ein feines Sieb, welches nichts Hartes