

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Diätetisches Koch-Buch**

**Wiel, Josef**

**Freiburg, 1873**

Küche.

**urn:nbn:de:bsz:31-56696**

Wer das Titelblatt mit der nöthigen Aufmerksamkeit gelesen, wird in diesem Buch keine erschöpfende Beschreibung einer Kücheneinrichtung suchen, wohl aber alle wichtigen sanitäts-polizeilichen Verordnungen. Diese sind:

## I. Abschnitt.

### Die Küche betreffend.

§. 1. In einem Hause, das nur von einer Familie bewohnt wird, gehört die Küche in den Souterrain; so werden die Bewohner des Hauses am wenigsten genirt durch dasjenige, was in der Küche vorgeht und — umgekehrt.

Auf der einen Seite von der Küche soll die Vorrathskammer sein mit 2 Abtheilungen: die nächste bei der Küche eignet sich zum Gemüsekeller, die entlegenere zum Fleischkeller. Dieser muss durch einen entsprechend grossen Eiskasten kühl gehalten werden. Auf der andern Seite von der Küche soll ein geeigneter Platz sein für das Brennmaterial.

§. 2. In einem Hause mit mehreren Wohnungen gehören alle Küchen auf die Nordseite und müssen insgesamt separate Eingänge haben.

§. 3. Die Küchen sollen nicht durch Thüren mit dem Speisesaal oder sonst einem Wohnzimmer in Verbindung stehen; auch etwa vorhandene Schiebfenster sind zu vermauern, damit man weder sieht noch hört, was draussen vorgeht und keinerlei „Gerüche“ hereinkommen können.

§. 4. Der Boden der Küchen muss von Brettern sein; nur der Platz, auf welchem der Herd steht, ist mit Stein-Platten zu belegen.

§. 5. Die Küchen können nicht genug Licht haben. Nur da, wo man alle Veränderungen an den Speisen sieht, wird exact gekocht.

§. 6. Die Küchen müssen alle Frühjahr ausgeweißelt werden.

§. 7. Nach jedem Essen muss nicht nur alles gebrauchte Geschirr sofort gereinigt und an seinen Platz gestellt, sondern auch der Herd geputzt und das Feuer gelöscht werden.

§. 8. Alle Morgen muss der Kücheboden feucht gereinigt werden. Nicht gar selten werden in der Küche Stiefel gewischt, Kleider ausgeklopft u. dgl. Das kommt namentlich in Häusern vor, wo die Köchin, das Zimmermädchen und der Hausknecht aus einem Stück bestehen. Dass auf diese

Weise den Speisen nicht selten ungeeignete Würzen zufliegen, ist ohne Weiteres klar.

§. 9. In der Vorrathskammer sowohl wie im Küchekasten muss von Zeit zu Zeit Visitation gehalten und alles Faulende entfernt werden. Da macht eine übertriebene Sparsamkeit schlechte Geschäfte; lässt man das Faulende liegen, so steckt es seine Nachbarschaft an oder verleiht ihm doch den unangenehmen Geruch.

§. 10. u. 11. Mäuse und Schwaben sollen ein für alle Mal aus der Küche vertrieben werden. Die Mittel gegen Mäuse sind: Katzen, Mausfallen, Gift. Die Katzen sind weniger geeignet, weil sie sich Kompetenzüberschreitungen erlauben, die Schätze des Küchekastens unsicher machen, und weil Katzenhaare ins Essen fliegen können. Auch die Mausfallen sind nicht zu empfehlen, weil ihre Leistungen hinter ihrem Preise zurückstehen. Das beste Mittel ist das Mäusegift, da es in kurzer Zeit gründlich aufräumt. Man kann dasselbe (Phosphor) angemacht in jeder Apotheke bekommen. Der Phosphor ist zwar ein sehr gefährliches Ding, giftig und brennbar über alle Massen; es hat aber die Natur dafür gesorgt, dass der Mausegiftkäufer nicht beschädigt wird. Bei Weitem in den meisten Fällen geben nämlich die Apothekergehilfen ohne Weiteres eine so ausführliche Belehrung über die Behandlung des Giftes, dass nicht leicht Etwas passiren kann.

Weit verhasster als die Maus ist der Schwabenkäfer. Die Schwaben haben es hauptsächlich auf die Backmulden abgesehen; mancher Schwabe findet auch in der Suppenschüssel seinen Tod. Das beste und zugleich billigste Mittel gegen die Schwaben ist das persische Insectenpulver, welches man in jeder Apotheke haben kann.

In neuester Zeit wird auch fein gepulverter Chlorkalk als Mittel gegen Ratten, Mäuse, Schwaben und Consorten angewandt. Man muss das Mittel bei trockener Witterung reichlich auf die Plätze streuen, wo sich das Ungeziefer aufhält. Da der Chlorkalk viel billiger ist als die andern Mittel, mag man weitere Versuche anstellen.

## II. Abschnitt.

### Herd und Brennmaterial betreffend.

§. 1. Es liegt nicht im Bereiche dieser Schrift, auch über die Herdeinrichtungen für Gasthöfe, Heilanstalten, Zuchthäuser u. dgl. Betrachtungen anzustellen, wir haben es nur mit jener Sorte von Herden zu thun, welche man in Privathäusern braucht. Ein solcher Herd muss haben:

- 1) einen Heizkanal, darunter der Aschenbehälter,
- 2) mindestens 2 Kochlöcher hintereinander, unmittelbar über dem Heizkanal,
- 3) ein Kochloch in der Mitte über dem Bratofen,