

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Herd und Brennmaterial.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

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 Küchenkastens 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,

- 4) einen Brat-Ofen,
- 5) ein Wasserschiff,
- 6) einen Dörrofen, zum Dörren von Obst und auch zum Warmstellen der fertigen Speisen (nicht zum Dörren des Holzes zu verwenden!).

§. 2. Wer einen „Sparherd“ hat, der den Namen „Holzfresser“ verdient, ersetze ihn durch einen besseren. In einem Jahre zahlt sich ein guter Herd durch Holzersparniss ab. Damit Du aber nicht wieder vom Regen in die Traufe kommst, nehme den neuen Herd auf Probe und beobachte dann vor Allem ob er gut zieht, d. h. ob das Feuer bald brennt und ob die Hitze an alle Stellen der obern Platte und an alle Kochlöcher hinspielt.

Auf einem gut ziehenden Herde zu kochen ist ein wahres Vergnügen: man weiss in kurzer Zeit alle die verschiedenen Kochfristen auswendig; es wird also selten etwas angebrannt oder versotten; man hat ferner nicht nöthig, fortwährend die thränenden Augen zu wischen und — braucht sehr wenig Holz.

§. 3. Du sollst in der Wahl des Brennmaterials nicht gleichgiltig sein.

Das beste Brennmaterial ist Holz. Sein gleichmässiges Brennen ermöglicht auch ein gleichmässiges Kochen, Braten u. dgl. Torf stinkt und tritt von dieser Eigenschaft auch an die Speisen ab. Gegen die Steinkohlen ist man mit Unrecht so eingenommen. Bei guter Feuerung stiftet der Kohlenstaub lange nicht so viel Unheil, wie man sagt. In England kennt man kaum ein anderes Brennmaterial und doch sind die englischen Küchen Muster von Reinlichkeit und Eleganz.

Mit Coaks lässt sich schnell eine grosse Hitze erzeugen. Trotzdem sind sie für den Kochherd kaum geeignet, weil sie eine gar zu ungleichmässige Hitze verbreiten.

Das beste Küchenfeuer gäbe das Heizgas, allein es ist — zu theuer.

§. 4. Du sollst ausser dem Herd noch einen Kochapparat im Speisezimmer haben. Am geeignetsten sind die Gaskochapparate. Ohne viel Umstände kann man darauf schnell ein Beefsteak, Thee, Kaffee, harte Eier etc. bereiten. Auserdem eignen sie sich sehr zum Warmhalten der Speisen.

Für Jungesellen wären solche Apparate weit bequemer als die gewöhnlichen vorstündlichen Kaffeemaschinen mit Spiritusheizung.

In neuester Zeit werden auch Petroleum-Kochapparate empfohlen; es wird ihnen nachgerühmt, dass man damit in jedem Zimmer ohne Rauch, Russ und Dampf kochen könne.

III. Abschnitt.

Das Kochgeschirr betreffend.

In einem guten Hause wird mit Recht viel auf das Kochgeschirr gehalten; manche Köchin hält ihre Pfannen reinlicher als sich selbst. Es