

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 Reinigen des Tafel- und Küchengeschirrs.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

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

und Steiniges durchläßt, wodurch das Silberzeug Ritzen bekommen würde, drückt ein Stück feines und weiches Leder, welches von einem Damenhandschuh sein kann, in die pulverisirte Kreide, reibt das zu putzende Stück Silber stark und wischt es alsdann mit einem reinen, leinenen Tuche gut ab. Ist das Silberzeug von getriebener Arbeit, so bedient man sich dazu eines Silberbürstchens.

Will man dem Silberzeug einen recht schönen Glanz geben, so bedient man sich statt der Kreide des gebrannten präparirten Hirschhorns und verfährt im Uebrigen damit ganz so, wie bei der Kreide gesagt worden ist.

Sollte ein Stück Silberzeug Stockflecken bekommen haben, so macht man diese mit reinem, frischem Wasser naß, streut etwas reines, fein pulverisirtes Sauerfleesalz darauf, läßt es eine Viertelstunde liegen, und reibt es alsdann mit reinem Handschuhleder ab.

Von der Reinigung des Porzellans.

Das Porzellan zum Tafel-Gebrauch wird mit einem reinen, leinenen Tuche in heißem Wasser von allen Seiten mit Kleie abgewaschen und alsdann mit lauwarmem Wasser rein abgespült. Ist viel abzuwaschen, wodurch das Wasser sehr fettig wird, so ist es nöthig, das heiße Wasser, sowie auch das kalte, ein oder mehrere Mal zu erneuern. Zur Reinigung der Kaffee- und Milchkannen bedient man sich, wenn man keine Bürste wie zur Reinigung der Flaschen hat, eines Stäbchens, um welches man ein sauberes Stück Leinwand gebunden hat und damit die Kannen nach allen Seiten mit warmem Wasser ausreibt und dann nachspült. Bei Milchkannen ist es um so nöthiger, weil sich das Fett auf dem Boden fest ansetzt, welches durch bloßes mehrmaliges Ausspülen nicht herauszubringen ist und in den Kannen einen unangenehmen Geruch zurücläßt.

Das Wasser zum Abwaschen des Porzellans darf nicht zu heiß genommen werden, weil dieses sonst springt oder doch Risse bekommt. Man braucht daher auch beim Urrichten der Speisen oder beim Füllen der Kaffee- oder Milchkannen die Vorsicht, im Winter das Geschirr einige Zeit vor dem

Gebrauche in eine eingeheizte Stube zu setzen oder vorher mit lauwarmem Wasser auszuspülen, ehe man die heißen Speisen und Getränke in die Schüsseln, Platten oder Kannen bringt.

Vom Putzen und Scheuern des Zinns.

Man kocht Lauge von Asche und Wasser, brüht Scheuergras (das grüne Gras, welches sich im Getreide findet, sog. Ragenwadel) mit kochendem Wasser ab, scheuert das Zinn vermittelst desselben mit recht feinem Sande und recht heißer Lauge, und spült es alsdann mit reinem Wasser ab. Kann man es im Sommer an die Sonne bringen, so wird es durch das geschwinde Trocknen noch schöner. Soll es dem Silber ähnlich werden, so putzt man es, nachdem es völlig abgetrocknet ist, noch mit Kreide, auf die Art, wie es bei dem Putzen des Silbers angegeben ist.

Stoßflecken, die sich durch Scheuern nicht wegbringen lassen, bestreicht man mit Scheidewasser, welches sie wegheißt, und scheuert alsdann das Zinn wie anderes.

Vom Scheuern des Kupfers und Messings.

Dieses muß mit feinem weißem Sande und heißgemachtem schwachem Essig vermittelst eines Strohwisches gescheuert, in Wasser rein gespült und in der Sonne getrocknet werden.

Das recht gute Abspülen und Abtrocknen ist bei Kupfer und Messing besonders nothwendig, weil sich sogleich wieder Grünspan ansetzt, im Fall nicht alle Säure durch sorgfältiges Ausspülen weggeschafft wird, die Gefäße auch gleich wieder anlaufen, wenn sie nicht gut abgetrocknet werden.

Messingene Schlösser können auf folgende Art sehr schön geputzt werden: man gießt auf fein geschabten Trippel Baumöl oder Branntwein, bringt den daraus gebildeten Teig auf die Schlösser und reibt sie mit einem wollenen Lappen tüchtig ab. Hierauf nimmt man einen andern trockenen Lappen, reibt damit und mit trockenem Trippel die Schlösser nochmals und wischt sie mit einem reinen leinenen Tuche wohl ab. Anstatt des Trippels kann man auch gesiebte Asche nehmen und im Uebrigen ebenso verfahren.

Recht schön werden auch Schösser, Leuchter und dgl. durch Mehl von Ziegeln oder Backsteinen; das Mehl muß aber durchaus fein gesiebt sein. Vermitteltst eines wollenen Lappens putzt man sie damit trocken.

Messingene Leuchter reinigt man zuvor von allem Fett dadurch, daß man etwas Berg anzündet und damit die Leuchter rein abreibt, bis nicht das Geringste davon mehr daran ist. Hierauf putzt man sie mit Trippel oder Asche, wie die Schösser.

Was man täglich in der Küche braucht.

Salz, zweierlei Mehl, Weißmehl für die weißen Saucen und Brodmehl für braune zu rösten. Gewürz, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Schalotten, 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 kommt, welcher verhütet, daß Milben daran 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 und läßt 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 Jus hat, so braucht man nur die braune Brühe aus der Bratenpfanne abseits zu stellen; man hält sich dazu einen besondern Topf; die Brühe hält sich 8 bis 9 Tage.