

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

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Vom Küchengeräthe.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

obst; feines Obst brauchen Sie nicht so viel, als geringes. Winterbirnen 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, Schnitze, kleine weiße Bohnen, Vor-rath 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 zwei Sorten Mehl haben. Im September und Oktober kaufen Sie Eier, 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 Rüb-
kohl oder Kohlraben, Storzoneren, Rothkraut, Endiwie, Meerrettig, Lauch, Selleri, Petersilienwurzel; dies schlägt man alles in die 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.

Vom Küchengeräthe.

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 sein 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 Köchinn 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 um so viel besser; denn da man die Ragouts immer in verzinnten oder irdenen Casserollen kocht, so werden sie auf Kohlen nicht so rufzig, 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 bestimmen 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 verzinnte 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 umgeben mag, dem Verrosten 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, losspringt, abschmelzt 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, 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 ratthen habe, so sollte in einer Küche nichts von Dehr noch Kupfer sein, 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 eiserner 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 räuchlich und bekommen einen übeln Geruch. Die irdenen Deckel sind die besten. Die von Eisen oder von Kupfer ziehen Wasser, und dieses fällt wie-

der auf die Speisen; doch wenn man ein wenig Blut darauf thut, so sind sie sehr gut.

Auch das zinnerne Geschirr kann sehr schädlich werden, weil manches desselben mehr oder weniger Arsenik enthält. Lassen Sie nie saure Speisen, Salat, Eier, 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 Eiern schwarze Flecken bekommt; ein Beweis, daß etwas von seinen Theilen aufgelöst und in die Speise übergegangen ist. Alle Fenchtigkeit, Säure und Honig lösen die Bestandtheile vom Zinn auf.

Von allem Geschirr, so man zum braten oder backen in Deselein und Zwischenöfelein 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, 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 bei den Speisebedürfnissen diese Sorgfalt sehr zu empfehlen. Das Fleisch und die Milch von krankem Vieh, ranziger Speck, Mandeln oder Baumöhl 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 Hundspetersilie sich vorzüglich auszeichnet. Er blühet im Monat Juli 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.